

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 203/2012 DELLA COMMISSIONE

dell'8 marzo 2012

**che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91<sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 19, paragrafo 3, secondo comma, l'articolo 21, paragrafo 2, l'articolo 22, paragrafo 1, l'articolo 38, lettera a), e l'articolo 40,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 834/2007, in particolare il capo 4 del titolo III, stabilisce le prescrizioni fondamentali relative alla produzione biologica di alimenti trasformati. Le modalità di applicazione delle suddette prescrizioni fondamentali sono state introdotte dal regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli<sup>(2)</sup>.
- (2) È opportuno stabilire nel regolamento (CE) n. 889/2008 prescrizioni specifiche per la produzione di vino biologico. Tali prescrizioni devono applicarsi ai prodotti del settore vitivinicolo di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)<sup>(3)</sup>.
- (3) L'elaborazione del vino biologico comporta l'uso di determinati prodotti e sostanze come additivi o coadiuvanti tecnologici a condizioni ben definite. A questo scopo e sulla base delle raccomandazioni contenute nello studio compiuto a livello dell'Unione sulla «Viticultura ed enologia biologica: sviluppo di tecniche ecologicamente sostenibili e orientate alle richieste del consumatore per il miglioramento della qualità del vino biologico e per una normativa di riferimento basata su criteri scientifici» (noto anche come «Orwine»)<sup>(4)</sup> l'uso di tali prodotti e sostanze deve essere autorizzato in conformità all'articolo 21 del regolamento (CE) n. 834/2007.
- (4) Determinati prodotti e sostanze, che sono utilizzati come additivi e coadiuvanti nelle pratiche enologiche a norma del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio

per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni<sup>(5)</sup>, sono ottenuti da materie prime di origine agricola. In questo caso le materie prime possono essere disponibili sul mercato in forma biologica. Allo scopo di promuoverne la domanda sul mercato, è necessario dare la preferenza all'uso di additivi e di coadiuvanti ottenuti da materie prime provenienti dall'agricoltura biologica.

- (5) Le pratiche e le tecniche di vinificazione sono stabilite a livello unionale dal regolamento (CE) n. 1234/2007 e dalle sue norme di attuazione previste dal regolamento (CE) n. 606/2009 e dal regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, del 14 luglio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli<sup>(6)</sup>. L'utilizzo di queste pratiche e tecniche nella vinificazione biologica può non essere coerente con gli obiettivi e i principi stabiliti nel regolamento (CE) n. 834/2007, in particolare con i principi specifici applicabili alla trasformazione degli alimenti biologici, menzionati all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 834/2007. È pertanto necessario introdurre restrizioni e limitazioni specifiche per determinati processi e pratiche enologiche.
- (6) Talune altre pratiche largamente utilizzate nella trasformazione degli alimenti possono essere utilizzate anche nella vinificazione e avere degli effetti anche su determinate caratteristiche essenziali dei prodotti biologici, e pertanto sulla loro vera natura, ma attualmente non esistono tecniche alternative in grado di sostituirle. Questo vale per i trattamenti termici, la filtrazione, l'osmosi inversa e l'uso di resine a scambio ionico. Di conseguenza è necessario che queste pratiche siano disponibili per i vinificatori biologici, ma il loro uso deve essere sottoposto a restrizioni. Occorre prevedere a tempo debito la possibilità di un riesame del trattamento termico, delle resine a scambio ionico e dell'osmosi inversa.
- (7) Le pratiche e i trattamenti enologici che potrebbero trarre in inganno quanto alla vera natura dei prodotti biologici devono essere esclusi dal processo di vinificazione di vino biologico. Questo vale per la concentrazione per raffreddamento, la dealcolizzazione, l'eliminazione dell'anidride solforosa tramite processo fisico, l'elettrodialisi e l'impiego di scambiatori di cationi, in quanto tali pratiche enologiche modificano notevolmente la composizione del prodotto al punto da poter trarre in inganno quanto alla vera natura del vino biologico. Per gli stessi scopi, anche l'utilizzo o l'aggiunta di certe sostanze potrebbero

<sup>(1)</sup> GU L 189 del 20.7.2007, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 250 del 18.9.2008, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

<sup>(4)</sup> <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>

<sup>(5)</sup> GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1.

<sup>(6)</sup> GU L 193 del 24.7.2009, pag. 60.

trarre in inganno quanto alla vera natura del vino biologico. È pertanto appropriato vietare l'uso o l'aggiunta di tali sostanze nell'ambito di pratiche e trattamenti enologici biologici.

