Vino Biologico

Requisiti di certificazione

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Principi e requisiti generali (Reg. UE 848/2018)

- Definisce una lista positiva specifica con coadiuvanti tecnologici, additivi e pratiche enologiche ammesse.
- Lieviti e alcuni coadiuvanti devono essere preferibilmente bio
- Livelli massimi solfiti più bassi rispetto a quelli previsti nei vini convenzionali
- Per la prima volta (nel biologico) sono poste limitazioni e divieti riguardo processi fisici di trasformazione.

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Additivi e coadiuvanti

(Reg. UE 1165/2021)

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Numeri di identificazione	Riferimenti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934	Condizioni e limiti specifici
Aria		Parte A, tabella 1, punti 1 e 8	
Ossigeno gassoso	E 948 CAS 17778- 80-2	Parte A, tabella 1, punto 1 Parte A, tabella 2, punto 8.4	
Argon	E 938 CAS 7440-37-1	Parte A, tabella 1, punto 4 Parte A, tabella 2, punto 8.1	non può essere utilizzato per il gorgogliamento
Azoto	E 941 CAS 7727-37-9	Parte A, tabella 1, punti 4, 7 e 8 Parte A, tabella 2, punto 8.2	
Biossido di carbonio	E 290 CAS 124-38-9	Parte A, tabella 1, punti 4 e 8 Parte A, tabella 2, punto 8.3	
Pezzi di legno di quercia		Parte A, tabella 1, punto 11	

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Additivi e coadiuvanti

(Reg. UE 1165/2021)

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Numeri di identificazione	Riferimenti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934	Condizioni e limiti specifici
Acido tartarico (L(+)-)	E 334 CAS 87-69-4	Parte A, tabella 2, punto 1.1	
Acido lattico	E 270	Parte A, tabella 2, punto 1.3	
Tartrato di potassio L(+)	E 336 (ii) CAS 921- 53-9	Parte A, tabella 2, punto 1.4	
Bicarbonato di potassio	E 501 (ii) CAS 298-14-6	Parte A, tabella 2, punto 1.5	
Carbonato di calcio	E 170 CAS 471-34-1	Parte A, tabella 2, punto 1.6	
Solfato di calcio	E 516	Parte A, tabella 2, punto 1.8	

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Additivi e coadiuvanti

(Reg. UE 1165/2021)

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Numeri di identificazione	Riferimenti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934	Condizioni e limiti specifici
Anidride solforosa	E 220 CAS 7446-09-5	Parte A, tabella 2, punto 2.1	il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, come prescritto dall'allegato I, parte B, punto A.1, lettera a), del regolamento delegato (UE) 2019/934, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l
Bisolfito di potassio	E 228 CAS 7773-03-7	Parte A, tabella 2, punto 2.2	
Metabisolfito di potassio	E 224 CAS 16731-55-8	Parte A, tabella 2, punto 2.3	
			il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, come prescritto dall'allegato I, parte B, punto A.1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/934, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 è ridotto di 30 mg/l

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Additivi e coadiuvanti

(Reg. UE 1165/2021)

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Numeri di identificazione	Riferimenti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934	Condizioni e limiti specifici
Acido L-ascorbico	E 300	Parte A, tabella 2, punto 2.6	
Carbone per uso enologico		Parte A, tabella 2, punto 3.1	
Idrogenofosfato di diammonio	E 342/CAS 7783-28-0	Parte A, tabella 2, punto 4.2	
Cloridrato di tiamina	CAS 67-03-8	Parte A, tabella 2, punto 4.5	
Autolisati di lievito		Parte A, tabella 2, punto 4.6	
Scorze di lieviti		Parte A, tabella 2, punto 4.7	
Lieviti inattivati		Parte A, tabella 2, punto 4.8 Parte A, tabella 2, punto 10.5 Parte A, tabella 2, punto 11.5	

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Additivi e coadiuvanti

(Reg. UE 1165/2021)

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Numeri di identificazione	Riferimenti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934	Condizioni e limiti specifici
Gelatina alimentare	CAS 9000-70-8	Parte A, tabella 2, punto 5.1	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Proteina di frumento		Parte A, tabella 2, punto 5.2	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Proteina di piselli		Parte A, tabella 2, punto 5.3	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Proteina di patate		Parte A, tabella 2, punto 5.4	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Colla di pesce		Parte A, tabella 2, punto 5.5	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Caseina	CAS 9005-43-0	Parte A, tabella 2, punto 5.6	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Caseinati di potassio	CAS 68131-54-4	Parte A, tabella 2, punto 5.7	

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Additivi e coadiuvanti

(Reg. UE 1165/2021)

