



Fișă informativă Producția de Vin Ecologic

În conformitate cu Regulamentul (UE) 2018/848,
Regulamentele sale delegate și de punere în aplicare, cu modificările ulterioare

Următoarele dispoziții se aplică procesării strugurilor ecologici în „vin ecologic”:

Practici și restricții oenologice

În principiu, trebuie respectate toate dispozițiile legale relevante la procesarea strugurilor ecologici (Regulamentul (UE) 2018/848, (UE) 2019/934, (UE) 2021/1165, (UE) 607/2009 și (UE) Nr. 1308/2013, alte dispoziții naționale).

Utilizarea următoarelor practici, procese și tratamente oenologice, astfel cum sunt definite în dispozițiile legale cu caracter obligatoriu general, este permisă în următoarele condiții:

Practică/proces/tratament	Restricție
centrifugarea și filtrarea cu sau fără un agent de filtrare inert	dimensiunea porilor să nu fie mai mică de 0,2 micrometri
tratamentele termice	temperatura nu trebuie să depășească 75 °C *
utilizarea rășinilor schimbătoare de ioni	fara restrictii curente
osmoza inversă	fara restrictii curente

Este interzisă utilizarea următoarelor practici, procese și tratamente oenologice:

- concentrarea parțială prin răcire
- eliminarea dioxidului de sulf prin procese fizice
- stabilizarea vinului:
 - tratamentul cu electroodializă
 - tratamentul cu schimbători de cationi
- dezalcoolizarea parțială



Următoarele produse și substanțe sunt autorizate pentru utilizarea sau adăugarea în produsele ecologice din sectorul vitivinicol:

(cu condiția respectării tuturor celorlalte prevederi legale generale)

Denumirea produselor sau substanțelor		Condițiile specifice, restricțiile în cadrul limitelor și condițiile stabilite în dispozițiile legale generale	Tipul tratamentului
<ul style="list-style-type: none">- Dioxid de sulf- Bisulfid de potasiu/ metabisulfid de potasiu (=pirosulfid de potasiu)- Bisulfid de potasiu	E220 E224 E228	a. conținutul de dioxid de sulf pentru vinurile roșii cu un nivel de zahăr rezidual sub 2 g/l: maxim 100 mg/l b. conținutul de dioxid de sulf pentru vinurile albe și rosé cu un nivel de zahăr rezidual sub 2 g/l: maxim 150 mg/l c. Vinurile roșii, vinurile albe și rosé cu un nivel de zahăr rezidual de peste 2 g pe litru , precum și toate celelalte vinuri și produse din sectorul vitivinicol : Conținutul maxim de dioxid de sulf aplicat în conformitate cu dispozițiile legale generale pentru vinurile convenționale va fi redus cu cel puțin 30 mg/l . Scutiri în cazul condițiilor meteorologice extreme: a se vedea (3)	Utilizare
<ul style="list-style-type: none">- Aer- Oxigen gazos	E948		
<ul style="list-style-type: none">- Perlit- Celuloză- Pământ de diatomee		Utilizare doar ca agent de filtrare inert	Centrifugare și filtrare
<ul style="list-style-type: none">- Azot			Utilizarea pentru a crea o atmosferă inertă și pentru a manipula produsul ferit de aer, și pentru flotatie
<ul style="list-style-type: none">- Dioxid de carbon		Dioxid de carbon - In cazul vinurilor linistite continutul maxim de dioxid de carbon din vinul astfel tratat si introdus pe piata este de 3 g/l, in timp ce excesul de presiune cauzat de dioxidul de carbon trebuie sa fie mai mic de 1 bar la o temperatura de 20. °C.	
<ul style="list-style-type: none">- Argon		Argonul nu poate fi folosit pentru barbotare	
<ul style="list-style-type: none">- Drojdii (1)- Drojdie inactivată*, autolizate de drojdie* și pereti celulari de drojdie*			Utilizare
<ul style="list-style-type: none">- Diamoniu hidrogen fosfat		Doar pentru fermentație alcoolică. Nu mai mult de 1 g/l (exprimat în săruri) sau 0,3 g/l pentru a doua fermentație a vinurilor spumante.	Utilizare
<ul style="list-style-type: none">- Clorhidrat de tiamină		Doar pentru fermentatia alcoolica	Utilizare
<ul style="list-style-type: none">- Cărbune pentru uz oenologic			Utilizare
<ul style="list-style-type: none">- Bacterii lactice*			Utilizare
<ul style="list-style-type: none">- Gumă de salcâm (= gumă arabică) (2)		Quantum satis (abrevierea q.s. sau Q.S.) – se poate folosi cantitatea necesara.	
<ul style="list-style-type: none">- Bitartrat de potasiu hidrogen		Doar pentru a ajuta la precipitarea sărurilor tartrice.	
<ul style="list-style-type: none">- Citrat de cupru		Nu mai mult de 1 g/hl, cu condiția ca, conținutul de cupru al produsului astfel tratat să nu	Utilizare



