

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 desde 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, no Reg. (UE) n.º 2018 / 1854 e no Reg. (UE) n.º 2019/2164.

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, é 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 a produtos biológicos do setor do vinho

| Tipos de tratamento em conformidade 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 | - |

| Tipos de tratamento em conformidade com o anexo I-A do Reg. (CE) nº 606/2009 | Designação dos produtos ou substâncias | Condições específicas, restrições nos limites e condições estabelecidas pelos Reg. (CE) nº 12344/2007 e (CE) nº 606/2009 |
|--|--|---|
| Ponto 3: Centrifugação e filtração | - Perlite; - Celulose; - Terra de diatomáceas | Utilizado apenas como adjuvante de filtração inerte. |
| Ponto 4: Utilização para 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), cascas de leveduras | - |
| Ponto 6: Utilização | - Fosfato diamónico; - Cloridrato de tiamina - Autólises de levedura | - |
| Ponto 7: Utilização | - Dióxido de enxofre; - Bissulfito de potássio ou metabisulfito 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 | - |



| Tipos de tratamento em conformidade com o anexo I-A do Reg. (CE) nº 606/2009 | Designação dos produtos ou substâncias | Condições específicas, restrições nos limites e condições estabelecidas pelos Reg. (CE) nº 12344/2007 e (CE) nº 606/2009 |
|--|---|--|
| Ponto 10: Clarificação | <ul style="list-style-type: none">- Gelatina alimentar (2);- Matérias proteicas de origem vegetal provenientes do trigo ou da ervilha (2);- Cola de peixe (ictiocola) (2);- Ovalbumina (2);- Taninos (2);- Proteínas de batata (2);- Extratos proteicos de leveduras (2);- Caseína;- Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>;- 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 ácticas | - |
| 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) | - |



| Tipos de tratamento em conformidade com o anexo I-A do Reg. (CE) n° 606/2009 | Designação dos produtos ou substâncias | Condições específicas, restrições nos limites e condições estabelecidas pelos Reg. (CE) n° 12344/2007 e (CE) n° 606/2009 |
|--|--|--|
| Ponto 27: Adição | - Ácido metatartárico | - |
| Ponto 28: Utilização | - Goma de acácia (=goma-arábica) (2) | - |
| Ponto 30: Utilização | - Bitartarato de potássio | - |
| Ponto 31: Utilização | - Citrato de cobre | - |
| Ponto 35: Utilização | - Manoproteínas de leveduras | - |
| Ponto 38: Utilização | - Aparas de madeira de carvalho | - |
| Ponto 39: Utilização | - Alginato de potássio | - |
| Ponto 44: Utilização | - Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> | - |
| Ponto 51: Utilização | - Leveduras inativadas | - |
| Tipos de tratamento em conformidade com o anexo III, parte A, n° 2 b) do Reg. (CE) n° 606/2009 | Sulfato de cálcio | Apenas para "vinho generoso" ou "vinho generoso de licor" |

Legenda:

- (1) – Para 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 excepcionais que deteriorem 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° 2092 / 91, modificado ou Reg. (CE) n° 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 relativas 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 (em conformidade com o Reg. UE n.º 203/2012):

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

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).