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Numeri di identificazione	Riferimenti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934	Condizioni e limiti specifici
Albumina d'uovo	CAS 9006-59-1	Parte A, tabella 2, punto 5.8	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Bentonite	E 558	Parte A, tabella 2, punto 5.9	
Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)	E 551	Parte A, tabella 2, punto 5.10	
Tannini		Parte A, tabella 2, punto 5.12 Parte A, tabella 2, punto 6.4	ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili
Chitosano derivato da *Aspergillus niger*	CAS 9012-76-4	Parte A, tabella 2, punto 5.13 Parte A, tabella 2, punto 10.3	
Estratti proteici di lieviti		Parte A, tabella 2, punto 5.15	ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili
Alginato di potassio	E 402/CAS 9005-36-1	Parte A, tabella 2, punto 5.18	
Tartrato acido di potassio	E336(i)/CAS 868-14-4	Parte A, tabella 2, punto 6.1	
Acido citrico	E 330	Parte A, tabella 2, punto 6.3	

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Additivi e coadiuvanti

(Reg. UE 1165/2021)

Prodotti e sostanze autorizzati per la produzione e la conservazione di prodotti vitivinicoli biologici del settore vitivinicolo di cui all'allegato II, parte VI, punto 2.2, del regolamento (UE) 2018/848

Nome	Numeri di identificazione	Riferimenti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934	Condizioni e limiti specifici
Acido metatartarico	E 353	Parte A, tabella 2, punto 6.7	
Gomma arabica	E 414/CAS 9000-01-5	Parte A, tabella 2, punto 6.8	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili
Mannoproteine di lieviti		Parte A, tabella 2, punto 6.10	
Pectina liasi	CE 4.2.2.10	Parte A, tabella 2, punto 7.2	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione
Pectina metilesterasi	CE 3.1.1.11	Parte A, tabella 2, punto 7.3	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione
Poligalatturonasi	CE 3.2.1.15	Parte A, tabella 2, punto 7.4	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione
Emicellulasi	CE 3.2.1.78	Parte A, tabella 2, punto 7.5	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione
Cellulasi	CE 3.2.1.4	Parte A, tabella 2, punto 7.6	soltanto a scopo enologico nella chiarificazione

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

SO_2 limiti

TIPOLOGIA DI VINO	zucc. gr/l	CONVENZ. Reg. CE 606/09 (mg/l)	BIOLOGICO REG. UE 848/18	NOP (USA) (mg/l)
Vini rossi	< 2	-	100	100
Vini bianchi e rosati	< 2	-	150	100
Vini rossi < 5 gr./l di zuccheri	>2 <5	150	120	100
Vini bianchi e rosati < 5 gr./l di zuccheri	>2 <5	200	170	100
Vini rossi > 5 gr./l di zuccheri	>5	200	170	100
Vini bianchi e rosati > 5 gr./l di zuccheri	>5	250	220	100
Punto 2/c elenco vini	-	300	270	100
Punto 2/d elenco vini	-	350	320	100
Punto 2/e elenco vini	-	400	370	100
Vini spumanti di qualità	-	185	155	100
Altri vini spumanti	-	235	205	100

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Coadiuvanti tecnologici BIO

- Lieviti
- Gelatina alimentare
- Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli
- Colla di pesce
- Ovo-albumina
- Tannino
- Caseina
- Gomma arabica

Se disponibili DEVONO provenire DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, per dimostrare l'indisponibilità occorre presentare la dichiarazione di almeno 2 fornitori, tramite FAX, PEC o MAIL, conservando tutta la documentazione per eventuali controlli.

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Processi fisici VIETATI

- Concentrazione parziale a freddo
- Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici (colonna di desolforazione)
- Trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino
- De-alcolizzazione parziale dei vini
- Trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino

Processi fisici LIMITATI

- Nei trattamenti termici la temperatura non deve superare i 75 gradi centigradi
- Nella centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, la dimensione dei pori non deve essere inferiore a 0,2 micrometri

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Registrazioni obbligatorie

Per quanto attiene gli obblighi sulla tenuta dei documenti contabili gli operatori del biologico devono **utilizzare i documenti ed i registri previsti dalle disposizioni normative europee e nazionali in vigore.**

I prodotti biologici del settore vitivinicolo devono essere sempre contraddistinti dal termine "biologico".

Tutti i trattamenti effettuati devono essere registrati nel "Registro dei trattamenti" o, in sua mancanza, nel "Registro di vinificazione".

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Spumantizzazione

Per i prodotti vitivinicoli non si applica la regola del 95% di materie prime agricole biologiche.

Il 100% degli ingredienti agricoli, deve provenire da agricoltura biologica

Il "liquer d'expedition" utilizzato per la produzione di champagne e vini spumanti metodo classico, deve essere quindi costituito a sua volta da ingredienti bio (es. Zucchero, Vino nuovo o invecchiato, superalcolici).

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Spumantizzazione

Per i prodotti vitivinicoli non si applica la regola del 95% di materie prime agricole biologiche.

Il 100% degli ingredienti agricoli, deve provenire da agricoltura biologica

Il "liquer d'expedition" utilizzato per la produzione di champagne e vini spumanti metodo classico, deve essere quindi costituito a sua volta da ingredienti bio (es. Zucchero, Vino nuovo o invecchiato, superalcolici).

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Liquori e distillati

Il vino (da cui si ottengono il cognac e il brandy), le vinacce (buccia dell'uva, da cui si ottiene la grappa), il mosto d'uva (da cui si ottiene l'acquavite d'uva)

devono essere ottenute in conformità alle norme di vinificazione bio previste dal Reg. UE 848/2018

In seguito il processo produttivo dovrà essere realizzando utilizzando le medesime tecniche e additivi ammessi per tutti gli altri prodotti alimentari.