- (8) Per quanto riguarda più specificamente i solfiti, i risultati dello studio Orwine hanno dimostrato che i vinificatori biologici dell'Unione già riescono a ridurre il tenore di anidride solforosa nei vini ottenuti da uve biologiche, rispetto al tenore massimo di anidride solforosa autorizzato per i vini non biologici. È pertanto opportuno stabilire un tenore massimo di zolfo specifico per i vini biologici, che dovrebbe essere inferiore al tenore autorizzato nei vini non biologici. I quantitativi necessari di anidride solforosa dipendono dalle varie categorie di vini nonché da alcune caratteristiche intrinseche del vino, in particolare il suo tenore di zuccheri, di cui occorre tenere conto nel fissare i livelli massimi di anidride solforosa specifici per i vini biologici. Tuttavia, condizioni climatiche estreme possono provocare difficoltà in talune zone viticole rendendo necessario l'uso di quantitativi supplementari di solfiti nell'elaborazione del vino per raggiungere la stabilità del prodotto finito di quell'annata. È quindi opportuno autorizzare l'aumento del tenore massimo di anidride solforosa qualora si verifichino le condizioni summenzionate.
- (9) Il vino è un prodotto a lunga durata di conservazione e determinati vini vengono conservati tradizionalmente per molti anni in botti o cisterne prima di essere immessi sul mercato. Alle condizioni stabilite dal regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari<sup>(1)</sup> e per un periodo limitato in virtù del regolamento (CE) n. 889/2008, è opportuno autorizzare la commercializzazione di tali vini fino a esaurimento delle scorte mantenendo i requisiti di etichettatura previsti da tale regolamento.
- (10) Alcuni dei vini ancora in magazzino sono stati elaborati con un processo di vinificazione già conforme alle norme sulla produzione di vino biologico previste dal presente regolamento. Se questo può essere dimostrato, occorre autorizzare l'uso del logo comunitario di produzione biologica di cui all'articolo 25, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, che dal 1° luglio 2010 si chiama «logo biologico dell'UE», per consentire un confronto e una concorrenza leali tra vini biologici prodotti anteriormente e successivamente all'entrata in vigore del presente regolamento. Se invece non sia possibile dimostrarlo, il vino può recare esclusivamente l'etichetta di «vino ottenuto da uve biologiche», senza il logo di produzione biologica dell'UE, purché sia stato ottenuto in conformità al regolamento (CEE) n. 2092/91 e al regolamento (CE) n. 889/2008 nella versione in vigore prima della modifica apportata dal presente regolamento.
- (11) Occorre pertanto modificare il regolamento (CE) n. 889/2008.

- (12) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di regolamentazione per la produzione biologica,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 889/2008 è così modificato:

1) il titolo II è così modificato:

- a) all'articolo 27, paragrafo 1, il testo della frase introduttiva è sostituito dal seguente:

«Ai fini dell'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007, solo le seguenti sostanze possono essere utilizzate nella trasformazione degli alimenti biologici, ad eccezione dei prodotti del settore vitivinicolo, ai quali si applicano le disposizioni del Capo 3 bis»;

- b) è inserito un nuovo Capo 3 bis:

«CAPO 3 bis

#### **Norme specifiche sulla vinificazione**

Articolo 29 ter

#### **Campo di applicazione**

1. Il presente capo stabilisce norme specifiche per quanto concerne la produzione biologica di prodotti del settore vitivinicolo di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera l), del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (\*).

2. Salvo esplicite disposizioni contrarie del presente capo, si applicano i regolamenti della Commissione (CE) n. 606/2009 (\*\*) e (CE) n. 607/2009 (\*\*).

Articolo 29 quater

#### **Uso di taluni prodotti e sostanze**

1. Ai fini dell'articolo 19, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 834/2007, i prodotti del settore vitivinicolo sono ottenuti da materie prime biologiche.

2. Ai fini dell'articolo 19, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007, solo i prodotti e le sostanze elencate nell'allegato VIII bis del presente regolamento possono essere utilizzati per l'elaborazione di prodotti del settore vitivinicolo, anche durante i processi e le pratiche enologiche, fatte salve le condizioni e restrizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 1234/2007 e dal regolamento (CE) n. 606/2009, in particolare dall'allegato I A di quest'ultimo regolamento.

3. Se disponibili, sono utilizzati i prodotti e le sostanze elencati nell'allegato VIII bis del presente regolamento e contrassegnati con un asterisco, ottenuti da materie prime biologiche.

