

	<p><b><i>Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale</i></b></p>	<p>documento</p> <p><b>Disciplinare Tecnico</b></p> <p>DTR 10 Ed.02 Rev.00</p>
<p>Titolo:</p> <p style="text-align: center;"><b><i>DISCIPLINARE TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE del vino BioWine</i></b></p>		

## INDICE

1. Principi generali.....	2
2. Provenienza delle uve .....	2
3. Vendemmia .....	2
4. Pigiatura .....	2
5. Pressatura .....	2
6. Macerazione .....	2
7. Vasi vinari ed attrezzature.....	3
8. Fermentazione alcolica .....	3
9. Fermentazione malolattica .....	3
10. Solfitazione .....	3
11. Svinatura e torchiatura .....	4
12. Illimpidimento dei mosti e dei vini.....	4
13. Stabilizzazione .....	4
14. Confezionamento .....	4
15. Aumento della gradazione alcolica naturale .....	4
16. Correzione dell'acidità .....	4
17. Correzione del colore .....	5
18. Confezionamento e imbottigliamento.....	5
19. Prodotti per la pulizia – disinfezione – disinfestazione – della cantina .....	5
20. Altre condizioni .....	6
21. Misure transitorie.....	6
22. Modalità di dichiarazione della conformità .....	6
ALLEGATO I.....	7

Redazione RCV	Verifica RAQ	Verifica CNC	Approvazione CDA	Tipo di revisione	Data	Pagina/e	Ed.	Rev.e
Pulga A.	Razionale V.	Michellini P.	Paparella G.	Nuova edizione	14.10.11		02	00

*Il presente documento distribuito in forma controllata, è presente su archivio elettronico*

## 1. Principi generali

**1.1** Nella definizione del presente DISCIPLINARE, sono stati presi in considerazione quindi i principi contemplati nella normativa di riferimento fra cui il Reg. CE 834/2007 e successive modifiche e/o integrazioni, le Norme IFOAM per la produzione biologica e la trasformazione e la legislazione internazionale in materia di produzione biologica.

**1.2** Al fine di predisporre uno strumento adeguato anche per il settore della vinificazione biologica, non essendo ancora completato il percorso del Regolamento Europeo per il vino bio, nella definizione del presente DISCIPLINARE si è preso anche in considerazione il documento denominato “Carta Europea del Vino Biologico – EOWC” predisposta da varie organizzazioni sulla scorta dei risultati del progetto di ricerca ORWINE, finanziato dalla UE ([www.orwine.org](http://www.orwine.org)).

Fatte salve le prescrizioni previste dai Reg. CE 834/07 e CE 889/08 nelle sezioni dedicate alla trasformazione dei prodotti agro-alimentari ottenuti con metodo di produzione biologico, vengono di seguito esaminate le principali fasi di cui si compone il processo di vinificazione delle uve ottenute da agricoltura biologica.

## 2. Provenienza delle uve

**2.1** Le uve destinate ad essere trasformate in vino secondo quanto previsto al presente punto devono essere state ottenute in conformità ai Reg. CE 834/07 e 889/08.

**2.2** Qualora le uve provengano da appezzamenti in fase di conversione, queste dovranno essere vinificate separatamente rispetto a quelle provenienti da agricoltura biologica ed i vini ottenuti potranno essere denominati “vini ottenuti da uve provenienti da agricoltura biologica in conversione” a condizione che le uve siano state ottenute in appezzamenti per i quali sono trascorsi almeno 12 mesi dalla data della notifica.

## 3. Vendemmia

**3.1** La raccolta delle uve deve avvenire ad un giusto grado di maturazione in funzione del vitigno e delle successive fasi di trasformazione.

**3.2** E' consigliata la raccolta manuale ed è ammessa quella meccanica avendo cura di procedere alla pigiatura nel più breve tempo possibile al fine di evitare processi ossidativi e fermentazioni indesiderate.