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Per quanto non previsto…

Per quanto non previsto dal regolamento UE 848/2018, si applicano le stesse norme previste dall'OCM vino ed in particolare il cosiddetto CODICE ENOLOGICO ovvero

Regolamento (CE) N. 934/2019

recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.

Eventuali nuovi coadiuvanti e additivi introdotti, però, devono però essere prima recepiti dalla normativa bio.

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Indicazioni in etichetta

- Logo EU (Biologico)
- Codice organismo di controllo (es. IT BIO 007)
- Origine uve

(es. Agricoltura Italia)

(es. Agricoltura UE)

(es. Agricoltura non-UE)

Vino destinato negli USA

in regime di equivalenza o conformità NOP

Coadiuvanti tecnologici e processi AMMESSI dal Reg. UE 848 ma VIETATI dal NOP:

fosfato bi ammonico, diclorato di tiamina, bisolfito e metabisolfito di potassio, proteine vegetali ottenute da frumento e piselli, colla di pesce, caseina e caseinato di potassio, ovoalbumina, tannino, tartrato neutro di potassio, bicarbonato di potassio, acido meta tartarico, argo, citrato di rame e solfato di rame per eliminazione di difetti di sapore e odore.

Coadiuvanti tecnologici e processi VIETATI dal Reg. UE 848 ma AMMESSI dal NOP:

desolforazione con processi fisici, caolino, acido L (-) malico, lisozima, alginato di calcio, dealcolizzazione parziale del vino, stabilizzazione tartarica mediante scambiatori di cationi, acidificazione mediate trattamento elettromembranario.

ATTENZIONE! Per molti coadiuvanti ammessi il NOP prevede condizioni specifiche di utilizzo e/o limitazioni che possono essere diverse da quelle previste dal Reg.UE 848.

