



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Lebensmittel und Ernährung

Elenco delle pratiche e dei trattamenti enologici consentiti e loro limiti e condizioni

Le pratiche e i trattamenti enologici consentiti corrispondono a quelli descritti negli allegati I, II A e III A del regolamento delegato (UE) 2019/934¹. Salvo se altrimenti specificato, la pratica o il trattamento descritti possono essere utilizzati per il vino (1), il vino nuovo ancora in fermentazione (2), il vino liquoroso (3), il vino spumante (4), il vino spumante di qualità (5), il vino spumante di qualità del tipo aromatico (6), il vino spumante gassificato (7), il vino frizzante (8), il vino frizzante gassificato (9), il mosto d'uva (10), il mosto d'uva parzialmente fermentato (11), il mosto d'uva parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite (12), il mosto d'uva concentrato (13), il mosto d'uva concentrato rettificato (14), il vino ottenuto da uve appassite (15), il vino di uve stramature (16) nonché per le uve fresche e il mosto d'uva parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale.

La Svizzera è considerata parte della zona C I in base a quanto definito nell'appendice I del regolamento (UE) n. 1308/2013².

Le altre pratiche e gli altri trattamenti enologici ammessi dalla legislazione europea sono consentiti a condizione di rispettare le relative condizioni di utilizzo.

¹ Regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, GU L 149 del 7.6.2019, pag. 1.

² Cfr. nota a piè di pagina relativa all'art. 61 cpv. 3

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Tel. +41 58 463 30 33
info@blv.admin.ch
www.blv.admin.ch

I. Parte A

Tabella 1: Pratiche Enologiche Autorizzate

	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso
1	Arieggiamento o ossigenazione	Soltanto quando si utilizza ossigeno gassoso.
2	Trattamenti termici	Alle condizioni stabilite nelle schede 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 3.4.3 (1988) e 3.4.3.1 (1990) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.
3	Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte	L'eventuale impiego di un coadiuvante di filtrazione inerte non deve lasciare residui indesiderabili nel prodotto trattato.
4	Creazione di un'atmosfera inerte.	Soltanto per manipolare il prodotto al riparo dall'aria.
5	Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici	Soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il mosto di uve concentrato rettificato o il vino nuovo ancora in fermentazione.
6	Resine scambiatrici di ioni	Soltanto per il mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato. Alle condizioni stabilite nell'appendice 3.
7	Gorgogliamento	Soltanto quando si utilizza argo o azoto.
8	Flottazione	Soltanto quando si utilizza azoto o anidride carbonica o l'arieggiamento. Alle condizioni stabilite nella scheda 2.1.14 (1999).
9	Dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile	Soltanto per creare un'atmosfera sterile. Pratica consentita soltanto in Italia 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.
10	Trattamento per elettrodialisi	Soltanto al fine di garantire la stabilizzazione tartarica del vino. Soltanto per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Alle condizioni stabilite nell'appendice 5 del presente allegato.
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.

12	Correzione del tenore alcolico dei vini	Correzione effettuata soltanto per il vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 8.
13	Scambiatori di cationi per la stabilizzazione tartarica	Soltanto per la stabilizzazione tartarica del mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (UE) n. 1308/2013. 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.
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 (3) 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.
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 questi ultimi. 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.
16	Accoppiamento tra membrane	Soltanto per la riduzione del tenore di zucchero dei mosti, quali definiti nell'allegato VII, parte II, punto 10, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Alle condizioni stabilite nell'appendice 9.
17	Contattori a membrana	Soltanto per la gestione dei gas disciolti nei vini. Soltanto per i prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (UE) n. 1308/2013. È vietata l'aggiunta di anidride carbonica per i prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, punti 4, 5, 6 e 8. 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.
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.
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.

Tabella 2: Composti Enologici Autorizzati

	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (1)	Riferimento della scheda del Codex del- l'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante 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	Scheda 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. Specifiche per l'acido tartarico [L(+)-] di cui all'appendice 1, punto 2, del presente 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/-	Scheda 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/-	Scheda 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	Scheda 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 potassio	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Scheda 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	Scheda 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
1.7	Tartrato di calcio	E 354/-	Scheda 3.3.12	COEI-1-		x		1, 2, 3, 4, 5, 6,

			(1997)	CALTAR			7, 8, 9, 15 e 16
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 livello d'uso: 2 g/l.	-3
1.9	Carbonato di potassio	E 501 i)	Scheda 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)				x 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
<hr/>							
2	Conservanti e antiossidanti						
2.1	Diossido di zolfo	E 220/CAS 7446-09-5	Scheda 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x	Limiti (quantità massima nel prodotto immesso in commercio) di cui all'allegato I, sezione B	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	Scheda 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.3	Metabisolfito di potassio	E 224/CAS 16731-55-8	Scheda 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.4	Sorbato di potassio	E 202	Scheda 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
2.5	Lisozima	E 1105	Scheda 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	Scheda 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x	Quantità massima nel vino trattato 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,	Per il mosto di uve parzialmente fermentato

						paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
3	Sequestranti						
3.1	Carbone per uso enologico		Scheda 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO	x		Vini bianchi, 2, 10 e 14
3.2	Fibre vegetali selettive		Scheda 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
4	Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica						
4.1	Cellulosa microcristallina	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Scheda 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC	x	Deve essere conforme alle specifiche figuranti nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012.	Uve fresche, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 e 12
4.2	Idrogenofosfato di diammonio	E 342/CAS 7783-28-0	Scheda 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA	x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo, rispettivamente, di 1 g/l (espresso in sali) (8) e di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13, seconda fermentazione 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-AMMHYD	x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 0,2 g/l	Uve fresche, 2, 10, 11, 12 e 13

						(espresso in sali) e nei limiti previsti ai punti da 2.1 a 2.3.	
4.5	Cloridrato di tiamina	-/CAS 67-03-8	Scheda 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN	x	Soltanto per la fermentazione alcolica.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
4.6	Autolisati di lievito	-/-	Scheda 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS	x (5)		Uve fresche, 2, 10, 11, 12 e 13
4.7	Scorze di lieviti	-/-	Scheda 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL	x (5)		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.8	Lieviti inattivati	-/-	Scheda 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA	x (5)		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 (5)	Soltanto per la fermentazione alcolica.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
<hr/>							
5	Agenti chiarificanti						
5.1	Gelatina alimentare	-/CAS 9000-70-8	Scheda 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI	x (5)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.2	Proteina di frumento		Scheda 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG	x (5)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.3	Proteina di piselli		Scheda 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG	x (5)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.4	Proteina di patate		Scheda 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG	x (5)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.5	Colla di pesce		Scheda 3.2.1	COEI-1-	x		1, 3, 4, 5, 6, 7,

			(2011)	COLPOI		8, 9, 15 e 16
5.6	Caseina	-/CAS 9005-43-0	Scheda 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN	x (5)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.7	Caseinati di potassio	-/CAS 68131-54-4	Scheda 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS	x (5)	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 (5)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.9	Bentonite	E 558/-	Scheda 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON	x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.1	Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)	E 551/-	Scheda 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, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.12	Tannini		Scheda 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS	x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
5.13	Chitosano derivato da Aspergillus niger	-/CAS 9012-76-4	Scheda 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS	x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.14	Chitina-glucano derivata da Aspergillus niger	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Scheda 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL	x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.15	Estratti proteici di lieviti	-/-	Scheda 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, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 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
<hr/>							
6	Agenti stabilizzanti						
6.1	Tartrato acido di potassio	E336(i)/CAS 868-14-4	Scheda 3.3.4 (2004)	COEI-1- POTBIT	x	Soltanto per favorire la precipitazione dei sali tartarici.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.2	Tartrato di calcio	E354/-	Scheda 3.3.12 (1997)	COEI-1- CALTAR	x		Per il mosto di uve

							parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.3	Acido citrico	E 330	Scheda 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x	Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.4	Tannini	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS			Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.5	Ferrocianuro di potassio	E 536/-	Scheda 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER	x	Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.6	Fitato di calcio	-/CAS 3615-82-5	Scheda 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY	x	Per i vini rossi, non oltre 8 g/hl. Alle condizioni stabilite nell'appendice 4	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al

						del presente allegato.	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		Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato 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	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato 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	Scheda 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Soltanto per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza. Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.1	Mannoproteine di lieviti	-/-	Scheda 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x		Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3,	

