

# Правила за производство на биологично вино съгласно изискванията на ЕЕС Регламент 203/2012

На 08 Февруари 2012 г., в Официалния вестник на Европейския съюз беше публикуван Регламент 203 за правилата и изискванията за производство на биологично вино. Новият Регламент влезе в сила на 01 Август 2012 г., като първите вина и всички базирани на вино продукти започнаха да се сертифицират от реколта 2012 г.

Настоящият документ представя в резюме основните изисквания на новия регламент: разрешени продукти и вещества, разрешени и забранени енологични практики, използването на серен диоксид, етикетиране, сертификация на количества от предходни години и разрешените съставки от земеделски произход.

## I. ОСНОВНИ ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРЕРАБОТКА

### A. Процеси

- Енологични процеси и практики свързани с биологично грозде може да се извършват само след старателно и правилно почистване на производственото оборудване и инсталации (да се обърне специално внимание на порести материали)
- Производството на вино и бутилирането трябва да се осъществи в непрекъснат режим до завършване на производствения цикъл и да е разделено (по място или време) от подобни операции с не сертифицирани продукти.

### B. Предпазни мерки

- Трябва да се избягват рискове от замърсяване със забранени вещества или продукти.
- Да се въведат подходящи процедури по почистване.

### C. Почистване и саниране на оборудване

- Не съществува ограничителен списък: използване на продукти одобрени в хранителната индустрия.
- Няма остатъчни количества от пестициди: тези продукти се използват само при липса на биологично сертифицирани продукти.

## II. ПРОСЛЕДЯЕМОСТ НА БИОЛОГИЧНИТЕ ПРОДУКТИ

### A. Произход на суровините: изисквания и записи

#### 1. БИОЛОГИЧНИ СУРОВИНИ:

- Списък на доставчиците и актуални сертификати за биологичните продукти и суровини (грозде, захар, др.).
- Гаранции за биологичните продукти: естество и произход на биологичните продукти и обозначения на контролния орган върху фактури, стокови ордери и етикети.
- Ако е приложимо: декларации от подизпълнители; разрешителни за внос, сертификати за контрол при внос от трети страни.

#### 2. КОНВЕНЦИОНАЛНИ СУРОВИНИ:

- Технически спецификации (добавки, технологични спомагателни вещества, продукти и вещества използвани при производството на вино и продукти от винаро- лозарския сектор )
- Декларация за липса на ГМО и радиация
- Декларации и сертификати за пригодност и пивкост на водата.

### B. Приемане на входящи биологични суровини

- Проверка за добро затваряне и запечатване и на контейнерите и правилното и ясно видимо обозначение за биологично производство.
- В случай на съмнение за несъответстващ продукт, операторът трябва да разполага с процедури за управлението му (отделяне, изтегляне, понижаване на качеството и др.).

### C. Идентификация

- Да се вземат всички необходими мерки за осигуряване идентификацията на партидите.

© Балкан Биосерт	5.3.073	Версия 1
Последна промяна: КК 24.01.2014	Одобрил: КК; Дата на издаване 24.01.2014	Страница 1 от 5

- Съхраняването на биологичните суровини и крайни продукти трябва да става в отделно място от конвенционалните продукти в зона с ясни граници (напр. обозначаване на границите по пода, идентификация на съдовете и др.)

#### D. Изпращане и транспортиране на готовите и/ или полуготови продукти

- Продуктите трябва да бъдат транспортирани в затворени контейнери, превозни средства или опаковки.

- Придружаващи документи: етикети, стокови разписки, фактури трябва да съдържат задължителните означения за биологично производство.

#### E. Стокови и финансови записи

Трябва да има налични записи по всяко време, които да позволят на контролния орган да установи произхода, естеството, количествата и получателите на всички закупени (входящи), преработени, съхранявани, продадени и десертфицирани продукти (фактури, стокови разписки, дневници за преработка и др.)

### III. ПОЗВОЛЕНИ ПРОДУКТИ И ВЕЩЕСТВА

Списък с продуктите и веществата разрешени за производство на вино (съгласно условията на употреба описани в Приложение I A на ЕЕС 606/2009).