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

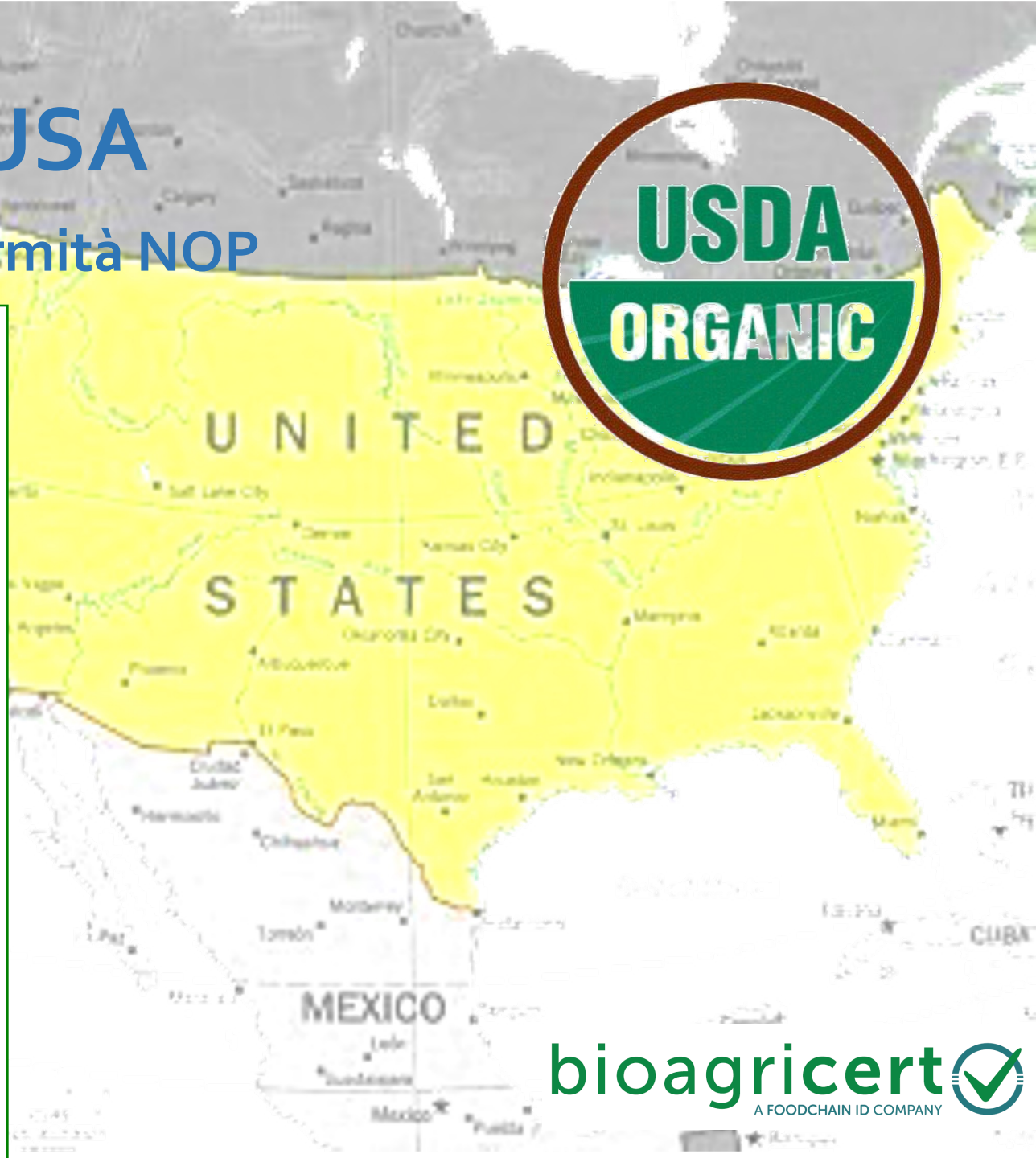
Vino destinato negli USA

in regime di equivalenza o conformità NOP

Label Basics

Understand how organic a product is by its label. Labels indicate the percentage of organic ingredients a food has. The higher the organic content, the more the National Organic Program limits the amount of nonagricultural substances — mineral or bacteria cultures or ingredients such as citric acid — that can be in the product. All nonagricultural substances must be on the USDA's approved National List of products. Water and salt do not total into the percentage of organically produced ingredients in foods.

100% organic	**100% Organic** Use of USDA Organic Seal is optional
organic	**Organic** (95% or more Organic Ingredients) Use of USDA Organic Seal is optional
made with organic ingredients	**Made with Organic Ingredients** (At least 70% Organic Ingredidents)
less than 70% organic ingredients	**Less than 70% Organic Ingredients** (Organic Ingredients denoted in ingredient list, but the term 'organic' cannot be used on overall packaging)



USDA ORGANIC

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

GUIDELINES FOR LABELING WINE AS “100% ORGANIC”

This document contains a sample label. It should be used as guidance relating to the National Organic Program (NOP) regulations at 7 CFR part 205. To view these regulations in their entirety, please visit the United States Department of Agriculture's website at www.ams.usda.gov/nop. This sample complies with the Federal Alcohol Administration Act, the Alcohol Beverage Labeling Act and the NOP.

When labeling your product as “100% Organic,” it must contain 100 percent organically produced ingredients and have been processed using organically produced processing aids, not counting added water and salt. You should also consider the following points in designing your label:

BRAND NAME/CLASS & TYPE (OPTIONAL)
The phrase “100% Organic” may be used to modify the brand name and/or class and type statement on the PDP, IP, or OP.

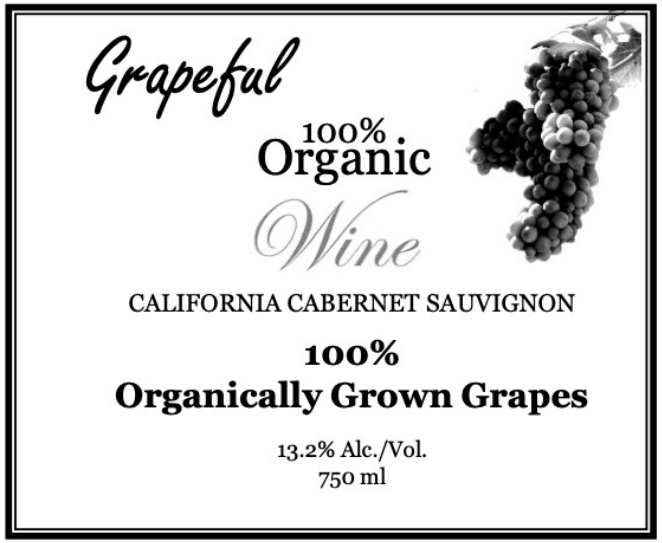
SULFITE STATEMENT
“100% Organic” products cannot use added sulfites in production. Therefore, since no added sulfites are present in the finished product, the label may not require a sulfite statement. In these cases, a lab analysis is necessary to verify that the wine contains less than 10 ppm of sulfites.

INGREDIENT STATEMENT (OPTIONAL)
Products certified as “100% Organic” may show a complete ingredient statement. The term “organic” may be used to identify the specific ingredients. Water and salt included as ingredients may not be identified as “organic.” This statement may only appear on the IP.

CERTIFICATION STATEMENT (REQUIRED)
“Certified Organic by ---” or a similar phrase must be listed below the name and address of: the bottler, for domestic wines; or the bottler or importer for imported wines. This statement must be on the IP and may include the agent’s business address, telephone number, or internet address.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE
AGRICULTURAL MARKETING SERVICE
WASHINGTON, DC 20250

DEPARTMENT OF THE TREASURY
ALCOHOL AND TOBACCO TAX AND TRADE BUREAU
WASHINGTON, DC 20220



KEY

PDP - (PRINCIPAL DISPLAY PANEL) That part of the label that is most likely to be displayed, presented, shown, or examined under customary conditions of display for sale.

IP - (INFORMATION PANEL) That part of the label of a packaged product that is immediately contiguous to and to the right of the principal display panel as observed by an individual facing the principal display panel, unless another section of the label is designated as the information panel because of package size or other attributes (e.g., irregular shape with one usable surface).

