
VINO BIOLOGICO

REALIZZATO CON LA COLLABORAZIONE TECNICA DI DINTEC

MARZO 2013

1. PREMESSA

Nonostante la crisi degli ultimi anni, uno dei migliori biglietti da visita del nostro Paese è ancora rappresentato dal vino, per il quale aumentano diffusione e stima nel mondo. La grande novità dell'anno che riguarda questo settore è la produzione biologica. Ci sono voluti 20 anni ma finalmente anche il vino potrà chiamarsi bio!

Finora la certificazione biologica era prevista soltanto per le uve e attualmente la sola dicitura consentita è “*vino ottenuto da uve biologiche*”. La nuova norma approvata permetterà di scrivere in etichetta la definizione tecnica di “*vino biologico*”, uniformando così la normativa riguardante tutti i prodotti agricoli.

Il Regolamento comunitario dei prodotti biologici stabilisce le regole tanto della coltivazione del vigneto quanto della lavorazione e gestione del prodotto in cantina al fine di poter classificare ed etichettare il vino come biologico.

Esaminiamo di seguito nel dettaglio le novità del Regolamento europeo sulle modalità di produzione e di etichettatura del vino biologico.

2. REGOLAMENTO UE N. 203/2012

Il 14 marzo 2012 è stato pubblicato il Regolamento n. 203/2012 *“che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico”*.

Entrato in vigore il 1° agosto 2012, il nuovo Regolamento UE 203/2012 va ad integrare le norme attuative delle produzioni biologiche, imponendo una serie di divieti e restrizioni all’uso delle pratiche, dei trattamenti e dei processi enologici previsti dalle norme generali, soprattutto di quei metodi considerati troppo invasivi per l’integrità dei prodotti ottenuti con metodo biologico.

La normativa comunitaria stabilisce:

1. norme specifiche sulla vinificazione;
2. modalità di etichettatura;
3. possibilità di riconoscere la conformità delle precedenti annate.

2.1 Campo di applicazione

Il campo di applicazione del nuovo Regolamento 203/2012 riguarda i prodotti del settore viticolo di cui al Regolamento 1234 del 2007 e precisamente quelli indicati nella sottostante tabella.

Tabella 1 – Art. 1 lettera l) che rimanda all’Allegato I, parte XII del Reg Ce 1234/2007: nel settore del vino, il presente regolamento si applica ai prodotti di seguito elencati.

Codice NC	Designazione delle merci
a) 2009 61 2009 69 2204 30 92 2204 30 94 2204 30 96 2204 30 98	Succhi di uve (compresi i mosti di uva) Altri mosti di uva, diversi da quelli parzialmente fermentati, anche mutizzati diversamente che con alcole
b) ex 2204	Vini di uve fresche, compresi i vini alcolizzati; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009, esclusi gli altri mosti di uva delle sottovoci 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 e 2204 30 98
c) 0806 10 90 2209 00 11 2209 00 19	Uve fresche diverse da quelle da tavola Aceti di vino
d) 2206 00 10 2307 00 11	Vinello Fecce di vino

2307 00 19	Vinaccia
2308 00 11	
2308 00 19	

2.2 Usi, divieti e restrizioni delle pratiche di vinificazione

La preparazione del vino biologico comporta l'uso di prodotti e sostanze, quali additivi o coadiuvanti tecnologici, a condizioni ben limitate e autorizzate dalla Commissione. Pertanto, le sostanze ammesse sono elencate in una lista specifica per l'elaborazione dei prodotti del settore vitivinicolo (44 sostanze, 24 in meno di quelle previste dall'OCM vino). Tra queste, devono provenire da agricoltura biologica ove disponibili le seguenti:

- Gelatina alimentare
- Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli
- Colla di pesce
- Ovoalbumina
- Tannini
- Gomma arabica

Tali prodotti e sostanze sono specificati nella tabella seguente (Allegato VIII bis del Reg Ue 203/2012).

Tabella 2 – Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai prodotti biologici del settore vitivinicolo a norma dell'art. 29 quater

Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del Reg (CE) n. 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009
Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione	- Aria - Ossigeno gassoso	
Punto 3: Centrifugazione e	- Perlite - Cellulosa - Terra di diatomee	Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte
Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria filtrazione	- Azoto - Anidride carbonica - Argo	
Punti 5, 15 e 21: Utilizzo	- Lieviti (1)	
Punto 6: Utilizzo	- Fosfato diammonico - Dicloridrato di tiamina	
Punto 7: Utilizzo	- Anidride solforosa - Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio	a) Il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, come prescritto dall'allegato I B, parte

		A, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l; b) il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l; c) per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 1o agosto 2010 è ridotto di 30 mg/l.
Punto 9: Utilizzo	- Carbone per uso enologico	
Punto 10: Chiarificazione	- Gelatina alimentare(2) - Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli (2) - Colla di pesce (2) - Ovoalbumina (2) - Tannini (2)	
	- Caseina - Caseinato di potassio - Diossido di silicio - Bentonite - Enzimi pectolitici	
Punto 12: Utilizzo per l'acidificazione	- Acido lattico - Acido L (+) tartarico	
Punto 13: Utilizzo per la disacidificazione	- Acido L (+) tartarico - Carbonato di calcio - Tartrato neutro di potassio - Bicarbonato di potassio	
Punto 14: Aggiunta	- Resina di pino di Aleppo	
Punto 17: Utilizzo	- Batteri lattici	
Punto 19: Aggiunta	- Acido L-ascorbico	
Punto 22: Utilizzo per gorgogliamento	- Azoto	
Punto 23: Aggiunta	- Anidride carbonica	
Punto 24: Aggiunta per la stabilizzazione del vino	- Acido citrico	
Punto 25: Aggiunta	- Tannini (2)	
Punto 27: Aggiunta	- Acido metatartarico	
Punto 28: Utilizzo	- Gomma d'acacia (gomma arabica) (2)	

