

## Breve información

### Producción de vino orgánico

Según el Reglamento UE 2018/848 y sus actos de ejecución y delegados como modificados

Las siguientes disposiciones se aplican a la transformación de uvas orgánicas en "vino orgánico":

### Prácticas enológicas y restricciones

En principio, deben respetarse todas las disposiciones legales pertinentes al procesar uvas orgánicas (Reglamento (UE) 2018/848, (UE) 2019/934, (UE) 2021/1165, (UE) 607/2009 y (UE) 1308/2013, otras disposiciones nacionales).

**El uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos, tal como se definen en las disposiciones legales generalmente vinculantes, está permitido en las siguientes condiciones:**

Práctica/proceso/tratamiento	Restricción
centrifugación y filtración con o sin agente filtrante inerte	El tamaño de los poros no será inferior a 0,2 micrómetros.
tratamientos térmicos	La temperatura no debe superar los 75 °C
uso de resinas de intercambio iónico	actualmente no hay restricciones
ósmosis inversa	actualmente no hay restricciones

**Queda prohibido el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos:**

- concentración parcial por enfriamiento
- eliminación del dióxido de azufre mediante procesos físicos
- estabilización del vino:
  - tratamiento por electrodiálisis
  - tratamiento con intercambiadores de cationes
- dealcoholización parcial

**Los siguientes productos y sustancias están autorizados para su uso o adición en productos orgánicos del sector vitivinícola:**

(siempre que se respeten todas las demás disposiciones legales generales)

Nombre de los productos o sustancias	Número de identificación	condiciones especiales, restricciones dentro de los límites y requisitos generalmente aplicables	Procedimiento / Proceso / Tratamiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dióxido de azufre</li> <li>- Disulfito de potasio o metabisulfito de potasio (= piro-sulfito de potasio)</li> <li>- Bisulfito de potasio</li> </ul>	E 220  E 224   E 228	a. Contenido de anhídrido sulfuroso de los <b>vinos tintos con un contenido de azúcar residual inferior a 2 g/l: máximo 100 mg/l</b> b. Contenido de anhídrido sulfuroso de los <b>vinos blancos y rosados con un contenido de azúcar residual inferior a 2 g/l: 150 mg/l como máximo</b> c. <b>Vino tinto, vino blanco y vino rosado a partir de 2 g de azúcar residual por litro y todos los demás vinos y productos del sector vitivinícola: El contenido máximo de anhídrido sulfuroso permitido para la viticultura convencional debe reducirse en al menos 30 mg/l.</b>	Conservación / antioxidantes

Nombre de los productos o sustancias	Número de identificación	condiciones especiales, restricciones dentro de los límites y requisitos generalmente aplicables	Procedimiento / Proceso / Tratamiento
		Excepción para <b>condiciones climáticas extremas</b> : véase (4).	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aire</li> <li>- Oxígeno gaseoso</li> </ul>	E 948		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nitrógeno</li> <li>- Dióxido de carbono</li> </ul>	E 941 E 290		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argón</li> </ul>	E 938	No debe utilizarse para el espolvoreo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Levaduras para vinificación* (1) (por ejemplo, levadura de cultivo puro)</li> <li>- Bacterias lácticas*.</li> </ul>			Fermentación
<ul style="list-style-type: none"> <li>- levaduras inactivadas*.</li> <li>- Trozos de madera de roble</li> <li>- Carbón enológico (carbón activado)</li> </ul>			Utilización
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Levaduras vínicas (3)</li> </ul>		Sólo en vinos secos. Levaduras vínicas frescas, sanas y no diluidas, que contengan levaduras procedentes de la elaboración reciente de vinos secos. En cantidades no superiores al 5%vol del producto tratado.	Utilización
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ácido tartárico (L(+)-)*.</li> </ul>	E 334		Regulación ácida, estabilización
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ácido láctico*.</li> <li>- L(+)-tartrato* de potasio</li> <li>- Bicarbonato potásico</li> <li>- Carbonato cálcico (Cal de desacidificación)</li> </ul>	E 270 E 336 (ii)  E 501(ii)  E 170		Regulación de la acidez
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sulfato de calcio</li> </ul>	E 516	Sólo para vino generoso o vino generoso de licor	Regulación de la acidez
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hidrógeno fosfato diamónico (DAP)</li> <li>- Clorhidrato de tiamina* (vitamina B1)</li> <li>- Autolisados de levadura*.</li> <li>- Corteza de levadura*</li> </ul>	E 342		Para la fermentación alcohólica y maloláctica

