

Breve Información sobre vino orgánico, respectivamente vino hecho de uvas orgánicas

Reglas de producción y etiquetado de acuerdo a diferentes normas internacionales

1. Introducción:

El vino orgánico se hace cada vez más popular. Sin embargo, las reglas para la producción y el etiquetado no son fáciles de comprender. El presente documento pretende dar una guía de acuerdo al Reglamento (CE) 834/07, NOP y JAS.

2. Reg. (CE) 834/07 (con las reglas de implementación en (CE) 889/08):

Desde 2012, el Reglamento (CE) 889/08 incluye reglas para la producción de vino orgánico. Entre otros, **prohíbe y restringe algunas prácticas enológicas:**

Concentración parcial por frío	Prohibido
Eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos	Prohibido
Tratamiento por electrodiálisis para la estabilización tartárica del vino	Prohibido
Desalcoholización parcial del vino	Prohibido
Tratamiento con intercambiadores catiónicos para la estabilización tartárica	Prohibido
Tratamientos térmicos	Temp. máx. 70°C
Centrifugación y filtración	Poros $\geq 0.2 \mu\text{m}$

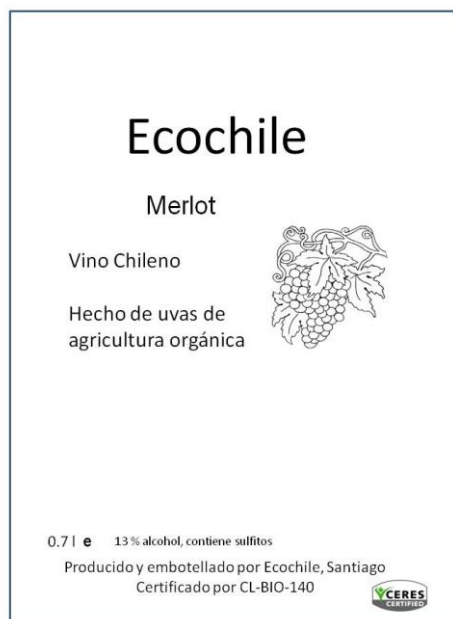
El contenido de anhídrido sulfuroso del vino orgánico se limita a 100 mg/litro en vino tinto, respectivamente 150 mg/litro en vino blanco o rosado. (Las excepciones se explican en Reg. 203/12, modificación al Art. 47 del Reg. (CE) 889/08.) **Para la producción de vino orgánico se deben usar solo las sustancias enumeradas en Anexo VIII del Reg. (CE) 889/08.**

Se debe usar levadura orgánica, si es que se encuentra disponible. No se permite el uso de levadura desactivada para la producción de vino en algunos países miembros de la UE (no aplica para países terceros)!

El vino producido bajo estas reglas se puede etiquetar como **"orgánico" o "ecológico"** y llevar el **sello UE** (ver Breve Información de CERES 3.2.24). Incluso vinos producidos antes del 1º de Agosto (la fecha cuando entró en vigencia el Reglamento (CE) 2013/12), se pueden vender como "orgánicos" – siempre y cuando exista documentación detallada demostrando que todos los ingredientes y coadyuvantes de proceso cumplen con el Reg. (CE) 203/12.

Existencias de vinos **producidos hasta el 31 de Julio de 2012**, así como vino producido a partir de uvas cosechadas hasta esta fecha, se puede todavía vender bajo el sistema antiguo de **"vino hecho de uvas orgánicas"**.

El vino producido con **uvas cosechadas a partir del 1 de Agosto** de 2012 **debe cumplir con el Reglamento (CE) 203/2012**; de otra manera, no es permitido usar **ningún tipo** de referencia a "orgánico" o "ecológico".