**3.3** Le uve possono essere raccolte in casse, ceste, cassoni di altezza limitata, rimorchi pallettizzati o autosvuotanti a coclea e ribaltabili. In deroga sono consentiti materiali diversi da quelli consigliati ed ammessi, se già presenti in azienda per un periodo non superiore a cinque anni dal momento dell'entrata di questo nel sistema di controllo.

## 4. Pigiatura

**4.1** In questa operazione si ricorre a pigiadiraspatrici orizzontali e/o verticali e pigiadiraspatrici a rulli oltre che sgrondatori che consentono una prima separazione del mosto dal materiale solido.

## 5. Pressatura

**5.1** La pressatura può avvenire con attrezzature discontinue pneumatiche, ad aria o ad acqua mediante decanter; è possibile inoltre ricorrere a presse discontinue orizzontali o verticali con sistemi meccanici. Il ricorso a presse continue è ammesso purché non vi siano rischi di contaminazioni dovuti a presenza di prodotti o sostanze non ammesse.

## 6. Macerazione

**6.1** E' ammessa la vinificazione con macerazione in cui il mosto durante la fermentazione rimane per un certo tempo a contatto con la frazione solida (bucce e vinaccioli).

**6.2** E' consentita, inoltre, la macerazione a caldo e la macerazione carbonica. In queste tipologie di vinificazione si può ricorrere all'uso di microrganismi (enzimi e lieviti) così come previsto dall'allegato I del presente DISCIPLINARE.

## 7. Vasi vinari ed attrezzature

**7.1** Riguardo le attrezzature (pompe, coclee, condutture, valvole, filtri ecc) ed in particolare per le parti a diretto contatto con il mosto ed il vino, non è ammesso il ricorso a materiali quali il ferro, il bronzo, il rame o qualsiasi altra lega metallica che contenga quest'ultimo elemento.

**7.2** I vasi vinari potranno essere in legno, vetro, acciaio inox e cemento rivestito di resine epossidiche. In qualsiasi caso è preferibile che detti contenitori siano "dedicati", ovvero riservati alla produzione ottenuta con metodo biologico.

Qualora il materiale di costruzione sia in legno deve poter consentire un'accurata pulizia onde evitare possibili contaminazioni.

**7.3** Il ricorso a tele o materiale fibroso è ammesso purché "dedicato" ed opportunamente igienizzato prima di ogni uso.

**7.4** In deroga sono consentiti materiali diversi da quelli consigliati ed ammessi, se già presenti in azienda per un periodo non superiore a cinque anni dal momento dell'entrata di questo nel sistema di controllo.

## 8. Fermentazione alcolica

**8.1** Al fine di favorire il processo fermentativo si consiglia di ossigenare il mosto, innescare la fermentazione con mosti ottenuti da uve provenienti da agricoltura biologica già in attiva fermentazione e preparare il "pie de cuve". E' ammesso il ricorso a lieviti indigeni, lieviti selezionati e garantiti e ad autolisati di lievito così come previsto dall'allegato I del presente DISCIPLINARE.

**8.2** L'uso dell'anidride solforosa è correlato al rispetto dei quantitativi massimi fissati nell'allegato I del presente DISCIPLINARE. Tali livelli sono riferibili solo ed esclusivamente ai mosti destinati all'industria enologica e non tanto alla produzione di succhi d'uva, succhi di frutta, bibite e/o dolcificanti per l'industria alimentare per i quali non è ammesso l'impiego di anidride solforosa.

**8.3** Qualora si reputi necessario per il nutrimento dei lieviti è ammesso l'utilizzo delle sostanze presenti all'allegato I del presente DISCIPLINARE.

Quale coadiuvante di fermentazione è possibile ricorrere a scorze di lievito e cellulosa, con le limitazioni di cui nell'allegato I.

## 9. Fermentazione malolattica

**9.1** Tale fermentazione, considerata necessaria per i vini ad elevata acidità e per vini rossi di qualità, può essere favorita da colture di batteri lattici selezionati con pre-moltiplicazione su parte del mosto e/o del vino dello stesso lotto ottenuto con uve provenienti da agricoltura biologica.

