



Associazione  
Italiana  
Agricoltura  
Biologica



# **la Carta Europea per la Vinificazione Biologica**

***Vinitaly 2011***

**Cristina Micheloni - AIAB**

---



---

# Un regolamento europeo per il vino biologico

## Breve cronaca:

- Dal 1991 che viene procastinato
  - Nonostante sia l'agroalimentare più normato nulla traspare in etichetta!
  - Dal 2000 richiesta insistente alla Commissione per normare vinificazione bio
  - 2005 bando VI PQ
  - 2006-2009 ORWINE
  - 2009- 2010 negoziazione tra Stati Membri
  - **Giugno 2010 bozza di regolamento “sospesa”!!!!**
-



---

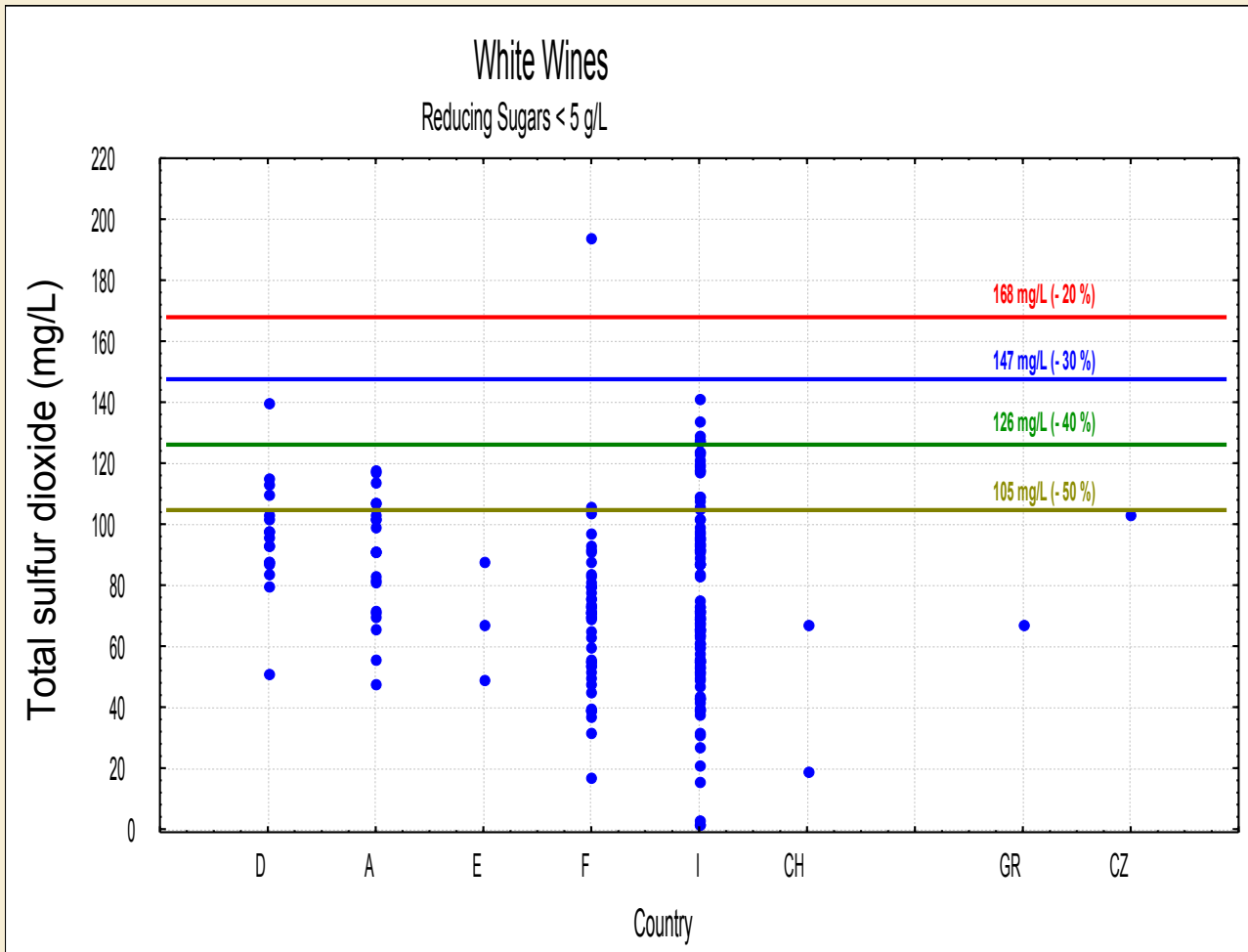
**Dove si è fermato il regolamento europeo?**

