

▼B

ALLEGATO I

PARTE A

PRATICHE ENOLOGICHE AUTORIZZATE

▼M3

Tabella 1

Pratiche enologiche autorizzate di cui all'articolo 3, paragrafo 1

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
1	Arieggiamento o ossigenazione	Alle condizioni stabilite nelle schede 2.1.1 (2016) e 3.5.5 (2016) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2	Trattamenti termici	Alle condizioni stabilite nelle schede 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) e 3.5.10 (1982) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2 bis	Trattamenti con il freddo	Alle condizioni stabilite al punto 1, lettera c), dell'allegato VIII, parte I, sezione B, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e nelle schede 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) e 3.5.11.1 (2001) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
3	Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte	I coadiuvanti di filtrazione inerti sono quelli di cui alle schede 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) e 3.2.2.1 (1990) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. Il loro impiego non deve lasciare residui indesiderabili nel prodotto trattato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4	Creazione di un'atmosfera inerte	Soltanto per manipolare il prodotto al riparo dall'aria.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici		Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13 e 14
6	Resine scambiatrici di ioni	Alle condizioni stabilite nell'appendice 3 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato

▼ **M3**

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
7	Gorgogliamento	Soltanto quando si utilizza argo o azoto.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Flottazione	Soltanto quando si utilizza azoto o anidride carbonica o l'arieggiamento. Alle condizioni stabilite nella scheda 2.1.14 (1999).	10, 11 e 12
9	Dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile	Soltanto per creare un'atmosfera sterile. In Italia, pratica consentita purché conforme alla legislazione nazionale e solo in recipienti di capacità superiore a 20 litri. L'uso dell'isotiocianato di allile è soggetto alle condizioni e ai limiti della tabella 2 sui composti enologici autorizzati.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10	Trattamento per elettrodialisi	Soltanto al fine di garantire la stabilizzazione tartarica del vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 5 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11	Pezzi di legno di quercia	Nella vinificazione e nell'affinamento del vino, anche per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve. Alle condizioni stabilite nell'appendice 7 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
12	Correzione del tenore alcolico dei vini	Correzione effettuata soltanto per il vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 8 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
13	Scambiatori di cationi per la stabilizzazione tartarica	Alle condizioni stabilite nella scheda 3.3.3 (2011) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. Deve essere inoltre conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ , nonché alle disposizioni nazionali adottate in applicazione di quest'ultimo. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼ M3

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
14	Trattamento elettromembranario	Soltanto per l'acidificazione o la disacidificazione. Alle condizioni e nei limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Deve essere conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 e al regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione ⁽²⁾ e alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di questi ultimi. Alle condizioni stabilite nelle schede 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.4 (2012) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
15	Scambiatori di cationi per l'acidificazione	Alle condizioni e nei limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Deve essere conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 e alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di quest'ultimo. Alle condizioni stabilite nelle schede 2.1.3.1.4 (2012) e 3.1.1.5 (2012) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
16	Accoppiamento tra membrane	Soltanto per la riduzione del tenore di zuccheri dei mosti. Alle condizioni stabilite nell'appendice 9 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	(10)
17	Contattori a membrana	Soltanto per la gestione dei gas disciolti nei vini. È vietata l'aggiunta di anidride carbonica per i prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, punti 4, 5, 6 e 8 del regolamento (UE) n. 1308/2013. Deve essere conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 e al regolamento (UE) n. 10/2011 e alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di questi ultimi. Alle condizioni stabilite nella scheda 3.5.17 (2013) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
18	Tecnologia a membrana abbinata a carbone attivo	Soltanto per ridurre le eccedenze di 4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo nei vini. Alle condizioni stabilite nell'appendice 10 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
19	Fogli filtranti contenenti zeolite Y-faujasite	Soltanto per l'assorbimento degli aloanisoli. Alle condizioni stabilite nella scheda 3.2.15 (2016) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼ M3

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
20	Concentrazione parziale	<p>Per il mosto di uve: alle condizioni stabilite al punto 1, lettera b), dell'allegato VIII, parte I, sezione B, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e nelle schede 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) e 2.1.12.4 (1998) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.</p> <p>Per il vino: alle condizioni stabilite al punto 1, lettera c), dell'allegato VIII, parte I, sezione B, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e nelle schede 3.5.11 (2001) e 3.5.11.1 (2001) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.</p> <p>Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
21	Trattamento mediante processi ad alta pressione discontinui	Alle condizioni stabilite nelle schede 1.18 (2019) e 2.1.26 (2019) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche, 10, 11 e 12
22	Trattamento mediante processi ad alta pressione continui	Alle condizioni stabilite nella scheda 2.2.10 (2020) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	10, 11 e 12
23	Trattamento delle uve pigiate mediante ultrasuoni per favorire l'estrazione dei composti	Alle condizioni stabilite nella scheda 1.17 (2019) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche
24	Trattamento dell'uva mediante campi elettrici pulsati	Alle condizioni stabilite nella scheda 2.1.27 (2020) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche
25	Trattamento dei mosti e dei vini tramite passaggio su sfere adsorbenti di stirene-divinilbenzene	Alle condizioni stabilite nelle schede 2.2.11 (2020) e 3.4.22 (2020) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

⁽¹⁾ L'anno che figura tra parentesi dopo i riferimenti a una scheda del codice delle pratiche enologiche dell'OIV indica la versione della scheda autorizzata dall'Unione in quanto pratica enologica autorizzata, alle condizioni e nei limiti d'uso indicati nella presente tabella.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE (GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4).

⁽³⁾ Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (GU L 12 del 15.1.2011, pag. 1).

⁽⁴⁾ Se non applicabile a tutte le categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Tabella 2