OP - (OTHER PANEL) Any panel other than the principal display panel, information panel, or ingredient statement.

IS - (INGREDIENT STATEMENT) The list of ingredients contained in a product shown in their common and usual names in the descending order of predominance.

USDA ORGANIC SEAL (OPTIONAL)
The USDA Organic Seal may be placed on the label of a product that is certified as “100% Organic.” This seal may appear on the PDP, IP or OP.

CERTIFYING AGENT SEAL (OPTIONAL)
The seal of a USDA-accredited certifying agent may be placed on the label of a product that is certified as “100% Organic.” This seal may appear on the PDP, IP or OP.

GUIDELINES FOR LABELING WINE AS "ORGANIC"

This document contains a sample label. It should be used as guidance relating to the National Organic Program (NOP) regulations at 7 CFR part 205. To view these regulations in their entirety, please visit the United States Department of Agriculture's website at www.ams.usda.gov/nop. This sample complies with the Federal Alcohol Administration Act, the Alcohol Beverage Labeling Act and the NOP.

When labeling your product as "Organic," it must contain at least 95 percent organically produced ingredients, not counting added water and salt. In addition, your product must not contain added sulfites and may contain up to 5 percent non-organically produced agricultural ingredients allowed by 7 CFR 205.606 (provided your accredited certifying agent has determined the ingredients to be not commercially available in organic form), and/or other substances allowed by 7 CFR 205.605. You should also consider the following points in designing your label:

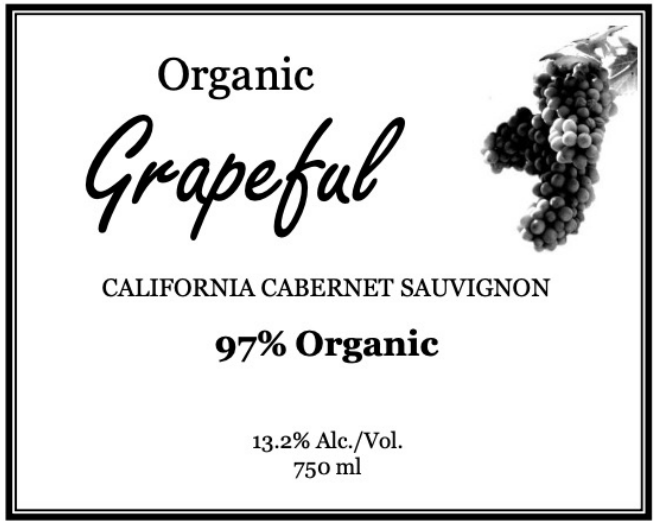
BRAND NAME/CLASS & TYPE (OPTIONAL)
The term "Organic" may be used to modify the brand name and/or class and type statement on the PDP, IP, or OP.

SULFITE STATEMENT
"Organic" products cannot use added sulfites in production. Therefore, since no added sulfites are present in the finished product, the label may not require a sulfite statement. In these cases, a lab analysis is necessary to verify that the wine contains less than 10 ppm of sulfites.

PERCENTAGE STATEMENT (OPTIONAL)
The phrase "X% Organic" or "X% Organic ingredients" may be included on the labeling. Such statements may appear on the PDP, IP or OP.

INGREDIENT STATEMENT (OPTIONAL)
Products certified as "organic" may show a complete ingredient statement. The term "organic" may be used to identify the specific ingredients. Water and salt included as ingredients may not be identified as "organic." This statement may only appear on the IP.

CERTIFICATION STATEMENT (REQUIRED)
"Certified Organic by ---" or a similar phrase must be listed below the name and address of: the bottler, for domestic wines; or the bottler or importer for imported wines. This statement must be on the IP and may include the agent's business address, telephone number, or internet address.



KEY

PDP - (PRINCIPAL DISPLAY PANEL) That part of the label that is most likely to be displayed, presented, shown, or examined under customary conditions of display for sale.

IP - (INFORMATION PANEL) That part of the label of a packaged product that is immediately contiguous to and to the right of the principal display panel as observed by an individual facing the principal display panel, unless another section of the label is designated as the information panel because of package size or other attributes (e.g., irregular shape with one usable surface).

OP - (OTHER PANEL) Any panel other than the principal display panel, information panel, or ingredient statement.

IS - (INGREDIENT STATEMENT) The list of ingredients contained in a product shown in their common and usual names in the descending order of predominance.

CERTIFYING AGENT SEAL (OPTIONAL)
The seal of a USDA-accredited certifying agent may be placed on the label of a product that is certified as "organic." This seal may appear on the PDP, IP or OP.

USDA ORGANIC SEAL (OPTIONAL)
The USDA Organic Seal may be placed on the label of a product that is certified as "organic." This seal may appear on the PDP, IP or OP.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE
AGRICULTURAL MARKETING SERVICE
WASHINGTON, DC 20250

DEPARTMENT OF THE TREASURY
ALCOHOL AND TOBACCO TAX AND TRADE BUREAU
WASHINGTON, DC 20220

GUIDELINES FOR LABELING WINE AS "MADE WITH ORGANIC INGREDIENTS"

This document contains a sample label. It should be used as guidance relating to the National Organic Program (NOP) regulations at 7 CFR part 205. To view these regulations in their entirety, please visit the United States Department of Agriculture's website at www.ams.usda.gov/nop. This sample complies with the Federal Alcohol Administration Act, the Alcohol Beverage Labeling Act and the NOP.

