



NORMAS ESPECÍFICAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO

Reglamento 203/2012 de 8 de marzo



Juan B. Chávarri Mardones



ÍNDICE

- Antecedentes
- Inicios. Reglamento 2092/91. “Vino de viticultura ecológica”
- Propuestas de normas de elaboración.
- Proyecto Orwine
- Normativa
- Reglamento UE 203/2012.
- Puntos a destacar



ANTECEDENTES

1980

Vinos “ecológicos” de los 80.

1989

1989. Reglamento de la Denominación

Genérica Agricultura Ecológica

CRAE (Consejos Reguladores de Agricultura Ecológica)

Reglamento CEE 2092/91

1991

Propuesta al Ministerio de Agricultura de las Normas

2005

Técnicas para la elaboración de vino de producción ecológica

2012

Aprobación Reglamento “vino ecológico”



Normativa de Producción Ecológica

- En España, año 1989, se aprueba el Reglamento de la Denominación Genérica "Agricultura Ecológica" y su Consejo Regulador.
- 1 de enero de 1993, entró en vigor el Reglamento (CEE) 2092/91 del Consejo, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios.
- 1 de enero de 2009, se deroga el anterior y entra en vigor el R (CE) 834/2007 y su Reglamento de desarrollo el R (CE) 889/2008.



Normativa autonómica

- Orden de 24 de enero de 1997 designa la autoridad de control en materia de producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios en La Rioja (OR.33/96).
- Decreto 1/2009 crea la corporación de derecho público "Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja" y se aprueba el Reglamento sobre Producción Agraria Ecológica de la Comunidad Autónoma de La Rioja.
- Decreto 78/2009, modifica el Decreto 64/2008, de 12 de diciembre, por el que se establece el procedimiento de elección de los Vocales de los Órganos de Gestión públicos de las Figuras de Calidad Agroalimentaria en La Rioja y el Decreto 1/2009.



Elaboración de vino ecológico

- El (CE) nº 834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, deroga el Reglamento (CEE) nº 2092/91.
- Con la entrada en vigor del nuevo Reglamento que modificará el Reg (CE) nº 889/2008 en el que se establecen disposiciones de aplicación del (CE) nº 834/2007 del Consejo
- Finalmente con la entrada en vigor del REGLAMENTO (UE) Nº203/2012 DE LA COMISIÓN de 8 de marzo de 2012, da disposiciones de aplicación referidas al “vino ecológico”.



REGLAMENTO (UE) Nº 203/2012 DE LA COMISIÓN de 8 de marzo de 2012

- modifica el Reglamento (CE) nº 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo, en lo que respecta a las disposiciones de aplicación para el vino ecológico
- «CAPÍTULO 3 *bis* .- Normas específicas para la elaboración de vino. Se fundamentan en las siguientes bases:
 - Recomendaciones del estudio ORWINE.
 - Implica la utilización de sustancias, materias primas y aditivos a condiciones bien definidas y derivadas de la producción ecológica.
 - De momento se admiten prácticas de elaboración, por no existir técnicas sustitutivas, pero su uso debe restringirse.
 - Se excluyen las prácticas y procesos enológicos que puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza de los productos ecológicos.



REGLAMENTO (UE) N° 203/2012 DE LA COMISIÓN de 8 de marzo de 2012

Uso de determinados productos y sustancias

- Los productos del sector del vino, se elaborarán a partir de materia prima ecológica.
- Únicamente podrán utilizarse los productos y sustancias enumerados en el anexo VIII bis del presente reglamento
- Los productos y sustancias marcados con un asterisco, derivados de materia prima ecológica, deberán utilizarse si se encuentran disponibles.



