

Tab. 1 -Ingredienti, coadiuvanti e tecniche **AUTORIZZATI** all'uso nella Carta Europea di Vinificazione Biologica.

<b>Tipo di trattamento da definizione in Allegato I A del Regolamento (EC) No 606/2009</b>	<b>Nome della sostanza, coadiuvante, tecnica</b>	<b>Condizioni specifiche e restrizioni di cui al Reg. (EC) No 1234/2007 e Reg. (EC) No 606/2009</b>
<i>Punto 1: per aerazione e ossigenazione</i>	- ossigeno in forma gassosa	
<i>Punto 2: trattamenti termici</i>	- trattamenti termici	A temperature inferiori a 65°C. In revisione dopo 31 dec. 2013
<i>Punto 3: centrifugazione e filtrazione</i>	- Perlite - Cellulosa - farina fossile	
<i>Punto 3: centrifugazione e filtrazione</i>	Filtrazione e microfiltrazione (pori $\geq$ 0,2 $\mu$ m)	
<i>Punto 4: per la protezione dall'ossigeno</i>	- azoto - anidride carbonica	
<i>Punto 5, 15 and 21: fermentazione</i>	- lieviti e derivati quali scorze e fecce*	
<i>Punto 6: fermentazione</i>	- fosfato diammonico - tiamina dicloro-idrato	
<i>Punto 7:</i>	- anidride solforosa, - bisolfito di potassio, metabisolfito di potassio	Tenore massimo (mg/l) inferiore a: a) 100 mg/l per I vini rossi di cui al punto 1(a) di Parte A dell'allegato I.B del Reg. (EC) No 606/2009. b) 150 mg/l per vini bianchi e rosé di cui al punto 1(b) della parte A dell'allegato I.B del Reg. (EC) No 606/2009. c) per tutti gli altri vini di cui all'allegato I.B del Reg. (EC) No 606/2009, una riduzione di 30 mg/l rispetto al limite OCM. <b>Vedi tabella 3</b>
<i>Punto 9:</i>	- carbone enologico	
<i>Punto 10: Chiarificazione</i>	- gelatina* - Proteine vegetali di grano e pisello* - colla di pesce* - albumina d'uovo* - Tannini*	
	- Caseina - Caseinato di potassio - Diossido di silicio - Bentonite - Enzimi pectolitici	
<i>Punto 12: per acidificazione</i>	- Acido Lattico - Acido L(+)Tartarico	
<i>Punto 13: per deacidificazione</i>	- Acido L(+)Tartarico - Carbonato di calcio - Tartrato Neutro di Potassio - Bicarbonato di Potassio	
<i>Punto 14: Addizione</i>	- Resina di pino di Aleppo	
<i>Punto 17:</i>	- Batteri Lattici	
<i>Punto 19: Addizione</i>	- Acido L-Ascorbico	
<i>Punto 20:</i>	- Resine a scambio ionico	Solo per produzione di mosti concentrati rettificati

<b>Punto 22:</b>	- Azoto	
<b>Punto 23: Addizione</b>	- Anidride Carbonica	
<b>Punto 24: su vino per stabilizzazione</b>	- Acido Citrico	
<b>Punto 25: Aggiunta</b>	- Tannini*	
<b>Punto 27:</b>	- Acido meta-tartarico	
<b>Punto 28:</b>	- Gomma Arabica*	
<b>Punto30:</b>	- Bitartrato di Potassio	
<b>Punto31:</b>	- Citrato di rame	
<b>Punto 31:</b>	- Solfato di rame	Fino al 31 Dicembre 2015
<b>Punto 38:</b>	- trucioli enologici	
<b>Punto 39:</b>	- Alginato di Potassio	
<b>Trattamento secondo l'allegato III, punto A. 2(b) del Reg. (EC) No 606/2009</b>	- Solfato di Calcio	Solo per "vino generoso" o "vino generoso de licor"
<b>Trattamento secondo l'allegato XVbis del Reg CE 491/2009 che emenda il Reg(EC) No 1234/2007</b>	-Osmosi inversa	Solo per la produzione di mosti concentrati e concentrati rettificati

\*) preferibilmente derivanti da agricoltura biologica.

