

## REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 203/2012 DA COMISSÃO

de 8 de março de 2012

que altera o Regulamento (CE) n.º 889/2008 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, no que respeita ao vinho biológico

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho, de 28 de junho de 2007, relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2092/91 <sup>(1)</sup>, e, nomeadamente, o artigo 19.º, n.º 3, segundo parágrafo, o artigo 21.º, n.º 2, o artigo 22.º, n.º 1, o artigo 38.º, alínea a), e o artigo 40.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 834/2007, nomeadamente, o seu título III, capítulo 4, estabelece requisitos de base no que se refere à produção biológica de géneros alimentícios transformados. As normas de execução desses requisitos de base foram estabelecidas pelo Regulamento (CE) n.º 889/2008 da Comissão, de 5 de setembro de 2008, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho relativo à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos, no que respeita à produção biológica, à rotulagem e ao controlo <sup>(2)</sup>.
- (2) Importa incluir no Regulamento (CE) n.º 889/2008 disposições específicas relativas à produção de vinho biológico. Essas disposições devem ser aplicáveis aos produtos do setor do vinho conforme referido no Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») <sup>(3)</sup>.
- (3) A transformação do vinho biológico requer a utilização de determinados produtos e substâncias como aditivos ou auxiliares tecnológicos, em condições bem definidas. Para esse efeito e com base nas recomendações do estudo realizado a nível da União Europeia sobre viticultura e vinificação biológicas: desenvolvimento de tecnologias consentâneas com a proteção do ambiente e do consumidor para melhorar a qualidade do vinho biológico, bem como de um enquadramento legislativo cientificamente fundamentado («*Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework*», também conhecido por «ORWINE») <sup>(4)</sup>, a utilização desses produtos e substâncias deve ser autorizada em conformidade com o artigo 21.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007.
- (4) Certas substâncias e produtos utilizados como aditivos e auxiliares tecnológicos em práticas enológicas no âmbito do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão, de 10 de julho de 2009, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que

respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis <sup>(5)</sup>, são derivados de matérias-primas de origem agrícola. Nesses casos, as matérias-primas podem estar disponíveis no mercado na forma biológica. A fim de estimular o aumento da sua procura no mercado, deve ser dada preferência à utilização de aditivos e auxiliares tecnológicos derivados de matérias-primas agrícolas produzidas biologicamente.

- (5) As práticas e técnicas para a produção de vinho são estabelecidas, a nível da União, pelo Regulamento (CE) n.º 1234/2007 e respetivas normas de execução, conforme constantes do Regulamento (CE) n.º 606/2009 e pelo Regulamento (CE) n.º 607/2009 da Comissão, de 14 de julho de 2009, que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, às menções tradicionais, à rotulagem e à apresentação de determinados produtos vitivinícolas <sup>(6)</sup>. A utilização dessas práticas e técnicas na vinificação biológica pode não estar em conformidade com os objetivos e princípios fixados no Regulamento (CE) n.º 834/2007, nomeadamente, com os princípios específicos aplicáveis à transformação de géneros alimentícios biológicos, referidos no artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 834/2007. Importa, pois, estabelecer limitações e restrições específicas para certas práticas e tratamentos enológicos.
- (6) Determinadas outras práticas amplamente utilizadas na transformação dos géneros alimentícios são também utilizadas na vinificação, podendo afetar certas características essenciais dos produtos biológicos e, portanto, a sua verdadeira natureza; não existem ainda, porém, técnicas alternativas que as possam substituir. É o caso dos tratamentos térmicos, da filtração, da osmose inversa e da utilização de resinas de permuta iónica. Deve, pois, permitir-se aos produtores de vinho biológico a utilização dessas práticas, embora com restrições. Deve prever-se oportunamente a possibilidade de submeter a reexame a utilização de tratamento térmico, resinas de permuta iónica e osmose inversa.
- (7) Devem excluir-se da vinificação biológica as práticas e tratamentos enológicos passíveis de induzir em erro quanto à verdadeira natureza dos produtos biológicos. É o caso da concentração por arrefecimento, da desalcoo-lização, da eliminação de dióxido de enxofre por processos físicos, da eletrodialise e da permuta catiónica, práticas enológicas que alteram significativamente a composição do produto a ponto de poderem induzir em erro quanto à verdadeira natureza do vinho biológico. De igual modo, a utilização ou adição de certas substâncias pode também induzir em erro quanto à verdadeira