REGLAMENTO (UE) Nº 203/2012 DE LA COMISIÓN de 8 de marzo de 2012

Prácticas enológicas y restricciones

- Se **prohíbe** el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos:
 - a) concentración parcial por frío
 - b) eliminación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos
 - c) tratamiento por electrodiálisis para la estabilización tartárica del vino
 - d) desalcoholización parcial de los vinos
 - e) tratamiento con intercambiadores de cationes para la estabilización tartárica del vino



REGLAMENTO (UE) N°203/2012 DE LA COMISIÓN de 8 de marzo de 2012

Prácticas enológicas y restricciones

- Se **autoriza** el uso de las siguientes prácticas, procesos y tratamientos enológicos, sujeto a las siguientes condiciones:
- a) los tratamientos térmicos, con temperatura no superior a 70º C.
- b) la centrifugación y filtración, con o sin coadyuvante de filtración inerte, el tamaño de los poros no será inferior a 0,2 micrómetros.



REGLAMENTO (UE) N° 203/2012 DE LA COMISIÓN de 8 de marzo de 2012

Prácticas enológicas y restricciones

- Antes del 1 de agosto de 2015, la Comisión volverá a examinar el uso de las siguientes prácticas y procesos enológicos:
 - a) tratamientos térmicos, de acuerdo con el anexo I A, punto 2, del R (CE) n° 606/2009;
 - b) empleo de resinas de intercambio iónico, de acuerdo con el anexo I A, punto 20, del R (CE) n° 606/2009.
 - c) ósmosis inversa de acuerdo con el anexo XV bis del R (CE)n° 1234/2007



Puntos a destacar en Reglamento 203/2012

- Se autorizan y/o permiten prácticas y productos enológicos.
- Se fijan restricciones y limitaciones concretas para determinadas prácticas y procesos enológicos. (respecto del Reglamento (CE) nº 834/2007).
- De momento se permiten los tratamientos térmicos, la filtración, la ósmosis inversa y el empleo de resinas de intercambio iónico; pero están sujetas a revisión y debe restringirse su uso.



Puntos a destacar en el Reglamento 203/2012

Sulfuroso (ANEXO VIII bis) punto 7

- a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los **100 mg/l** en los **vinos tintos** a los que se refiere el anexo I B, parte A, punto 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 g/l.
- b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los **150 mg/l** en los **vinos blancos y rosados** a los que se hace referencia en el anexo I B, parte A, punto 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 g/l.
- c) Para todos los demás vinos, se reducirá en **30 mg/l** el contenido máximo de anhídrido sulfuroso aplicado de acuerdo con el anexo I B del Reglamento (CE) nº 606/2009 el 1 de agosto de 2010.



Puntos a destacar en el Reglamento 203/2012

Sulfuroso

- Es uno de los puntos de permanente conflicto. Punto 8 de los considerandos:
- “Procede fijar un contenido máximo de azufre específico para los vinos ecológicos, que debe ser inferior al nivel autorizado en los vinos no ecológicos.”
- “Las cantidades necesarias dependen de las categorías de los vinos y de sus características intrínsecas, que deben tenerse en cuenta al establecer el contenido máximo”
- “Deben establecerse disposiciones que permitan aumentar el contenido máximo de anhídrido sulfuroso cuando se cumplan condiciones atmosféricas adversas que puedan causar dificultades en la elaboración.”



Puntos a destacar en el Reglamento 203/2012

Sulfuroso

- El propio reglamento (Artículo 1 c), modifica el artículo 47 del R 889/2008 (Art. 22 del R 834/2007 referente a producciones en circunstancias catastróficas), permitiendo el incremento del contenido de SO₂ hasta los límites máximos que se fijan de conformidad (anexo I B del Reglamento 606/2009), “cuando las condiciones climáticas excepcionales de una campaña, deterioren la situación sanitaria de las uvas ecológicas”.



Tipo de tratamiento de conformidad con el <i>anexo I A</i> del Reglamento (CE) nº 606/2009	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas, restricciones dentro de los límites y condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 y en el Reglamento (CE) nº 606/2009
<i>Punto 1: Uso de aireación u oxigenación</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Aire - Oxígeno gaseoso 	
<i>Punto 3: Centrifugación y Filtración</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Perlita - Celulosa - Tierra de diatomeas 	
<i>Punto 4: Uso para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Nitrógeno - Anhídrido carbónico (también llamado dióxido de carbono) - Argón 	
<i>Puntos 5, 15 y 21: Uso</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Levaduras* 	<p>No OGMs</p> <p>Derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles</p>
<i>Punto 6: Uso</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Fosfato de diamonio - Diclorhidrato de tiamina 	
<i>Punto 7: Uso</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre), - Bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio (también llamados disulfito de potasio o pirosulfito de potasio) 	<p>a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 100 mg/l en los vinos tintos a los que se refiere el anexo I B, parte A, punto 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 g/l.</p> <p>b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 150 mg/l en los vinos blancos y rosados a los que se hace referencia en el anexo I B, parte A, punto 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 g/l.</p> <p>c) Para todos los demás vinos, se reducirá en 30 mg/l el contenido máximo de anhídrido sulfuroso aplicado de acuerdo con el anexo I B del Reglamento (CE) nº 606/2009 el 1 de agosto de 2010.</p>