Tab. 2 -Ingredienti, coadiuvanti e tecniche **PROIBITI** all'uso nella Carta Europea di Vinificazione Biologica.

<b>Tipo di trattamento come definito da Allegato I A del reg. (EC) No 606/2009</b>	<b>Nome dell'ingrediente, coadiuvante o tecnica proibiti</b>
<b>Punto 2 : Trattamenti termici</b>	Flash-detente e flash-pastorizzazione
<b>Punto 3: centrifugazione e filtrazione</b>	Ultra e nano-filtrazione (pori < 0,2µm)
<b>Punto 6 :</b>	Bisolfito di ammonio e solfito di ammonio
<b>Punto 8 :</b>	Eliminazione fisica della solforosa
<b>Punto 10 : Chiarifica</b>	Betaglucanasi
<b>Punto:</b>	Acido Sorbico/ sorbato di potassio
<b>Punto 16:</b>	Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)
<b>Punto 18 :</b>	Lysozima
<b>Punto 22 :</b>	Argon
<b>Punto 26:</b>	Trattamenti termici: — dei vini bianchi e rosè con ferrocianuro di potassio —dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o fitato di calcio
<b>Punto 29 : precipitazione eccesso Ca</b>	Uso di acido DL tartarico, o acido racemico, o dei suoi sali neutri di potassio,
<b>Punto 32 :addizione</b>	Caramello
<b>Punto 33 : uso</b>	Dischi di paraffina pura impregnati di allyl isothiocyanato
<b>Punto 34 : addizione</b>	Dimethyldicarbonate (DMDC)
<b>Punto 35 : addizione</b>	Mannoproteine del lievito
<b>Punto 36</b>	Elettrodialisi per la stabilizzazione tartarica
<b>Punto 37 : use</b>	Ureasi
<b>Punto 40</b>	Dealcolizzazione Parziale del vino
<b>Punto 41 : Use</b>	Polyvinylimidazole/polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)
<b>Punto 42 : addition</b>	Carbossimetilcellulosa (cellulose gums)
<b>Punto 43</b>	Trattamento con scambiatori cationici sul vino per la stabilizzazione tartarica
<b>Trattamento secondo Allegato XVA of Reg CE 491/2009 che emenda il Reg(EC) No 1234/2007</b>	Concentrazione parziale a freddo

Tab. 3 – proposte di mediazione sul tenore massimo di solforosa ammesso all'uso nella Carta Europea di Vinificazione Biologica.

	vino convenzionale	vino biologico		
	Reg. 606/2009 in mg/l	Proposta SCOF	Proposta CeVinBio	Proposte di modifica di CeVinBio (non ancora recepite!!)
<b>vini rossi secchi &lt; 5 g/l zucchero residuo</b>	150	100	100	Se invecchiati per più di 2 anni prima della commercializzazione: 110mg/l; se invecchiati per più di 3 anni prima della commercializzazione: 120mg/l
				per la <b>Sub-categoria semi-secchi</b> ( 2-5g/l zucchero residuo): <b>120mg/l</b>
<b>vini bianchi e rosè secchi &lt; 5 g/l zucchero residuo</b>	200	150	150	Se invecchiati per più di 2 anni prima della commercializzazione: 160mg/l; se invecchiati per più di 3 anni prima della commercializzazione: 170mg/l
				per la <b>Sub-categoria semi-secchi</b> ( 2-5g/l zucchero residuo): <b>170mg/l</b>
<b>Vini rossi dolci &gt; 5 g/l zucchero residuo</b>	200	170	170	
<b>Vini bianchi e rosè dolci &gt; 5 g/l zucchero residuo</b>	250	220	220	
<b>vini speciali 1° gruppo</b>	300	270	270	
<b>vini speciali 2° gruppo</b>	350	320	320	
<b>vini speciali 3° gruppo</b>	400	370	370	
<b>vini liquorosi &lt; 5 g/l zucchero residuo</b>	150	120	120	
<b>vini liquorosi &gt; 5 g/l zucchero residuo</b>	200	170	170	
<b>Vin spumanti</b>	185	105	125	
<b>altri vini spumanti</b>	235	205	175	