(<sup>1</sup>) GU L 198 del 22.7.1991, pag. 1. Il regolamento (CEE) n. 2092/91 è stato abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 834/2007 a decorrere dal 1° gennaio 2009.

Articolo 29 quinquies

### Pratiche enologiche e restrizioni

1. Fatti salvi l'articolo 29 *quater* e i divieti e le restrizioni specifici previsti dai paragrafi da 2 a 5 del presente articolo, sono consentiti solo le pratiche, i processi e i trattamenti enologici, con le restrizioni previste dagli articoli 120 *quater* e 120 *quinquies* del regolamento (CE) n. 1234/2007 e dagli articoli 3, da 5 a 9 e da 11 a 14 del regolamento (CE) n. 606/2009 e dai loro allegati, utilizzati anteriormente al 1° agosto 2010.

2. È vietato l'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici seguenti:

- a) concentrazione parziale a freddo ai sensi dell'allegato XV *bis*, sezione B.1, lettera c), del regolamento (CE) n. 1234/2007;
- b) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici ai sensi dell'allegato I A, punto 8, del regolamento (CE) n. 606/2009;
- c) trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino, ai sensi dell'allegato I A, punto 36, del regolamento (CE) n. 606/2009;
- d) dealcolizzazione parziale del vino ai sensi dell'allegato I A, punto 40, del regolamento (CE) n. 606/2009;
- e) trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino ai sensi dell'allegato I A, punto 43, del regolamento (CE) n. 606/2009.

3. L'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici seguenti è consentito alle seguenti condizioni:

- a) per i trattamenti termici ai sensi dell'allegato I A, punto 2, del regolamento (CE) n. 606/2009, la temperatura non può superare i 70 °C;
- b) per la centrifugazione e la filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, ai sensi dell'allegato I A, punto 3, del regolamento (CE) n. 606/2009, la dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri.

4. L'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici seguenti è riesaminato dalla Commissione anteriormente al 1° agosto 2015 allo scopo di porre termine gradualmente o limitare ulteriormente tali pratiche:

- a) i trattamenti termici di cui all'allegato I A, punto 2, del regolamento (CE) n. 606/2009;
- b) l'impiego di resine scambiatrici di ioni di cui all'allegato I A, punto 20, del regolamento (CE) n. 606/2009;

c) l'osmosi inversa ai sensi dell'allegato XV *bis*, sezione B.1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

5. Eventuali modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010, per quanto riguarda le pratiche, i processi e i trattamenti enologici previsti dal regolamento (CE) n. 1234/2007 o dal regolamento (CE) n. 606/2009, possono essere applicate nella vinificazione biologica solo previa adozione delle misure necessarie per l'attuazione delle norme di produzione di cui all'articolo 19, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007 e, se necessario, di una procedura di valutazione conformemente all'articolo 21 dello stesso regolamento.

(\*) GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

(\*\*) GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1.

(\*\*\*) GU L 193 del 24.7.2009, pag. 60.»;

c) l'articolo 47 è così modificato:

i) al primo comma è aggiunta la lettera e) seguente:

«e) l'uso di anidride solforosa fino a un tenore massimo da fissare conformemente all'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 se le condizioni meteorologiche eccezionali di una determinata campagna deteriorano la situazione sanitaria delle uve biologiche in una data zona geografica a causa di gravi attacchi batterici o micotici che obbligano il vinificatore a usare una quantità di anidride solforosa superiore agli anni precedenti per ottenere un prodotto finito comparabile.»;

ii) il secondo comma è sostituito dal seguente:

«Previa approvazione dell'autorità competente, i singoli operatori conservano i documenti giustificativi del ricorso alle deroghe di cui sopra. Gli Stati membri si informano reciprocamente e informano la Commissione in merito alle deroghe concesse a norma del primo comma, lettere c) ed e).»;

2) il titolo V è così modificato:

a) all'articolo 94, paragrafo 1, è aggiunta la lettera d) seguente:

«d) entro un mese dall'autorizzazione, le deroghe concesse dagli Stati membri a norma dell'articolo 47, primo comma, lettere c) ed e).»;

b) all'articolo 95, il paragrafo 10 *bis* è sostituito dal seguente:

«10 *bis*. Per quanto concerne i prodotti del settore vitivinicolo, il periodo transitorio di cui al paragrafo 8 termina il 31 luglio 2012.

