

## Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai prodotti biologici del settore vitivinicolo per il mercato comunitario e americano

Tipo di trattamento in conformità all'allegato I A del Reg.CE n° 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	REG. CE 834/07	ACCORDO DI EQUIVALENZA 834/NOP	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni riportate nel Reg. CE 1234/2007 e Reg. CE 606/2009.
Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione	aria	Ammesso	Ammesso	
	ossigeno gassoso	Ammesso	Ammesso a condizione che sia privo di oli	
Punto 3: Centrifugazione e filtrazione	perlite	Ammesso	Ammesso	Uso esclusivo come coadiuvante di filtrazione inerte
	cellulosa	Ammesso	Ammesso	
	terra di diatomea	Ammesso	Ammesso	
Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	Azoto	Ammesso	Ammesso a condizione che sia privo di oli	
	Anidride carbonica	Ammesso	Ammesso	
	Argo	Ammesso	Non Ammesso	
Punto 5, 15 e 21: Utilizzo	Lieviti**	Ammesso	Quelli convenzionali sono ammessi se non coltivati su substrati petrol chimici	
Punto 6: Utilizzo	Fosfato diammonico	Ammesso	Non ammesso	
	Dicloridrato di tiamina	Ammesso	Non ammesso	
Punto 7: Utilizzo	Anidride solforosa	Ammesso	Ammesso solo nei "made with organic grapes" Max: 100 ppm	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; 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;
	Bisolfito di potassio	Ammesso	Non ammesso	
	Metabisolfito di potassio	Ammesso	Non ammesso	

Tipo di trattamento in conformità all' allegato I A del Reg.CE n° 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	REG. CE 834/07	ACCORDO DI EQUIVALENZA 834/NOP	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni riportate nel Reg. CE 1234/2007 e Reg. CE 606/2009.
				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.
Punto 9: Utilizzo	Carbone per uso enologico	Ammessso	Ammessso solo se di origine vegetale e come agente di filtrazione	
Punto 10: Chiarificazione	gelatina alimentare*	Ammessso	Ammessso	
	proteine vegetali ottenute da frumento o piselli*	Ammessso	Ammessso solo il concentrato di proteine di piselli	
	colla di pesce*	Ammessso	Non ammessso	
	ovoalbumina*	Ammessso	Non ammessso	
	tannini*	Ammessso	Non ammessso	
Punto 10: Chiarificazione	Caseina	Ammessso	Non ammesssa	
	Caseinato di potassio	Ammessso	Non ammessso	
	Diossido di silicio	Ammessso	Ammessso	
	Bentonite	Ammessso	Ammessso	
	Enzimi pectolitici	Ammessso	Ammessi se derivati da fonti commestibili, piante non tossiche, funghi non patogeni e batteri non patogeni.	
Punto 12: utilizzo per l'acidificazione	Acido lattico	Ammessso	Ammessso	
	L (+) acido tartarico	Ammessso	Ammessso solo se estratto da uva	
Punto 13: Impiego per disacidificazione	L (+) acido tartarico	Ammessso	Ammessso solo se estratto da uva	
	Carbonato di calcio	Ammessso	Ammessso	
	Tartrato neutro di potassio	Ammessso	Non ammessso	
	Bicarbonato di potassio	Ammessso	Non ammessso	
Punto 14: Aggiunta	Resina di pino di Aleppo	Ammessso	Ammessso	

<b>Tipo di trattamento in conformità all' allegato I A del Reg. CE n° 606/2009</b>	<b>Nome del prodotto o della sostanza</b>	<b>REG. CE 834/07</b>	<b>ACCORDO DI EQUIVALENZA 834/NOP</b>	<b>Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni riportate nel Reg. CE 1234/2007 e Reg. CE 606/2009.</b>
Punto 17: Utilizzo	Batteri lattici	Ammessi	Ammessi	
Punto 19: Aggiunta	Acido L-ascorbico	Ammessi	Ammessi	
Punto 22: Utilizzo per gorgogliamento	Azoto	Ammessi	Ammessi se privo di oli	
Punto 23: Aggiunta	Anidride carbonica	Ammessi	Ammessi	
Punto 24: Aggiunta per la stabilizzazione del vino	Acido citrico	Ammessi	Ammessi solo se derivato da fermentazione microbica dei carboidrati	
Punto 25: Aggiunta	Tannini*	Ammessi	Non ammessi	
Punto 27: Aggiunta	Acido metatartarico	Ammessi	Non ammessi	
Punto 28: Utilizzo	Gomma d'acacia (gomma arabica)*	Ammessi	Ammessi	
Punto 29: Impiego di acido DL-Tartarico, detto altresì acido racemico, o del suo sale neutro di potassio, per ottenere la precipitazione del cacio in eccedenza	Acido DL-tartarico o il suo sale neutro di potassio	Ammessi	Non ammessi	
Punto 30: Utilizzo	Bitartrato di potassio	Ammessi	Ammessi	
Punto 31: Utilizzo	Citrato di rame	Ammessi	Non ammessi	
Punto 31: Utilizzo	Solfato di rame	Ammessi	Non ammessi	Autorizzato fino al 31 luglio 2015
Punto 38: Utilizzo	Pezzi di legno di quercia	Ammessi	Ammessi solo se bio	
Punto 39: Utilizzo	Alginato di potassio	Ammessi	Ammessi	
Tipo di trattamento in conformità all'All. III, punto A.2 (b) del Reg. CE N° 606/2009	Solfato di calcio	Ammessi	Ammessi solo da fonte estrattiva.	Solo per il "vino generoso" e "vino generoso de licor" (vini spagnoli)

\* derivato da materie prime biologiche, se disponibile.

\*\* per i ceppi individuali di lieviti: se disponibili, derivati da materie prime biologiche.