3. NOP:

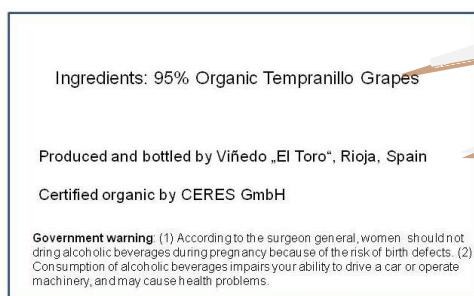
- Teóricamente, se podría producir vino “orgánico” – si es que fuera producido sin sulfitos. Como en práctica esto no es el caso, el vino solo puede etiquetarse como **"hecho con uvas orgánicas"**.
- Se puede utilizar **dióxido de azufre**, siempre y cuando la concentración de **sulfito** en el producto final no exceda los **100 ppm**. No se permite ni el metabisulfito de potasio, ni tampoco el ácido sulfúrico, solo el SO₂. La etiqueta tiene que declarar que el vino contiene sulfito.
- Otros ingredientes y **coadyuvantes no-agrícolas de procesado** (p.ej. bentonita) solo de acuerdo con **§ 205.605**. El productor tiene que presentar al certificador toda la información pertinente sobre las componentes de tales sustancias. Para este propósito, CERES ha elaborado un formulario especial. Al completar los fabricantes de los ingredientes este formulario, se asegura que no se olvida ninguno de los muchos detalles importantes, como p.ej.:
 - Enzimas deben ser producidas sin ayuda de OGM, provenir de plantas comestibles, o de hongos o bacterias no patógenos
 - Levaduras no deben ser genéticamente manipuladas, no sintéticas, no cultivadas en sustrato petroquímico ni en desperdicios de licor de sulfito
 - Gases como nitrógeno, oxígeno y CO₂ se permiten según §205.605
 - Nutrientes sintéticos que no se encuentren en §205.605 (como p.ej. fosfato de amonio) no se permiten.
- Hay que saber que algunos ingredientes o coadyuvantes de procesamiento que el Reglamento Europeo considera “no agrícolas”, se encuentran en la categoría de “agrícolas” en NOP (p.ej. **gelatina, caseína, albumina, goma arábica**). Sin embargo, mientras el vino se etiquete como "hecho con uvas orgánicas ", estas sustancias **no necesitan ser certificadas orgánicas**. Pero se necesita una confirmación de haberse producido sin ayuda de **OGM**, y que durante su producción no se usaron **ni lodo de depuradora, ni radiación ionizante**.
- En base a un acuerdo entre NOP y la Oficina para Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco (TTB), **no se necesitan explicitar en la etiqueta ingredientes individuales** en el caso de vino hecho con uvas orgánicas (al contrario de todos los demás productos orgánicos o “hechos con orgánico”).
- Al contrario del Reglamento Europeo, se **permite mezclar uvas orgánicas y no-orgánicas**, siempre y cuando se trata de diferentes variedades, y la etiqueta declara “Hecho con uvas orgánicas y no-orgánicas”.
- **Las etiquetas de vino orgánico siempre tienen que enviarse a la certificadora orgánica, para ser aprobadas por escrito**, antes de que el productor las envíe a la TTB para su aprobación. En http://www.ttb.gov/alfd/alfd_organic.shtml encuentra toda la información necesaria sobre las exigencias de etiquetado de bebidas alcohólicas orgánicas en Estados Unidos, con diferentes ejemplos.



Ejemplo de una etiqueta de vino para NOP

Obligatorio mencionar que contiene sulfitos

Voluntario mencionar el porcentaje de uvas orgánicas. En este caso, a pesar de que contiene 95% de uvas orgánicas (el resto pueden ser ingredientes como azúcar e ingredientes no agrícolas), es solo "hecho con uvas orgánicas", debido al uso de SO₂



Debe decir "Certificado orgánico por ..." debajo del nombre del productor. No se debe usar el sello del USDA para productos de la categoría "hecho con..."

4. JAS:

JAS no cubre bebidas alcohólicas, por lo tanto **no se puede certificar el vino según JAS**. Sin embargo, **se permite vender en Japón vino certificado según Regl. (CE) 834/07 o NOP** con referencia a "orgánico" (ver arriba), siempre y cuando no se utilice el sello JAS, y **las uvas cuenten con certificado JAS!**