

II

(Atti non legislativi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2022/68 DELLA COMMISSIONE

del 27 ottobre 2021

recante modifica del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le pratiche enologiche autorizzate

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 75, paragrafo 2, e l'articolo 80, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione ⁽²⁾ stabilisce norme che integrano il regolamento (UE) n. 1308/2013 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'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV).
- (2) L'articolo 2 del regolamento delegato (UE) 2019/934 definisce le zone viticole i cui vini possono avere un titolo alcolometrico totale massimo di 20 % vol. I vini «Vin de pays de Franche-Comté» e «Vin de pays du Val de Loire» di cui al medesimo articolo hanno cambiato nome. L'articolo dovrebbe essere pertanto modificato di conseguenza.
- (3) L'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934 stabilisce l'elenco delle pratiche enologiche autorizzate e delle restrizioni di cui all'articolo 80, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, relative alla produzione e alla conservazione dei prodotti vitivinicoli che rientrano nell'ambito di applicazione dell'allegato VII, parte II, del medesimo regolamento. La tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934 stabilisce i trattamenti enologici autorizzati nonché le condizioni e i limiti per il loro uso. La tabella 2 della stessa parte stabilisce i composti enologici autorizzati nonché le condizioni e i limiti per il loro uso. Le tabelle 1 e 2 dovrebbero essere integrate per tener conto del progresso tecnico, in particolare per quanto riguarda le risoluzioni adottate dall'OIV nel 2019, 2020 e 2021. Inoltre alcune delle informazioni fornite nelle suddette tabelle dovrebbero essere ulteriormente chiarite e la loro coerenza dovrebbe essere migliorata.
- (4) Al fine di migliorare la chiarezza e fornire maggiori informazioni ai produttori di prodotti vitivinicoli che ricorrono a pratiche enologiche autorizzate è opportuno inserire una colonna aggiuntiva alla tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934. Tale colonna dovrebbe elencare le categorie di prodotti vitivinicoli per la cui produzione può essere utilizzata una pratica enologica.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

⁽²⁾ 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).

- (5) Le condizioni e i limiti d'uso della pratica enologica di aerazione o ossigenazione di cui all'allegato I, parte A, tabella 1, voce 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934 attualmente autorizzati sono troppo restrittivi, in quanto consentono soltanto l'uso di ossigeno gassoso. Essi dovrebbero invece fare riferimento alle pertinenti schede OIV 2.1.1 e 3.5.5, che consentono l'uso sia di ossigeno che di aria.
- (6) Per completezza, le condizioni e i limiti d'uso della pratica enologica «Trattamenti termici» di cui all'allegato I, parte A, tabella 1, voce 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 dovrebbero fare riferimento a schede supplementari dell'OIV relative ai trattamenti termici, in particolare le schede 2.3.6, 2.3.9, 3.5.4 e 3.5.10.
- (7) Benché accettati dall'OIV, i trattamenti con il freddo non sono attualmente inclusi nell'allegato I, parte A, tabella 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934. Data la loro importanza nella vinificazione, è opportuno autorizzarne l'uso, a determinate condizioni, e aggiungere una nuova voce nella suddetta tabella.
- (8) Ai fini di una maggiore chiarezza è opportuno specificare i coadiuvanti di filtrazione inerti autorizzati all'allegato I, parte A, tabella 1, voce 3, del regolamento delegato (UE) 2019/934 facendo riferimento alle pertinenti schede dell'OIV, ossia le schede 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 e 3.2.2.1.
- (9) Nell'allegato I, parte A, tabella 1, voce 5, del regolamento delegato (UE) 2019/934, a fini di coerenza, le informazioni sulle categorie di prodotti vitivinicoli nella cui produzione può essere utilizzata l'eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici dovrebbero essere soppresse dalla colonna 2 e inserite in una nuova colonna 3 della stessa tabella.
- (10) L'articolo 29 del regolamento delegato (UE) 2018/273 della Commissione ⁽³⁾ stabilisce che un certo numero di trattamenti debbano essere iscritti nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Il suddetto requisito è menzionato solo in alcune voci pertinenti della tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934, nonché in alcune appendici dell'allegato I dello stesso regolamento. Al fine di migliorare la coerenza interna del regolamento delegato (UE) 2019/934, tale requisito dovrebbe essere menzionato in tutte le voci pertinenti della tabella 1, aggiungendolo dove è assente e trasferendolo, se del caso, dalle appendici dell'allegato I. La modifica riguarda la colonna 2 delle voci 6, 10, 11, 12, 16, 17 e 18 della tabella 1 e le appendici 5, 7, 8 e 10 dell'allegato I.
- (11) L'allegato VIII, parte I, sezione B, punto 1, lettere b) e c), del regolamento (UE) n. 1308/2013 fa riferimento alla possibilità di aumentare mediante concentrazione parziale il titolo alcolometrico naturale rispettivamente del mosto di uve e del vino. Tale pratica enologica non è attualmente inclusa nella tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934. È pertanto opportuno autorizzarla e aggiungere una nuova voce alla suddetta tabella.
- (12) La risoluzione OIV-OENO 594 A-2019 ha introdotto una nuova pratica enologica, ossia la riduzione dei microrganismi indigeni nelle uve e nei mosti mediante processi ad alta pressione discontinui. Una nuova voce dovrebbe pertanto essere inclusa nella tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (13) La risoluzione OIV-OENO 594B-2020 ha introdotto una nuova pratica enologica, ossia il trattamento dei mosti mediante processi ad alta pressione continui per eliminare i microrganismi indigeni. Una nuova voce dovrebbe pertanto essere inclusa nella tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (14) La risoluzione OIV-OENO 616-2019 ha introdotto una nuova pratica enologica, ossia il trattamento delle uve pigiate mediante ultrasuoni per favorire l'estrazione dei composti. Una nuova voce dovrebbe pertanto essere inclusa nella tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934.