Denumirea produselor sau substanțelor	Condițiile specifice, restricțiile în cadrul limitelor și condițiile stabilite în dispozițiile legale generale	Tipul tratamentului
	depășească 1 mg/l, cu excepția vinurilor licoroase preparate din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, pentru care conținutul de cupru nu poate depăși 2 mg/l.	
– Manoproteine de drojdie*		
– Așchii de stejar	Pentru vinificație și învechire, inclusiv pentru fermentarea strugurilor proaspeți și a mustului de struguri.	
– Alginat de potasiu	Doar la producerea tuturor categoriilor de vinuri spumante și semispumante obținute prin fermentare în sticlă și cu drojdia separată prin degorjare.	
– Chitosan derivat din <i>Aspergillus niger</i>		
– Acid Lactic – Acid tartric L(+)-*	Condițiile și limitele stabilite în secțiunile C și D din partea I din anexa VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în articolul 11 din prezentul regulament. Acidul tartric, a cărui utilizare este prevăzută la punctul 1.1 din tabelul 2 din prezenta anexă, numit și acid tartric (L(+)-), trebuie să fie de origine agricolă și să fie extras în mod specific din produsele vitivinicole. De asemenea, trebuie să respecte criteriile de puritate stabilite în Regulamentul (UE) nr. 231/2012.	Acidifiere
– Gelatină comestibilă (2) – Proteine vegetale din grâu sau mazăre (2) – Proteine din cartofi (2) – Extracte din proteine de drojdie* (2) – Ihtiocol (2) – Albumină din albuș de ou (2) – Taninuri (2) – Cazeină – Chitosan* derivat din <i>Aspergillus niger</i> – Cazeinat de potasiu – Dioxid de siliciu (gel sau soluție coloidală) – Bentonită – Pectin liaze, Pectin metilestraza, Poligalacturonaza, Hemicelulaza, Celulaza		Limpezire



Denumirea produselor sau substanțelor	Condițiile specifice, restricțiile în cadrul limitelor și condițiile stabilite în dispozițiile legale generale	Tipul tratamentului
<ul style="list-style-type: none">– Acid tartric– Carbonat de calciu– Tartrat de potasiu neutru– Bicarbonat de potasiu	Condiții și limite stabilite în secțiunile C și D din partea I din anexa VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și articolul 11 din Regulamentul 2019/934. Specificații pentru acidul tartric (L(+)-) prevăzute la punctul 2 din apendicele 1 la Regulamentul 2019/934. Acidul tartric, a cărui utilizare este prevăzută la punctul 1.1 din tabelul 2 din anexa 1 din Regulamentul 2019/934, denumit și acid tartric (L(+)-), trebuie să fie de origine agricolă și extras special din produse vitivinicole. De asemenea, trebuie să respecte criteriile de puritate stabilite în Regulamentul (UE) nr. 231/2012.	Dezacidifiere
<ul style="list-style-type: none">– Azot		Barbotare
<ul style="list-style-type: none">– Rășină de pin de Alep– Acid L-ascorbic– Dioxid de carbon– Taninuri (2)– Acid metatartric		Adaos
<ul style="list-style-type: none">– Acid citric	Conținut maxim în vinul astfel tratat și introdus pe piață: 1 g/l. Nivel maxim de utilizare: 2 g/l	Adaos pentru stabilizarea vinului
<ul style="list-style-type: none">– Sulfat de calciu	Numai pentru „vino generoso“ sau „vino generoso de licor“	Tratament
<ul style="list-style-type: none">– Drojdie proaspata	Doar pentru vinurile seci. Drojdia proaspătă este sănătoasă și nediluată și conține drojdii rezultate din vinificarea recentă a vinului sec. Cantități nu depășesc 5 % din volumul produsului tratat. Doar din producție ecologică	Utilizare

*Este necesara declaratia de produs fara OMG de la distribuitor pentru drojdia conventionala;

- (1) Pentru tulpinile individuale de drojdie: dacă sunt disponibile, derivate din materii prime ecologice
- (2) Derivate din materii prime ecologice, dacă sunt disponibile
- (3) În cazul unor condiții climatice excepționale dintr-un anumit an de recoltă, care deteriorează starea sanitară a strugurilor ecologici din anumite zone geografice datorită atacurilor bacteriene sau fungice grave, care obligă producătorul să utilizeze mai mult dioxid de sulf decât în anii anteriori pentru a obține un produs finit comparabil, autoritatea competentă poate autoriza utilizarea dioxidului de sulf până la nivelul maxim prevăzut în Anexa I B a Regulamentului (CE) Nr. 606/2009.



Reguli de declarare:

Vinul obținut din struguri ecologici poate fi etichetat drept „Vin Ecologic“ în cazul în care sunt respectate regulile. Acest vin trebuie să poarte sigla ecologică UE (inclusiv celelalte indicații obligatorii conform Regulamentului ecologic). Dacă nu sunt respectate regulile, aceste vinuri trebuie comercializate fără nicio referire la metoda de producție ecologică.

Vinul obținut din struguri în conversie către agricultura ecologică trebuie etichetat după cum urmează, în cazul în care nu se adaugă alte ingrediente de origine agricolă: “Produce în conversie spre agricultura ecologică”. În acest caz, sigla ecologică UE nu trebuie utilizată.

În orice caz, atunci când se utilizează sigla ecologică a UE, dovezile care susțin cantitățile în litri pe categorii de vinuri și ani trebuie păstrate timp de cel puțin cinci ani de la introducerea vinului pe piață.