

## Breve Información sobre vino orgánico, respectivamente vino hecho de uvas orgánicas

### Reglas de producción y etiquetado de acuerdo a diferentes normas internacionales

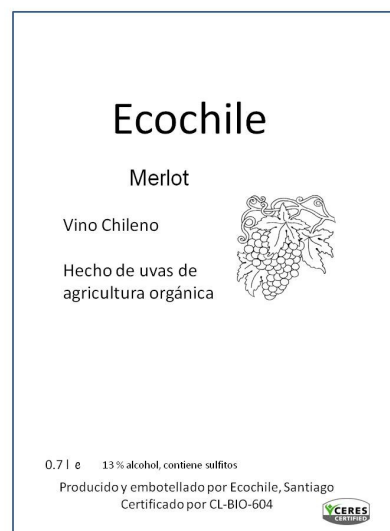
#### 1. Introducción:

El vino orgánico se hace cada vez más popular. Sin embargo, las reglas para la producción y el etiquetado no son fáciles de comprender. El presente documento pretende dar una guía de acuerdo al Reglamento (CE) 834/07, NOP y JAS.

#### 2. Reg. (CE) 834/07 (con las reglas de implementación en (CE) 889/08):

Nunca se han definido reglas claras para la producción de vino orgánico. Se había esperado que el nuevo Reglamento europeo de agricultura orgánica, en vigencia desde Enero de 2009, llenaría finalmente este vacío. Desafortunadamente, esto no es el caso. Los grupos de expertos no lograron ponerse de acuerdo. Por lo tanto, las reglas anteriores permanecen vigentes (algunas de ellas ni siquiera escritas en el Reglamento, y pueden existir diferentes interpretaciones por diferentes autoridades europeas respecto a ciertos detalles):

- El vino solo puede etiquetarse como **“vino hecho de uvas orgánicas / ecológicas”**, no como “vino orgánico”.
- El **Anexo VIII** al Reg. (CE) 889/08 **no es pertinente** para vino (ver Art. 27 del Reg. (CE) 889/08). Lo que quiere decir que en principio todos los ingredientes y coadyuvantes de procesado no-agrícolas pueden usarse, siempre y cuando estén permitidos para vino convencional – y no contengan ni se hayan producido con ayuda de organismos genéticamente modificados (OGM).
- Incluso se permite azúcar convencional para vino “hecho de uvas orgánicas”.
- Sin embargo, en caso de usarse “Jugo rectificado de concentrado de uva”, éste tiene que ser orgánico.
- El etiquetado tiene que hacerse de acuerdo con las leyes generales de etiquetado de vino, es decir que no es obligatorio mencionar los ingredientes y coadyuvantes de procesamiento. La legislación europea sobre etiquetado de vino se encuentra en el Reglamento (CE) 753/2002 (vea [http://eur-lex.europa.eu/RECH\\_menu.do?ihmlang=es](http://eur-lex.europa.eu/RECH_menu.do?ihmlang=es))



### 3. NOP:

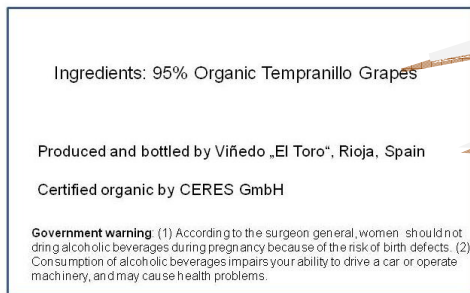
- Teóricamente, se podría producir vino “orgánico” – si es que fuera producido sin sulfitos. Como en práctica esto no es el caso, el vino solo puede etiquetarse como **“hecho con uvas orgánicas”**.
- Se puede utilizar **dióxido de azufre**, siempre y cuando la concentración de **sulfito** en el producto final no exceda los **100 ppm**. No se permite ni el metabisulfito de potasio, ni tampoco el ácido sulfúrico, solo el SO<sub>2</sub>. La etiqueta tiene que declarar que el vino contiene sulfito.
- Otros ingredientes y **coadyuvantes no-agrícolas de procesado** (p.ej. bentonita) solo de acuerdo con **§205.605**. El productor tiene que presentar al certificador toda la información pertinente sobre las componentes de tales sustancias. Para este propósito, CERES ha elaborado un formulario especial. Al completar los fabricantes de los ingredientes este formulario, se asegura que no se olvida ninguno de los muchos detalles importantes, como p.ej.:
  - Enzimas deben ser producidas sin ayuda de OGM, provenir de plantas comestibles, o de hongos o bacterias no patógenos
  - Levaduras no deben ser genéticamente manipuladas, no sintéticas, no cultivadas en sustrato petroquímico ni en desperdicios de licor de sulfito
  - Gases como nitrógeno, oxígeno y CO<sub>2</sub> se permiten según §205.605
  - Nutrientes sintéticos que no se encuentren en §205.605 (como p.ej. fosfato de amonio) no se permiten.
- Hay que saber que algunos ingredientes o coadyuvantes de procesamiento que el Reglamento Europeo considera “no agrícolas”, se encuentran en la categoría de “agrícolas” en NOP (p.ej. **gelatina, caseína, albumina, goma arábica**). Sin embargo, mientras el vino se etiquete como “hecho con uvas orgánicas”, estas sustancias **no necesitan ser certificadas orgánicas**. Pero se necesita una confirmación de haberse producido sin ayuda de **OGM**, y que durante su producción no se usaron **ni lodo de depuradora, ni radiación ionizante**.
- En base a un acuerdo entre NOP y la Oficina para Impuestos y Comercio de Alcohol y Tabaco (TTB), **no se necesitan explicitar en la etiqueta ingredientes individuales** en el caso de vino hecho con uvas orgánicas (al contrario de todos los demás productos orgánicos o “hechos con orgánico”).
- Al contrario del Reglamento Europeo, se **permite mezclar uvas orgánicas y no-orgánicas**, siempre y cuando se trata de diferentes variedades, y la etiqueta declara “Hecho con uvas orgánicas y no-orgánicas”.
- **Las etiquetas de vino orgánico siempre tienen que enviarse a la certificadora orgánica, para ser aprobadas por escrito**, antes de que el productor las envíe a la TTB para su aprobación. En [http://www.ttb.gov/alfd/alfd\\_organic.shtml](http://www.ttb.gov/alfd/alfd_organic.shtml) encuentra toda la información necesaria sobre las exigencias de etiquetado de bebidas alcohólicas orgánicas en Estados Unidos, con diferentes ejemplos.



Ejemplo de una etiqueta de vino para NOP

Obligatorio mencionar que contiene sulfitos

Voluntario mencionar el porcentaje de uvas orgánicas. En este caso, a pesar de que contiene 95% de uvas orgánicas (el resto pueden ser ingredientes como azúcar e ingredientes no agrícolas), es solo "hecho con uvas orgánicas", debido al uso de SO<sub>2</sub>



Debe decir "Certificado orgánico por ..." debajo del nombre del productor. No se debe usar el sello del USDA para productos de la categoría "hecho con..."

#### 4. JAS:

JAS no cubre bebidas alcohólicas, por lo tanto **no se puede certificar el vino según JAS**. Sin embargo, **se permite vender en Japón vino certificado según Regl. (CE) 834/07 o NOP** con referencia a "orgánico" (ver arriba), siempre y cuando no se utilice el sello JAS, y **las uvas cuenten con certificado JAS!**