Composti enologici autorizzati di cui all'articolo 3, paragrafo 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
1	Regolatori dell'acidità							
1.1	Acido tartarico [L(+)-]	E 334/CAS 87-69-4	Schede 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Condizioni e limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Il trat- tamento viene indicato nel regi- stro di cui all'articolo 147, para- grafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Specifiche per l'acido tartarico [L(+)-] di cui all'appendice 1, punto 2, del pre- sente allegato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.2	Acido malico (D,L- L-)	E 296/-	Schede 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.3	Acido lattico	E 270/-	Schede 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.4	Tartrato di potassio L(+)	E 336(ii)/CAS 921- 53-9	Schede 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.5	Bicarbonato di potas- sio	E 501(ii)/CAS 298- 14-6	Schede 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.6	Carbonato di calcio	E 170/CAS 471-34-1	Schede 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
1.8	Solfato di calcio	E 516/-	Scheda 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Condizioni e limiti di cui all'allegato III, sezione A, punto 2, lettera b). Massimo li- vello d'uso: 2 g/l.	(3)
1.9	Carbonato di potas- sio	E 501 i)	Schede 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Condizioni e limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Il trat- tamento viene indicato nel regi- stro di cui all'articolo 147, para- grafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.10	Acido citrico	E 330	Schede 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x		Acido citrico: si applica solo l'obiettivo a) delle schede 3.1.1 (1979) e 3.1.1.1 (2001) dell'OIV. Quantità massima nel vino trat- tato immesso in commercio: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
1.11	Lieviti per vinifica- zione	-/-	Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		10, 11 e 12
1.12	Batteri acido-lattici	-/-	Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2	Conservanti e antiossidanti							
2.1	Anidride solforosa	E 220/CAS 7446-09-5	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987) 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Limiti (quantità massima nel pro- dotto immesso in commercio) di cui all'allegato I, parte B	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.2	Bisolfito di potassio	E 228/CAS 7773-03-7	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.3	Metabisolfito di po- tassio	E 224/CAS 16731-55-8	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti viticicoli ⁽⁴⁾
2.4	Sorbato di potassio	E 202	Scheda 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
2.5	Lisozima	E 1105	Schede 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.6	Acido L-ascorbico	E 300	Schede 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Quantità massima nel vino trat- tato immesso in commercio: 250 mg/l. Massimo 250 mg/l per ogni trattamento.	Uve fresche, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.7	Dimetildicarbonato (- DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Scheda 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, pa- ragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
3	Adsorbenti							
3.1	Carbone per uso eno- logico		Schede 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, pa- ragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Vini bianchi, 2, 10 e 14
3.2	Fibre vegetali selet- tive		Scheda 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
4	Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica							
4.1	Cellulosa microcri- stallina	E 460(i)/CAS 9004- 34-6	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Deve essere conforme alle speci- fiche figuranti nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.2	Idrogenofosfato di diammonio	E 342/CAS 7783-28-0	Scheda 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Soltanto per la fermentazione al- colica. Limite massimo di 1 g/l (espresso in sali) ⁽⁵⁾ o di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermenta- zione alcolica di 4, 5, 6 e 7
4.3	Solfato di ammonio	E 517/CAS 7783-20-2	Scheda 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Bisolfito di ammonio	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AM- MHYD		x	Soltanto per la fermentazione al- colica. Limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) e nei limiti pre- visti ai punti 2.1, 2.2 e 2.3.	Uve fresche, 2, 10, 11 e 12
4.5	Cloridrato di tiamina	-/CAS 67-03-8	Schede 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Soltanto per la fermentazione al- colica. Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermenta- zione alcolica di 4, 5, 6 e 7
4.6	Autolisati di lievito	-/-	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
4.7	Scorze di lieviti	-/-	Schede 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.8	Lieviti inattivati	-/-	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.9	Lieviti inattivati con livelli garantiti di glutazione	-/-	Scheda 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Soltanto per la fermentazione alcolica.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Agenti chiarificanti							
5.1	Gelatina alimentare	-/CAS 9000-70-8	Schede 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.2	Proteina di frumento		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.3	Proteina di piselli		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.4	Proteina di patate		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.5	Colla di pesce		Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.6	Caseina	-/CAS 9005-43-0	Scheda 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti viticicoli ⁽⁴⁾
5.7	Caseinati di potassio	-/CAS 68131-54-4	Schede 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.8	Ovoalbumina	-/CAS 9006-59-1	Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.9	Bentonite	-/-	Schede 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.10	Biossido di silicio (gel o soluzione col- loidale)	E 551/-	Schede 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.11	Caolino	-/CAS 1332-58-7	Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.12	Tannini		Schede 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.13	Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> o da <i>Agaricus bispo- rus</i>	-/CAS 9012-76-4	Schede 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.14	Chitina-glucano deri- vata da <i>Aspergillus niger</i>	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Schede 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

▼ **M3**

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
5.15	Estratti proteici di lieviti	-/-	Schede 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.16	Polivinilpirrolidone	E 1202/CAS 25249- 54-1	Scheda 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.17	Alginato di calcio	E 404/CAS 9005-35-0	Scheda 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Soltanto per la produzione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	4, 5, 6, 7, 8 e 9
5.18	Alginato di potassio	E 402/CAS 9005-36-1	Scheda 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Soltanto per la produzione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	4, 5, 6, 7, 8 e 9
6	Agenti stabilizzanti							
6.1	Tartrato acido di po- tassio	E336(i)/CAS 868-14-4	Scheda 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Soltanto per favorire la precipita- zione dei sali tartarici.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
6.2	Tartrato di calcio	-/-	Scheda 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.3	Acido citrico	E 330	Schede 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Quantità massima nel vino trat- tato immesso in commercio: 1 g/l.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.4	Tannini	-/-	Schede 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Uve fresche, mosto di uve parzialmente fermen- tato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.5	Ferrocianuro di po- tassio	E 536/-	Schede 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Alle condizioni stabilite nell'ap- pendice 4 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, pa- ragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼ **M3**

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
6.6	Fitato di calcio	-/CAS 3615-82-5	Scheda 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Soltanto per i vini rossi e non oltre 8 g/hl. Alle condizioni stabilite nell'ap- pendice 4 del presente allegato.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.7	Acido metatartarico	E 353/-	Scheda 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.8	Gomma arabica	E 414/CAS 9000-01-5	Scheda 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Quanto basta.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.9	Acido tartarico D, L- o il suo sale neutro di potassio	-/CAS 133-37-9	Schede 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Soltanto per ottenere la precipita- zione del calcio in eccedenza. Alle condizioni stabilite nell'ap- pendice 4 del presente allegato.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
6.10	Mannoproteine di lieviti	-/-	Scheda 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.11	Carbossimetilcellu- losa	E466/-	Scheda 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Soltanto per garantire la stabiliz- zazione tartarica.	Vini bianchi e rosati, 4, 5, 6, 7, 8 e 9
6.12	Copolimeri polivini- limidazolo-polivinil- pirrolidone (PVI/ PVP)	-/CAS 87865-40-5	Schede 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, pa- ragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.13	Poliaspartato di po- tassio	E 456/CAS 64723-18-8	Scheda 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Soltanto per contribuire alla sta- bilizzazione tartarica.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.14	Acido fumarico	E 297/CAS 110-17-8	Schede 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7	Enzimi ⁽⁶⁾							
7.1	Ureasi	EC 3.5.1.5	Scheda 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per diminuire il tenore di urea nel vino. Alle condizioni stabilite nell'ap- pendice 6 del presente allegato.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti viticicoli ⁽⁴⁾
7.2	Pectina liasi	EC 4.2.2.10	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.3	Pectina metilesterasi	EC 3.1.1.11	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.4	Poligalatturonasi	EC 3.2.1.15	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.5	Emicellulasi	EC 3.2.1.78	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.6	Cellulasi	EC 3.2.1.4	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