## 10. Solfitazione

**10.1** Tale pratica è stata utilizzata fin dai tempi più remoti per risanare i recipienti vinari, per prevenire indesiderabili alterazioni di colore e di gusto e per controllare l'attività della microflora dell'uva. Essendone, però, noti tutti gli effetti tossicologici, è indispensabile mettere in pratica tutti i possibili metodi al fine di ridurre il ricorso.

L'anidride solforosa può essere utilizzata nelle seguenti forme: liquida, in fase gassosa, come metabisolfito di potassio, con le limitazioni di cui all'allegato I del presente DISCIPLINARE.

**10.2** L'anidride solforosa può essere aggiunta subito dopo la pigiatura e/o la pressatura a seconda del tipo di vino, durante l'eventuale macerazione, dopo la fermentazione alcolica e/o malo-lattica, in corrispondenza dei travasi, durante la chiarificazione e la stabilizzazione del vino e all'imbottigliamento.

**10.3** I limiti di anidride solforosa da rispettare nei vini ottenuti da uve da agricoltura biologica sono quelli riportati nell'allegato I del presente DISCIPLINARE. Tali livelli sono riferibili solo ed esclusivamente ai mosti destinati all'industria enologica e non tanto alla produzione di succhi d'uva, succhi di frutta, bibite e/o dolcificanti per l'industria alimentare per i quali non è ammesso l'impiego di anidride solforosa.

## **11. Svinatura e torchiatura**

**11.1** Tramite la svinatura il mosto-vino viene separato dalla vinaccia. Nel primo la fermentazione tumultuosa cede il posto alla fermentazione lenta ove si completa la trasformazione dello zucchero in alcool, la seconda viene inviata alla torchiatura per il recupero del vino in essa trattenuto.

La svinatura viene eseguita a contatto con l'aria e perciò potrebbe risultare utile l'aggiunta di anidride solforosa tenendo presente i limiti fissati nell'allegato I del presente DISCIPLINARE. Tali livelli sono riferibili solo ed esclusivamente ai mosti destinati all'industria enologica e non tanto alla produzione di succhi d'uva, succhi di frutta, bibite e/o dolcificanti per l'industria alimentare per i quali non è ammesso l'impiego di anidride solforosa.

## **12. Illimpidimento dei mosti e dei vini**

**12.1** Al fine di ottenere vini stabilmente limpidi è possibile ricorrere a tutte le pratiche fisiche quali l'illimpidimento statico a freddo, l'uso di decanter, centrifuga, filtri, ultrafiltri, flottatori ed i trattamenti termici. Nel caso di filtrazione, il diametro dei pori non può essere inferiore a 0,2 µm.

**12.2** Il mezzo più idoneo per l'illimpidimento del vino è la conservazione prolungata. Al fine di accelerare il processo si può ricorrere ai seguenti metodi: la filtrazione, la centrifugazione e la chiarificazione.

**12.3** Le tecniche di illimpidimento possono prevedere l'utilizzo di anidride solforosa, di enzimi pectolitici e proteolitici e dei coadiuvanti di chiarificazione elencati nell'allegato I del presente DISCIPLINARE, nel rispetto delle limitazioni indicate.

## **13. Stabilizzazione**

**13.1** Affinché il vino conservi la sua limpidezza sino al momento del consumo, pratiche quali la chiarificazione e la filtrazione non sono sufficienti. Pertanto si consiglia una fermentazione prolungata sulle fecce di fermentazione e la fermentazione malo-lattica provocata. E' ammessa la refrigerazione artificiale, la pastorizzazione, la filtrazione con filtri a membrana a flusso frontale o tangenziale.

**13.2** E' consentita l'aggiunta delle sostanze elencate nell'allegato I del presente DISCIPLINARE, nel rispetto delle limitazioni indicate.

## **14. Confezionamento**

**14.1** Si consiglia di eseguire tale operazione in ambiente asettico con saturazione del vino ad opera di gas inerti, nel rispetto delle limitazioni indicate nell'allegato I del presente DISCIPLINARE.