Вид практика	Позволенни продукти или вещества	Вид практика	Позволенни продукти или вещества
<b>Ферментация</b>	- Дрожди * - Млечнокисели бактерии	<b>Повишаване на киселинното съдържание</b>	Млечна киселина - L(+) винена киселина
<b>Центрофугиране и филтрация</b>	- Перлит - Целулоза - Диатомит	<b>Намаляване на киселинното съдържание</b>	- L(+) винена киселина - Калциев карбонат - Неутрален калиев тартарат - Калиев бикарбонат
<b>Аериране и окисляване</b>	- Въздух - Газообразен кислород	<b>Стабилизация или консервиране</b>	- Серен диоксид - Калиев бисулфит - Калиев метабисулфит - Лимонена киселина
<b>Хранене на дрождите</b>	- Дваамониев фосфат - Тиаминов дихлорхидрат		
<b>Избистряне</b>	- Белтъчен албумин * - Казеин - Калиев казеинат - Ядивен желатин * - Рибен клей * - Растителни протеини от пшеница или грах* - Бентонит - Силициев диоксид - Танини * - Пектолитни ензими	<b>Допълнение</b>	- Смола от алепски бор - L-аскорбинова киселина - Въглероден диоксид - Танини * - Метавинена киселина
<b>Използване за създаване на инертна атмосфера и за защитаване на продукта от въздуха</b>	- Азот - Въглероден диоксид - Аргон	<b>Използване</b>	- Въглен за енологични цели - Калиев битартарат - Калиев алгинат - Акациева гума (арабска гума) * - Меден цитрат - Меден сулфат (до

			31.07.2015) - Дъбов чипс - Азот (за барботаж ) - Калциев сулфат (само за "vino generoso" или "vino generoso de licor")
(*) Получени от биологични суровини, ако са налични.			

Източник: Приложение VIIIa на ЕЕС 889/2008

#### IV. ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОГРАНИЧЕНИЯ

##### А. Забранени практики

- Частична концентрация чрез студ
- Десулфитиране чрез физични методи
- Обработка с електродиализа за осигуряване на тартаратна стабилност на виното
- Намаляване на алкохолното съдържание на виното
- Обработка с катионообменители за осигуряване на тартаратна стабилност на виното

##### В. Одобрени практики и условия

- Топлинни обработки: Температура  $\leq 70^{\circ}\text{C}$
- Центрофугиране и филтриране: големина на порите  $\geq 0,2 \mu\text{m}$

Използването на следните енологични практики се преразглежда от Комисията преди 01 Август 2015 с оглед на забраняване или допълнително ограничаване: топлинни обработки, използване на йонообменни смоли и обратна осмоза (частична концентрация на гроздовата мъст).

#### V. СЪДЪРЖАНИЕ НА SO<sub>2</sub>

Резюме на максимално допустимите нива на серен диоксид:

Вид вино	Максимално съдържание на SO <sub>2</sub> (mg/l)	Позволени вещества
<b>Червени вина</b> (остатъчна захар <2g/l)	100	Серен диоксид Калиев бисулфит Калиев метабисулфит
<b>Бели вина и розе</b> (остатъчна захар <2g/l)	150	
<b>Други вина</b>	Максималното съдържание на SO <sub>2</sub> определено в Приложение I-Б of ЕЕС N° 606/2009 се намалява с 30 mg/l	

Регламентът позволява използването на SO<sub>2</sub> до максимално допустимото съдържание определено в Приложение I-В на ЕЕСN° 606/2009, за да се осигури запазването на виното при настъпване на извънредни климатични условия през дадена година (сериозни бактериални или гъбични инфекции).

#### VI. ЕТИКЕТИРАНЕ

##### А. Складови запаси от вина произведени до 31 Юли 2012 в съответствие с Регламент 2092/91 или 834/07

Складовите запаси може да се предлагат на пазара до изчерпване на наличностите:

- Обозначение на етикета "Вино от биологично грозде" (без лого на ЕС)
- Трябва да се изпише и кодovия номер на контролния орган

##### В. Вина и продукти от тях отговарящи на изискванията на новия регламент

Задължителните обозначения са:

- Кодов номер на контролния орган

© Балкан Биосерт	5.3.073	Версия 1
Последна промяна: КК 24.01.2014	Одобрил: КК; Дата на издаване 24.01.2014	Страница 3 от 5