▼M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
7.7	Betaglucanasi	EC 3.2.1.58	Scheda 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7.8	Glicosidasi	EC 3.2.1.20	Schede 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.9	Arabinanasi	EC 3.2.1.99	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.10	Beta-glucanasi (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Scheda 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7.11	Glucosidasi	EC 3.2.1.21	Schede 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
7.12	Aspergillopepsina I	EC 3.4.23.18	Schede 2.2.12 (2021), 3.3.2016 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aroma- tici dell'uva	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Gas e gas di imballaggio ⁽⁷⁾							
8.1	Argo	E 938/CAS 7440-37-1	Schede 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.2	Azoto	E 941/CAS 7727-37-9	Schede 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.3	Anidride carbonica	E 290/CAS 124-38-9	Schede 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in com- mercio è di 3 g/l e la sovrappres- sione dovuta all'anidride carbo- nica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.4	Ossigeno gassoso	E 948/CAS 17778-80-2	Schede 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
9	Agenti di fermentazione							
9.1	Lieviti per vinifica- zione	-/-	Schede 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13, seconda fermenta- zione alcolica di 4, 5, 6 e 7

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
9.2	Batteri acido-lattici	-/-	Schede 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10	Correzione di difetti							
10.1	Solfato di rame pen- taidrato	-/CAS 7758-99-8	Scheda 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl, a condizione che il prodotto trat- tato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a par- tire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore di rame non deve superare i 2 mg/l.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10.2	Citrato di rame	-/CAS 866-82-0	Scheda 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl, a condizione che il prodotto trat- tato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a par- tire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore di rame non deve superare i 2 mg/l.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10.3	Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> o da <i>Agaricus bispo- rus</i>	-/CAS 9012-76-4	Scheda 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

▼ **M3**

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
10.4	Chitina-glucano deri- vata da <i>Aspergillus niger</i>	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Scheda 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.5	Lieviti inattivati	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
11	Altre pratiche							
11.1	Resina di pino di Aleppo	-/-			x		Alle condizioni stabilite nell'ap- pendice 2 del presente allegato.	2, 10 e 11
11.2	Fecce fresche	-/-				x ⁽²⁾	Soltanto per i vini secchi. Fecce fresche, sane e non diluite conte- nenti lieviti provenienti dalla vi- nificazione recente di vini secchi. Quantità non superiori al 5 % del volume del prodotto trattato.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11.3	Caramello	E 150 a-d/-	Scheda 4.3 (2007)	COEI-1-CARA- MEL	x		Per rafforzare il colore, confor- memente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.	(3)
11.4	Isotiocianato di allile	-/57-06-7				x	Soltanto per impregnare i dischi di paraffina pura. Cfr. tabella 1. Nel vino non deve essere pre- sente alcuna traccia di isotiocia- nato di allile.	Soltanto per il mosto di uve parzialmente fermen- tato destinato al consumo umano diretto tal quale e per il vino

▼ **M3**

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
11.5	Lieviti inattivati	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

⁽¹⁾ L'anno che figura tra parentesi dopo i riferimenti a una scheda del codice delle pratiche enologiche dell'OIV indica la versione della scheda autorizzata dall'Unione in quanto pratica enologica autorizzata, alle condizioni e nei limiti d'uso indicati nella presente tabella.

⁽²⁾ Sostanze utilizzate come coadiuvanti tecnologici di cui all'articolo 20, lettera d), regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

⁽³⁾ I composti enologici autorizzati devono essere utilizzati in conformità alle disposizioni contenute nelle schede del codice delle pratiche enologiche dell'OIV di cui alla colonna 3, a meno che non siano applicabili ulteriori condizioni e limiti d'uso previsti in questa colonna.

⁽⁴⁾ Se non applicabile a tutte le categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

⁽⁵⁾ I sali di ammonio di cui alle voci 4.2, 4.3 e 4.4 possono essere utilizzati anche in combinazione, fino a un limite complessivo di 1 g/l o 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti. Il sale di ammonio di cui alla voce 4.4 non può tuttavia superare il limite che figura nella stessa voce.

⁽⁶⁾ Cfr. anche articolo 9, paragrafo 2, del presente regolamento.

⁽⁷⁾ Quando utilizzati come additivi come indicato all'allegato I, punto 20, del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).

▼B*Appendice I***Acido tartarico [L(+)-] e prodotti derivati****▼M3**

1. L'impiego di acido tartarico per la disacidificazione, previsto nella tabella 2, voce 1.1, del presente allegato è consentito unicamente per i prodotti:
provenienti dalle varietà di vite Elbling e Riesling e
ottenuti da uve raccolte in Germania nella zona viticola A.

▼B

2. L'acido tartarico il cui impiego è previsto alla voce 1.1 della tabella 2 del presente allegato, detto anche acido tartarico [L(+)-], deve essere di origine agricola, estratto segnatamente da prodotti vitivinicoli. Deve inoltre essere conforme ai requisiti di purezza stabiliti dal regolamento (UE) n. 231/2012.
3. I seguenti prodotti derivati dell'acido tartarico [L(+)-], il cui utilizzo è stabilito nelle voci indicate di seguito della tabella 2 del presente allegato, devono essere di origine agricola:
 - tartrato di calcio (1.7)
 - tartrato di potassio (1.4)
 - tartrato acido di potassio (6.1)
 - acido metatartarico (6.7).

*Appendice 2***Resina di pino di Aleppo**

1. L'uso di resina di pino di Aleppo, previsto alla voce 11.1 della tabella 2 del presente allegato, è consentito solo per ottenere un vino «retsina». Tale pratica enologica è autorizzata unicamente:
 - a) nel territorio geografico della Grecia;
 - b) su mosti ottenuti da uve le cui varietà, la cui zona di produzione e la cui zona di vinificazione sono state stabilite dalle disposizioni nazionali elleniche in vigore il 31 dicembre 1980;
 - c) mediante aggiunta di una quantità di resina uguale o inferiore a 1 000 grammi per ettolitro di prodotto utilizzato, prima della fermentazione o, sempre che il titolo alcolometrico volumico effettivo non sia superiore a un terzo del titolo alcolometrico volumico totale, durante la fermentazione.
2. Qualora intenda modificare le disposizioni di cui al punto 1, lettera b), la Grecia ne dà preventivamente comunicazione alla Commissione. Tale notifica è effettuata in conformità al regolamento delegato (UE) 2017/1183. In mancanza di risposta da parte della Commissione nei due mesi successivi al ricevimento di tale notifica, la Grecia può procedere a dette modifiche.