<sup>(1)</sup> JO L 189 de 20.7.2007, p. 1.<sup>(2)</sup> JO L 250 de 18.9.2008, p. 1.<sup>(3)</sup> JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.<sup>(4)</sup> <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263><sup>(5)</sup> JO L 193 de 24.7.2009, p. 1.<sup>(6)</sup> JO L 193 de 24.7.2009, p. 60.

natureza do vinho biológico. É, pois, adequado estabelecer que essas substâncias não devam ser utilizadas ou adicionadas no quadro das práticas e tratamentos enológicos biológicos.

- (8) No que respeita mais concretamente aos sulfitos, os resultados do estudo ORWINE mostraram que, na União Europeia, os produtores de vinho biológico obtêm já, nos vinhos provenientes de uvas biológicas, um teor de dióxido de enxofre inferior ao teor máximo de enxofre autorizado nos vinhos não biológicos. É, pois, adequado fixar, para os vinhos biológicos, um teor máximo de dióxido de enxofre, que deve ser inferior ao autorizado nos vinhos não biológicos. As quantidades de dióxido de enxofre necessárias dependem das diversas categorias de vinhos e também de certas características intrínsecas do vinho, nomeadamente o seu teor de açúcar, que devem ter-se em consideração aquando do estabelecimento dos níveis máximos de dióxido de enxofre específicos dos vinhos biológicos. No entanto, em certas zonas vitícolas, podem surgir dificuldades causadas por condições meteorológicas extremas que tornem necessária a utilização de quantidades suplementares de sulfitos na preparação do vinho para conseguir obter, no ano em que as referidas condições ocorrem, um produto final estável. Assim, nessas condições, deve ser permitido aumentar o teor máximo de dióxido de enxofre.
- (9) O vinho é um produto de longa conservação e alguns vinhos são tradicionalmente armazenados durante vários anos em barris ou cubas antes de serem colocados no mercado. Nos termos do Regulamento (CEE) n.º 2092/91 do Conselho, de 24 de junho de 1991, relativo ao modo de produção biológico de produtos agrícolas e à sua indicação nos produtos agrícolas e nos géneros alimentícios<sup>(1)</sup>, e, por um período limitado, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 889/2008, a comercialização de tais vinhos segundo os requisitos de rotulagem previstos no referido regulamento deve ser autorizada até ao esgotamento das existências de vinhos armazenados.
- (10) Alguns dos vinhos armazenados foram já produzidos por um processo de vinificação que respeita as normas relativas ao vinho biológico previstas no presente regulamento. Quando tal possa ser provado, deve ser autorizada a utilização do logótipo comunitário da produção biológica referido no artigo 25.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 834/2007, designado, a partir de 1 de julho de 2010, por «logótipo da UE da produção biológica», de modo a garantir a comparação e concorrência leais entre os vinhos biológicos produzidos antes e depois da entrada em vigor do presente regulamento. No caso contrário, o vinho deve ser exclusivamente rotulado como «vinho de uvas biológicas», sem o logótipo da UE da produção biológica, desde que seja produzido em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 2092/91 e o Regulamento (CE) n.º 889/2008 antes da sua alteração pelo presente regulamento.

- (11) O Regulamento (CE) n.º 889/2008 deve, pois, ser alterado em conformidade.
- (12) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de regulamentação da produção biológica,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1.º

O Regulamento (CE) n.º 889/2008 é alterado do seguinte modo:

- 1) O título II é alterado do seguinte modo:
- a) No artigo 27.º, n.º 1, o prómio passa a ter a seguinte redação:
- «Para efeitos do artigo 19.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 834/2007, só podem ser utilizadas na transformação dos géneros alimentícios biológicos, com exceção dos produtos do setor do vinho, aos quais se aplicam as disposições do capítulo 3-A, as seguintes substâncias:»;
- b) É inserido o seguinte capítulo 3-A:

#### «CAPÍTULO 3-A

#### **Regras específicas aplicáveis à vinificação**

##### Artigo 29.º-B

#### **Âmbito de aplicação**

1. O presente capítulo estabelece regras específicas aplicáveis à produção biológica dos produtos do setor do vinho, conforme referido no artigo 1.º, n.º 1, alínea l), do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho (\*).
2. Salvo disposição explícita em contrário do presente capítulo, são aplicáveis os Regulamentos (CE) n.º 606/2009 (\*\*), e (CE) n.º 607/2009 (\*\*\*) da Comissão.