**14.2** E' consentito l'uso dell'anidride solforosa, tenendo presente i limiti riportati nell'allegato I del presente DISCIPLINARE, in aggiunta alle sostanze previste dal paragrafo 13.2.

## **15. Aumento della gradazione alcolica naturale**

**15.1** L'incremento del contenuto alcolico di un vino è consigliabile avvenga tramite la selezione, il diradamento ed il taglio delle uve. E' possibile ricorrere alla rifermentazione usando vinacce con almeno il 2-3% di zucchero provenienti da uve ottenute secondo il metodo biologico o aggiungendo lieviti selezionati. E' ammesso pure la concentrazione a freddo o a caldo (< 35° C) e l'utilizzo di Mosto Concentrato Rettificato (MCR) o Mosto Concentrato (MC) provenienti da uve ottenute secondo il metodo di produzione biologica. Ai sensi dell'allegato XV.a del Reg. CE n. 491/2009 che modifica il Reg. CE n. 1234/2007, ai fini dell'incremento della gradazione alcolica naturale del vino è ammessa la concentrazione parziale ottenuta con l'impiego della tecnica dell'osmosi inversa.

**15.2** In qualsiasi caso nel processo di vinificazione non è ammesso l'utilizzo dello zucchero.

## **16. Correzione dell'acidità**

### **16.1. Acidificazione**

**16.1.1** E' ammesso l'utilizzo dell'acido tartarico e dell'acido citrico nel rispetto delle limitazioni indicate nell'allegato I del presente DISCIPLINARE.

## **16.2. Deacidificazione**

16.2.1 Nella disacidificazione chimica sono ammesse le sostanze, nel rispetto delle limitazioni indicate nell'allegato I del presente DISCIPLINARE.

Nel caso della disacidificazione biologica gioca un ruolo fondamentale la fermentazione malo-lattica e l'uso di lieviti e batteri lattici selezionati.

## **17. Correzione del colore**

17.1 In tale pratica è autorizzato il ricorso al taglio con uve provenienti da agricoltura biologica o vini più colorati o con l'impiego di vino rossissimo ottenuti con uve provenienti da agricoltura biologica.

17.2 Qualora si debba decolorare è consentito il ricorso al carbone decolorante, successivamente allontanato tramite i processi di chiarificazione e filtrazione e nel rispetto delle limitazioni indicate nell'allegato I del presente DISCIPLINARE

## **18. Confezionamento e imbottigliamento**

18.1 I materiali destinati a contenere il vino e, quindi, a contatto con questo devono corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente, devono essere puliti e non contaminati da sostanze indesiderate.

18.2 I tappi utilizzati per la chiusura delle bottiglie possono essere in sughero a pezzo unico in materiale silconico, in agglomerato purché la parte a contatto con il vino sia in sughero naturale e di spessore non inferiore a 5 mm., ed in metallo a corona o a vite.

## **19. Prodotti per la pulizia – disinfezione – disinfestazione – della cantina**

19.1 Il lavaggio e la pulizia degli impianti possono essere automatizzati, in questo caso il risultato ottenibile dalle operazioni di lavaggio e pulizia deve essere almeno equivalente allo smontaggio dei singoli componenti ed al lavaggio manuale.

19.2 Le aree di stoccaggio così come gli impianti devono essere oggetto di periodici programmi di pulizia che consentano l'allontanamento di residui visibili o di qualsiasi altra sostanza che può contaminare o minacciare l'integrità dei prodotti biologici. Vi deve essere un regolare programma di ispezione da parte dell'operatore al fine di identificare le eventuali fonti d'inquinamento così da impedire la contaminazione.

19.3 I programmi di pulizia e/o disinfezione e/o decontaminazione devono avere una loro periodicità e, comunque, devono interessare le attrezzature prima di ogni ciclo produttivo che preveda l'ottenimento di prodotti biologici al fine di evitare la perdita della loro integrità o altri tipi di contaminazione.