**Limiti alla solforosa!**

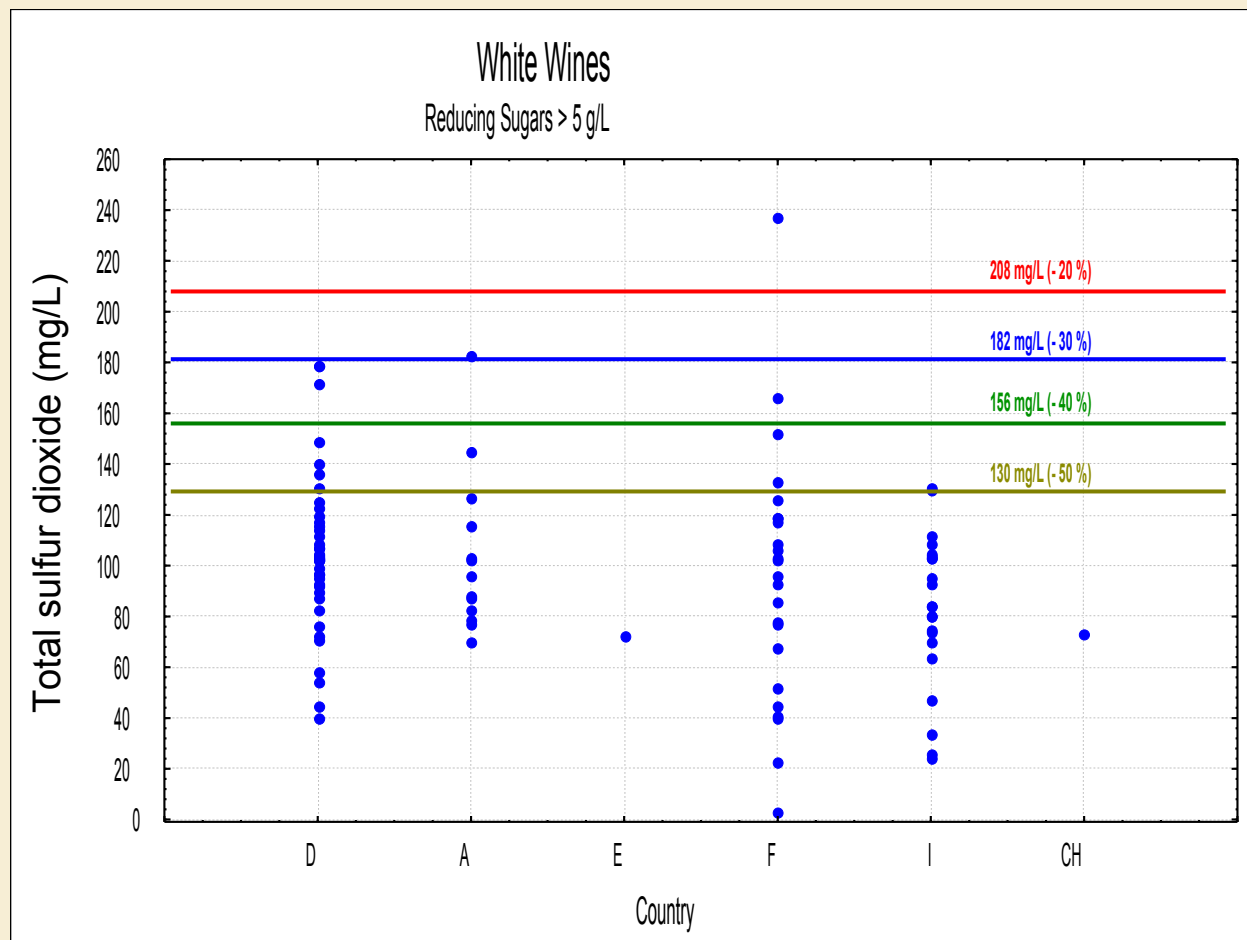
---



# Alcuni esempi su vini bianchi secchi

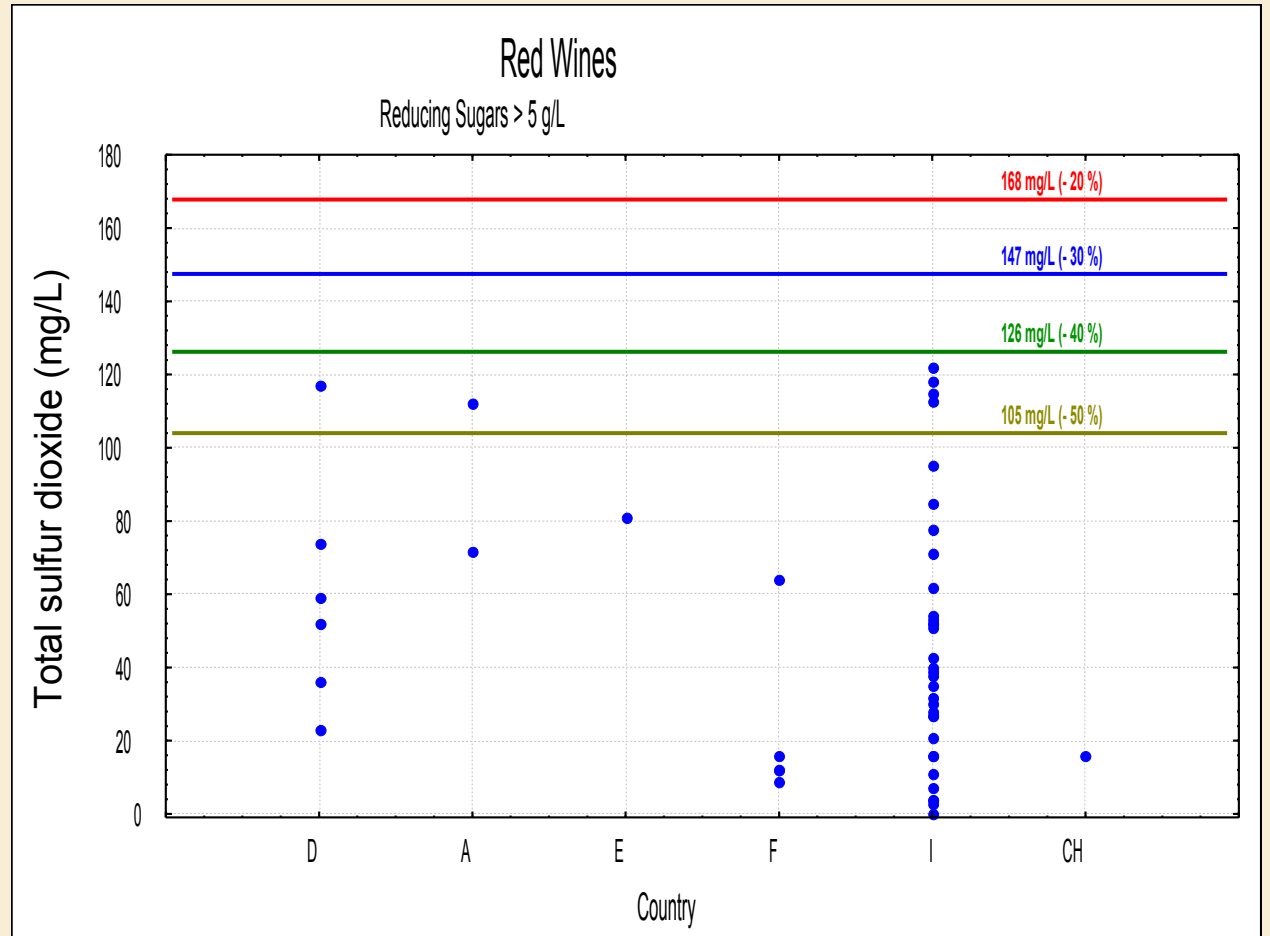


# Alcuni esempi sui vini bianchi dolci





## Ed anche sui rossi dolci





---

## Che succederà adesso a livello EU:

**vendemmia 2010-** resta "vino da uve bio"  
senza logo EU !!



**dal 2011-** nessuna possibilità per loghi nazionali!!

**dal 2012-** riapertura discussione in Commissione

**vendemmia 2012-** o c'è un regolamento o  
nessuna menzione!!

---



---

**Nel frattempo norme private**

**armonizzate tra i paesi produttori!**

**E condivise con i paesi consumatori**

**= CEVinBio**

**Carta Europea per la Vinificazione Biologica**

---





---

## **Perchè la Carta?**

**Per colmare il “vuoto normativo**

**Permettere ai produttori di menzionare la vinificazione bio**

**Dare tracciabilità e affidabilità dalla vite al bicchiere**

**Spronare Commissione e Stati Membri a trovare una soluzione**

---



---