##### Artigo 29.º-C

#### **Utilização de certos produtos e substâncias**

1. Para os efeitos do artigo 19.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 834/2007, os produtos do setor do vinho são produzidos a partir de matérias-primas biológicas.
2. Para os efeitos do artigo 19.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 834/2007, só podem ser utilizados na transformação dos produtos do setor do vinho, nomeadamente nas práticas e tratamentos enológicos, os produtos e substâncias enumerados no anexo VIII-A do presente regulamento, sujeitos às condições específicas e restrições estabelecidas no Regulamento (CE) n.º 1234/2007 e no Regulamento (CE) n.º 606/2009, e, em especial, no anexo I-A deste regulamento.
3. Caso se encontrem disponíveis, devem ser utilizados os produtos e substâncias enumerados no anexo VIII-A do presente regulamento e marcados com um asterisco, derivados de matérias-primas biológicas.

<sup>(1)</sup> JO L 198 de 22.7.1991, p. 1. O Regulamento (CEE) n.º 2092/91 foi revogado e substituído pelo Regulamento (CE) n.º 834/2007 a partir de 1 de janeiro de 2009.

## Artigo 29.º-D

**Práticas enológicas e restrições**

1. Sem prejuízo do artigo 29.º-C bem como das restrições e proibições específicas previstas no presente artigo, n.ºs 2 a 5, só são permitidas as práticas, tratamentos e processos enológicos, incluindo as restrições previstas nos artigos 120.º-C e 120.º-D do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 e nos artigos 3.º, 5.º a 9.º e 11.º a 14.º do Regulamento (CE) n.º 606/2009 e seus anexos, utilizados antes de 1 de agosto de 2010.

2. É proibida a utilização das seguintes práticas, tratamentos e processos enológicos:

- a) Concentração parcial por arrefecimento em conformidade com o anexo XV-A, parte B.1, alínea c), do Regulamento (CE) n.º 1234/2007;
- b) Eliminação de dióxido de enxofre por processos físicos em conformidade com o anexo I-A, ponto 8, do Regulamento (CE) n.º 606/2009;
- c) Tratamento por eletrodialise para a estabilização tartárica do vinho em conformidade com o anexo I-A, ponto 36, do Regulamento (CE) n.º 606/2009;
- d) Desalcoolização parcial de vinhos em conformidade com o anexo I-A, ponto 40, do Regulamento (CE) n.º 606/2009;
- e) Tratamento de permuta catiónica para a estabilização tartárica do vinho em conformidade com o anexo I-A, ponto 43, do Regulamento (CE) n.º 606/2009.

3. É permitida a utilização das seguintes práticas, tratamentos e processos enológicos, nas condições referidas:

- a) Tratamentos térmicos em conformidade com o anexo I-A, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 606/2009, se a temperatura não exceder 70 °C;
- b) Centrifugação e filtração, com ou sem adjuvante de filtração inerte em conformidade com o anexo I-A, ponto 3, do Regulamento (CE) n.º 606/2009, se a dimensão dos poros não for inferior a 0,2 micrómetros.

4. O recurso às seguintes práticas, tratamentos e processos enológicos será reexaminado pela Comissão antes de 1 de agosto de 2015, com vista à sua eliminação progressiva ou restrição:

- a) Tratamentos térmicos conforme referidos no anexo I-A, ponto 2, do Regulamento (CE) n.º 606/2009;
- b) Utilização de resinas de permuta iónica conforme referido no anexo I-A, ponto 20, do Regulamento (CE) n.º 606/2009;
- c) Osmose inversa em conformidade com o anexo XV-A, parte B.1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

5. As alterações efetuadas após 1 de agosto de 2010 no que respeita às práticas, tratamentos e processos enológicos previstos no Regulamento (CE) n.º 1234/2007 ou no Regulamento (CE) n.º 606/2009 só são aplicáveis à produção biológica de vinho após a adoção das medidas necessárias para aplicar as regras de produção previstas no artigo 19.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 834/2007 e, se necessário, na sequência de um processo de avaliação em conformidade com o artigo 21.º desse regulamento.