<i>Punto 9: Uso</i>	- Carbones de uso enológico
<i>Punto 10: Clarificación</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Gelatina alimentaria* - Materias proteicas de origen vegetal procedentes del trigo o del guisante* - Cola de pescado* - Albúmina de huevo* - Taninos*
	<ul style="list-style-type: none"> - Caseína - Caseinatos de potasio - Dióxido de silicio - Bentonita - Enzimas pectolíticas
* Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles	



<i>Punto 12: Uso para la acidificación</i>	- Ácido láctico - Ácido L(+) tartárico	
<i>Punto 13: Uso para la desacidificación</i>	- Ácido L(+) tartárico - Carbonato de calcio - Tartrato neutro de potasio - Bicarbonato de potasio - Bitartrato de potasio	
<i>Punto 14: Adición</i>	- Resina de pino carrasco	
<i>Punto 17: Uso</i>	- Bacterias lácticas	
<i>Punto 19: Adición</i>	- Ácido L-ascórbico	
<i>Punto 22: Uso para burbujeo</i>	- Nitrógeno	
<i>Punto 23: Adición</i>	- Anhídrido carbónico	
<i>Punto 24: Adición para la estabilización del vino</i>	- Ácido cítrico	
<i>Punto 25: Adición</i>	- Taninos*	Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles

<i>Punto 27: Adición</i>	- Ácido metatartárico	
<i>Punto 28: Uso</i>	- Goma arábica*	Derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles
<i>Punto 30: Uso</i>	- Bitartrato de potasio	
<i>Punto 31: Uso</i>	- Citrato de cobre	
<i>Punto 31: Uso</i>	- Sulfato de cobre	Autorizado hasta el 31 de diciembre de 2015
<i>Punto 32: Uso</i>	- Perlita - Celulosa - Tierra de diatomeas	Como coadyuvante de filtración inerte
<i>Punto 38: Uso</i>	- Trozos (virutas) de madera de roble	
<i>Punto 39: Uso</i>	- Alginato de potasio	
Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo III, punto A, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n° 606/2009	- Sulfato cálcico	Únicamente para el «vino generoso» o el «vino generoso de licor»

* Derivados de productos ECO

Bodega La Grajera



NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA 1

INTRODUCCIÓN

- Se basan en **criterios de calidad** y en los principios de la **producción ecológica**, según las buenas prácticas de elaboración y con requisitos de trazabilidad .
- Las indicaciones que se dan siempre se refieren a prácticas autorizadas, debiendo entenderse como norma general que todas aquellas prácticas enológicas **no contempladas como autorizadas, se consideran prohibidas.**



NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA 2

INSTALACIONES DE BODEGA

- **Separación de las vendimias** procedentes de la agricultura ecológica
- Los contenedores de vendimia y de vino deberán estar identificados para ser reconocidos sin dificultad
- Los materiales y sistemas de conducción de productos sólidos y líquidos, deberán ser aptos para uso alimentario y mantenerse con la adecuada limpieza y asepsia, empleando para ello los **siguientes productos**:
 - a) hidróxido sódico,
 - b) jabón blando,
 - c) ácido peracético
 - d) peróxido de hidrógeno
 - e) ácido cítrico
 - f) amonio cuaternario
 - g) metabisulfito potásico
 - h) soluciones de etanol en agua



NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA 3

CORRECCIÓN DE LA ACIDEZ

- Para la corrección de la acidez se utilizará ácido tartárico cristalizado de origen natural en dosis de **2 g/l** durante toda la fase de elaboración.

