

PRODUTOS BIOLÓGICOS DO SETOR DO VINHO

INTRODUÇÃO

De acordo com o disposto no Reg. (UE) n.º 203 / 2012, de 8 de Março de 2012, foram estabelecidas as normas de execução respeitantes aos produtos biológicos do setor do vinho, alterando assim o Reg. (CE) n.º 834 / 2007, relativa à produção biológica, sendo aplicáveis a partir de 1 de Agosto de 2012.

Assim, esta regulamentação define as condições específicas a aplicar nas práticas e tratamentos enológicos dos produtos biológicos do setor do vinho, naturalmente bem mais restritas em comparação com a regulamentação geral dos produtos vînicos, constante nomeadamente nos Reg. (CE) n.º 1234 / 2007, no Reg. (CE) n.º 606 / 2009 e no Reg. 2018 / 1854.

2 – REGRAS GERAIS

Naturalmente que os vinhos biológicos e os seus produtos derivados (ex: vinagre de vinho, aguardente, etc.) são podem ser obtidos a partir de materias – primas da agricultura biológica, como e o caso das uvas biológicas.

Além disso, e interdita a utilização de OGM's (organismos geneticamente modificados) ou seus derivados (com a respetiva garantia na fatura ou por declaração escrita do fornecedor), assim como quaisquer materias – primas submetidas a tratamentos com radiações ionizantes.

2 – PRÁTICAS ENOLÓGICAS

Quadro I – Práticas enológicas autorizadas e práticas interditas

Práticas autorizadas e condições	Práticas interditas
Tratamentos térmicos em conformidade com o anexo I – A, ponto 2, do Reg. (CE) n.º 606 / 2009, se a temperatura não exceder 70 ° C.	Concentração parcial por arrefecimento.

Centrifugação e filtração, com ou sem adjuvante de filtração inerte em conformidade com o anexo I – A, ponto 3, do Reg. (CE) n.º 606 / 2009, se a dimensão dos poros não for inferior a 0,2 micrômetros.	Eliminação de dióxido de enxofre por processos físicos.
-	Tratamento por eletrodiálise para estabilização tartárica do vinho.
-	Desalcoolização parcial de vinhos.
-	Tratamento de permuta catiónica para a estabilização tartárica do vinho.

Entretanto, existem algumas práticas, tratamentos e processos enológicos aos quais se pode recorrer, pelo menos até 1 de Agosto de 2015, após o que se prevê a sua eliminação progressiva ou restrição:

- a) Tratamento térmico conforme referido no anexo I – A, ponto 2, do Reg. (CE) n.º 606 / 2009;
- b) Utilização de resinas de permuta iónica conforme referido no anexo I – A, ponto 20, do Reg. (CE) n.º 606 / 2009;
- c) Osmose inversa em conformidade com o anexo XV – A, parte B.1. alínea b), do Reg. (CE) n.º 1234 / 2007.

3 – UTILIZAÇÃO DE CERTOS PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS

Normalmente, os processos de vinificação requerem a utilização de determinados produtos e substâncias. Ora, no caso dos vinhos biológicos, e apesar da lista positiva de inputs não ser muito extensa, ela ainda contém cerca de 30 substâncias autorizadas.

Quadro II – Produtos e substâncias autorizados para utilização /adição aos produtos biológicos do setor do vinho

Tipos de tratamento (de acordo com o anexo I-A do Reg. (CE) n.º 606/2009)	Designação dos produtos ou substâncias	Condições específicas, restrições nos limites e condições estabelecidas pelos Reg. (CE) n.º 12344/2007 e (CE) n.º 606/2009
Ponto 1: Utilização para arejamento ou oxigenação	- Ar; - Oxigénio gasoso	-