⁽³⁾ Regolamento delegato (UE) 2018/273 della Commissione, dell'11 dicembre 2017, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli, lo schedario viticolo, i documenti di accompagnamento e la certificazione, il registro delle entrate e delle uscite, le dichiarazioni obbligatorie, le notifiche e la pubblicazione delle informazioni notificate, che integra il regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i pertinenti controlli e le pertinenti sanzioni, e che modifica i regolamenti (CE) n. 555/2008, (CE) n. 606/2009 e (CE) n. 607/2009 della Commissione e abroga il regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione e il regolamento delegato (UE) 2015/560 della Commissione (GU L 58 del 28.2.2018, pag. 1).

- (15) La risoluzione OIV-OENO 634-2020 ha introdotto una nuova pratica enologica, ossia il trattamento dell'uva mediante campi elettrici pulsati per agevolare e accrescere l'estrazione di sostanze di interesse. Una nuova voce dovrebbe pertanto essere inclusa nella tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (16) Le risoluzioni OIV-OENO 614 A-2020 e 614B-2020 hanno introdotto una nuova pratica enologica, ossia il trattamento, rispettivamente, dei mosti e dei vini tramite passaggio su sfere adsorbenti di stirene-divinilbenzene per ridurre o eliminare le deviazioni organolettiche di tipo «muffa-terroso». Una nuova voce dovrebbe pertanto essere inclusa nella tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (17) Il tartrato di calcio è stato incluso per errore nella sezione relativa ai regolatori dell'acidità nell'allegato I, parte A, tabella 2, voce 1.7, del regolamento delegato (UE) 2019/934. La scheda 3.3.12 dell'OIV fa unicamente riferimento alla sua proprietà di stabilizzante. È pertanto opportuno sopprimere la suddetta voce dalla tabella.
- (18) L'acido citrico è stato incluso per errore nella sezione relativa agli agenti stabilizzanti nell'allegato I, parte A, tabella 2, voce 6.3, del regolamento delegato (UE) 2019/934. I lieviti per vinificazione e i batteri acido-lattici sono stati inclusi nella sezione relativa agli agenti di fermentazione rispettivamente alle voci 9.1 e 9.2 della suddetta tabella. Oltre alle rispettive proprietà stabilizzanti e fermentanti, tali composti enologici possono anche modificare l'acidità e il gusto del vino, come specificato nelle schede pertinenti del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. È pertanto opportuno includere nella sezione relativa ai regolatori dell'acidità della suddetta tabella nuove voci relative rispettivamente all'acido citrico, ai lieviti per vinificazione e ai batteri acido-lattici.
- (19) L'esperienza ha dimostrato che alcune categorie di prodotti vitivinicoli menzionate nell'allegato I, parte A, tabella 2, colonna 8, del regolamento delegato (UE) 2019/934 erano assenti o inesatte per alcuni composti enologici. Si tratta delle voci da 2.1 a 2.4, da 4.1 a 4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, da 7.2 a 7.8 e 9.2. È pertanto opportuno modificare di conseguenza la colonna 8 di tali voci.