(\*) JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

(\*\*) JO L 193 de 24.7.2009, p. 1.

(\*\*\*) JO L 193 de 24.7.2009, p. 60.»;

c) O artigo 47.º é alterado do seguinte modo:

i) no primeiro parágrafo é aditada a seguinte alínea:

«e) A utilização de dióxido de enxofre até um teor máximo a fixar em conformidade com o anexo I-B do Regulamento (CE) n.º 606/2009, se as condições climáticas excecionais de um determinado ano de colheita deteriorarem o estado sanitário das uvas biológicas numa zona geográfica específica devido a ataques graves de bactérias ou fungos que obriguem o produtor a utilizar mais dióxido de enxofre que nos anos precedentes para obter um produto final comparável.»

ii) o segundo parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Os operadores individuais conservam provas documentais do recurso às derrogações acima referidas, sob reserva de aprovação pela autoridade competente. Os Estados-Membros informam os demais Estados-Membros e a Comissão das derrogações que tenham concedido ao abrigo do primeiro parágrafo, alíneas c) e e).».

2) O título V é alterado do seguinte modo:

a) No artigo 94.º, n.º 1.º, é aditada a seguinte alínea:

«d) No prazo de um mês a contar da sua aprovação, as derrogações concedidas pelos Estados-Membros ao abrigo do artigo 47.º, primeiro parágrafo, alíneas c) e e).»;

b) No artigo 95.º, o n.º 10-A passa a ter a seguinte redação:

«10-A. No que respeita aos produtos do setor do vinho, o período transitório referido no n.º 8 termina em 31 de julho de 2012.

As existências de vinhos produzidos até 31 de julho de 2012 em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 2092/91 ou com o Regulamento (CE) n.º 834/2007 podem continuar a ser introduzidas no mercado até ao esgotamento das existências e desde que sejam respeitados os seguintes requisitos de rotulagem:

- a) O logótipo comunitário da produção biológica referido no artigo 25.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 834/2007, designado a partir de 1 de julho de 2010 por "logótipo da UE da produção biológica", pode ser utilizado desde que o processo de vinificação respeite o disposto no título II, capítulo 3-A, do presente regulamento;
- b) Os operadores que utilizem o "logótipo da UE da produção biológica" mantêm registos de provas, por um período mínimo de 5 anos após terem colocado no mercado o vinho de uvas biológicas, nomeadamente das quantidades correspondentes de vinho em litros, por categoria de vinho e por ano;

c) Se não se dispuser das provas referidas na alínea b) do presente número, esse vinho pode ser rotulado como "vinho de uvas biológicas", desde que respeite o disposto no título II, capítulo 3-A, do presente regulamento;

d) O vinho rotulado como "vinho de uvas biológicas" não pode ostentar o "logótipo da UE da produção biológica".».

- 3) É inserido um novo anexo VIII-A, cujo texto consta do anexo do presente regulamento.

#### Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de agosto de 2012.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 8 de março de 2012.

Pela Comissão  
O Presidente  
José Manuel BARROSO

## ANEXO

## «ANEXO VIII-A

**Produtos e substâncias autorizados para utilização ou adição aos produtos biológicos do setor do vinho, conforme referido no artigo 29.º-C**