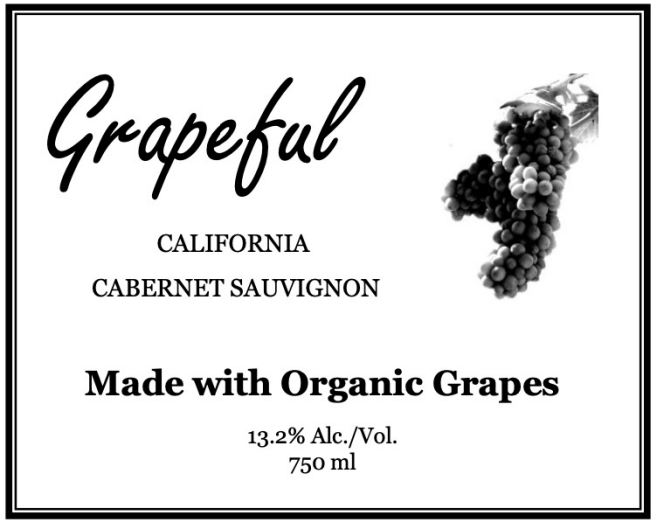
When labeling your product as "Made with Organic Ingredients" (or a similar phrase), it must contain at least 70 percent organically produced ingredients, not counting added water and salt. In addition, wine may contain added sulfites (in accordance with 7 CFR 205.605) and may contain up to 30 percent non-organically produced agricultural ingredients and/or other substances allowed by 7 CFR 205.605. You should also consider the following points in designing your label:

"MADE WITH ORGANIC ---" STATEMENT (OPTIONAL)
The phrase "Made with Organic ---" (specified ingredients or food groups) may be included on the labeling. Such statements may appear on the PDP, IP or OP.

PERCENTAGE STATEMENT (OPTIONAL)
The phrase "X% Organic" or "X% Organic ingredients" may be included on the labeling. Such statements may appear on the PDP, IP or OP.

INGREDIENT STATEMENT (OPTIONAL)
Products certified as "Made with Organic Ingredients" may show a complete ingredient statement. The term "organic" may be used to identify the specific ingredients. Water and salt included as ingredients may not be identified as "organic." This statement may only appear on the IP.

CERTIFICATION STATEMENT (REQUIRED)
"Certified Organic by ---" or a similar phrase must be listed below the name and address of: the bottler, for domestic wines; or the bottler or importer for imported wines. This statement must be on the IP and may include the agent's business address, telephone number, or internet address.



KEY

PDP - (PRINCIPAL DISPLAY PANEL) That part of the label that is most likely to be displayed, presented, shown, or examined under customary conditions of display for sale.

IP - (INFORMATION PANEL) That part of the label of a packaged product that is immediately contiguous to and to the right of the principal display panel as observed by an individual facing the principal display panel, unless another section of the label is designated as the information panel because of package size or other attributes (e.g., irregular shape with one usable surface).

OP - (OTHER PANEL) Any panel other than the principal display panel, information panel, or ingredient statement.

IS - (INGREDIENT STATEMENT) The list of ingredients contained in a product shown in their common and usual names in the descending order of predominance.

CERTIFYING AGENT SEAL (OPTIONAL)
The seal of a USDA-accredited certifying agent may be placed on the label of a product that is certified as "Made with Organic Ingredients." This seal may appear on the PDP, IP or OP.

THE LABELS MUST NOT SHOW:

THE USDA ORGANIC SEAL

DEPARTMENT OF AGRICULTURE
AGRICULTURAL MARKETING SERVICE
WASHINGTON, DC 20250

DEPARTMENT OF THE TREASURY
ALCOHOL AND TOBACCO TAX AND TRADE BUREAU
WASHINGTON, DC 20220

GUIDELINES FOR LABELING WINE AS "MADE WITH ORGANIC AND NON-ORGANIC INGREDIENTS"

This document contains a sample label. It should be used as guidance relating to the National Organic Program (NOP) regulations at 7 CFR part 205. To view these regulations in their entirety, please visit the United States Department of Agriculture's website at www.ams.usda.gov/nop. This sample complies with the Federal Alcohol Administration Act, the Alcohol Beverage Labeling Act and the NOP.

When labeling your product as "Made with Organic and Non-Organic Ingredients" (or a similar phrase), the label must indicate the presence of non-organic grapes in the "Made with Organic…" statement on the label, and such wine must contain at least 70 percent organically produced ingredients, not counting added water and salt. In addition, wine may contain added sulfites (in accordance with 7 CFR 205.605) and may contain up to 30 percent non-organically produced agricultural ingredients and/or other substances allowed by 7 CFR 205.605. You should also consider the following points in designing your label:

"MADE WITH ORGANIC ---" STATEMENT (OPTIONAL)
The phrase "Made with Organic --- and Non-Organic ---" (specified ingredients or food groups) may be included on the labeling. Such statements may appear on the PDP, IP or OP.

