

IFAPA

# VINOS ECOLOGICOS



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

**BAZA, ABRIL 2014**

# Qué es un alimento ecológico certificado



R (CE) 834/2007, de 28 de junio, sobre producción y etiquetado de productos ecológicos, que deroga el R (CE) 2091/91.

R (CE) 889/2008, de 5 de septiembre, que desarrolla el anterior, respecto a la producción, su etiquetado y su control

**Los términos “BIO” y “ECO” están reservados a los productos ecológicos, también denominados biológicos**

# Alimentos ecológicos transformados

## Principios específicos aplicables

Ingredientes agrarios ecológicos, salvo que no estén disponibles en el mercado (previamente autorizados)

Restringir al mínimo los aditivos alimentarios, los oligoelementos y los coadyuvantes tecnológicos

Restringir al mínimo los ingredientes no ecológicos

Prohibir los OMG

Prohibición de utilizar radiaciones ionizantes

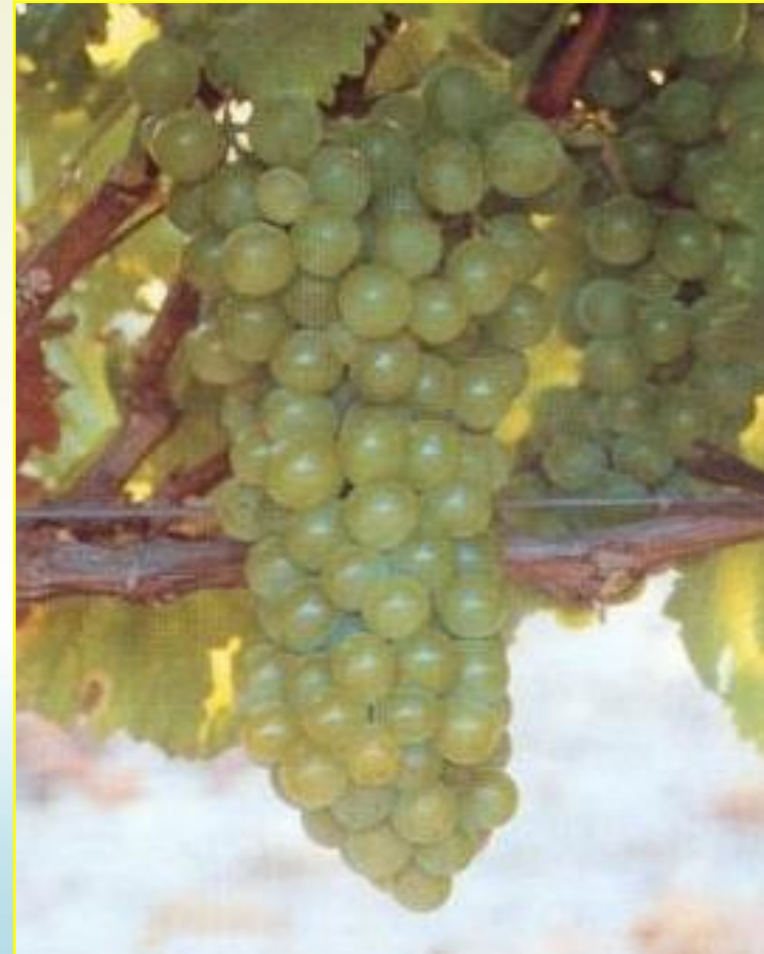
Excluir sustancias y métodos de transformación que induzcan a errores

# ALGO DE HISTORIA....

- Normativa dispersa y muy diversa a nivel europeo y a nivel de España.
- Entre 1998 y 2001 se establecieron unas normas estatales de producción y elaboración ecológica que se aplicaban por los organismos públicos de certificación.
- A partir del 2001 el tema cambia según las CCAA:
  - Reglamento CEE 2092/91 sobre Producción Ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimentarios
  - Algunas tiene normativas propias (Navarra, Cataluña)
  - En otras algunos organismos de certificación establecieron normativas privadas
  - En la mayoría se aplicó la normática del CRAE
  - También se aplican normativas europeas o internacionales
    - Asociación Italiana de A.E (AIAE)
    - Ecovin
    - International Federation of Organic Agriculture Movements

# VINOS ECOLOGICOS??

- **Vinos procedente de uva ecológica**
- **Vino ecológico:**
  - **Procedente de uva ecológica**
  - **Cumplir unos métodos específicos de elaboración crianza, embotellado y etiquetado**