Le scorte di vini prodotti fino al 31 luglio 2012 in conformità del regolamento (CEE) n. 2092/91 o del regolamento (CE) n. 834/2007 possono continuare a essere immesse sul mercato fino a esaurimento delle scorte e nel rispetto delle seguenti condizioni in materia di etichettatura:

- a) può essere utilizzato il logo comunitario di produzione biologica, di cui all'articolo 25, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, denominato dal 1° luglio 2010 "logo biologico dell'UE", a condizione che il processo di vinificazione sia conforme al titolo II, capo 3 bis, del presente regolamento;
- b) gli operatori che utilizzano il "logo biologico dell'UE" conservano le registrazioni documentali, per un periodo di almeno 5 anni dopo l'immissione sul mercato del vino ottenuto da uve biologiche, tra cui i quantitativi corrispondenti del vino in litri, per categoria di vino e per anno;

c) se la documentazione di cui alla lettera b), del presente comma non è disponibile, il vino può essere etichettato come "vino ottenuto da uve biologiche", a condizione che sia conforme ai requisiti del presente regolamento, esclusi i requisiti previsti al titolo II, capo 3 bis;

d) il vino etichettato come "vino ottenuto da uve biologiche" non può recare il "logo biologico dell'UE".»;

3) è inserito un nuovo allegato VIII bis, il cui testo figura nell'allegato del presente regolamento.

#### Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1° agosto 2012.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'8 marzo 2012

*Per la Commissione*

*Il presidente*

José Manuel BARROSO

---

## ALLEGATO

«ALLEGATO VIII bis

**Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai prodotti biologici del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 29 quater**

Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009
Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Aria</li> <li>— Ossigeno gassoso</li> </ul>	
Punto 3: Centrifugazione e filtrazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Perlite</li> <li>— Cellulosa</li> <li>— Terra di diatomee</li> </ul>	Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte
Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Azoto</li> <li>— Anidride carbonica</li> <li>— Argo</li> </ul>	
Punti 5, 15 e 21: Utilizzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Lieviti <sup>(1)</sup></li> </ul>	
Punto 6: Utilizzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Fosfato diammonico</li> <li>— Dicloridrato di tiamina</li> </ul>	
Punto 7: Utilizzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Anidride solforosa</li> <li>— Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio</li> </ul>	<p>a) Il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</p> <p>b) il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</p> <p>c) per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 1° agosto 2010 è ridotto di 30 mg/l.</p>
Punto 9: Utilizzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Carbone per uso enologico</li> </ul>	
Punto 10: Chiarificazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Gelatina alimentare <sup>(2)</sup></li> <li>— Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli <sup>(2)</sup></li> <li>— Colla di pesce <sup>(2)</sup></li> <li>— Ovoalbumina <sup>(2)</sup></li> <li>— Tannini <sup>(2)</sup></li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Caseina</li> <li>— Caseinato di potassio</li> <li>— Diossido di silicio</li> <li>— Bentonite</li> <li>— Enzimi pectolitici</li> </ul>	

Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009
Punto 12: Utilizzo per l'acidificazione	— Acido lattico — Acido L (+) tartarico	
Punto 13: Utilizzo per la disacidificazione	— Acido L (+) tartarico — Carbonato di calcio — Tartrato neutro di potassio — Bicarbonato di potassio	
Punto 14: Aggiunta	— Resina di pino di Aleppo	
Punto 17: Utilizzo	— Batteri lattici	
Punto 19: Aggiunta	— Acido L-ascorbico	
Punto 22: Utilizzo per gorgogliamento	— Azoto	
Punto 23: Aggiunta	— Anidride carbonica	
Punto 24: Aggiunta per la stabilizzazione del vino	— Acido citrico	
Punto 25: Aggiunta	— Tannini <sup>(2)</sup>	
Punto 27: Aggiunta	— Acido metatartarico	
Punto 28: Utilizzo	— Gomma d'acacia (gomma arabica) <sup>(2)</sup>	
Punto 30: Utilizzo	— Bitartrato di potassio	
Punto 31: Utilizzo	— Citrato rameico	
Punto 31: Utilizzo	— Solfato di rame	Autorizzato fino al 31 luglio 2015
Punto 38: Utilizzo	— Pezzi di legno di quercia	
Punto 39: Utilizzo	— Alginato di potassio	
Tipo di trattamento a norma dell'allegato III, punto A. 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009	— Solfato di calcio	Solo per "vino generoso" o "vino generoso de licor"

<sup>(1)</sup> Per i singoli ceppi di lieviti: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili.

<sup>(2)</sup> Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili.»