Appendice 3

Resine scambiatrici di ioni

Le resine scambiatrici di ioni di cui è permesso l'impiego conformemente alla voce 6 della tabella 1 del presente allegato sono copolimeri dello stirene o del divinilbenzene, contenenti gruppi acido solfonico o ammonio. Tali resine devono essere conformi alle norme del regolamento (CE) n. 1935/2004 nonché alle disposizioni dell'Unione e nazionali adottate in applicazione di quest'ultimo. All'atto del controllo con il metodo di analisi descritto nel terzo paragrafo della presente appendice, esse inoltre non devono cedere, in ciascuno dei solventi menzionati, più di 1 mg/l di sostanze organiche. La loro rigenerazione deve essere effettuata utilizzando sostanze autorizzate per l'elaborazione degli alimenti.

Il loro impiego è consentito soltanto sotto il controllo di un enologo o di un tecnico e in impianti riconosciuti dalle autorità dello Stato membro nel cui territorio tali resine sono utilizzate. Le autorità stabiliscono le funzioni e la responsabilità che incombono agli enologi e ai tecnici riconosciuti.

Metodo di analisi per determinare la cessione di sostanze organiche da parte delle resine scambiatrici di ioni.

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Determinazione della cessione di sostanze organiche da parte delle resine scambiatrici di ioni.

2. DEFINIZIONE

Quantità di sostanze organiche ceduta dalle resine scambiatrici di ioni. La quantità di sostanze organiche ceduta è determinata col metodo descritto.

3. PRINCIPIO

Passaggio di solventi di estrazione attraverso resine opportunamente preparate; determinazione gravimetrica della quantità di sostanze organiche estratta.

4. REATTIVI

Tutti i reattivi devono essere di purezza analitica.

Solventi per l'estrazione.

4.1. Acqua distillata o deionizzata o di purezza equivalente.

4.2. Etanolo al 15 % v/v: mescolare 15 volumi di etanolo assoluto con 85 volumi di acqua (punto 4.1).

4.3. Acido acetico al 5 % m/m: mescolare 5 parti in peso di acido acetico glaciale con 95 parti in peso di acqua (punto 4.1).

5. APPARECCHIATURA

5.1. Colonne per cromatografia a scambio ionico.

5.2. Cilindri graduati della capacità di 2 l.

5.3. Capsule da evaporazione, capaci di resistere in muffola alle temperature di 850 °C.

5.4. Stufa di essiccazione, termostata a 105 ± 2 °C.

5.5. Muffola, termostata a 850 ± 25 °C.

5.6. Bilancia analitica con precisione a 0,1 mg.

5.7. Evaporatore a piastra riscaldante o a radiazioni IR.

6. MODO DI OPERARE

6.1. In tre diverse colonne per cromatografia a scambio ionico (punto 5.1), introdurre 50 ml della resina scambiatrice di ioni da esaminare, previamente lavata e trattata conformemente alle indicazioni del fabbricante in vista dell'impiego a contatto con alimenti.

▼B

- 6.2. Per le resine anioniche, attraverso le colonne preparate (punto 6.1), far passare separatamente i tre solventi per l'estrazione (punti 4.1, 4.2 e 4.3), alla portata di 350-450 ml/ora. Buttar via ogni volta il primo litro di eluato e raccogliere i due litri successivi in cilindri graduati (punto 5.2). Per le resine cationiche, attraverso le colonne preparate, far passare soltanto i due solventi per l'estrazione indicati ai punti 4.1 e 4.2.
- 6.3. Evaporare i tre eluati su evaporatore a piastra riscaldante o a radiazioni IR (punto 5.7) in tre diverse capsule per evaporazione (punto 5.3) previamente pulite e pesate (m_0). Porre le capsule nella stufa (punto 5.4) ed essiccare fino a peso costante (m_1).
- 6.4. Dopo aver preso nota del peso costante m_1 (punto 6.3), porre le capsule nella muffola (punto 5.5) e calcinare fino a peso costante (m_2).
- 6.5. Calcolare la quantità di sostanza organica estratta (punto 7.1). Se il risultato supera 1 mg/l, effettuare una prova in bianco sui reattivi e calcolare nuovamente il contenuto di sostanza organica estratto.

La prova in bianco deve essere effettuata ripetendo quanto indicato ai punti 6.3 e 6.4, impiegando per l'estrazione 2 l di solvente; siano m_3 e m_4 i pesi rispettivamente ottenuti.

7. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

7.1. Formula e calcolo dei risultati

Il peso della sostanza organica estratta dalle resine scambiatrici di ioni, espresso in mg/l, è dato dalla formula:

$$500 (m_1 - m_2)$$

dove m_1 e m_2 sono espressi in grammi.

La sostanza organica ceduta dalle resine scambiatrici di ioni, corretta per le eventuali impurezze dei solventi ed espressa in mg/l, è data dalla formula:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

dove m_1 , m_2 , m_3 e m_4 sono espressi in grammi.

- 7.2. La differenza tra i risultati di due determinazioni parallele, effettuate sullo stesso campione, non deve superare 0,2 mg/l.

*Appendice 4***Ferrocianuro di potassio****Fitato di calcio****Acido DL-tartarico**

L'impiego di ferrocianuro di potassio o l'impiego di fitato di calcio, previsti alle voci 6.5 e 6.6 della tabella 2 del presente allegato, o l'impiego di acido DL-tartarico, previsto alla voce 6.9 della tabella 2 del presente allegato, sono autorizzati soltanto se tale trattamento viene effettuato sotto il controllo di un enologo o di un tecnico autorizzato dalle autorità dello Stato membro nel cui territorio il trattamento viene eseguito e a condizioni di responsabilità determinate, se del caso, dallo Stato membro interessato.

Dopo il trattamento al ferrocianuro di potassio o al fitato di calcio, il vino deve contenere tracce di ferro.

Le disposizioni relative al controllo dell'impiego dei prodotti di cui al primo comma sono quelle adottate dagli Stati membri.



Appendice 5

Prescrizioni riguardanti il trattamento per elettrodialisi

Questo trattamento mira a ottenere la stabilizzazione tartarica del vino per quanto riguarda il tartrato acido di potassio e il tartrato di calcio (e altri sali di calcio) per estrazione di ioni in sovrasaturazione nel vino sotto l'azione di un campo elettrico mediante membrane permeabili ai soli anioni o ai soli cationi.

1. PRESCRIZIONI PER LE MEMBRANE

- 1.1. Le membrane sono disposte alternatamente in un sistema di tipo «filtro-pressa», o altro sistema idoneo, che determina i compartimenti di trattamento (vino) e di concentrazione (acqua di scarto).
- 1.2. Le membrane permeabili ai cationi devono essere adatte all'estrazione dei soli cationi, in particolare dei cationi: K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Le membrane permeabili agli anioni devono essere adatte all'estrazione dei soli anioni, in particolare degli anioni tartrati.
- 1.4. Le membrane non devono comportare alterazioni eccessive della composizione fisicochimica e delle caratteristiche organolettiche del vino. Esse devono soddisfare le seguenti condizioni:
 - le membrane devono essere realizzate, secondo le buone pratiche di fabbricazione, a partire da sostanze autorizzate per la fabbricazione di materiali e oggetti in materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari incluse nell'allegato I del regolamento (UE) n. 10/2011,
 - l'utilizzatore dell'impianto di elettrodialisi deve dimostrare che le membrane in uso sono quelle rispondenti alle caratteristiche precedentemente descritte e che gli interventi di sostituzione sono stati realizzati da personale specializzato,
 - le membrane non devono liberare alcuna sostanza in quantità tale da comportare un pericolo per la salute umana o da alterare il gusto o l'odore dei prodotti alimentari e devono soddisfare i criteri previsti dal regolamento (UE) n. 10/2011,
 - durante l'impiego delle membrane non devono verificarsi interazioni tra i costituenti delle stesse e quelli del vino tali da comportare la formazione, nel prodotto trattato, di nuovi composti con possibili conseguenze tossicologiche.

La stabilità delle membrane da elettrodialisi nuove va determinata su un simulatore che riproduca la composizione fisicochimica del vino per lo studio dell'eventuale migrazione di alcune sostanze liberate da membrane da elettrodialisi.

Il metodo di sperimentazione raccomandato è il seguente.

Il simulatore è costituito da una soluzione idroalcolica, tamponata al pH e alla conduttività del vino. La sua composizione è la seguente

- etanolo assoluto: 11 l,
- tartrato acido di potassio: 380 g,
- cloruro di potassio: 60 g,
- acido solforico concentrato: 5 ml,
- acqua distillata: q.b. a 100 l.

Questa soluzione è utilizzata per le prove di migrazione in circuito chiuso, su un impilamento da elettrodialisi sotto tensione (1 volt/cella), in ragione di 50 l/m² di membrane anioniche e cationiche, sino a demineralizzare la soluzione del 50 %. Il circuito effluente è innescato mediante una soluzione di cloruro di potassio di 5 g/l. Le sostanze migranti vengono ricercate nel simulatore e nell'effluente di elettrodialisi.

▼B

Le molecole organiche costituenti la membrana che possono migrare nella soluzione trattata devono essere dosate. Per ognuno di questi costituenti verrà operato un dosaggio particolare da parte di un laboratorio riconosciuto. Per l'insieme dei composti dosati il tenore nel simulatore dovrà essere complessivamente inferiore a 50 µg/l.

Per queste membrane devono essere d'applicazione le regole generali di controllo dei materiali a contatto con gli alimenti.

2. PRESCRIZIONI PER L'IMPIEGO DELLE MEMBRANE

La coppia di membrane utilizzabili nel trattamento di stabilizzazione tartarica del vino per elettrodialisi è stabilita in modo tale che:

- la diminuzione del pH del vino non sia superiore a 0,3 unità pH,
- la diminuzione dell'acidità volatile sia inferiore a 0,12 g/l (2 meq espressa in acido acetico),
- il trattamento per elettrodialisi non alteri i costituenti non ionici del vino, in particolare i polifenoli e i polisaccaridi,
- la diffusione di piccole molecole (ad esempio etanolo) sia ridotta e non comporti una diminuzione del titolo alcolometrico del vino superiore a 0,1 % vol,
- la conservazione e la pulitura di queste membrane siano effettuate secondo le tecniche consentite, con sostanze di cui è autorizzato l'impiego per la preparazione degli alimenti,
- le membrane siano contrassegnate per permettere di verificare l'alternanza nell'impilamento,
- il materiale utilizzato sia pilotato mediante un sistema di controllo-comando che tenga conto dell'instabilità propria di ciascun vino, in modo da eliminare soltanto la sovrasaturazione di tartrato acido di potassio e di sali di calcio,
- il trattamento sia effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.

▼M3



Appendice 6

Prescrizioni per l'ureasi

1. Codificazione internazionale dell'ureasi: EC n. 3-5-1-5, CAS n. 9002-13-5.
2. Principio attivo: ureasi (attiva in ambiente acido) che determina la scissione dell'urea in ammoniaca e biossido di carbonio. L'attività dichiarata è di almeno 5 unità/mg, dove 1 unità è rappresentata dalla quantità di enzima liberata da una 1 μ mole di NH_3 al minuto, alla temperatura di 37 °C, a partire da una concentrazione di urea di 5 g/l (pH 4).
3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.
4. Campo di applicazione: catabolismo dell'urea presente nei vini destinati a un invecchiamento prolungato, qualora la concentrazione iniziale di urea sia superiore a 1 mg/l.
5. Dose massima di impiego: 75 mg della preparazione enzimatica per litro di vino trattato, senza superare le 375 unità di ureasi per litro di vino. Al termine del trattamento occorre eliminare l'attività enzimatica residua mediante filtrazione del vino (diametro dei pori inferiore a 1 μ m).
6. Parametri di purezza chimica e microbiologica:

Perdita per essiccazione	inferiore al 10 %
Metalli pesanti	meno di 30 ppm
Pb	meno di 10 ppm
As	meno di 2 ppm
Coliformi totali	assenti
<i>Salmonella</i> spp	assente in un campione di 25 g
Germi aerobi totali	inferiori a 5×10^4 germi/g

L'ureasi ammessa per il trattamento del vino deve essere prodotta in condizioni analoghe a quelle dell'ureasi oggetto del «Parere sull'utilizzo dell'ureasi da *Lactobacillus fermentum* nella produzione di vino» del Comitato scientifico dell'alimentazione umana del 10 dicembre 1998.

▼B*Appendice 7***Prescrizioni per l'impiego di pezzi di legno di quercia****OGGETTO, ORIGINE E CAMPO DI APPLICAZIONE**

I pezzi di legno di quercia sono utilizzati per la vinificazione e l'affinamento del vino, tra l'altro per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve e per trasmettere al vino alcuni costituenti provenienti dal legno di quercia.

I pezzi di legno debbono provenire esclusivamente dalle specie di *Quercus*.