# Vino Ecológico...

- **Reglamento de Ejecución (CE) 203/2012, que modifica el R CE 889/2008, en lo que respecta a las disposiciones de aplicación referidas al vino ecológico**
  - **Incluye los diferentes tipos de vinos, mostos de uva y vinagres de vino.**
- **Debe aplicarse la normativa específica de vinos:**
  - **R (CE) 479/2008, se establece la OCM vitivinícola**
  - **R (CE) 606/2009, sobre categorías de productos, vitícolas, prácticas enológicas y restricciones aplicables**
  - **R (CE) 607/2009, sobre denominaciones de origen protegidas, indicaciones geográficas protegidas, etiquetado y presentación de productos.**

**VINOS  
ECOLOGICOS**

**POR FIN.....**





UVAS  
ECOLOGICAS











# Vino Ecológico...

- **Materias primas procedentes de producción ecológica**
- **Prácticas enológicas más restrictivas**
- **Algunas prácticas permitidas para los vinos convencionales:**
  - **Se autorizan igual**
  - **Se autorizan pero se disminuye la dosis y/o productos permitido**
  - **Se admiten (hasta que haya técnicas alternativas). Su utilización debe restringirse .**
    - **Tratamientos térmicos**
    - **Osmosis inversa**
    - **Resinas de intercambio iónico**
  - **Se prohíben:**
    - **Concentración por frío**
    - **Desalcoholización**
    - **Electrodiálisis**
    - **Intercambiadores de cationes**

# VINOS ECOLOGICOS

- **Vinos ECOLOGICO O BIÓLOGICO**
- **Vino ecológico:**
  - **Procedente de uva ecológica**
  - **Cumplir el R(CE) 203/2012, de 8 de marzo, sobre disposiciones aplicables al vino ecológico**
  - **Aplicable a partir de 1 de agosto de 2012**







GREEN: Pantone 367



BLUE: Pantone Reflex Blue  
Text in blue

## LOGOTIPO COMUNITARIO



# OBJETIVOS

- **Calidad de los productos que se comercialicen**
- **Credibilidad ante los consumidores**
- **Beneficios agronómicos y medioambientales**
- **Viabilidad de las explotaciones y empresas del sector.**



# Producción ecológica de vinos

## ■ Aplicación de los principios que inspiran la agricultura ecológica:

- Utilización de recursos renovables
- Calidad y seguridad alimentaria
- Reducir la contaminación
- Mantener la diversidad genética

Enología de calidad

## ■ Prácticas enológicas:

- Uvas procedentes de cultivo ecológico
- Uvas de calidad y en su momento óptimo de maduración.
- Utilización de métodos y auxiliares tecnológicos respetuosos con el medio ambiente
- Seguridad alimentaria certificada.



# INSTALACIONES DE BODEGA

- Separación de materias primas y productos en todas las fases del proceso.
- Todos los materiales que se usen en las instalaciones deben ser aptos para uso alimentario, adaptándose a las distintas especificaciones y necesidades, según el Código Alimentario Español y normativa vigente.
- Todas las instalaciones deben mantenerse con la adecuada limpieza y asépsia, utilizando preferentemente para ello agua fría y/o caliente a presión.

# VENDIMIA

- La vendimia se realizará con el máximo esmero, evitando dañar los granos así como las fermentaciones durante el transporte a la bodega.
- En lo posible se evitará el calentamiento de la masa, eligiendo las horas del día más adecuadas para realizar la recolección y transporte de la uva.
- Se recomienda la vendimia manual
- El transporte de la uva a la bodega se realizará en el mismo día y de forma que se evite su compactación y alteración, para lo cuál se utilizaran preferentemente cajas de fácil limpieza.
- Se autoriza la vendimia mecánica
- **Determinación del momento optimo de la vendimia:**
  - Azúcares
  - Acidez
  - Color
  - Estado sanitario