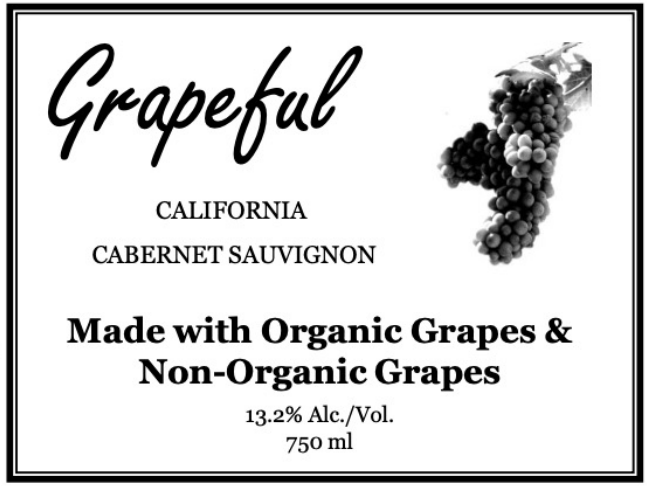
PERCENTAGE STATEMENT (OPTIONAL)
The phrase "X% Organic" or "X% Organic ingredients" may be included on the labeling. Such statements may appear on the PDP, IP or OP.

INGREDIENT STATEMENT (OPTIONAL)
Products certified as "Made with Organic Ingredients" may show a complete ingredient statement. The term "organic" may be used to identify the specific ingredients. Water and salt included as ingredients may not be identified as "organic." This statement may only appear on the IP.

CERTIFICATION STATEMENT (REQUIRED)
"Certified Organic by ---" or a similar phrase must be listed below the name and address of: the bottler, for domestic wines; or the bottler or importer for imported wines. This statement must be on the IP and may include the agent's business address, telephone number, or internet address.

DEPARTMENT OF AGRICULTURE
AGRICULTURAL MARKETING SERVICE
WASHINGTON, DC 20250

DEPARTMENT OF THE TREASURY
ALCOHOL AND TOBACCO TAX AND TRADE BUREAU
WASHINGTON, DC 20220



KEY

PDP - (PRINCIPAL DISPLAY PANEL) That part of the label that is most likely to be displayed, presented, shown, or examined under customary conditions of display for sale.

IP - (INFORMATION PANEL) That part of the label of a packaged product that is immediately contiguous to and to the right of the principal display panel as observed by an individual facing the principal display panel, unless another section of the label is designated as the information panel because of package size or other attributes (e.g., irregular shape with one usable surface).

OP - (OTHER PANEL) Any panel other than the principal display panel, information panel, or ingredient statement.

IS - (INGREDIENT STATEMENT) The list of ingredients contained in a product shown in their common and usual names in the descending order of predominance.

CERTIFYING AGENT SEAL (OPTIONAL)
The seal of a USDA-accredited certifying agent may be placed on the label of a product that is certified as "Made with Organic Ingredients." This seal may appear on the PDP, IP or OP.

THE LABELS MUST NOT SHOW:

THE USDA ORGANIC SEAL

GUIDELINES FOR LABELING WINE RESTRICTED TO AN "ORGANIC INGREDIENTS" STATEMENT

This document contains a sample label. It should be used as guidance relating to the National Organic Program (NOP) regulations at 7 CFR part 205. To view these regulations in their entirety, please visit the United States Department of Agriculture's website at www.ams.usda.gov/nop. This sample complies with the Federal Alcohol Administration Act, the Alcohol Beverage Labeling Act and the NOP.

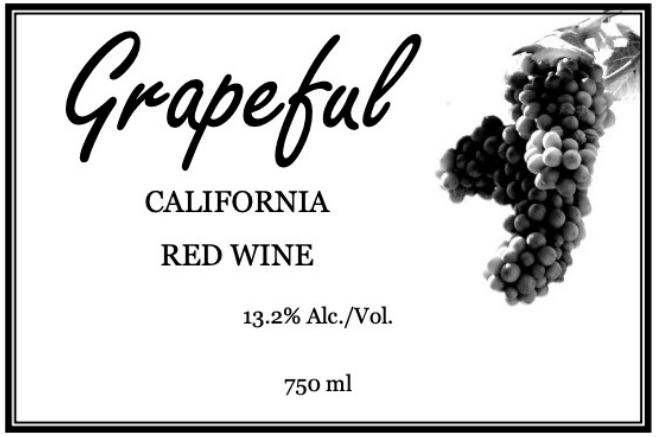
This sample label is applicable to the production of wines by wineries exercising an exemption from certification found at 7 CFR part 205.101(a)(3) or 7 CFR part 205.101 (a)(4). Products exempt from certification may contain less than 70 percent organically produced ingredients, not counting added water and salt. In addition, the product may contain over 30 percent non-organically produced agricultural ingredients and/or other substances without being limited to those in 7 CFR 205.605. The term "organic" shall only appear in an ingredient statement and the accompanying percentage statement. You should also consider the following points in designing your label:

INGREDIENT STATEMENT
Products restricted to an "Organic Ingredients" statement may show a complete ingredient statement. The term "organic" may only be used in an organic ingredient statement to identify the specific ingredients and in the accompanying percentage statement. Water and salt included as ingredients may not be identified as "organic." The ingredient statement may only appear on an IP.