Essi sono lasciati allo stato naturale oppure riscaldati in modo definito leggero, medio o forte, ma non devono aver subito combustione neanche in superficie e non devono essere carbonacei né friabili al tatto. Non devono aver subito trattamenti chimici, enzimatici o fisici diversi dal riscaldamento. Non devono essere addizionati con prodotti volti ad aumentare il loro potere aromatizzante naturale o i loro composti fenolici estraibili.

ETICHETTATURA DEL PRODOTTO IMPIEGATO

L'etichetta deve indicare l'origine della o delle specie botaniche di quercia e l'intensità dell'eventuale riscaldamento, le condizioni di conservazione e le prescrizioni di sicurezza.

DIMENSIONI

Le dimensioni delle particelle di legno debbono essere tali che almeno il 95 % in peso sia trattenuto da un setaccio con maglie di 2 mm (ossia 9 *mesh*).

PUREZZA

I pezzi di legno di quercia non devono liberare sostanze in concentrazioni tali da comportare eventuali rischi per la salute.

▼M3

▼B*Appendice 8***Prescrizioni riguardanti il trattamento di correzione del tenore alcolico dei vini**

Il trattamento di correzione del tenore alcolico (in prosieguo: «il trattamento») mira a ridurre un tenore eccessivo di etanolo del vino, al fine di migliorarne l'equilibrio organolettico.

Prescrizioni:

- 1) gli obiettivi possono essere raggiunti mediante singole tecniche di separazione o combinate;
- 2) i vini trattati non devono presentare difetti organolettici e devono essere idonei al consumo umano diretto;
- 3) l'eliminazione dell'alcole dal vino non può essere eseguita se su uno dei prodotti vitivinicoli utilizzati nell'elaborazione del vino è stata eseguita una delle operazioni di arricchimento di cui all'allegato VIII, parte I, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- 4) il tenore alcolico può essere ridotto al massimo del 20 % e il titolo alcolometrico volumico effettivo del prodotto finale dev'essere conforme a quello definito all'allegato VII, parte II, punto 1, secondo comma, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- 5) il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato;
- 6) ► **M3** ————— ◀
- 7) gli Stati membri possono disporre che questo trattamento sia dichiarato preventivamente alle autorità competenti.

*Appendice 9***Prescrizioni per il trattamento di riduzione del tenore di zucchero dei mosti mediante accoppiamento tra membrane**

Il trattamento di riduzione del tenore di zucchero (in prosieguo: «il trattamento») mira a rimuovere una determinata quantità di zucchero da un mosto mediante accoppiamento tra membrane, associando la microfiltrazione o l'ultrafiltrazione alla nanofiltrazione o all'osmosi inversa.

Prescrizioni:

- 1) il trattamento comporta una diminuzione del volume in funzione della quantità e del tenore di zucchero della soluzione zuccherata ritirata dal mosto iniziale;
- 2) i processi devono permettere di conservare i tenori dei costituenti del mosto diversi dallo zucchero;
- 3) la riduzione del tenore di zucchero dei mosti esclude la correzione del tenore alcolico dei vini da essi ottenuti;
- 4) il trattamento non può essere utilizzato congiuntamente con una delle operazioni di arricchimento previste all'allegato VIII, parte I, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- 5) il trattamento viene effettuato su un volume di mosto stabilito in funzione dell'obiettivo di riduzione del tenore di zucchero ricercato;
- 6) la prima tappa ha come obiettivo, da un lato, di rendere il mosto adatto alla seconda tappa di concentrazione e, dall'altro, di conservare le macromolecole di taglia superiore alla soglia di taglio della membrana. Tale tappa può essere realizzata mediante ultrafiltrazione;
- 7) il permeato ottenuto nel corso della prima tappa del trattamento viene successivamente concentrato mediante nanofiltrazione o mediante osmosi inversa.
L'acqua originaria e gli acidi organici non trattenuti dalla nanofiltrazione in particolare possono essere reintrodotti nel mosto trattato;
- 8) il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato;
- 9) le membrane utilizzate devono rispondere alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 e del regolamento (UE) n. 10/2011 e alle disposizioni nazionali, adottate per l'applicazione di questi ultimi. Esse devono rispondere alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV.

▼B*Appendice 10***Prescrizioni per il trattamento dei vini con tecnologia a membrana abbinata a carbone attivo per ridurre le eccedenze di 4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo**

Lo scopo del trattamento è ridurre il contenuto di 4-etilfenolo e di 4-etilguaiacolo di origine microbica che costituisce un difetto organolettico e maschera la componente aromatica del vino.

Prescrizioni:

- 1) il trattamento è effettuato sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato;
- 2) ► **M3** ————— ◀
- 3) le membrane adoperate devono rispondere alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 e del regolamento (UE) n. 10/2011 nonché alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di questi ultimi. Esse devono rispondere alle prescrizioni del Codex enologico internazionale pubblicato dall'OIV.



PARTE B

LIMITI RIGUARDANTI IL TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI

A. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI

1. Il tenore totale di anidride solforosa dei vini diversi dai vini spumanti e dai vini liquorosi non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:

- a) 150 mg/l per i vini rossi;
- b) 200 mg/l per i vini bianchi e rosati.

2. In deroga al punto 1, lettere a) e b), per i vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l, il tenore massimo di anidride solforosa è innalzato a:

- a) 200 mg/l per i vini rossi;
- b) 250 mg/l per i vini bianchi e rosati;
- c) 300 mg/l per:
 - i vini aventi diritto alla designazione «*Spätlese*» conformemente alle disposizioni dell'Unione,
 - i vini bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine protette seguenti: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire per i vini cosiddetti «*moelleux*», Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac seguita dai termini «*doux*» o «*vendanges tardives*», Rosette e Savennières,
 - i vini bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine protette Al-lela, Navarra, Penedès, Tarragona e Valencia e i vini aventi diritto a una denominazione di origine protetta originari della Comunidad Au-tónoma del País Vasco e recanti la menzione «*vendimia tardia*»,
 - i vini dolci aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Bi-nissalem-Mallorca»,
 - i vini ottenuti da uve stramature e da uve appassite aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Málaga» con un tenore di zuccheri residui pari o superiore a 45 g/l,
 - i vini originari del Regno Unito prodotti in conformità alle disposizioni legislative britanniche se il tenore di zuccheri è superiore a 45 g/l,
 - i vini originari dell'Ungheria recanti la denominazione di origine pro-tetta «Tokaji» e, in conformità alle disposizioni legislative ungheresi, la designazione «Tokaji édes szamorodni» o «Tokaji száraz szamorodni»,
 - i vini aventi diritto alle denominazioni di origine protette Loazzolo, Alto Adige e Trentino e recanti una o entrambe le menzioni «passito» e «vendemmia tardiva»,
 - i vini aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Colli orien-tali del Friuli» accompagnata dall'indicazione «Picolit»,
 - i vini aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Moscato di Pantelleria naturale» e «Moscato di Pantelleria»,
 - i vini originari della Repubblica ceca e aventi diritto alla designazione «*pozdní sběr*»,
 - i vini originari della Slovacchia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti la menzione «*neskorý zber*» e i vini slovacchi Tokaj aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Tokajské samorodné suché» o «Tokajské samorodné sladké»,

