



GHID PRACTIC VINIFICATIE ECOLOGICA

REGULI GENERALE DE VINIFICATIE ECOLOGICA

COD: GHID – 08 ECO

Ediție: 1

Revizie: 0

Data intrării în vigoare: 18.10.2016



CUPRINS:

1. DEFINITII	1
2. INREGISTRAREA LA DIRECTIA AGRICOLA JUDETEANA (DAJ)	1
3. CERINTE PRIVIND FABRICAREA VINULUI ECOLOGIC	1
3.1. Receptia strugurilor	1
3.2. Reguli de procesare	2
Practici oenologice permise cu conditii:	2
Practici oenologice interzise	2
3.3. Analize ale continutului de SO ₂	2
3.4. Produse si substante autorizate pentru utilizarea sau adaugarea in produsele ecologice din sectorul vitivinicol	3
3.5. Garantii	3
4. ETICHETAREA	4
4.1. Etichetarea vinului obtinut inainte de 1 august 2012	4
4.2. Etichetarea vinului obtinut dupa 1 august 2012	4
5. DOCUMENTE NECESARE IN TIMPUL INSPECTIEI	4

REFERINTE:

- **Regulament European nr. 834/2007:**
- **Regulamentul European nr. 889/2008 modificat prin Regulamentul European nr. 203/2012**
 - Capitolul 3a Reguli specifice privind vinificatia
 - Articolul 29b Domeniu de aplicare
 - Articolul 29c Utilizarea anumitor produse si substante
 - Articolul 29d Practici oenologice si restrictii
 - ANEXA VIIIa Produse si substante autorizate pentru utilizarea sau adaugarea in produsele ecologice din sectorul vitivinicol, mentionate la articolul 29c
- **Regulamentul CE nr. 606/2009 in privinta categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice si a restrictiilor care se aplica acestora**
- **Regulamentul CE nr. 1234/2007 de instituire a unei organizari comune a pietelor agricole si privind dispozitii specifice referitoare la anumite produse agricole**
- **Regulamentul CE nr. 607/2009 in ceea ce priveste denumirile de origine protejate si indicatiile geografice protejate, mentiunile traditionale, etichetarea si prezentarea anumitor produse vitivinicole**
- **Ordinul nr. 895/ 2016 pentru aprobarea regulilor privind organizarea sistemului de inspectie si certificare in agricultura ecologica;**
- **Ordinul nr. 1253 / 2013 pentru aprobarea regulilor privind inregistrarea operatorilor in agricultura ecologic**

1. DEFINITII

Vinul: este produsul obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică, totală sau parțială, a strugurilor proaspeți, presați sau nu, sau a mustului de struguri

Mustul de struguri: produsul lichid obținut în mod natural sau prin procedee fizice din struguri proaspeți. Este permisă o tărie alcoolică dobândită a mustului de struguri de maximum 1 % vol.

Distribuitor: intermediar care cumpăra în scopul revânzării marfa sub forma ambalată sau vrac fără să modifice conținutul produsului (fără recondiționare sau reetichetare).

Subcontractor: parte terță furnizor de servicii care prelucrează, ambalează, depozitează sau etichetează produse ecologice în numele unui client. Acesta poate fi contractat de una sau mai multe părți solicitante care îi furnizează materii prime ecologice și preiau produsele finite

2. INREGISTRAREA LA DIRECTIA AGRICOLA JUDETEANA (DAJ)

Prima etapa a procesului de certificare după semnarea contractului, este reprezentată de înregistrarea la Direcția Agricolă Județeană, numită în continuare DAJ. Înregistrarea se face prin completarea Anexei corespunzătoare din Ordinul nr 1253/20013.

În fiecare an, fișa de înregistrare actualizată trebuie depusă la DAJ până la un termen limită indicat de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale.

Orice modificare în informațiile declarate inițial trebuie imediat notificate la DAJ prin completarea Anexei 13 a Ordinului nr 1253/2013

Datele de contact ale Direcțiilor Agricole Județene sunt disponibile accesând următorul link: <http://www.madr.ro/directii-agricole-judetene.html>

3. CERINTE PRIVIND FABRICAREA VINULUI ECOLOGIC

Conform Anexei I Partea XII a Regulamentului CE 1234/2007, regulile de vinificație ecologică se aplică produselor din sectorul vitivinicol: **vin din struguri proaspeți inclusiv vinuri alcoolizate, mustul de struguri, oțet din vin, tescovina de struguri, rachiu de drojdie îndoit cu apă, drojdie de vin, suc de struguri (inclusiv mustul de struguri).**

Aceste reguli nu se aplică sucurilor de struguri sau sucurilor de struguri concentrate.

Până la 1 august 2012, certificarea ecologică a vinurilor nu era posibilă, astfel încât vinurile erau etichetate ca și „*Vinuri obținute din struguri ecologice*”.

Prin **Regulamentul CE 606/2012**, s-au stabilit cerințe specifice privind producția vinurilor ecologice, astfel încât vinurile obținute după 1 august 2012, au putut fi etichetate ca și „*Vinuri ecologice*” dacă îndeplineau cerințele descrise mai jos:

3.1. Recepția strugurilor

La recepția strugurilor trebuie avute în vedere următoarele:

- Riscul de amestecare sau înlocuire a strugurilor ecologici cu cei proveniți din agricultura convențională
= > este de preferat ca recepția strugurilor ecologici



- sa se facă in zile diferite fata de recepția strugurilor neecologici
- Buncărul de recepție trebuie igienizat corespunzător înainte de recepția strugurilor ecologici sau trebuie sa existe buncăre diferite pentru recepția strugurilor ecologici si a celor convenționali;
 - Pe documentele de însoțire, trebuie sa fie specificat statusul strugurilor (ecologici, in conversie) precum si organismul de control al producătorului;
 - Se vor accepta numai struguri proveniți de la furnizorii certificați ecologic si aprobați anterior;
 - Apa utilizată la curățarea echipamentelor trebuie sa fie potabila iar o analiza in acest sens trebuie efectuata (sau trebuie solicitata autorităților responsabile);

Trebuie acordata atenție pentru a se evita contaminarea/înlocuirea/amestecarea strugurilor ecologici cu struguri de alte categorii (in conversie, convenționali) iar operațiunile cu produse ecologice si convenționale (sau in conversie) trebuie separate in timp sau spațiu.

3.2. Reguli de procesare

Practici oenologice permise cu condiții:

Practica	Condiție
Tratamentele termice	temperatura nu trebuie sa depășească 70° C
Filtrarea si centrifugarea	mărimea porilor nu trebuie sa fie mai mica de 0.2 micrometri. Nu sunt restricții cu privire la tipul de filtru folosit însă trebuie păstrată fisa tehnica a filtrului.

Practici oenologice interzise

Practici interzise
Concentrarea parțială prin răcire;
Eliminarea anhidridei sulfuroase prin procedee fizice;
Tratarea prin electrodiализă pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului;
Dezalcoolizarea parțială a vinului;
Tratamentul cu schimbători de cationi pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului (= > tratamentul prin răcire rămâne singura tehnica fizica autorizata pentru stabilizarea tartrica)

Utilizarea tratamentului termic, a rășinilor schimbătoare de ioni și a osmozei inverse vor fi reevaluate de Comisia Europeană înainte de 1 august în 2018.

3.3. Analize ale conținutului de SO₂

Tipul de vin	Conținut maxim de SO ₂ (mg/l)	Substanțe permise
Vinuri roșii (conținut de zahar rezidual <2 g/l)	100	Anhidridă sulfuroasă Bisulfid de potasiu Metabisulfid de potasiu
Vinuri albe si roz (conținut de zahar rezidual < 2 g/l)	150	
Alte vinuri	Conținutul max. de SO ₂ stabilit în anexa IB din R(CE) 606/2009 redusă cu 30 mg/l	

Analizele trebuie făcute după îmbuteliere. Ele pot fi realizate într-un laborator extern sau intern, acreditat sau nu. Acestea trebuie făcute pentru fiecare lot și trebuie păstrat un eșantion ca și contra proba pentru minim 6 luni.