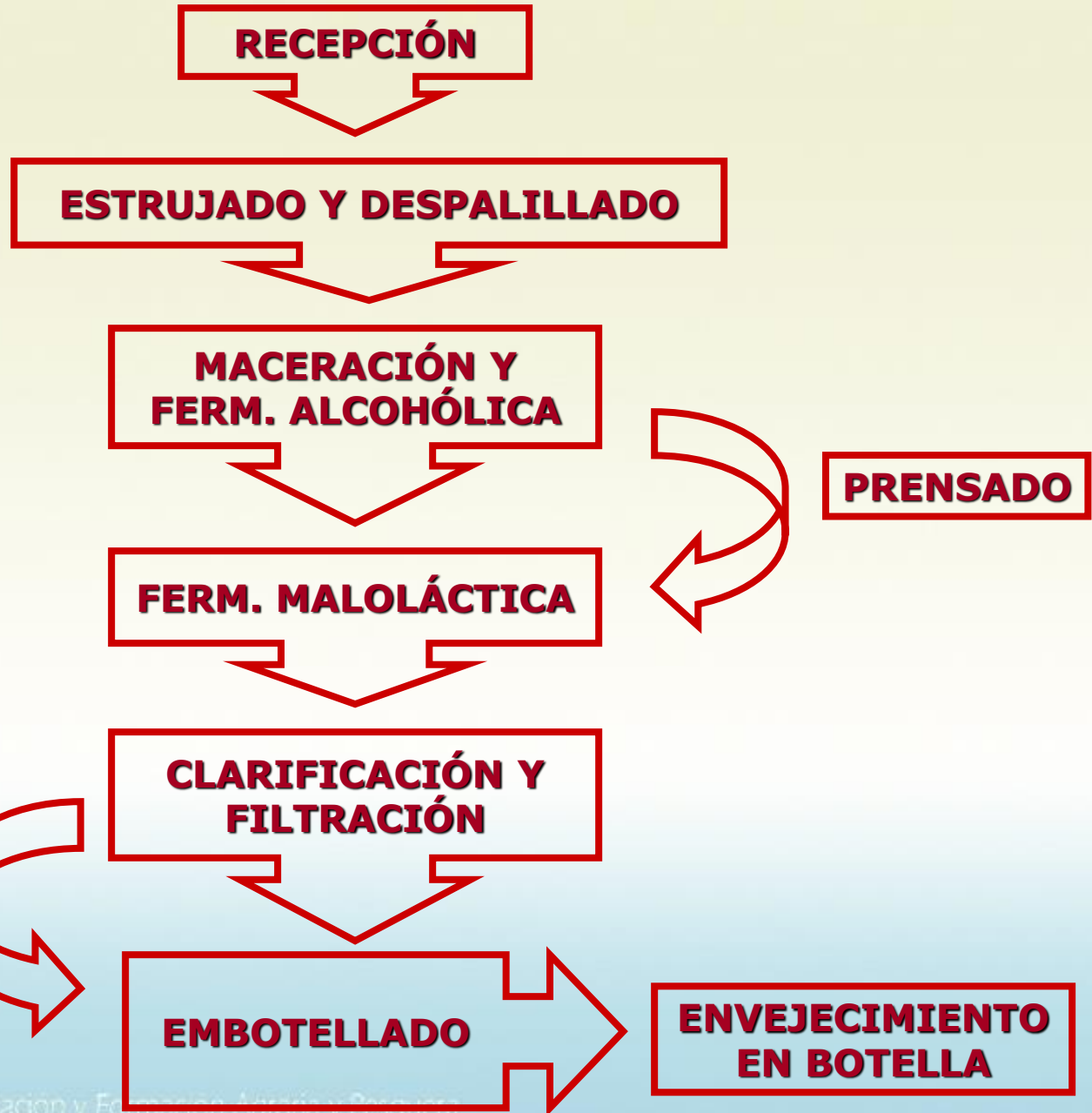
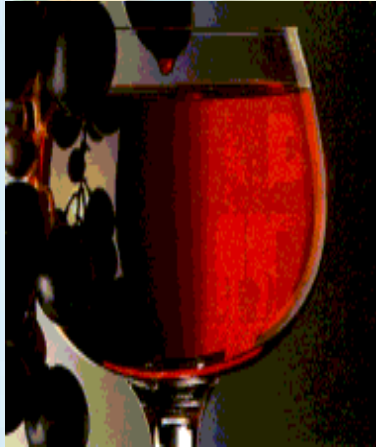
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera  
**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL**



# Elaboración de vino blanco



# Elaboración de vino tinto



# Tratamiento mecánico de la vendimia

- Se utilizaran sistemas mecánicos de molturación que no dañen o dislaceren las partes sólidas.
- Se recomienda el empleo de estrujadoras-despalilladoras-centrifugadoras de eje horizontal en uvas. (No se autoriza el uso de estrujadoras-despalilladoras centrifugas de eje vertical)
- Para el prensado se aconseja trabajar a bajas presiones
- No se autorizan las prensas continuas