Nombre de los productos o sustancias	Número de identificación	condiciones especiales, restricciones dentro de los límites y requisitos generalmente aplicables	Tipo de tratamiento
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gelatina comestible (2)</li> <li>- Proteína de trigo (2)</li> <li>- Proteína de guisante (2)</li> <li>- Proteína de patata (2)</li> <li>- Extracto de proteínas de levadura* (2)</li> <li>- Taninos (2)</li> <li>- Albúmina de huevo (2)</li> <li>- Vejiga doméstica (2)</li> <li>- Caseína (2)</li> <li>- Caenato de potasio</li> <li>- Bentonita</li> <li>- Dióxido de silicio en forma de gel o solución coloidal (por ejemplo, sol de sílice)</li> <li>- Alginato de potasio</li> </ul>	E 558  E 551 E 402		Aclaración
- Quitosano*.		Extraído de <i>Aspergillus niger</i>	Aclaración, corrección
- Citrato de cobre			Corrección
- Ácido L-ascórbico*.	E 300		Conservación
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartrato ácido de potasio (tartrato)</li> <li>- Ácido cítrico*.</li> <li>- Ácido metatartárico</li> <li>- Goma arábiga (2)</li> <li>- Manoproteínas de levadura*.</li> </ul>	E 336 (i)  E 330 E 353 E 414		Estabilización
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pectinasas*.</li> <li>- Pectina metilesterasa*.</li> <li>- Poligalacturonasa*.</li> <li>- Hemicelulasa</li> <li>- Celulasa*.</li> </ul>	CE 4.2.2.10 CE 3.1.1.11  CE 3.2.1.15 CE 3.2.1.78 CE 3.2.1.4	Sólo para fines enológicos en la clarificación	Enzimas


\* La declaración de garantía del distribuidor sobre el cumplimiento de la prohibición de OMG debe estar disponible para su inspección. Plantilla: [www.infoxgen.com](http://www.infoxgen.com)

- (1) para cada una de las cepas de levadura: si está disponible orgánica/biológica
- (2) Si está disponible a partir de materiales de partida orgánicos/biológicos
- (3) Sólo de producción orgánica/orgánica
- (4) Cuando, debido a condiciones meteorológicas excepcionales en un año de vendimia determinado, el estado sanitario de las uvas orgánicas en una zona geográfica se vea amenazado por ataques bacterianos o fúngicos graves y el viticultor se vea obligado a utilizar más dióxido de azufre que en años anteriores para obtener un producto acabado comparable, la autoridad competente podrá autorizar temporalmente el uso de dióxido de azufre hasta el nivel máximo que se establezca de conformidad con el anexo I B del Reglamento (UE) nº 2019/934.

## **Normas de declaración:**

Disposiciones de la declaración:

El vino elaborado con uvas orgánicas puede declararse "vino orgánico" tras cumplir los requisitos y, en este caso, debe llevar el logotipo orgánico de la UE (incluidas las indicaciones obligatorias). Si no se cumple la normativa, el vino debe comercializarse sin ninguna indicación orgánica, es decir, como mercancía convencional.

 CERES	3-2-737_ES T	Breve información Producción de vino orgánico Reg (UE) 2018/848	v 04.05.2022	4/4
--	--------------	--	--------------	-----

Si se produce vino a partir de uvas en conversión y si no se ha producido ninguna mejora, con azúcar, es posible la siguiente indicación: "Producto de conversión a agricultura orgánica". El logotipo orgánico de la UE no puede utilizarse aquí en ningún caso. El número de control XX -BIO- 140 debe indicarse en la etiqueta.