19.4 Le operazioni di pulizia possono prevedere l'utilizzo di acqua potabile a diversa temperatura, vapore, acqua ossigenata, ipoclorito di sodio, essenze vegetali, calce, soda e tutte quelle sostanze incluse nell'allegato I del presente DISCIPLINARE, purché il loro uso sia permesso ai sensi della normativa vigente. Tali operazioni prevedono l'allontanamento fisico ed abbondanti risciacqui al fine di assicurare che non vi sia contaminazione dei prodotti biologici, siano essi materie prime, semilavorati e prodotti finiti che entreranno in contatto con le attrezzature, gli impianti e le aree di stoccaggio.

19.5 Le unità di trasformazione e condizionamento devono registrare le operazioni di pulizia specificando la data dell'esecuzione, i prodotti utilizzati e le loro quantità, loro obbligo consiste anche nell'assicurare che i prodotti biologici ottenuti non ne risultino contaminati; l'Organismo di Certificazione provvederà a verificare il rispetto di quanto sopra.

19.6 Fra le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti biologici, sono ammesse tutte quelle che possono essere utilizzate nel rispetto delle leggi in materia di sicurezza degli alimenti.

## 20. Altre condizioni

**20.1** Non sono ammessi eventuali trattamenti termici al vino con temperature maggiori di 65°C.

**20.2** E' ammesso l'utilizzo di resine a scambio ionico solo per il mosto da utilizzarsi nella produzione di mosto d'uva concentrato rettificato (MCR).

## 21. Misure transitorie

**21.1** Il vino ottenuto da uve biologiche già prodotto e immagazzinato o in fase di produzione prima del 1 agosto 2010 può continuare ad essere immesso in commercio fino ad esaurimento, rispettando i seguenti requisiti di etichettatura:

- a) Nelle etichette del vino ottenuto da uve biologiche già prodotto e immagazzinato o in fase di produzione prima del 1 settembre 2010 il logo "BIOL WINE" può essere utilizzato purchè il processo di produzione abbia rispettato il presente DISCIPLINARE.
- b) Gli operatori che utilizzano il logo "BIOL WINE" dovranno tenere evidenze e registrazioni utili a dimostrare il rispetto del presente DISCIPLINARE per un periodo di almeno 5 anni dopo l'immissione in commercio del prodotto, incluse le quantità prodotte in litri, per ogni categoria di vino e per ogni anno.
- c) Quando le evidenze e registrazioni indicate al punto (b) non sono disponibili il vino potrà essere etichettato esclusivamente come "da uve biologiche", così come previsto dal Regolamento UE N° 889/2008 prima della applicazione di questo disciplinare.

**21.2** Il DISCIPLINARE entrerà in vigore il terzo giorno dopo la pubblicazione nel sito web di ICEA.

## 22. Modalità di dichiarazione della conformità

**22.1** I licenziatari potranno utilizzare il marchio di certificazione ICEA previsto per lo specifico schema nel rispetto di quanto previsto dal REGOLAMENTO USO DEI LOGO ICEA E PUBBLICITA' DELLA CERTIFICAZIONE. L'uso del marchio è volontario.

**22.1.** Oltre alle diciture di conformità e codici di controllo richiesti dalla normativa europea e nazionale vigente è possibile utilizzare in etichetta il logo "Certificato ICEA Biolwine" nelle versioni sotto riportate.



**22.2** Tutto il materiale informativo e/o pubblicitario e/o i documenti che contengono riferimenti alla certificazione volontaria ottenuta devono chiaramente riferirsi al prodotto oggetto di certificazione e deve essere sempre preventivamente approvato da ICEA.

## ALLEGATO I

### Prodotti e sostanze autorizzate per l'uso e additivi nella vinificazione con metodo biologico

Tutti gli ingredienti di origine agricola devono essere biologici quando disponibili.