Analizele depind de concentrația de zahăr rezidual și de tipul vinului (alb, roșu, roz) iar limitele sunt stabilite în Anexa VIIIa a Regulamentului CE 889/2008.

3.4. Produse și substanțe autorizate pentru utilizarea sau adăugarea în produsele ecologice din sectorul vitivinicol

Următoarele substanțe sunt permise dacă sunt folosite pentru tipul de tratament corespunzător:

Tipul tratamentului	Denumirea produselor sau substanțelor	
Aerare sau oxigenare	Aer	Oxigen gazos
Centrifugare și filtrare	Perlit Celuloza	Diatomit
Crearea unei atmosfere inerte și manipularea produsului fără contact cu aerul	Azot Dioxid de carbon Argon	Sulfat de calciu (numai pentru vinurile alcoolizate "vino generoso" sau "vino generoso de licor")
Utilizare	Drojii Fosfat diamoniu Clorhidrat de tiamină Anhidridă sulfuroasă Bisulfid de potasiu sau metabisulfid de potasiu Cărbune pentru uz oenologic	Azot (pentru barbotaj) Gumă de acacia (gumă arabică) Bitartrat de potasiu Citrat cupric Sulfat de cupru Așchii din lemn de stejar Alginat de potasiu
Clarificare	Gelatină comestibilă Proteine de origine vegetală din grâu sau mazăre Ihtiocol Ovalbumină Taninuri	Cazeină Cazeinat de potasiu Dioxid de siliciu Bentonită Enzime pectolitice
Acidifiere	Acid lactic	Acid L(+) tartric
Dezacidifiere	Acid L(+) tartric Carbonat de calciu	Tartrat de potasiu neutru Bicarbonat de potasiu
Adăugare	Rășină de pin de Alep Dioxid de carbon	Taninuri Acid metatartric
Stabilizare	Acid citric	

3.5. Garanții

Este necesară menținerea unei trasabilități adecvate precum și a unor garanții privind toate intrările în unitate (materii prime ecologice și neecologice, aditivi, auxiliari tehnologici etc):

- **Fisele tehnice** ale inputurilor oenologice trebuie păstrate. Aceste fise trebuie să conțină informații despre compoziția inputului
- **Declarație/atestat non-OMG** (pentru drojdie, bacterii, enzime etc), **ne ionizare**
- **Certificate de conformitate** pentru toate ingredientele agricole ecologice și pentru toți producătorii sau distribuitorii implicați;
- **Facturi** sau alte documente fiscale pentru toate ingredientele agricole sau inputurile achiziționate;

- Toate intrările in unitate trebuie **înregistrare** (in registrul de intrări- ieșiri, fise de fabricație, alte înregistrări etc);

4. ETICHETAREA

4.1. Etichetarea vinului obținut înainte de 1 august 2012

- Vinurile obținute înainte de 1.08.2012 poarta mențiunea „Vin obținut din struguri ecologici”
- Nu se putea folosi sigle UE ci doar codul Organismului de Inspecție si certificare



4.2. Etichetarea vinului obținut după 1 august 2012

- Vinurile obținute după 1.08.2012 poarta mențiunea „Vin ecologic”
- Sigle UE este obligatorie pe una dintre părțile etichetei (eticheta, contra eticheta)
- Codul Organismului de Inspecție si certificare
- Originea materiei prime (Agricultura UE, non-UE, UE/non-UE, România etc)



5. DOCUMENTE NECESARE ÎN TIMPUL INSPECTIEI

Următoarele documente trebuie ținute la zi, iar acestea vor fi verificate de către inspectorul SRAC și pot fi atașate raportului de inspecție:

- ✓ Fisa de înregistrare la DAJ pentru anul în curs;
- ✓ Garanții pentru materiile prime și pentru inputurile folosite (facturi, certificate de conformitate sau calitate, fise tehnice etc);
- ✓ Înregistrările și documentele contabile;
- ✓ Evidențe ale stocurilor
- ✓ Fise de fabricație
- ✓ Înregistrări igienizare și măsuri de evitare a contaminării/amestecării/înlocuirii
- ✓ Etichete.