PERCENTAGE STATEMENT
(Organic and Non-Organic Ingredients)
The phrase "X% Organic" or "X% Organic ingredients" must be included on the labeling. The percentage statement may only appear on an IP.

PERCENTAGE STATEMENT
(No Non-Organic Ingredients)
If a wine bears an "Organic Ingredients" Statement in which no disclosure of non-organic ingredients is made, such as "Ingredients: Organic Grapes," then 100% of the ingredients in such wine must be organic.

When 100% of the ingredients are organic on a wine restricted to an "Organic Ingredients" statement, a Percentage Statement is prohibited.



KEY

PDP - (PRINCIPAL DISPLAY PANEL) That part of the label that is most likely to be displayed, presented, shown, or examined under customary conditions of display for sale.

IP - (INFORMATION PANEL) That part of the label of a packaged product that is immediately contiguous to and to the right of the principal display panel as observed by an individual facing the principal display panel, unless another section of the label is designated as the information panel because of package size or other attributes (e.g., irregular shape with one usable surface).

OP - (OTHER PANEL) Any panel other than the principal display panel, information panel, or ingredient statement.

IS - (INGREDIENT STATEMENT) The list of ingredients contained in a product shown in their common and usual names in the descending order of predominance.

THE LABELS MUST NOT SHOW:

THE USDA ORGANIC SEAL

THE CERTIFYING AGENT SEAL

A CERTIFICATION STATEMENT

THE TERM "ORGANIC" IN THE ABSENCE OF AN INGREDIENT STATEMENT

DEPARTMENT OF AGRICULTURE
AGRICULTURAL MARKETING SERVICE
WASHINGTON, DC 20250

DEPARTMENT OF THE TREASURY
ALCOHOL AND TOBACCO TAX AND TRADE BUREAU
WASHINGTON, DC 20220

No

- Albumina
- Caseinato di potassio
- Metabisolfito

Yes

- Anidride Solforosa (gassosa, < 100 mg/l)
- Acido tartarico
- Bentonite
- Carbone attivo
- Diossido di Silicio
- Enzimi: (da piante non tossiche, funghi e batteri non patogeni)
- Lieviti (non OGM)
- Perlite (solo come agente filtrante)
- Polvere di Diatomee (solo come agente filtrante)
- Tartrato di Potassio

SO_2 limiti

TIPOLOGIA DI VINO	zucc. gr/l	CONVENZ. Reg. CE 606/09 (mg/l)	BIOLOGICO REG. UE 848/18	NOP (USA) (mg/l)
Vini rossi	< 2	-	100	100
Vini bianchi e rosati	< 2	-	150	100
Vini rossi < 5 gr./l di zuccheri	>2 <5	150	120	100
Vini bianchi e rosati < 5 gr./l di zuccheri	>2 <5	200	170	100
Vini rossi > 5 gr./l di zuccheri	>5	200	170	100
Vini bianchi e rosati > 5 gr./l di zuccheri	>5	250	220	100
Punto 2/c elenco vini	-	300	270	100
Punto 2/d elenco vini	-	350	320	100
Punto 2/e elenco vini	-	400	370	100
Vini spumanti di qualità	-	185	155	100
Altri vini spumanti	-	235	205	100

USDA ORGANIC

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Vino VEGAN

Il VINO VEGANO è **ottenuto senza l'impiego di additivi e coadiuvanti tecnologici di origine animale**, previsti dalle normali pratiche e trattamenti enologici autorizzati dal REGOLAMENTO (CE) N. 934/2019.

È vietato pertanto l'utilizzo delle seguenti sostanze: ALBUMINA d'uovo, CASEINA del latte, GELATINA animale, COLLA DI PESCE e LISOZIMA (da uova).

Per coerenza con la certificazione prescelta e rispetto dell'etica e sensibilità vegana, nei vini certificati è opportuno evitare indicazioni e descrizioni in etichetta che consigliano abbinamenti con piatti a base di carne, pesce e/o prodotti lattiero caseari.

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

Il vino è vegano?

Gelatina di origine animale:
chiarificante e detanninizzante

Caseina:
Chiarificante, usato nella stabilizzazione dei vini bianchi

Albumina:
floculante (additivo usato nella filtrazione, ad esempio per i vini rossi)

Colle di pesce:
Usate nella chiarificazione

©Quattrocalici

WINE
& VEGANISM
IS IT VEGAN?
BIODYNAMIC
SPARKLING
WHITE
ROSÉ
RED
UNFINED UNFILTERED
MICRON FILTER ONLY
ORGANIC
YES
NO
GET INFO
Ask the winery or importer. If you can't, assume it's not vegan.
WINE FOLLY