							4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.11	Carbossimetilcellulosa	E466/-	Scheda 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x	Soltanto per garantire la stabilizzazione tartarica.	Vini bianchi, 4, 5, 6, 7, 8 e 9
6.12	Copolimeri polivinilimidazolo–polivinilpirrolidone (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Scheda 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP	x	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, 10, 11, 12, 15 e 16
6.13	Poliasspartato di potassio	E 456/CAS 64723-18-8	Scheda 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x	Soltanto per contribuire alla stabilizzazione tartarica.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
<hr/>							
7	Enzimi (9)						
7.1	Ureasi	CE 3.5.1.5	Scheda 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE	x	Soltanto per diminuire il tenore di urea nel vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 6 del presente allegato.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7.2	Pectina liasi	CE 4.2.2.10	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.3	Pectina metilesterasi	CE 3.1.1.11	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8	COEI-1-ACTPME	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

			(2013); 3.2.11 (2013)			chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	
7.4	Poligalatturonasi	CE 3.2.1.15	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1- ACTPGA	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.5	Emicellulasi	CE 3.2.1.78	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1- ACTGHE	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.6	Cellulasi	CE 3.2.1.4	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1- ACTCEL	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.7	Betaglucanasi	CE 3.2.1.58	Scheda 3.2.10 (2004)	COEI-1- BGLUCA	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.8	Glicosidasi	CE 3.2.1.20	Scheda 2.1.19	COEI-1-	x	Soltanto per uso	1, 3, 4, 5, 6, 7,

			(2013); 3.2.9 (2013)	GLYCOS			enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
<hr/>								
<hr/>								
8	Gas e gas di imballaggio (10)							
8.1	Argo	E 938/CAS 7440-37-1	Scheda 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1- ARGON	x (10)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.2	Azoto	E 941/CAS 7727-37-9	Scheda 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1- AZOTE	x (10)	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	Scheda 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 (10)	x	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immerso in commercio è di 3 g/l e la sovrappressione dovuta all'anidride carbonica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato 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	Scheda 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
<hr/>								
<hr/>								
9	Agenti di fermentazione							
9.1	Lieviti per vinificazione	-/-	Scheda 2.3.1 (2016); 4.1.8	COEI-1- LESEAC		x (5)		Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13,

			(1981)				seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
9.2	Batteri acido-lattici	-/-	Scheda 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT	x (5)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
10	Correzione di difetti						
10.1	Solfato di rame pentaidrato	-/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 trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore di rame	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato 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 trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore di rame	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato 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>	-/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
10.4	Chitina-glucano derivata da Aspergillus niger	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 (5)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
<hr/>							
11	Altre pratiche						
11.1	Resina di pino di Aleppo	-/-				x	Alle condizioni stabilite nell'appendice 2 del presente allegato. 2, 10, 11
11.2	Fecce fresche	-/-				x (5)	Soltanto per i vini secchi. Fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione 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-CAMEL		x	Per rafforzare il colore, conformemente 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 Soltanto per il mosto di uve parzialmente fermentato

					1. Nel vino non deve essere presente alcuna traccia di isotiocianato di allile.	destinato al consumo umano diretto tal quale e per il vino
11.5	Lieviti inattivati	-/-	COEI-1-INAYEA	x (5)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

Appendice 1

Acido tartarico [L(+)-] e prodotti derivati

- 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 nelle seguenti regioni viticole della parte settentrionale della zona viticola A:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.

- 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

non applicabile in Svizzera

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 alime
- 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
- 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-prensa», 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.

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.

Il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

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 NH₃ 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
 - Salmonella spp assente in un campione di 25 g
 - Germi aerobi totali inferiori a 5×10^4 germi/gL'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.

Appendice 7

Prescrizioni per l'impiego di pezzi di legno di quercia

1 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.

2 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.

3 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).

4 Purezza

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

Il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

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) il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- 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;

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) il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013;
- 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.