## **Chi può aderire?**

**Chi definisce norme private bio**

**Organismi di controllo**

**Associazioni, enti di ricerca, supporter**

**Produttori di vino bio**

---



**Come e quando**

[www.organic-wine-cartas.eu](http://www.organic-wine-cartas.eu)

**Oppure [www.aiab.it](http://www.aiab.it)**

---



# Una proposta di compromesso per la solforosa (CEVinBio)

	vino convenzionale	vino biologico		
	Reg. 606/2009 in mg/l	Proposta SCOF	Proposta CeVinBio	Proposte di modifica di CeVinBio (non ancora recepite!!)
vini rossi secchi < 5 g/l zucchero residuo	150	100	100	Se invecchiati per più di 2 anni prima della commercializzazione: 110mg/l; se invecchiati per più di 3 anni prima della commercializzazione: 120mg/l
				per la <b>Sub-categoria semi-secchi</b> ( 2-5g/l zucchero residuo): <b>120mg/l</b>
vini bianchi e rosè secchi < 5 g/l zucchero residuo	200	150	150	Se invecchiati per più di 2 anni prima della commercializzazione: 160mg/l; se invecchiati per più di 3 anni prima della commercializzazione: 170mg/l
				per la <b>Sub-categoria semi-secchi</b> ( 2-5g/l zucchero residuo): <b>170mg/l</b>
