



**Acuerdo de la Conferencia Sectorial de Agricultura de las CCAA  
y del MAPA de 23 de octubre de 2006**

**DIRECTRICES PARA LA ELABORACIÓN DE VINO  
PROCEDENTE DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA**

**INTRODUCCIÓN**

Las presentes normas técnicas de elaboración de vino, se basan en criterios de calidad y en los principios de la producción ecológica, fundamentándose en el Reglamento (CEE) nº 2092/91 del Consejo, de 24 de junio de 1991, sobre la producción ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimentarios, y en el Reglamento (CEE) nº 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, así como las disposiciones de aplicación y desarrollo derivadas de ellos.

En consonancia con los conceptos básicos de la agricultura ecológica, la obtención de productos con la indicación de agricultura ecológica, incluyendo los elaborados, comienza por un determinado método de producción y manejo de los cultivos. En este sentido, los condicionantes y requisitos de estas directrices se fundamentan en una materia prima básica, como es la uva de agricultura ecológica, cuyas características abordarán con éxito las exigencias de esta norma.

El objetivo principal, que abarca todos los productos de la viticultura ecológica es la obtención de vinos de calidad. Por tanto estas directrices se dirigen a los Vinos de calidad producidos en regiones determinadas y a los vinos con derecho a Indicación Geográfica.

La producción ecológica de vinos es una forma de enología de calidad basada en la propia evolución de las características de la uva, utilizando como auxiliares tecnológicos los más próximos a la uva.



Para poder ser certificados y comercializados, los vinos de la agricultura ecológica deben ser elaborados con un máximo de precauciones, según las buenas prácticas de elaboración y los requisitos de trazabilidad suficientes.

En agricultura ecológica, sólo un manejo adecuado de la viña conlleva a una producción de uvas de calidad y madurez óptima, que permiten llevar a buen término las fermentaciones dentro de las exigencias de las prácticas enológicas ecológicas recogidas en esta norma.

Con la vendimia se inicia el proceso de elaboración, si bien se hacen algunas consideraciones sobre la etapa previa, al objeto de evaluar las condiciones de las uvas que serán determinantes a la hora de obtener un vino de calidad, así como sobre las condiciones de los materiales utilizados durante la vendimia y de las instalaciones de la bodega.

Las indicaciones que se dan siempre se refieren a prácticas autorizadas, debiendo entenderse como criterio general que todas aquellas prácticas enológicas no contempladas como autorizadas, se consideran prohibidas.

## **DISPOSICIONES**

### **1. INSTALACIONES DE BODEGA.**

Las instalaciones de la bodega deberán ser de tal forma que garanticen durante la elaboración y el almacenamiento, la separación de las vendimias procedentes de la agricultura ecológica y de los vinos obtenidos de las mismas, de aquellas otras vendimias y productos que no procedan de este sistema de producción.

Los contenedores de vendimia y de vino deberán estar identificados para ser reconocidos sin dificultad.

Los materiales de las tolvas de recepción, equipos de vendimia, depósitos y sistemas de conducción de productos sólidos y líquidos, deberán ser aptos para uso



alimentario y mantenerse con la adecuada limpieza y asepsia, empleando para ello los siguientes productos:

- a) hidróxido sódico,
- b) jabón blando,
- c) ácido peracético,
- d) peróxido de hidrógeno
- e) ácido cítrico,
- f) amonio cuaternario
- g) metabisulfito potásico
- h) Soluciones de etanol en agua

Cuando se utilicen recipientes de madera de roble que no sean de primer uso ecológico, deberán pasar un período de conversión de una campaña albergando vino procedente de uvas de agricultura ecológica y/o en conversión. El vino resultante de este proceso no podrá ser comercializado como vino procedente de uvas de agricultura ecológica.

Las bodegas realizarán una declaración anual de las barricas de roble existentes en la misma, así como cuando se realicen nuevas incorporaciones.

## **2. VENDIMIA**

La vendimia se realizará con el máximo esmero, evitando dañar los granos así como las fermentaciones durante el transporte a la bodega.

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 utilizarán preferentemente cajas de fácil limpieza o bien remolques poco profundos y recubiertos, salvo que sean de acero inoxidable, para que la uva no entre en contacto con el material del mismo.

No se autoriza el uso de estrujadoras-despalilladoras-centrifugadoras de eje vertical en uvas, ni las prensas de sistema continuo de husillo



### **3. CORRECCIÓN DE LA ACIDEZ**

Para la corrección de la acidez se utilizará ácido tartárico cristalizado de origen natural en dosis máxima de 2 g/l durante toda la fase de elaboración.

### **4. ENCUBADO, FERMENTACION Y MACERACIÓN**

La fermentación alcohólica se realizará con levaduras existentes de forma natural en el mosto.

Previa justificación de la bodega se autoriza la utilización de levaduras seleccionadas, que no podrán ser genéticamente modificadas (OGMs) ni derivadas de OGMs

Para favorecer la fermentación alcohólica de mostos que presenten carencias de nitrógeno, podrá adicionarse sulfato amónico únicamente durante el proceso de fermentación hasta alcanzar un nivel máximo de 100 mg/l de nitrógeno total.

Durante estas fases se podrán añadir enzimas pectolíticas no derivadas de OGMs.

Para ayudar a finalizar la fermentación se podrá añadir corteza de levadura proveniente de levaduras de vinificación, con un límite máximo de 40 g/hl.

Con objeto de favorecer la fermentación y la extracción de color se autorizan cualquier medio físico autorizado por la normativa vigente.

### **5. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA**

Si no se iniciara de forma espontánea, se autoriza la adición de vino procedente de un depósito en fermentación o de restos de lías de un depósito en el que se haya realizado la fermentación maloláctica. En estos casos, ambos productos deben proceder de uvas de agricultura ecológica.



Se podrán añadir bacterias seleccionadas, que no podrán ser genéticamente modificadas (O.G.M.) ni derivadas de OGMs.

## **6. ALMACENAMIENTO**

El almacenamiento de los vinos a granel se realizará en los depósitos usuales de acero inoxidable, madera, hormigón revestido, barro cocido y otros materiales de uso alimentario autorizados para la industria vinícola. Se prohíbe mantener el mosto o el vino en depósitos fabricados con materiales que puedan transferir metales pesados o cualquier tipo de residuo que altere las características de los productos.

Se autoriza el uso de gases inertes y anhídrido carbónico en el almacenamiento.

## **7. CLARIFICACIÓN, FILTRACIÓN Y ESTABILIZACIÓN**

En la clarificación sólo se utilizarán los siguientes clarificantes de origen natural:

- Ovoalbúmina y/o Lactoalbúmina
- Gelatina no hidrolizada
- Caseína de origen láctico
- Cola de pescado
- Caolín
- Bentonita

La filtración se realizará por los medios adecuados, teniendo en cuenta que los elementos filtrantes no transmitan al vino olores ni sabores extraños.

Se autoriza el empleo de técnicas de frío para acondicionamiento térmico de la vendimia, control de las temperaturas de fermentación, conservación, estabilización



frigorífica de los vinos, paralización de la fermentación en la elaboración de los vinos dulces y abocados.

Se autoriza la adición de goma arábiga y ácido cítrico (máximo 1 g/l) como estabilizantes. Asimismo, podrán utilizarse taninos naturales extraídos de la piel y/o semillas de los granos de uva.

## **8. ENVASADO**

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 retornables será obligatorio el lavado de las mismas con agua caliente, siendo este aconsejable si se trata de botellas nuevas;

Los tapones serán 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.

Si se utilizan cápsulas de sobretaponado, las mismas estarán hechas con alguno de los siguientes materiales: aluminio, polietileno, poliestireno y estaño.

Si se utilizaran otros materiales distintos en el envasado o taponado, deberán ser autorizados por el órgano de control competente y ser conformes con lo establecido en el anexo I del Reglamento (CE) nº 884/2001.

## **9. ADICIÓN DE SULFUROSO**

Para la adición de sulfuroso en las distintas fases de elaboración y/o conservación se utilizaran los métodos tradicionales tales como:

- Combustión de mechas azufradas sobre soporte de celulosa, sólo en espacios vacíos de depósitos o dependencias,



- Adición de soluciones de anhídrido sulfuroso, del 5 al 8 % en  $\text{SO}_2$ ,
- Pastillas de azufre con sistema que no permita el goteo y
- Gases líquidos a presión

## **10. CONTENIDOS EN ANHIDRIDO SULFUROSO**

La cifra de  $\text{SO}_2$  total (mg/litro) en los vinos terminados de elaborar y dispuestos para el consumo deberá ser lo más baja posible no debiendo exceder los siguientes límites:

<b>Tipos de Vinos</b>	<b><math>\text{SO}_2</math> total mg/l</b>
Tintos jóvenes	100 *
Tintos envasados con más de un año	120 *
Blancos y rosados: secos (< 5 g/l azúcar)	120 *
Blancos y rosados: dulces, semidulces y semisecos (> 5g/l azúcar)	160*
Generosos y de licor	120
Espumosos	120

(\*) Con carácter transitorio por un periodo de dos años, desde la aprobación de estas directrices y previo reconocimiento de necesidad por el órgano de control correspondiente se podrá autorizar una adición suplementaria máxima de 30 mg/l



## **11. VINOS ESPECIALES**

Para la elaboración y crianza de los vinos generosos, de licor y generosos de licor y de acuerdo a sus peculiaridades de elaboración y crianza, se permiten las siguientes prácticas:

- Adición de aguardientes y alcohol vínico autorizado.
- Crianza por el sistema tradicional de criaderas y soleras (biológica u oxidativa, según el tipo de vino)
- La adición de mostos, mostos concentrados y mostos concentrados rectificadas.
- La adición de mostos de alto contenido en azúcares procedentes de la molturación de uvas sometidas a soleo, con fermentación parcial o sin ella
- El empleo de ácido sórbico y sorbato potásico en dosis máximas de 150 mg/l expresado en sorbato potásico.

Para la elaboración de vinos espumosos se autoriza la adición de la cantidad de azúcar, o de mosto, mosto concentrado que requiera su elaboración.

En aquellas elaboraciones en que sea necesaria y esté autorizada la adición de alcohol, azúcar y mosto, mosto concentrado, mosto concentrado rectificado, deberán provenir de la producción ecológica.

----- 0 -----