I. 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
 - d) 350 mg/l per:
 - i vini aventi diritto alla designazione «Auslese» conformemente alle disposizioni dell'Unione
 - e) 400 mg/l per:
 - i vini aventi diritto alle designazioni «Beerenauslese», «Ausbruch», «Ausbruchwein», «Trockenbeerenauslese», «Strohwein», «Schilfwein» e «Eiswein» conformemente alle disposizioni dell'Unione,
3. non applicabile per la Svizzera
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. non applicabile per la Svizzera

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.

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.

I. 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;
 - b) 18 mg/l per i vini bianchi e rosati o
 - 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.

I. 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.

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.

II. Pratiche enologiche autorizzate e restrizioni relative ai vini spumanti, ai vini spumanti di qualità e ai vini spumanti di qualità del tipo aromatico

A. Vini spumanti

1. Ai fini del presente punto nonché delle sezioni B e C del presente allegato, si intende per:
 - a) «sciropo zuccherino» (liqueur de tirage): il prodotto destinato a essere aggiunto alla partita (cuvée) per provocare la presa di spuma;
 - b) «sciropo di dosaggio» (liqueur d'expédition): il prodotto destinato a essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari.
2. Lo sciropo di dosaggio può essere composto solo da:
 - saccarosio,
 - mosto di uve,
 - mosto di uve parzialmente fermentato,
 - mosto di uve concentrato,
 - mosto di uve concentrato rettificato,
 - vino, o
 - una miscela di questi prodotti,eventualmente addizionati di distillato di vino.
3. Fatto salvo l'arricchimento dei componenti della partita (cuvée) autorizzato a norma del regolamento (UE) n. 1308/2013, è vietato qualsiasi arricchimento della partita medesima.
4. Tuttavia, ogni Stato membro può autorizzare l'arricchimento della partita (cuvée) nei luoghi di elaborazione dei vini spumanti per le regioni e le varietà di vite per le quali ciò sia giustificato dal punto di vista tecnico, purché:
 - a) nessun componente della partita (cuvée) sia già stato arricchito;
 - b) detti componenti provengano esclusivamente da uve raccolte nel suo territorio;
 - c) l'operazione di arricchimento sia effettuata in una sola volta
 - d) non siano superati i seguenti limiti:
 - i) 3 % vol per la partita (cuvée) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola A;
 - ii) 2 % vol per la partita (cuvée) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola B;
 - iii) 1,5 % vol per la partita (cuvée) costituita da componenti provenienti dalla zona viticola C;

- e) il metodo utilizzato consista nell'aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato.
5. L'aggiunta di sciroppo zuccherino e l'aggiunta di sciroppo di dosaggio non sono considerate un arricchimento né una dolcificazione. L'aggiunta di sciroppo zuccherino non può provocare un aumento del titolo alcolometrico volumico totale della partita (cuvée) superiore a 1,5 % vol. Tale aumento è misurato calcolando la differenza tra il titolo alcolometrico volumico totale della partita (cuvée) e il titolo alcolometrico volumico totale del vino spumante prima dell'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio.
6. L'aggiunta di sciroppo di dosaggio è effettuata in modo da non aumentare di oltre 0,5 % vol il titolo alcolometrico volumico effettivo del vino spumante.
7. È vietata la dolcificazione della partita (cuvée) e dei suoi componenti.
8. Oltre alle eventuali acidificazioni o disacidificazioni effettuate sui suoi componenti a norma del regolamento (UE) n. 1308/2013, la partita (cuvée) può essere sottoposta ad acidificazione o a disacidificazione. L'acidificazione e la disacidificazione della partita (cuvée) si escludono reciprocamente. L'acidificazione può essere effettuata soltanto entro un limite massimo, espresso in acido tartarico, di 1,50 g/l, ossia di 20 milliequivalenti/l.
9. Negli anni caratterizzati da condizioni climatiche eccezionali, il limite massimo di 1,50 g/l, ossia 20 milliequivalenti/l, può essere portato a 2,50 g/l, ossia 34 milliequivalenti/l, purché l'acidità naturale dei prodotti, espressa in acido tartarico, non sia inferiore a 3 g/l, ossia 40 milliequivalenti/l.
10. L'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti può provenire soltanto dalla fermentazione alcolica della partita (cuvée) da cui sono ottenuti i vini in questione. A meno che non si tratti di quella destinata a trasformare uve, mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato direttamente in vino spumante, questa fermentazione può risultare solo dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino. Essa può aver luogo esclusivamente in bottiglie o in recipienti chiusi. L'utilizzo di anidride carbonica nel caso del procedimento di travaso per contropressione è autorizzato sotto controllo e purché gli scambi gassosi inevitabili con l'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione alcolica della partita (cuvée) non determinino un aumento della pressione dell'anidride carbonica contenuta nei vini spumanti.
11. Per quanto riguarda i vini spumanti diversi dai vini spumanti a denominazione di origine protetta:
- a) lo sciroppo zuccherino destinato alla loro elaborazione può essere composto solo da:
- mosto di uve,
 - mosto di uve parzialmente fermentato,
 - mosto di uve concentrato,
 - mosto di uve concentrato rettificato, o
 - saccarosio e vino;
- b) il loro titolo alcolometrico volumico effettivo, compreso l'alcole contenuto nello sciroppo di dosaggio eventualmente aggiunto, deve essere di almeno 9,5 % vol.