# OPERACIONES PREFERMENTATIVAS

**PREPARAR EL MOSTO PARA  
LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA**

**CORRECCIONES  
DE LOS MOSTOS**

**SULFITADO**

**DESFANGADO**

# Comparativa de anhídrido sulfurosos

<b>TIPO DE VINO</b>	<b>CONVENSIONAL</b>	<b>ECOLOGICO</b>
TINTO (< 2g/l)	150	100
BLANCOS Y ROSADOS (<2g/l)	200	150
TINTOS (> 2g/l)	200	170
BLANCOS Y ROSADOS (>g/l)	250	220
El resto de los vinos	30 mg/l inferior a los convencionales	



# FERMENTACIONES

IAPA





# Fermentación alcohólica

- Se realizará de forma natural con las levaduras existentes en el mosto, provenientes de la propia uva y de la bodega de elaboración
- Se autoriza el uso de cualquier medio físico autorizado por la normativa vigente
- Se autoriza el empleo de técnicas de frío y de calor hasta un límite de 35°C para el control térmico de la vendimia y de la fermentación
- Se podrán utilizar levaduras seleccionadas, que no podrán ser genéticamente modificadas ( no OGMs).
- Para favorecer la fermentación alcohólica de mostos que presenten carencias de nitrógeno (nitrógeno total inferior a 100 mg/l) y previa justificación técnica, podrá adicionarse fosfato de diamonio y diclorhidrato de tiamina, únicamente durante el proceso de fermentación hasta alcanzar el nivel de nitrógeno necesario.
- Para ayudar a finalizar la fermentación se podrá añadir corteza de levadura proveniente de levaduras de vinificación no modificada genéticamente
- Durante estas fases se podrán añadir enzimas pectolíticas no derivadas de OGMs.



# Tratamientos y productos

TRATAMIENTOS	PRODUCTOS	CONDICIONES
Uso para aireación y oxigenación	AIRE OXIGENO	
Centrifugación y filtración	Perlita Tierra de diatomeas Celulosa	Coadyuvante de filtración inerte
Atmósferas inertes	Nitrógeno Anhídrido carbónico Argón	
Activadores de la fermentación	Fosfato de diamonio Diclorhidrato de tiamina	



# Tratamientos y productos

TRATAMIENTOS	PRODUCTOS	CONDICIONES
Aplicaciones	Carbones enológicos	
Clarificantes	Gelatina Clarificantes proteicos de origen vegetal (trigo y guisante) Albumina de huevo Cola de pescado Taninos Caseinas (caseinato potásico) Dióxido de silicio Bentonitas Enzimas pectolíticos	
Acidificación	Acido Láctico Acido Tartarico	
Adición de	Acido ascórbico	

# Tratamientos y productos

TRATAMIENTOS	PRODUCTOS	CONDICIONES
Uso	Bacterias lácticas	
Desacidificación	Carbonato cálcico Tartrato neutro de potasio Bicarbonato de potasio	
Uso de	Nitrogeno Anhídrido carbonico	
Estabilización de vinos	Acido cítrico	
Adición	Taninos enológicos Acido metatartarico	
Uso	Goma arábica Citrato de cobre Sulfato de cobre	Hasta 31 de julio de 2015



# Tratamientos y productos

TRATAMIENTOS	PRODUCTOS	CONDICIONES
Uso	Virutas de Roble Arginato de potasio	
Adición de	Caramelo	PROHIBIDO
Adición para la estabilización microbiológica	Dicarbonato de dimetilo Acido Sorbico (sorbato potasico)	PROHIBIDO
Adición para la estabilización proteina y tartarica de vinos	Manoproteinas	PROHIBIDO
Adición de	PVP y PVPP	PROHIBIDO
Empleo de preparados para potenciar los aromas	Preparados enzimáticos	PROHIBIDO
Desalcoholización parcial de vinos		PROHIBIDO



# ALMACENAMIENTO.

- El almacenamiento de los vinos a granel se realizará en los depósitos usuales de acero inoxidable, madera, hormigón revestido, barro cocido, etc.
- Se prohíbe mantener en contacto el mosto o el vino en depósitos con materiales interiores que pueden transferir metales pesados o cualquier tipo de residuo, que altere las características organolépticas de los productos.
- Se autoriza el uso de gases inertes y anhídrido carbónico en el almacenamiento.

# ENVASADO

## ENVASES.-

- El envasado se realizará en botellas de vidrio. También se autorizan otro tipo de envases, siempre que sean de uso alimentario y no alteren las características de los vinos.
- Si se utilizan botellas usadas será obligatorio el lavado de las mismas con agua caliente, siendo este aconsejable si se trata de botellas nuevas.