▼ M3

- i seguenti vini bianchi a indicazione geografica protetta, se il titolo alcolometrico volumico totale è superiore a 15 % vol e il tenore di zuccheri è superiore a 45 g/l:

- Franche-Comté,
- Coteaux de l'Auxois,
- Saône-et-Loire,
- Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Côtes du Lot,
- Côtes du Tarn,
- Vins de la Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Pays d'Oc,
- Côtes de Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Vins des Allobroges,
- Var,

▼ B

- i seguenti vini bianchi a indicazione geografica protetta, se il titolo alcolometrico volumico totale è superiore a 15 % vol e il tenore di zuccheri è superiore a 45 g/l:

- Franche-Comté,
- Coteaux de l'Auxois,
- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l'Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,

▼B

- Lot,
- Côtes du Tarn,
- Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Oc,
- Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Allobrogie,
- Var,
- i vini dolci originari della Grecia aventi un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 15 % vol e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto a una delle indicazioni geografiche protette seguenti:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos — Holy Mount Athos — Holy Mountain Athos — Mont Athos — Άγιο Όρος Άθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- i vini dolci originari di Cipro aventi un titolo alcolometrico volumico effettivo pari o inferiore a 15 % vol e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto alla denominazione di origine protetta Κουμανδάρια (Commandaria),
- i vini dolci originari di Cipro ottenuti da uve stramature o appassite aventi un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 15 % vol e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto a una delle indicazioni geografiche protette seguenti:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (*Regional wine of Lemesos*),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (*Regional wine of Pafos*),

▼ B

— Τοπικός Οίνος Λάρνακα (*Regional wine of Larnaka*),

— Τοπικός Οίνος Λευκωσία (*Regional wine of Lefkosia*),

— i vini originari di Malta aventi un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 13,5 % vol e un tenore di zuccheri pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto alle denominazioni di origine protette «Malta» e «Gozo»,

— i vini originari della Croazia aventi diritto alla denominazione di origine protetta e recanti la menzione «*kvalitetno vino KZP – desertno vino*» o «*vrhunsko vino KZP – desertno vino*» se il tenore di zuccheri è superiore a 50 g/l o «*vrhunsko vino KZP – kasna berba*»,

— i vini ottenuti da uve appassite a denominazione di origine protetta «Ponikve» se il tenore di zuccheri è superiore a 50 g/l,

— i vini a denominazione di origine protetta «Muškat momjanski/Moscato di Momiano» recanti la menzione «*kvalitetno vino KZP – desertno vino*» o «*vrhunsko vino KZP – desertno vino*» se il tenore di zuccheri è superiore a 50 g/l;

d) 350 mg/l per:

— i vini aventi diritto alla designazione «Auslese» conformemente alle disposizioni dell'Unione,

— i vini bianchi rumeni aventi diritto a una delle denominazioni di origine protette seguenti: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa o Valea Călugărească,

— i vini originari della Repubblica ceca aventi diritto alla designazione «*výběr z hroznu*»,

— i vini originari della Slovacchia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti la menzione «*výber z hrozna*» e i vini slovacchi Tokaj aventi diritto alla denominazione di origine protetta «*Tokajský mäsľáš*» o «*Tokajský fordítáš*»,

— i vini originari della Slovenia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti la menzione «*vrhunsko vino ZGP – izbor*»,

— i vini aventi diritto alla menzione tradizionale «*Késői szüretelésű bor*»,

— i vini originari dell'Italia di tipo «aleatico» aventi diritto alla denominazione d'origine protetta «Pergola» e alla menzione tradizionale «passito».

— i vini originari della Croazia aventi diritto alla denominazione di origine protetta e recanti la menzione «*vrhunsko vino KZP – izborna berba*»,

— i vini originari dell'Ungheria aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti, in conformità alle disposizioni legislative ungheresi, la designazione «*Válogatott szüretelésű bor*» or «*Főbor*»;

e) 400 mg/l per:

— i vini aventi diritto alle designazioni «*Beerenauslese*», «*Ausbruch*», «*Ausbruchwein*», «*Trockenbeerenauslese*», «*Strohwein*», «*Schilfwein*» e «*Eiswein*» conformemente alle disposizioni dell'Unione,

▼ **B**

- i vini bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine protette seguenti: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon tranne se questa è seguita dalla menzione «*sec*», Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon seguita dal nome del comune di origine, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon seguita dalla menzione «*premier cru*» e completata dalla denominazione geografica complementare «Chaume», Pacherenc du Vic Bilh tranne se questa è seguita dalla menzione «*sec*», Alsace e Alsace grand cru seguita dalla menzione «*vendanges tardives*» o «*sélection de grains nobles*»,
- i vini dolci di uve stramature e i vini dolci ottenuti da uve appassite originari della Grecia aventi un tenore di zuccheri residui, espresso in zuccheri, pari o superiore a 45 g/l e aventi diritto a una delle denominazioni di origine protette seguenti:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Limnos),
 - Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),
 - Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),
 - Malvasia Χάνδακας - Candia,
 - Μονεμβασία- Malvasia (Monemvasia – Malvasia),
 - Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia - Muscat de Céphonie),
 - Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos),
 - Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra),
 - Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra),
 - Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos),
 - Νεμέα (Nemea),
 - Σάμος (Samos),
 - Σαντορίνη (Santorini),
 - Σητεία (Sitia),

i vini dolci originari della Grecia ottenuti da uve stramature e da uve appassite aventi diritto a una delle indicazioni geografiche protette seguenti:

 - Άγιο Όρος (Mount Athos — Holy Mount Athos — Holy Mountain Athos — Mont Athos — Άγιο Όρος Άθως),
 - Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea — Aigaio Pelagos),
 - Δράμα (Drama),
 - Ηράκλειο (Iraklio),
 - Καστοριά (Kastoria),
 - Κρήτη (Crete),
 - Μακεδονία (Macedonia),
 - Ρέθυμνο (Rethimno),
 - Σιάτιστα (Siatista),
 - Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
 - Χανιά (Chania),
- i vini originari della Repubblica ceca aventi diritto alle designazioni «*lýbér z bobulí*», «*lýbér z cibéb*», «*ledové víno*» o «*slámové víno*»,