\*) preferibilmente ottenute con materie prime agricole biologiche



Tecniche



Prodotti e sostanze

<b>Tipo di trattamento riferito all'allegato IA del (CE) N°606/2009</b>	<b>Nome del prodotto autorizzato, sostanza o tecnica</b>	<b>Specifiche condizioni e restrizioni rispetto ai limiti già previsti dai Regolamenti (CE) N° 1234/2007 e (CE) N° 606/2009</b>
<i>Punto 1: Ossigenazione</i>	- Ossigeno gassoso	
<i>Punto 2: Trattamenti termici</i>		La temperatura non può superare i 65°C.
<i>Punto 3: centrifugazione e filtrazione</i>	- Perlite - Cellulosa - Farina di Diatomee	
<i>Punto 3: centrifugazione e filtrazione</i>	- Filtrazione	Pori ≥ 0,2µm
<i>Punto 4: Creare atmosfera inerte e riparare dall'aria</i>	- Azoto - Diossido di carbonio	
<i>Punto 5 (Lieviti), 15 (feccie) and 21 (pareti cellulare): Utilizzo</i>	- Lieviti*	
<i>Punto 6: Utilizzo</i>	- Fosfato diammonico - Tiamina cloridrato	
<i>Punto 7: Utilizzo</i>	- Diossido di zolfo, - Bisolfito di potassio, Metabisolfito di potassio	Il tenore massimo di anidride solforosa, espresso in milligrammi per litro (mg / l), non deve superare:  a) 100 mg / l per i vini rossi di cui al punto 1 (a) della parte A dell'allegato IB del regolamento (CE) n. 606/2009.  b) 150 mg / l per i vini bianchi e rosati di cui al punto 1 (b) della parte A dell'allegato IB del regolamento (CE) n. 606/2009.  c) per tutte le categorie di vino, l'ammontare di cui all'allegato IB del regolamento (CE) n. 606/2009, al momento di entrata in vigore del presente disciplinare ridotta di 30 mg/l.
<i>Punto 9: Utilizzo</i>	- Carbone per uso enologico	
<i>Punto 10: Chiarificazione</i>	- Gelatina alimentare* - Proteine vegetali da grano or peas* - Colla di pesce* - Albumina d'uovo* - Tannini* - Caseina -Caseinato di potassio - Biossido di silicio	

<b>Tipo di trattamento riferito all'allegato IA del (CE) N°606/2009</b>	<b>Nome del prodotto autorizzato, sostanza o tecnica</b>	<b>Specifiche condizioni e restrizioni rispetto ai limiti già previsti dai Regolamenti (CE) N° 1234/2007 e (CE) N° 606/2009</b>
	- Bentonite - Enzimi pectolitici	
<i>Point 12: Acidificazione</i>	- Acido lattico - Acido L(+) tartarico	
<i>Point 13: Riduzione acidità</i>	- L(+) Acido tartarico - Carbonato di calcio - Tartato neutro di potassio - Bicarbonato di potassio	
<i>Point 14: Aggiunta</i>	- Resina Pino di Aleppo	
<i>Point 17: Utilizzo</i>	- Batteri lattici	
<i>Point 19: Aggiunta</i>	- Acido L-Ascorbico	
<i>Point 20: Utilizzo</i>	- Resine a scambio ionico	Solo con mosto d'uva destinato alla produzione di mosto concentrato rettificato.
<i>Point 22: Aereazione</i>	- Azoto	
<i>Point 23: Aggiunta</i>	-Diossido di carbonio	
<i>Point 24: Stavilizzazione</i>	- Acido citrico	
<i>Point 25: Aggiunta</i>	- Tannini*	
<i>Point 27: Aggiunta</i>	- Acido metatartrico	
<i>Point 28: Utilizzo</i>	- Gomma arabica	
<i>Point 30: Utilizzo</i>	- Bitartato di potassio	
<i>Point 31: Utilizzo</i>	- Citrato di rame	
<i>Point 31: Utilizzo</i>	- Solfato di rame	Autorizzato fino al 31 Dicembre 2015
<i>Point 38: Utilizzo</i>	- Scaglie legno di quercia	
<i>Point 39: Utilizzo</i>	- Alginato di potassio	
Allegato III, punto A. 2(b) Regolamento (CE) N° 606/2009	- Solfato di calcio	Solo per "vino generoso" o "vino generoso de licor"
Reg.(CE) N° 1234/2007	- Osmosi inversa	Parziale concentrazione