

## 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<br>— Ossigeno gassoso  |  |
| Punto 3: Centrifugazione e filtrazione  | — Perlite<br>— Cellulosa<br>— 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<br>— Anidride carbonica<br>— Argo   |  |
| Punti 5, 15 e 21: Utilizzo  | — Lieviti <sup>(1)</sup> , scorze di lieviti  |  |
| Punto 6: Utilizzo   | — Fosfato diammonico<br>— Cloridrato di tiamina<br>— Autolisati di lievito  |  |
| Punto 7: Utilizzo   | — Anidride solforosa<br>— Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio   | 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;<br>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;<br>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 1° agosto 2010 è ridotto di 30 mg/l. |
| Punto 9: Utilizzo   | — Carbone per uso enologico   |  |
| Punto 10: Chiarificazione   | — Gelatina alimentare <sup>(2)</sup><br>— Proteine vegetali provenienti da frumento o piselli <sup>(2)</sup><br>— Colla di pesce <sup>(2)</sup><br>— Albumina d'uovo <sup>(2)</sup><br>— Tannini <sup>(2)</sup><br>— Proteine di patate <sup>(2)</sup><br>— Estratti proteici di lieviti <sup>(2)</sup><br>— Caseina<br>— Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i><br>— Caseinato di potassio<br>— Diossido di silicio<br>— Bentonite<br>— 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<br>— Acido L (+) tartarico   |  |
| Punto 13: Utilizzo per la disacidificazione   | — Acido L (+) tartarico<br>— Carbonato di calcio<br>— Tartrato neutro di potassio<br>— 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 <sup>(1)</sup>   |  |
| Punto 27: Aggiunta  | — Acido metatartarico  |  |
| Punto 28: Utilizzo  | — Gomma d'acacia (gomma arabica) <sup>(2)</sup>  |  |
| 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»"   |

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

<sup>(2)</sup> Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili.