

SMĚRNICE PRO VÝROBU BIO VÍNA

Dlouho očekávané a složité projednávané nařízení (EU) č. 203/2012 ze dne 8.03.2012 konečně upravuje výrobu vína v biokvalitě. Toto Nařízení platí od 1.8.2012, a vztahuje se tedy již na sklizeň 2012.

Co se tímto Nařízením upravuje?

Produkty a látky

Do prováděcích předpisů EU pro bio produkty byla nově doplněna Příloha VIII, v níž jsou uvedeny produkty a látky, které mohou být používány nebo přidávány do (bio)výrobků ve vinařství:

- **Kvasinky** a látky ze zemědělské produkce by měly být pokud možno získávány z ekologických surovin. Na podporu tvorby kvasinek lze použít fosforečnan dvouamonný (diamonium fosfát, DAP) a thiamin chlorhydrát.
- **Celkový obsah SO₂** (oxid siřičitý, kalium disulfid nebo kalium metabisulfid (jako hotový přípravek v láhvi) je pro bio víno omezen:
 - červená vína < 2 g/l zbytkového cukru – max. 100 mg/l
 - bílá vína a růžová vína < 2 g/l zbytkového cukru – max. 150 mg/l
 - u všech ostatních vín je povolený obsah oxidu siřičitého o 30 mg/l nižší než umožňuje legislativa.
- **Čerění** je povoleno potravinovou želatinou, proteiny rostlinného původu z pšenice nebo hrachu, vyzinou, vaječným albuminem, taniny, kaseinem, kalium kaseinátem, silicium dioxidem, bentonitem, pektolytickými enzymy.
- Sulfát mědi **na úpravu chuti** se smí používat do 31.7.2015).
- **K obohacování kyslíkem (aeraci)** se smí používat: vzduch a kyslík.

Enologické postupy

Zde je povoleno:

- termická úprava do max. 70 °C
- centrifugování a filtrování – velikost pórů min. 0,2 mikrometrů

a zakázáno:

- částečná koncentrace chladem
- odsiřování fyzikálními postupy (platí i u sladké rezervy!)
- používání elektrodialýzy ke stabilizaci vinného kamene

částečné odstraňování alkoholu z vína

- stabilizace vinného kamene přidáváním měničů kationů.

Nejpozději do 01.08.2015 přezkoumá komise EU platnost dalších omezení nebo možnost úplného zákazu níže uvedených postupů a technologií:

- termická úprava
- používání metody výměny iontů pomocí pryskyřice při výrobě rektifikovaného koncentrátu z hroznového moštu
- používání reverzní osmózy na obohacování.

Dokumentace

Tímto nařízením se rovněž nově upravuje nutnost přesného dokumentování všech opatření používaných při přípravě moštu a vína, a to vč. všech použitých přísad a pomocných látek (např. dokumentování v deníku sklepmistra).

Označování

Víno z ročníku 2011 a starší, které se dosud vyrábělo z bio hroznů, může být i nadále a bez omezení označováno a nabízeno v prodeji jako „víno z hroznů z biologického zemědělství“. Na etiketách se však nesmí používat bio logo EU. Povinné je uvedení kódu kontrolního místa, pečeť bio se může používat, není však povinná.

Vína z minulých ročníků vyrobená prokazatelně podle nových předpisů, mohou být označována jako bio vína a opatřena etiketou s uvedením bio loga EU, kódu a původu.

Vína z ročníku 2012 **musí** již být vyrobena v souladu s tímto Nařízením a označena jako bio víno vč. bio loga EU, s uvedením kódu a původu – jedinou alternativou je prodej jako konvenční produkt.



CZ-BIO-002
Česká republika

Tomuto nařízením podléhají i vína z hroznů vypěstovaných v období přechodu. Tato vína pak nesmí být označena bio logem EU ani bio početí,

povinné je však uvedení kódu a kontrolního místa. Při dodržení nových předpisů pak smí být takovéto víno označováno jako „víno z přechodu na ekologické zemědělství“.

Úplné znění tohoto Nařízení naleznete na našich webových stránkách www.abcert.cz (verze ke stažení).