

**ALLEGATO**

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*.

<b>Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009</b>	<b>Nome del prodotto o della sostanza</b>	<b>Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009</b>
<i>Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione</i>	- Ossigeno gassoso	
<i>Punto 3: Centrifugazione e filtrazione</i>	- Perlite - Cellulosa - Terra di diatomee	Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte
<i>Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria</i>	- Azoto - Anidride carbonica	
<i>Punti 5, 15 e 21: Utilizzo</i>	- Lieviti*	
<i>Punto 6: Utilizzo</i>	- Fosfato diammonico - Dicloridrato di tiamina	
<i>Punto 7: Utilizzo</i>	- Anidride solforosa - Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio	Il tenore massimo di anidride solforosa, espresso in milligrammi per litro (mg/l), non deve superare: a) 100 mg/l per i vini rossi di cui all'allegato I B, Parte A, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 606/2009. b) 150 mg/l per i vini bianchi e rosati di cui all'allegato I B, Parte A, punto 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009. c) per tutte le altre categorie di vini, il tenore fissato all'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009, al momento dell'entrata in vigore del presente regolamento, ridotto di 30 mg/l.
<i>Punto 9: Utilizzo</i>	- Carbone per uso enologico	
<i>Punto 10: Chiarificazione</i>	- Gelatina alimentare* - Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli* - Colla di pesce* - Ovoalbumina* - Tannini* - Caseina - Caseinato di potassio - Diossido di silicio - Bentonite - Enzimi pectolitici	
<i>Punto 12: Utilizzo per l'acidificazione</i>	- Acido lattico - Acido L (+) tartarico	
<i>Punto 13: Utilizzo per la disacidificazione</i>	- Acido L (+) tartarico - Carbonato di calcio - Tartrato neutro di potassio - Bicarbonato di potassio - Bitartrato di potassio	
<i>Punto 14: Aggiunta</i>	- Resina di pino di Aleppo	
<i>Punto 17: Utilizzo</i>	- Batteri lattici	
<i>Punto 19: Aggiunta</i>	- Acido L-ascorbico	
<i>Punto 22: Utilizzo per gorgogliamento</i>	- Azoto	
<i>Punto 23: Aggiunta</i>	- Anidride carbonica	
<i>Punto 24: Aggiunta per la stabilizzazione del vino</i>	- Acido citrico	
<i>Punto 25: Aggiunta</i>	- Tannini*	
<i>Punto 27: Aggiunta</i>	- Acido metatartarico	
<i>Punto 28: Utilizzo</i>	- Gomma d'acacia (gomma arabica)*	
<i>Punto 30: Utilizzo</i>	- Bitartrato di potassio	
<i>Punto 31: Utilizzo</i>	- Citrato rameico	
<i>Punto 31: Utilizzo</i>	- Solfato di rame	autorizzato fino al 31 dicembre 2015
<i>Punto 38: Utilizzo</i>	- Pezzi di legno di quercia	
<i>Punto 39: Utilizzo</i>	- Alginato di potassio	
<b>Tipo di trattamento a norma dell'Allegato III, punto A. 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009</b>	- Solfato di calcio	Solo per "vino generoso" o "vino generoso de licor"

\*) ottenuto preferibilmente da materie prime biologiche