## TAPONES.-

- Los tapones serán preferiblemente de corcho natural entero, pudiéndose utilizar tapones mixtos de corcho natural y aglomerado de corcho, siempre que esté el corcho natural en contacto con el líquido.
- También se podrá utilizar otro tipo de cierre que no altere las características organolépticas del vino.

# VINOS ESPECIALES

---

## SEGÚN EL TIPO DE VINO

- **ADICIÓN DE ALCOHOL VINICO**
- **UTILIZACION DE MOSTOS CONCENTRADOS Y MOSTOS CONCENTRADOS RESTIFICADOS**
- **EMPLEO DE MOSTOS DE ELEVADO CONTENIDO EN AZUCARES PROCEDENTES DEL SOLEO DE LAS UVAS**
- **ADICCIÓN DE AZÚCAR**





# CertiCAAEE



Unidad de certificación de la Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica

308204015

Form.: F/PGT-02/04 Pág 1 de 1

Mod. Rev.02 Fecha:26/04/04



## CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

CERTICAAEE

La **ASOCIACIÓN COMITÉ ANDALUZ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA** (a través de su Unidad de Certificación), al amparo de la Orden de 23 de Abril de 2003, como organismo de control autorizado de la Unión Europea, bajo el marco del Reglamento (CEE) nº 2092/91, de 24 de Junio de 1991, sobre producción Agrícola Ecológica y su indicación en los Productos Agrarios y alimenticios, avala la capacidad del operador.

Nombre: **BODEGAS ROBLES, S.A.** DNI: A 14050207

Dirección: **CTRA. CORDOBA-MALAGA, KM 447,6** C.P.: 14550

Población: **MONTILLA** Provincia: **CORDOBA**

con Licencia de uso de marca N° **003082** para suministrar los productos que se describen a continuación:

PRODUCTO <sup>(1)</sup>	CATEGORIA	MARCA DE PRODUCTO
BEBIDAS ALCOHOLICAS	AL MENOS 95% INGREDIENTES AGRICULTURA ECOLÓGICA	PIEDRA LUENGA PIEDRA LUENGA BIO

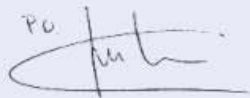
(1) El detalle de estos productos se especifica en el Anexo al certificado de conformidad


y con el compromiso de adoptar y hacerse responsable del cumplimiento del régimen de control y certificación de la Asociación CAAE basado en el Reglamento CEE nº2092/91 del Consejo de 24 de Junio de 1991 sobre producción agrícola ecológica y su indicación en productos agrarios y alimenticios, descrito en los siguientes documentos: Procedimiento General Técnico: Concesión, mantenimiento, ampliación o reducción, re-evaluación, suspensión y retirada de la certificación (PGT-02), Procedimiento General Técnico: Proceso de Certificación, Criterios específicos de Certificación, Criterios generales de Certificación: Criterios de Uso: Licencia, certificados y marcas de conformidad, Criterios de uso de insumos, según le sea aplicable

Los productos que se citan en este documento podrán comercializarse haciendo uso de la/s marca/s autorizadas siempre que la Licencia esté en vigor.

Certificado emitido en Sevilla a 06 de mayo de 2004 y válido desde 06 de mayo de 2004 hasta 06 de mayo de 2009.

Comité Andaluz de Agricultura Ecológica CAAE - C11 - G-0120408

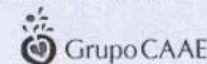
  
VºBº: Francisco Casero Rodriguez  
Presidente de la Asociación CAAE

  
Fdo.: Miguel A. Amador Seco  
Director Técnico del CERTICAAE

LA VALIDEZ DE ESTE CERTIFICADO PUEDE VERIFICARSE CONSULTANDO A LA UNIDAD DE CERTIFICACIÓN DE LA ASOCIACIÓN  
ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA ASOCIACIÓN, POR LO QUE DEBERÁ DEVOLVERSE CON UN SIMPLE REQUERIMIENTO.  
ESTE CERTIFICADO SUSTITUYE Y ANULA A CUALQUIER OTRO EMITIDO CON ANTERIORIDAD.

Asociación CAAE  
Sede: Cortijo de Cuervo, 50  
41014 Sevilla  
Dirección Postal: 11110  
41080 Sevilla

Teléfono: 34/954 68 94 74  
Fax: 34/954 68 04 35  
E-mail: certi@caae.es  
Web: www.caae.es



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DEBARRIO



*Un Brindis por la Tierra*



**VINO ECOLOGICO**

VINO ECOLÓGICO - CORCHO TSC

