

Кратка информация за биологично вино

1. Въведение

Биологичното вино е изключително популярно. Правилата за производство и етикетиране, обаче, са малко сложни и неясни. Този документ дава насоки за прилагане на Регламент 834/07, NOP и JAS.

2 Изисквания на Регламент (ЕО) 834/07 (и правилата за прилагане на регламент 889/08)

Европейските регламенти за биологично земеделие най-накрая бяха допълнени с изискванията за биологично вино чрез [Регламент \(ЕО\) 203/12](#). Този регламент **забранява и ограничава редица енологични практики:**

Частична концентрация чрез охлаждане (със студ)	Забранено
Десулфитиране чрез физични методи	Забранено
Обработка с електродиализа за осигуряване на тартарната стабилност на виното	Забранено
Намаляване на алкохолното съдържание	Забранено
Обработка с катионнообменители за осигуряване на тартарна стабилност	Забранено
Топлинна обработка	Макс. 70° С.
Центруфугиране и филтриране	порите ≥ 0.2 μm

Съдържанието на SO₂ в биологично вино е ограничено до 100 mg/l в червените вина, и съответно 150 mg/l в бяло вино и розе (за изключенията виж Регламент 203/2012, допълващ Р 889/08, чл. 47). Спомагателните материали при производството на вино са ограничени до тези, описани в Приложение I на Р 203/12.

Вино, произведено съгласно Регламент 203/12 може да бъде етикетирано като „биологично” и да носи европейското лого (виж CERES Кратка информация 3.2.24) от 1.8.2012. Дори вино, произведено преди тази дата, може да бъде продавано като биологично след 1.08.2012 при условие, че има достатъчно писмени доказателства за съответствие с Регламент 203/2012 за използвани енологични практики и спомагателни материали.

Вино, което е произведено преди 31.07.2012 и е държано на склад и вино, направено от грозде, прибрано преди 31.07.2012, могат да бъдат продавани при старите условия и етикетирано като „направени с биологично грозде” дори след 31.07.2012.

Вино, произведено от грозде, прибрано след 1.08.2012 трябва да бъде в съответствие с Р 203/2012; в противен случай позоваване на термина „биологичен” не може да бъде правено.

Ecochile

Merlote

Биологично вино от Чили

0,7% е; 13% алкохол ЕС лого

Произведено и бутилирано от Ecochile

Sertificirano ot CL-BIO-604

3. NOP

- Виното може теоретично да бъде наричано „биологично“, но само ако не са били използвани сулфити. Тъй като това не се случва на практика, виното може да бъде етикетирано само като „направено с биологично грозде”
- SO₂ може да бъде използван, при условия, че съдържанието му в крайния продукт не превишава 100 ppm. Калиевият метабисулфит или дори серниста киселина не са позволени, само SO₂. Етикетът трябва да съдържа информация за съдържанието на сулфит.
- Другите спомагателни материал от неземеделски произход (напр. бентонит) и съставки трябва да са съгласно §205.605. Пълно обявяване на всички добавки и техния състав пред сертифициращия орган е задължително. За тази цел, CERES е разработил специална форма. Попълнена и подписана от производителя на добавки, тази форма гарантира, че съществени аспекти няма да бъдат забравени, например:

Ензимите не трябва да са произведени от или с помощта на ГМО; трябва да бъдат произведени от ядивни растения или от непатогенни гъби или бактерии.

Дрождите не могат да бъдат ГМО, да бъдат несинтетични, да не са отгледани в химически субстрат или на течен сулфитен отпадък.

Азотът, кислородът и въглеродният диоксид са позволени, като се следват ограниченията на §205.605.

Синтетичните хранителни вещества, които не са включени в §205.605.(като амониев фосфат) не са позволени

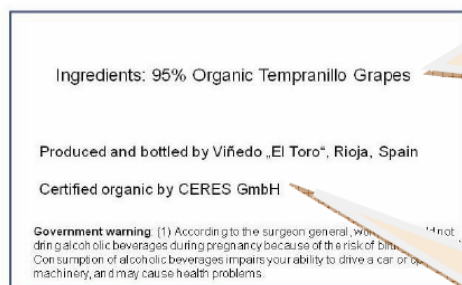
- Моля, обърнете внимание, че добавките (спомагателни материали, които са означени като с неземеделски произход съгласно Европейския регламент се считат като земеделски съгласно NOP) (напр. желатин, казеин, албумин, гума арабика). Докато виното е означавано като „направено от биологично вино) тези съставки не трябва да бъдат сертифицирани като биологични. Декларация, че не са ГМО или произведени от ГМО, че не са произведени чрез йонизиращи лъчения и че битови отпадни води, все пак е задължителна.
- Съгласно споразумение между NOP и US Alcohol and Tobacco Tax Trade Bureau (ТТВ), определени съставки или спомагателни материали, използвани при производството на вино, направено от биологично грозде, могат да не бъдат означавани (за разлика при биологичното вино 100% или направено с биологично – 70%)

- За разлика от европейските регламенти, смесването на биологично и не-биологично вино е позволено ако се използват различни сортове. В този случай етикетирването трябва да е „направено с биологично и небιологично грозде”.
- Етикетът за биологично вино винаги трябва да бъде изпращан на сертифициращия орган за одобрение и такова да бъде направено в писмена форма. Това одобрение трябва да бъде извършено преди изпращане на етикета до ТТВ. На страница www.ttb.gov/alfd_organic.shtml може да намерите цялата необходима информация за етикетирване на алкохолни напитки в САЩ с различни примери.



Example for an NOP wine label

Compulsory to mention it contains sulfites




Optional to mention the percentage of organic grapes. In this case, even though the wine contains 95% organic grapes (the rest may be sugar and non-agricultural ingredients), the wine is only “made with organic grapes”, due to the SO₂ use.

Must say “Certified organic by...” under the producer name. USDA organic seal may not be used on product category “Made with...”

4. JAS

JAS не обхваща алкохолни напитки, така че виното не може да бъде сертифицирано по този стандарт. В Япония е позволено да бъде продавано вино, което е

 CERES	3.2.23bg Inf	Кратка информация за биологично вино	03.06.2016	4/4
--	--------------	--------------------------------------	------------	-----

сертифицирано като биологично съгласно Р 834/07 или NOP с позоваване на термина биологично в етикета (виж по-горе) дотолкова доколкото JAS логото не с е използва и гроздето е сертифицирано по JAS.