Ponto 3: Centrifugação e filtração	- Perlite; - Celulose; - Terra de diatomáceas	Utilizado apenas como adjuvante de filtração inerte.
Ponto 4: Utilização criação de uma atmosfera inerte e para manipulação do produto ao abrigo do ar	- Azoto - Dióxido de carbono; - Árgon	-
Pontos 5, 15 e 21: Utilização	- Leveduras (1)	-
Ponto 6: Utilização	- Fosfato diamônico; - Cloridrato de tiamina - Leveduras inativadas, autolisados de leveduras e paredes celulares de leveduras	-
Ponto 7: Utilização	- Dióxido de enxofre; - Bissulfito de potássio ou metabissulfito de potássio	a) Teor máximo 100 mg/l nos vinhos tintos, com teor residual de açúcar inferior a 2 g/l; b) Teor máximo 150 mg/l nos vinhos brancos, rosados ou rosés, com teor residual de açúcar inferior a 2 g/l; c) Para todos os restantes vinhos, o teor máximo é diminuído de 30 mg/l.
Ponto 9: Utilização	- Carvões de uso enológico	-
Ponto 10: Clarificação	- Gelatina alimentar (2); - Matérias proteicas de origem vegetal provenientes do trigo ou ervilha (2); - Cola de peixe (<i>isinglass</i>) (2); - Ovalbumina (2); - Taninos (2); - Proteínas de batata (2); - Extratos proteicos de leveduras (2); - Caseína; - Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> ;	-



	<ul style="list-style-type: none">- Caseinato de potássio;- Dióxido de silício;- Bentonite;- Enzimas pectolíticas	
Ponto 12: Utilização para acidificação	<ul style="list-style-type: none">- Ácido láctico- Ácido L-(+)-tartárico	-
Ponto 13: Utilização para desacidificação	<ul style="list-style-type: none">- Ácido L-(+)-tartárico- Carbonato de cálcio- Tartarato neutro de potássio- Bicarbonato de potássio	-
Ponto 14: Adição	<ul style="list-style-type: none">- Resina de pinheiro de Alepo	-
Ponto 17: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Bactérias produtoras de ácido láctico	-
Ponto 19: Adição	<ul style="list-style-type: none">- Ácido L-ascórbico	-
Ponto 22: Utilização para borbulhagem	<ul style="list-style-type: none">- Azoto	-
Ponto 23: Adição	<ul style="list-style-type: none">- Dióxido de carbono	-
Ponto 24: Adição para estabilização	<ul style="list-style-type: none">- Ácido cítrico	-
Ponto 25: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Taninos (2)	-
Ponto 27: Adição	<ul style="list-style-type: none">- Ácido metatartárico	-
Ponto 28: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Goma arábica (2)	-
Ponto 30: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Bitartarato de potássio	-
Ponto 31: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Citrato de cobre	-
Ponto 31: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Sulfato de cobre	Autorizado até 31 de Julho de 2015.
Ponto 35: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Manoproteínas de leveduras	
Ponto 38: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Aparas de madeira de carvalho	-
Ponto 39: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Alginato de potássio	-
Ponto 44: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>	
Ponto 51: Utilização	<ul style="list-style-type: none">- Leveduras inativadas	
Tipos de tratamento em conformidade com o anexo III, parte A, nº 2, b) do Reg. (CE) nº 606/2009	<ul style="list-style-type: none">- Sulfato de cálcio	Apenas para "vinho generoso" ou "vinho generoso de licor"

Legenda:

- (1) – No caso de estirpes específicas de leveduras: derivados de matérias – primas biológicas, se disponíveis.
- (2) – Derivados de matérias – primas agrícolas biológicas, se disponíveis.

No caso do dióxido de enxofre (SO₂), se as condições climáticas de um determinado ano de colheita forem de tal modo excecionais que deterioremem o estado sanitário das uvas biológicas numa zona geográfica específica devido a ataques de bactérias ou fungos, poderão ser aceite a utilização de um maior nível de dióxido de enxofre face aos anos precedentes, para se obter um produto final comparável.

4 – VINHOS PRODUZIDOS ATÉ 31 DE JULHO DE 2012

As existências de vinhos produzidos até 31 de Julho de 2012, em conformidade com o anteriormente estabelecido na regulamentação europeia da produção biológica (Reg. (CEE) n.º 2092 / 91, modificado ou Reg. (CE) n.º 834 / 2007), podem continuar a ser introduzidas no mercado até ao esgotamento das existências e desde que sejam respeitados os seguintes requisitos de rotulagem, nomeadamente:


- a) O logótipo europeu da produção biológica só pode ser utilizado desde que o processo de vinificação respeite o disposto no título II, cap. 3 – A, da nova regulamentação do vinho biológico, relativamente às regras específicas aplicáveis à vinificação;
- b) Os operadores que utilizem o logótipo europeu devem evidenciar registos comprovativos relativos aos vinhos já antes produzidos, os quais devem ser conservados por um período mínimo de 5 anos após a sua colocação no mercado, nomeadamente os registos das quantidades correspondentes de vinho em litros, por categoria de vinho e sua produção por ano;
- c) Se o operador não dispuser dos comprovativos referidos na alínea b), esse vinho pode ser rotulado como “vinho de uvas biológicas”, desde que respeite o disposto no título II, cap. 3 – A da nova regulamentação do vinho biológico;
- d) O vinho rotulado como “vinho de uvas biológicas” não pode ostentar o logótipo europeu da produção biológica.

Assim, esta situação poderá ser aplicada a alguns vinhos tradicionalmente armazenados durante vários anos em barris ou cubas antes de serem colocados no mercado, incluindo os vinhos licorosos e / ou envelhecidos.

5 – A ROTULAGEM DOS PRODUTOS DO SETOR DO VINHO (a utilizar desde 1 de Agosto de 2012)


Para que possam conter as indicações previstas para cada um dos casos seguidamente mencionados (assinalados nos quadros A e B), relativas à produção biológica na sua rotulagem e / ou publicidade, os vinhos e outros produtos do setor do vinho devem ter sido submetidos previamente ao controlo e certificação por organismo reconhecido para o efeito, como é o caso da CERTIPLANET.

A) PRODUTOS BIOLÓGICOS (obtidos em conformidade com o Reg. UE n.º 203 / 2012):

Indicações obrigatórias (01-07-2010)	Indicações facultativas
<ul style="list-style-type: none"> - “Vinho (ou outro produto) Biológico” (1). - Logotipo Europeu (a combinar com as outras indicações obrigatórias) (2).  <ul style="list-style-type: none"> - “PT-BIO-04” (3); - “Origem: Portugal” (ou “Agricultura UE”). 	<ul style="list-style-type: none"> - Marca da CERTIPLANET (4)  <ul style="list-style-type: none"> - Nome, endereço ou contactos da CERTIPLANET.

Note – se que as indicações referentes à produção biológica, ao logotipo europeu, ao organismo de certificação e à origem, devem figurar de forma agrupada no mesmo campo visual, sem proeminência face à denominação de venda.

B) VINHOS OU OUTROS PRODUTOS OBTIDOS A PARTIR DE VINHOS DE UVAS BIOLÓGICAS (produzidos até 31-12-2012 e não obedecendo aos requisitos do Reg. UE n.º 203 / 2012):

Indicações obrigatórias	Indicações facultativas
<p>- "Vinho (ou outro produto obtido de vinho) de Uvas Biológicas" (1). - "PT-BIO-04" (3);</p>	<p>- Marca da CERTIPLANET (4)</p> <div data-bbox="975 622 1169 831" style="text-align: center;">  </div> <p>- Nome, endereço ou contactos da CERTIPLANET.</p>

Legenda dos Quadros A e B:

(1) - A indicação "Vinho (ou outro produto) Biológico" deve ter caracteres com a mesma dimensão e cor entre si e não deve estar em destaque face à denominação de venda do alimento.

(2) - O **Logotipo Europeu** da Agricultura Biológica deve cumprir o estipulado no Reg. (CE) n.º 271 / 2010.

(3) - **Código** atribuído à **CERTIPLANET** na Lista Europeia de Organismos de Controlo reconhecidos, que poderá acompanhar o nome da CERTIPLANET.

(4) - A **marca registada da CERTIPLANET** só pode ser utilizada na rotulagem e publicidade dos produtos certificados em nome de operadores com contrato em vigor com a CERTIPLANET, e após decisão favorável, por escrito, face ao respetivo pedido.

A presente ficha explicativa não dispensa, naturalmente, a consulta da regulamentação e restante legislação aplicável aos vinhos e outros produtos do setor do vinho.

Os produtores de vinhos com controlo da CERTIPLANET devem formalizar o respetivo **pedido de controlo e certificação para os vinhos e / ou outros produtos biológicos do setor do vinho**, com a devida antecedência, mediante preenchimento e assinatura da respetiva documentação inicial (*questionário, tabela de preços em vigor e contrato de prestação de serviços*, caso ainda não sejam submetidos a controlo pela CERTIPLANET).