ENCUBADO Y MACERACIÓN

- La fermentación alcohólica se realizará con levaduras existentes de forma natural en el mosto. Se **autoriza** la utilización de **levaduras seleccionadas**, que no podrán ser genéticamente modificadas (OGMs) ni derivadas de OGMs. Podrá adicionarse sulfato amónico únicamente durante el proceso de fermentación hasta alcanzar un nivel máximo de **100 mg/l de nitrógeno total**.



NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA 4

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

- Se autoriza la adición de vino procedente de un depósito en fermentación o de restos de lías de un depósito en el que se haya realizado la fermentación maloláctica. En estos casos, ambos productos deben proceder de uvas de agricultura ecológica. Se podrán añadir **bacterias seleccionadas** que no podrán ser genéticamente modificadas (O.G.M) ni derivadas de OGMs.

ALMACENAMIENTO

- Se realizará en los depósitos usuales de acero inoxidable, madera, hormigón revestido, barro cocido y otros **materiales de uso alimentario** autorizados para la industria vinícola



NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA 5

CLARIFICACIÓN, FILTRACIÓN Y ESTABILIZACIÓN

- En la clarificación se utilizarán exclusivamente clarificantes de **origen natural** siguientes: Ovoalbúmina y/o Lactoalbúmina , Gelatina no hidrolizada Caseína de origen láctico, Cola de pescado, Caolín, Bentonita
- Se autoriza el empleo de **técnicas de frío**.
- Se autoriza la adición de **goma arábica y ácido cítrico como estabilizantes**.
- Podrán utilizarse **taninos naturales** extraídos de la piel y/o semillas de los granos de uva.



NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA 6

ENVASADO

- Se realizará en botellas de vidrio. Se autorizan otro tipo de envases, **siempre que sean de uso alimentario**. Los **taponos serán de corcho natural** entero, pudiéndose utilizar taponos mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho
- Si se utilizan cápsulas de sobretaponado, las mismas estarán hechas con alguno de los siguientes materiales: aluminio, polietileno, poliestireno y estaño.
- **Si se utilizaran otros materiales distintos en el envasado o taponado deberán ser autorizados** por el órgano de control competente y ser conformes con lo establecido en el anexo I del R(CE)884/2001.



NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA 7

ADICIÓN DE SULFUROSO

Para la adición de sulfuroso en las distintas fases de elaboración y/o conservación **se utilizarán los métodos tradicionales** tales como:

- Combustión de **mechas** azufradas sobre soporte de celulosa, sólo en espacios vacíos de depósitos o dependencias,
- Adición de **soluciones de anhídrido sulfuroso**, del 5 al 8 % en S02,
- **Pastillas de azufre** con sistema que no permita el goteo y
- **Gases líquidos** a presión



NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA 8

CONTENIDOS EN SULFUROSO

- La cifra de S02 total (mg/litro) en los vinos terminados de elaborar y dispuestos para el consumo deberá ser lo más baja posible no debiendo exceder los siguientes límites:

Tipos de Vinos	SO₂ total mg/l
Tintos jóvenes	100 *
Tintos envasados con más de un año	120 *
Blancos y rosados: secos (< 5 g/l azúcar)	120 *
Blancos y rosados dulces y abocados (> 5g/l azúcar)	160*
Generosos y licorosos	120
Espumosos	120



NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS PROCEDENTES DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA 9

VINOS ESPECIALES

- Para la elaboración y crianza de los vinos generosos, de licor y generosos de licor y de acuerdo a sus peculiaridades de elaboración y crianza, se permiten las siguientes prácticas: Adición de aguardientes y alcohol vínico autorizado. Crianza por el sistema tradicional de criaderas y soleras (biológica u oxidativa, según el tipo de vino) La adición de mostos, mostos concentrados y mostos concentrados rectificadas. La adición de mostos de alto contenido en azúcares procedentes de la molturación de uvas sometidas a soleo, con fermentación parcial o sin ella El empleo de ácido sórbico y sorbato potásico en dosis máximas de 150 mg/l expresado en sorbato potásico