III. Pratiche enologiche autorizzate e restrizioni relative ai vini liquorosi e ai vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta

A. Vini liquorosi

1. I prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013 utilizzati per l'elaborazione dei vini liquorosi e dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta possono aver subito, se del caso, soltanto le pratiche e i trattamenti enologici di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 o al presente regolamento.
2. Tuttavia,
 - a) l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale può risultare soltanto dall'utilizzo dei prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettere e) ed f), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e
 - b) a titolo di deroga, la Spagna ha la facoltà di autorizzare l'impiego di solfato di calcio per i vini spagnoli che recano la menzione tradizionale «vino generoso» o «vino generoso de licor», quando tale pratica è tradizionale, purché il tenore di solfato del prodotto così trattato, espresso in solfato di potassio, non sia superiore a 2,5 g/l. I vini così ottenuti possono essere sottoposti a un'acidificazione supplementare entro il limite massimo di 1,5 g/l.
3. Fatte salve le disposizioni più restrittive che gli Stati membri possono adottare per i vini liquorosi e per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta elaborati nel loro territorio, tali prodotti possono essere sottoposti alle pratiche enologiche di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 o al presente regolamento.
4. Sono inoltre autorizzati:
 - a) la dolcificazione, soggetta a dichiarazione e registrazione, purché i prodotti utilizzati a tal fine non siano stati arricchiti con mosto di uve concentrato, per mezzo di:
 - mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato, a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 3 % vol,
 - mosto di uve concentrato, mosto di uve concentrato rettificato o mosto di uve appassite cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vinica per impedire la fermentazione, per i vini spagnoli che recano la menzione tradizionale «vino generoso de licor», a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 8 % vol,
 - mosto di uve concentrato o mosto di uve concentrato rettificato per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Madera», a condizione che l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale del vino non sia superiore a 8 % vol;
 - b) l'aggiunta di alcole, distillato o acquavite, di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettere e) ed f), del regolamento (UE) n. 1308/2013, per compensare le perdite dovute all'evaporazione durante l'invecchiamento;
 - c) l'invecchiamento in recipienti posti a una temperatura non superiore a 50 C per i vini liquorosi a denominazione di origine protetta «Madera».

5. Le varietà di vite da cui sono ottenuti i prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013, utilizzati per l'elaborazione dei vini liquorosi e dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, sono scelte tra quelle di cui all'articolo 81, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

6. Il titolo alcolometrico volumico naturale dei prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013, utilizzati per l'elaborazione di un vino liquoroso diverso dai vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, non può essere inferiore a 12 % vol.

- (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 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) 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.
- (5) 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).
- (6) 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.
- (7) Se non applicabile a tutte le categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (8) 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.
- (9) Cfr. anche articolo 9, paragrafo 2, del presente regolamento.
- (10) 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).