- Лого на ЕС за биологични вина произведени и/или етикетирани в ЕС
- Място на произход на съставките от земеделски произход, когато ЕС логото също е използвано

### С. Други възможни обозначения на етикета

- "Сертифицирано от Балкан Биосерт ООД"
- Логото на Балкан Биосерт ООД

**Забележка:** Започвайки с гроздовата реколта 2012 г., всички вина приготвени от биологично грозде трябва да отговарят на изискванията на новия регламент. Повече няма да е възможно производството на вина етикетирани като „вино от биологично грозде“ (когато е сертифицирано само гроздето, но не и енологичните практики).

## VII. ЧЕКЛИСТ ЗА КОНТРОЛ (ИНСПЕКЦИЯ)

Обща информация	Произход на суровини и преработка	Проследимост	Безопасност и контрол на замърсители	Етикетирание
Описание на преработка, бутилиране, опаковане и зоните за съхранение	Списък на доставчици и проверка на гаранциите за биологична продукция	Постоянно идентификация на партидите и разделянето на био от конвенционални	Списък и спецификации на продуктите за почистване	Проверка за съответствие на всички фирмени документи
Списък на потенциални подизпълнители	Процедура за включване на доставчици	Няма риск от замърсяване на био продукти	Процедури за управление на замърсители	Етикетите за продажби на едро трябва да бъдат проверени и одобрени
Познаване и прилагане на процедурите за управление на риска	Приемане на входящи продукти и условия за съхранение	Инвентарни и финансови записи и документи	Договори с фирми за дезинфекция	Етикетите за продажби на дребно трябва да бъдат проверени и одобрени
Управление на жалби, оплаквания и рекламации от клиенти и потребители	Технически спецификации за всички конвенционални вещества (добавки, Спомагателни вещества в енологичните практики, др.)	Поток на входящи/ изходящи продукти	Няма риск от замърсяване на биологични продукти от хигиенна гледна точка	
	Проверка за съответствие на : - Преработка - Пакетиране		Вземане на проби за анализ- за замърсители или за съдържание на SO <sub>2</sub> .	

*Инспекторите могат да изискат допълнителни документи или проби за лабораторен анализ по време на контрол.*

## VIII. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПОЯСНЕНИЯ И УСЛОВИЯ

### A. Суровини от земеделски произход използвани при производство на вино

© Балкан Биосерт	5.3.073	Версия 1
Последна промяна: КК 24.01.2014	Одобрил: КК; Дата на издаване 24.01.2014	Страница 4 от 5

Регламентът изисква биологичните вина да са произведени с биологични съставки от земеделски произход: грозде, захар, концентрирана гроздова мъст (ректифицирана или не), алкохол. Понастоящем, не се предвиждат дерогации за използване на конвенционални суровини от земеделски произход в случай на неналичие на биологична суровина.

#### **В. Сертификация на вино от предишни реколти**

Вина произведени в предишни години от грозде сертифицирано като биологично съгласно изискванията на Регламенти 834/07 и 889/08 може да бъде обозначено като “вино от биологично грозде”. Ако енологичните практики използвани по времето на производство на това вино отговарят напълно на изискванията на новия регламент и оператора съхранява подробна документация (5 год.) за това, той може да кандидатства за сертификация на виното като биологично (с използване на логото на ЕС).

#### **С. Вина произведени от грозде в преход**

Вина произведени от грозде в процес на преход могат да бъдат обозначени като “вино в преход към биологично производство”:

- Ако съдържат само една съставка от земеделски произход: грозде в преход
  - Ако са произведени в разрешените съставки и технологични спомагателни вещества
- Новият регламент не предвижда използването на други съставки от земеделски произход (захар, мъст, алкохол) по време на производството..

#### **Д. Преходен период за етикетите**

Складови запаси от вина произведени до 31 Юли 2012 в съответствие с Регламент 2092/91 или 834/2007, може да се предлагат на пазара до изчерпване на наличностите.

© Балкан Биосерт	5.3.073	Версия 1
Последна промяна: КК 24.01.2014	Одобрил: КК; Дата на издаване 24.01.2014	Страница 5 от 5