Tipos de tratamento em conformidade com o anexo I-A do Regulamento (CE) n.º 606/2009	Designação dos produtos ou substâncias	Condições específicas, restrições nos limites e condições previstos no Regulamento (CE) n.º 1234/2007 e Regulamento (CE) n.º 606/2009
Ponto 1: Utilização para arejamento ou oxigenação	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ar</li> <li>— Oxigénio gasoso</li> </ul>	
Ponto 3: Centrifugação e filtração	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Perlite</li> <li>— Celulose</li> <li>— Terra de diatomáceas</li> </ul>	Utilizado apenas como adjuvante de filtração inerte
Ponto 4: Utilização para criar uma atmosfera inerte e manipular o produto ao abrigo do ar	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Azoto</li> <li>— Dióxido de carbono</li> <li>— Árgon</li> </ul>	
Pontos 5, 15 e 21: Utilização	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Leveduras <sup>(1)</sup></li> </ul>	
Ponto 6: Utilização	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Fosfato diamónico</li> <li>— Dicloridrato de tiamina</li> </ul>	
Ponto 7: Utilização	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Dióxido de enxofre</li> <li>— Bissulfito de potássio ou metabissulfito de potássio</li> </ul>	<p>a) O teor máximo de dióxido de enxofre não pode exceder 100 mg/l no caso dos vinhos tintos conforme referido no anexo I-B, parte A, ponto 1, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 606/2009, com um teor residual de açúcar inferior a 2 g/l;</p> <p>b) O teor máximo de dióxido de enxofre não pode exceder 150 mg/l no caso dos vinhos brancos e vinhos rosados ou "rosés" conforme referido no anexo I-B, parte A, ponto 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 606/2009, com um teor residual de açúcar inferior a 2 g/l;</p> <p>c) Para todas as outras categorias de vinhos, o teor máximo de dióxido de enxofre em conformidade com o anexo I-B do Regulamento (CE) n.º 606/2009, em 1 de agosto de 2010, é diminuído de 30 mg/l.</p>
Ponto 9: Utilização	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Carvões de uso enológico</li> </ul>	
Ponto 10: Clarificação	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Gelatina alimentar <sup>(2)</sup></li> <li>— Matérias proteicas de origem vegetal provenientes do trigo ou da ervilha <sup>(2)</sup></li> <li>— Isinglass (cola de peixe) <sup>(2)</sup></li> <li>— Ovalbumina <sup>(2)</sup></li> <li>— Taninos <sup>(2)</sup></li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Caseína</li> <li>— Caseinato de potássio</li> <li>— Dióxido de silício</li> <li>— Bentonite</li> <li>— Enzimas pectolíticas</li> </ul>	

Tipos de tratamento em conformidade com o anexo I-A do Regulamento (CE) n.º 606/2009	Designação dos produtos ou substâncias	Condições específicas, restrições nos limites e condições previstos no Regulamento (CE) n.º 1234/2007 e Regulamento (CE) n.º 606/2009
Ponto 12: Utilização para acidificação	— Ácido láctico — Ácido L-(+)-tartárico	
Ponto 13: Utilização para desacidificação	— Ácido L-(+)-tartárico — Carbonato de cálcio — Tartarato neutro de potássio — Bicarbonato de potássio	
Ponto 14: Adição	— Resina de pinheiro de Alepo	
Ponto 17: Utilização	— Bactérias produtoras de ácido láctico	
Ponto 19: Adição	— Ácido L-ascórbico	
Ponto 22: Utilização para borbulhagem	— Azoto	
Ponto 23: Adição	— Dióxido de carbono	
Ponto 24: Adição para estabilização	— Ácido cítrico	
Ponto 25: Adição	— Taninos <sup>(2)</sup>	
Ponto 27: Adição	— Ácido metatartárico	
Ponto 28: Utilização	— Goma arábica <sup>(2)</sup>	
Ponto 30: Utilização	— Bitartarato de potássio	
Ponto 31: Utilização	— Citrato de cobre	
Ponto 31: Utilização	— Sulfato de cobre	Autorizado até 31 de julho de 2015
Ponto 38: Utilização	— Aparas de madeira de carvalho	
Ponto 39: Utilização	— Alginato de potássio	
Tipos de tratamento em conformidade com o anexo III, parte A, ponto 2, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 606/2009	— Sulfato de cálcio	Apenas para "vino generoso" ou "vino generoso de licor"

<sup>(1)</sup> No caso das estirpes específicas de leveduras: derivados de matérias-primas biológicas, se disponíveis.

<sup>(2)</sup> Derivados de matérias-primas biológicas, se disponíveis.»