Vini rossi dolci > 5 g/l zucchero residuo	200	170	170	
Vini bianchi e rosè dolci > 5 g/l zucchero residuo	250	220	220	
vini speciali 1° gruppo	300	270	270	
vini speciali 2° gruppo	350	320	320	
vini speciali 3° gruppo	400	370	370	
vini liquorosi < 5 g/l zucchero residuo	150	120	120	
vini liquorosi > 5 g/l zucchero residuo	200	170	170	
Vin spumanti	185	105	125	
altri vini spumanti	235	205	175	



## Altre informazioni

■ “CODICE DI BUONE PRATICHE PER LA VITICOLTURA  
E L'ENOLOGIA BIOLOGICA”



Scaricabile dal  
sito  
[www.orwine.org](http://www.orwine.org)

**Autori:** Trioli G.; Hofmann U.

con il contributo di: Comuzzo P.; Cottereau P.; vd Meer M.; Levite D.; Jonis M.; Werner M.; Rauhut D.; Salmon J.M.; Fragoulis G.; Barbier J.M.; Zironi R.; Tat L. e Scobioala S.

**A cura di:** Hofmann U.



---

## Altre informazioni

**EUVINBIO 1:** in raccolta I campioni  
delle aziende pilota 2010

**EUVINBIO 2:** continueremo nella vendemmia 2012

---



**Grazie per l'attenzione!**