Punto 30: Utilizzo	- Bitartrato di potassio	
Punto 31: Utilizzo	- Citrato rameico	
Punto 31: Utilizzo	- Solfato di rame	Autorizzato fino al 31 luglio 2015
Punto 38: Utilizzo	- Pezzi di legno di quercia	
Punto 39: Utilizzo	- Alginato di potassio	
Tipo di trattamento a norma dell'allegato III, punto A. 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009	- Solfato di calcio	Solo per "vino generoso" o "vino generoso de licor"
<p>(1) Per i singoli ceppi di lieviti: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. (2) Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili.»</p>		

Inoltre, viene individuata una serie di restrizioni riguardanti le pratiche enologiche.

Le pratiche escluse sono le seguenti:

- la concentrazione parziale a freddo;
- l'eliminazione di anidride solforosa con procedimenti fisici;
- l'elettrodialisi per la stabilizzazione tartarica del vino;
- la dealcolizzazione parziale dei vini;
- lo scambio cationico per la stabilizzazione tartarica del vino

Le pratiche soggette a limitazione, riguardano invece:

- trattamenti termici ad una temperatura non superiore ai 70°C;
- per la centrifugazione e filtrazione, la dimensione dei pori non deve essere inferiore a 0,2 micrometri

Una novità importante riguarda i limiti di anidride solforosa che si possono leggere nella tabella seguente.



Tabella 3- Limiti del contenuto di solforosa totale definiti dal Regolamento europeo di vinificazione biologica.

Tipo di vino (da definizione EC Reg. 606/09)	Limiti nel convenzionale	Limiti nel bio	
		zucchero residuo <2g/l	zucchero residuo >2g/l
Vini rossi con zucchero residuo < 5g/l	150 mg/l	zucchero residuo <2g/l	100mg/l
		zucchero residuo >2g/l	120mg/l
Vini rossi con zucchero residuo > 5g/l	200 mg/l		170mg/l
Vini bianchi e rosè con zucchero residuo < 5g/l	200 mg/l	zucchero residuo <2g/l	150mg/l
		zucchero residuo >2g/l	170mg/l
Vini bianchi e rosè con zucchero residuo > 5g/l	250 mg/l		220mg/l
Vini speciali come da paragrafo 2 c come da paragrafo 2 d come da paragrafo 2 e	300 mg/l		270 mg/l
	350 mg/l		320 mg/l
	400 mg/l		3700 mg/l
Vini liquorosi con zucchero residuo < 5g/l	150 mg/l		120mg/l
Vini liquorosi con zucchero residuo ≥ 5g/l	200 mg/l		170mg/l
Vini spumanti vini spumanti di qualità altri vini spumanti	185 mg/l		155 mg/l
	235 mg/l		205 mg/l

Nota importante: lo “zucchero residuo” è definito come somma esclusivamente di glucosio e fruttosio

3. Modalità di etichettatura: il logo

Fino all'anno scorso nelle etichette del vino biologico c'era un riferimento solo alle uve coltivate con metodo biologico, da quest'anno invece sull'etichetta sarà presente un logo, *l'eurofoglia*, che certifica il rispetto delle regole di produzione dalla vigna fino alla bottiglia.

Il logo permetterà di migliorare soprattutto la trasparenza nell'indicazione degli ingredienti del prodotto e sarà dunque un ulteriore strumento di scelta nel momento dell'acquisto del vino.



Eurofoglia

Non solo i vini della vendemmia 2012 potranno utilizzare la dicitura "*vino biologico*" e relativo logo europeo, ma anche i vini delle annate precedenti, purché se ne possa dimostrare la conformità alle norme europee (ed in questo senso chi ha il marchio Garanzia AIAB è già conforme). Scomparirà invece dalla vendemmia 2012 la possibilità di etichettare il vino come "*da uva da agricoltura biologica*".

Il regolamento europeo sul vino biologico permetterà presto di garantire ai consumatori, sempre più interessati al biologico, un'offerta chiara anche in fatto di vino, diversificando in modo inconfondibile il vino biologico da quello convenzionale.

F.A.Q.

1. Che cos'è il metodo di produzione biologica?

È un metodo produttivo che, vietando l'uso di prodotti di sintesi, fa leva sugli equilibri naturali dell'agroecosistema, che valorizza e ripristina la naturale fertilità del suolo, e che promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera.

2. Qual è la differenza tra vino biologico e vino naturale?

La differenza essenziale tra vino naturale e vino biologico sta nel fatto che il vino biologico è codificato secondo una normativa europea di riferimento, il vino naturale no. Il vino naturale, al momento, è un semplice claim che non identifica le caratteristiche produttive e/o la qualità del prodotto. Il vino biologico è confermato tale dalla certificazione di un organismo di controllo terzo espressamente autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che ispeziona vigneto e cantina, anche prelevando campioni da sottoporre ad analisi per escludere contaminazioni, anche accidentali, di sostanze non ammesse.

3. Qual è la differenza tra vino biologico e vino biodinamico?

Un vino biodinamico è un vino ottenuto da uve da agricoltura biodinamica. I disciplinari che definiscono cosa è e come è fatto un vino biodinamico sono ancora in fase di definizione a livello europeo. Un vino biodinamico è solamente una conseguenza dell'agricoltura biodinamica.