▼B

- i vini originari della Slovacchia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti le menzioni «*bobulový výber*», «*hrozenkový výber*», «*cibébový výber*», «*ladové vino*» o «*slamové vino*» e i vini slovacchi Tokaj aventi diritto alle denominazioni di origine protette «*Tokajský výber*», «*Tokajská esencia*» o «*Tokajská výberová esencia*»,
- i vini originari dell'Ungheria aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti, in conformità alle disposizioni legislative ungheresi, la designazione «*Tokaji másolás*», «*Tokaji fordítás*», «*Tokaji aszúesencia*», «*Tokaji eszencia*», «*Tokaji aszú*», «*Töppedt szőlőből készült bor*» o «*Jégbor*»,
- i vini aventi diritto alla denominazione di origine protetta «Albana di Romagna» e recanti la menzione «passito»,
- i vini lussemburghesi aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti le menzioni «*vendanges tardives*», «*vin de glace*» o «*vin de paille*»,
- i vini originari del Portogallo aventi diritto ad una denominazione di origine protetta o ad un'indicazione geografica protetta, nonché alla menzione «*colheita tardia*»,

▼M3

- i vini originari della Slovenia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti le menzioni: «*vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor*», «*vrhunsko vino ZGP — ledeno vino*», «*vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor*» o «*vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)*»,

▼B

- i vini originari del Canada aventi diritto alla designazione «*Icewine*»,
- i vini originari della Croazia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti le menzioni: «*vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica*», «*vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica*» o «*vrhunsko vino KZP – ledeno vino*».

3. Gli elenchi dei vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta di cui al punto 2, lettere c), d) ed e), possono essere modificati in caso di modifica delle condizioni di produzione di tali vini o della loro denominazione di origine o indicazione geografica. Gli Stati membri inviano alla Commissione una richiesta di deroga in conformità al regolamento delegato (UE) 2017/1183 della Commissione e forniscono tutte le informazioni tecniche necessarie per i vini in questione, compresi i disciplinari e i dati sui quantitativi annui prodotti.

4. Negli anni in cui le condizioni climatiche lo richiedano in via eccezionale, gli Stati membri possono autorizzare, per i vini prodotti in talune zone viticole all'interno del loro territorio, un aumento di non oltre 50 mg/l dei tenori massimi di anidride solforosa inferiori a 300 mg/l. Entro un mese dalla concessione di tali deroghe gli Stati membri le notificano alla Commissione in conformità al regolamento delegato (UE) 2017/1183, specificando l'anno, le zone viticole e i vini interessati e fornendo elementi di prova che confermino che le condizioni climatiche hanno reso necessario l'aumento. La Commissione pubblica le deroghe sul proprio sito Internet.

5. Gli Stati membri possono adottare disposizioni più restrittive per i vini prodotti nel loro territorio.

B. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI LIQUOROSI

Il tenore totale di anidride solforosa dei vini liquorosi non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:

- a) 150 mg/l se il tenore di zuccheri è inferiore a 5 g/l;
- b) 200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

▼B**C. TENORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI VINI SPUMANTI**

1. Il tenore totale di anidride solforosa dei vini spumanti non può superare, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:
 - a) 185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità e
 - b) 235 mg/l per gli altri vini spumanti.
2. Qualora le condizioni climatiche in alcune zone viticole dell'Unione lo richiedano, gli Stati membri interessati possono autorizzare, per i vini spumanti di cui al punto 1, lettere a) e b), prodotti nel loro territorio, un aumento di non oltre 40 mg/l del tenore massimo totale di anidride solforosa, purché i vini che hanno beneficiato di questa autorizzazione non siano spediti al di fuori degli stessi Stati membri.

PARTE C**LIMITI RIGUARDANTI IL TENORE DI ACIDITÀ VOLATILE DEI VINI**

1. Il tenore di acidità volatile non può essere superiore a:
 - a) 18 milliequivalenti/l per i mosti di uve parzialmente fermentati;

▼C2

- b) 18 milliequivalenti/l per i vini bianchi e rosati o

▼B

- c) 20 milliequivalenti/l per i vini rossi.

2. I tenori di cui al punto 1 sono validi:
 - a) per i prodotti ottenuti da uve raccolte nell'Unione, nella fase della produzione e in tutte le fasi di commercializzazione;
 - b) per i mosti di uve parzialmente fermentati e per i vini originari di paesi terzi, in tutte le fasi successive alla loro entrata nel territorio geografico dell'Unione.
3. Gli Stati membri possono concedere deroghe ai limiti di cui al punto 1:
 - a) per alcuni vini a denominazione di origine protetta (DOP) e per alcuni vini a indicazione geografica protetta (IGP),
 - che abbiano subito un periodo di invecchiamento di almeno due anni, oppure
 - che siano stati elaborati secondo metodi particolari;
 - b) per i vini con un titolo alcolometrico volumico totale pari o superiore a 13 % vol.

Gli Stati membri comunicano alla Commissione tali deroghe in conformità al regolamento delegato (UE) 2017/1183 ed entro un mese dalla loro concessione. La Commissione pubblica le deroghe sul proprio sito Internet.

PARTE D**LIMITI E CONDIZIONI PER LA DOLCIFICAZIONE DEI VINI**

1. La dolcificazione dei vini è autorizzata solo se effettuata mediante uno o più dei prodotti seguenti:
 - a) mosto di uve;
 - b) mosto di uve concentrato;
 - c) mosto di uve concentrato rettificato.

Il titolo alcolometrico volumico totale del vino di cui trattasi non può subire un aumento superiore a 4 % vol.

▼B

2. Nel territorio dell'Unione è vietata la dolcificazione dei vini importati destinati al consumo umano diretto e recanti un'indicazione geografica. La dolcificazione degli altri vini importati è soggetta alle stesse condizioni che si applicano ai vini prodotti nell'Unione.
3. Uno Stato membro può autorizzare la dolcificazione di un vino a denominazione di origine protetta solo se tale operazione è effettuata:
 - a) nel rispetto delle condizioni e dei limiti fissati nel presente allegato;
 - b) nella regione in cui è stato elaborato il vino o in una zona situata nelle immediate vicinanze.

Il mosto di uve e il mosto di uve concentrato di cui al punto 1 devono provenire dalla stessa regione in cui è stato ottenuto il vino per la cui dolcificazione sono utilizzati.

4. La dolcificazione dei vini è autorizzata soltanto nella fase della produzione e del commercio all'ingrosso.