

ALLEGATO V

«ALLEGATO VIII bis

Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai prodotti biologici del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 29 quater

Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009
Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione	— Aria — Ossigeno gassoso	
Punto 3: Centrifugazione e filtrazione	— Perlite — Cellulosa — Terra diatomacea	Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte
Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	— Azoto — Anidride carbonica — Argo	
Punti 5, 15 e 21: Utilizzo	— Lieviti (¹), scorze di lieviti	
Punto 6: Utilizzo	— Fosfato diammonico — Cloridrato di tiamina — Autolisati di lievito	
Punto 7: Utilizzo	— Anidride solforosa — Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio	<p>a) Il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</p> <p>b) il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</p> <p>c) per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 1º agosto 2010 è ridotto di 30 mg/l.</p>
Punto 9: Utilizzo	— Carbone per uso enologico	
Punto 10: Chiarificazione	— Gelatina alimentare (²) — Proteine vegetali provenienti da frumento o piselli (²) — Colla di pesce (²) — Albumina d'uovo (²) — Tannini (²) — Proteine di patate (²) — Estratti proteici di lieviti (²) — Caseina — Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> — Caseinato di potassio — Diossido di silicio — Bentonite — Enzimi pectolitici	

Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009
Punto 12: Utilizzo per l'acidificazione	— Acido lattico — Acido L (+) tartarico	
Punto 13: Utilizzo per la disacidificazione	— Acido L (+) tartarico — Carbonato di calcio — Tartrato neutro di potassio — Bicarbonato di potassio	
Punto 14: Aggiunta	— Resina di pino di Aleppo	
Punto 17: Utilizzo	— Batteri lattici	
Punto 19: Aggiunta	— Acido L-ascorbico	
Punto 22: Utilizzo per gorgogliamento	— Azoto	
Punto 23: Aggiunta	— Biossido di carbonio	
Punto 24: Aggiunta per la stabilizzazione del vino	— Acido citrico	
Punto 25: Aggiunta	— Tannini (¹)	
Punto 27: Aggiunta	— Acido metatartarico	
Punto 28: Utilizzo	— Gomma d'acacia (gomma arabica) (²)	
Punto 30: Utilizzo	— Bitartrato di potassio	
Punto 31: Utilizzo	— Citrato rameico	
Punto 35: Utilizzo	— Mannoproteine di lieviti	
Punto 38: Utilizzo	— Pezzi di legno di quercia	
Punto 39: Utilizzo	— Alginato di potassio	
Punto 44: Utilizzo	— Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>	
Punto 51: Utilizzo	— Leviti inattivati	
Tipo di trattamento a norma dell'allegato III, punto A. 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009	— Solfato di calcio	Solo per "vino generoso" o "vino generoso de licor"

(¹) Per i singoli ceppi di lieviti: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili.

(²) Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili.