

Informativni letak

Proizvodnja ekološkog vina

sukladno Uredbi Komisije (EZ) br. 834/2007 i provedbenim pravilima

Slijedeći uvjeti moraju biti zadovoljeni u procesu prerade ekološkog grožđa u "ekološko vino":

Enološka praksa i ograničenja

Kod postupka prerade ekološkog grožđa, sve provedbene uredbe koje su na snazi moraju se poštivati (Uredba Komisije (EZ) br. 606/2009, Uredba Komisije (EZ) br. 607/2009 i Uredba Komisije (EZ) br. 1234/2007, uz ostale odgovarajuće nacionalne propise).

Korištenje navedenih enoloških praksi, postupaka i obrade na način definiran pravno obvezujućim općim pravilima, dozvoljeno je prema utvrđenim uvjetima:

Praksa/proces/obrada	Ograničenja
centrifugiranje i filtriranje s ili bez inertnog sredstva za filtriranje	veličina pora ne smije biti manja od 0,2 mikrometra
Toplinska obrada	temperatura ne smije prelaziti 70 °C *
Upotreba ionsko izmjenjivačke smole	nema vremenskog ograničenja, molimo vidjeti: *
Reverzna osmoza	nema vremenskog ograničenja, molimo vidjeti: *

Zabranjena je upotreba slijedećih enoloških praksi, procesa i obrada:

- djelomično koncentriranje hlađenjem
- uklanjanje sumpornog dioksida fizikalnim procesima
- stabilizacija vina:
 - postupak elektrodijalizom
 - postupak upotrebe kationskih izmjenjivača
- djelomična dealkoholizacija

Slijedeći proizvodi i tvari dozvoljeni su za upotrebu ili dodavanje u ekološkoj proizvodnji u sektoru vina:

(pod uvjetom usklađenosti sa svim ostalim općim pravilima)

Naziv proizvoda ili tvari	posebni uvjeti, ograničenja u sklopu uvjeta i ograničenja utvrđenih općim pravilima	Način obrade
<ul style="list-style-type: none"> - Sumporni dioksid - Kalijev bisulfit/ kalijev metabisulfit (=kalijev pirosulfit) 	<p>a. sadržaj sumpornog dioksida za crna vina s razinom šećera manjom od 2 g/l: najviše 100 mg/l</p> <p>b. sadržaj sumpornog dioksida za bijela i ružičasta vina s razinom šećera manjom od 2 g/l: najviše 150 mg/l</p> <p>c. crvena vina, bijela i ružičasta vina iznad 2 g razine šećera po litri kao i sva ostala vina i proizvodi u sektoru vina: Najviša razina sadržaja sumpornog dioksida dopuštena u skladu s općim pravilima za konvencionalna vina smanjuje se minimalno za 30 mg/l.</p> <p>Izuzeci u slučajevima iznimnih klimatskih uvjeta: vidi (3)</p>	Upotreba
<ul style="list-style-type: none"> - Zrak - Plinoviti kisik 		Upotrebljava se za prozračivanje i dodavanje plinovitog kisika
<ul style="list-style-type: none"> - Perlit - Celuloza - Dijatomejska zemlja 	Upotrebljava se samo kao inertno sredstvo za filtriranje	Centrifugiranje i filtracija
<ul style="list-style-type: none"> - Dušik - Ugljični dioksid - Argon 		Upotrebljava se za stvaranje inertne atmosfere i obrade proizvoda bez pristupa zraka
<ul style="list-style-type: none"> - Kvasci (1) - Inaktivirani kvasac*, autoliza kvasca*, ljuske kvasca* - Diamonijev fosfat (DAP) - Tiamin diklorhidrat (Vit. B1*) - Ugljen za enološku upotrebu - Mliječne bakterije* - Akacijina guma (= arapska guma) (2) - Kalijev bitartrat - Bakreni citrat - Manoproteini kvasca - Hrastove strugotine - Kalijev alginat - Hitozan* dobiven iz gljive <i>Aspergillus niger</i> 		Upotreba

Naziv proizvoda ili tvari	posebni uvjeti, ograničenja u sklopu uvjeta i ograničenja utvrđenih općim pravilima	Način obrade
<ul style="list-style-type: none"> - Mliječna kiselina* - L(+) vinska kiselina 		Dokiseljavanje
<ul style="list-style-type: none"> - Jestiva želatina (2) - Biljne bjelančevine iz pšenice ili graška (2) - Bjelančevine krumpira (2) - Ekstrakt proteina kvasca* (2) - Riblji mjehur (2) - Bjelanjak jajeta/albumin(2) - Tanini (2) - Kazein - Hitozan* dobiven iz gljive <i>Aspergillus niger</i> - Kalijev kazeinat - Silicijev dioksid - Bentonit - Pektolitički enzimi 		Bistrenje
<ul style="list-style-type: none"> - L(+) vinska kiselina - Kalcijev karbonat - Neutralni kalijev tartarat - Kalijev bikarbonat 		Otkiseljavanje
<ul style="list-style-type: none"> - Dušik 		Pjenušavost
<ul style="list-style-type: none"> - Smola alepskog bora 		Dodaci
<ul style="list-style-type: none"> - L-askorbinska kiselina 		
<ul style="list-style-type: none"> - Ugljični dioksid 		
<ul style="list-style-type: none"> - Tanini (2) 		
<ul style="list-style-type: none"> - Meta-vinska kiselina 		
<ul style="list-style-type: none"> - Limunska kiselina 		Dodatak za stabilizaciju vina
<ul style="list-style-type: none"> - Kalcijev sulfat 	Samo za „vino generoso“ ili „vino generoso de licor“	Postupak

* potrebna GMO free izjava dobavljača

(1) Za pojedini soj kvasca: ako je dostupan, dobiven iz ekoloških sirovina

(2) Dobiveno iz ekoloških sirovina ako su dostupne

(3) Ako je zbog iznimnih klimatskih uvjeta pojedine godine pogoršan sanitarni status ekološkog grožđa u pojedinim zemljopisnim područjima jakim napadom bakterija ili gljivica, zbog kojeg vinari moraju upotrijebiti više sumpornog dioksida nego prethodnih godina kako bi dobili usporediv konačni proizvod, nadležno tijelo može odobriti povećanje najvećeg ukupnog sadržaja sumpornog dioksida, iz Dodatka 1. Uredbe Komisije (EZ) br. 606/2009.

Pravila označivanja:

Vino proizvedeno od ekološkog grožđa može se označiti kao „ekološko vino“, po ispunjenju provedbenih propisa. Takvo vino mora nositi logotip EU bio-logo (uključujući ostale obvezujuće navode u skladu s Uredbama o ekološkoj proizvodnji). Ako se propisi ne poštuju, takvo vino distribuira se na tržištu bez oznake na metode ekološke proizvodnje.

Vino proizvedeno od grožđa iz prelaznog razdoblja, ako nisu dodani nikakvi drugi sastojci poljoprivrednog podrijetla, označava se na način; „Proizvod iz razdoblja prijelaza na ekološki uzgoj“. U tom slučaju zabranjena je upotreba EU bio-logotipa.

U svakom slučaju, kada se koristi EU bio-logotip, dokaz o količini u litrama po kategoriji vina i godini mora se čuvati najmanje pet godina nakon što je vino stavljeno na tržište.