- (20) L'anidride solforosa, il bisolfito di potassio e il metabisolfito di potassio di cui rispettivamente all'allegato I, parte A, tabella 2, voci 2.1, 2.2 e 2.3, del regolamento delegato (UE) 2019/934 sono composti simili oggetto delle stesse schede dell'OIV. È pertanto opportuno menzionare le stesse schede dell'OIV nella colonna 3 della suddetta tabella e le stesse categorie di prodotti vitivinicoli nella colonna 8 della tabella medesima per questi tre composti.
- (21) Il carbone per uso enologico di cui all'allegato I, parte A, tabella 2, voce 3.1, del regolamento delegato (UE) 2019/934 e le fibre vegetali selettive di cui alla voce 3.2 della suddetta tabella vengono utilizzati più per le loro proprietà adsorbenti che per quelle sequestranti. Pertanto, a fini di chiarezza, il titolo della sezione 3 della tabella, in cui rientrano tali composti, dovrebbe essere modificato da «Sequestranti» a «Adsorbenti».
- (22) La risoluzione OIV-OENO 633-2019 ha modificato gli obiettivi e le prescrizioni della scheda OIV 2.3.2 relativa agli attivatori di fermentazione. È opportuno modificare di conseguenza la colonna 3 delle voci 4.1, 4.6 e 4.8 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (23) Il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione (*) ha stabilito le condizioni d'uso del cloridrato di tiamina specificando che non possono esserne utilizzati più di 0,6 mg/l (espressi in tiamina) per trattamento. Il regolamento delegato (UE) 2019/934, che ha abrogato il regolamento (CE) n. 606/2009, ha mantenuto tale requisito. Tuttavia il riferimento esplicito alla limitazione quantitativa dell'uso di tiamina è stato eliminato poiché si è ritenuto che le schede OIV 2.3.3 e 4.1.7, menzionate nella colonna 3 della voce 4.5 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 fornissero già tale informazione. Durante il primo anno di attuazione del regolamento delegato (UE) 2019/934 è emerso tuttavia chiaramente che la lettura combinata delle due schede

(*) Regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione, del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni (GU L 193 del 24.7.2009, pag. 1).

dell'OIV può creare confusione per quanto riguarda la quantità massima consentita di tiamina. Sembra possibile che, in assenza di un riferimento numerico esplicito, i riferimenti separati nella scheda 2.3.3 (che considera 0,6 mg/l una dose sufficiente per i mosti) e nella scheda 4.1.7 (che autorizza un massimo di 0,6 mg/l per i vini spumanti) possano essere interpretati come volti a fissare un limite massimo combinato di 1,2 mg/l. Per evitare ogni possibile fraintendimento con riguardo alle condizioni d'uso della tiamina, è opportuno specificare nella colonna 7 della voce 4.5 della tabella 2 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934 il quantitativo massimo di 0,6 mg/l, analogamente a quanto era indicato nel regolamento (CE) n. 606/2009 per tale composto.

- (24) Dal 1° giugno 2013 la bentonite non è più autorizzata come additivo alimentare a norma del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽⁵⁾. È pertanto opportuno sopprimere il relativo numero E nella colonna 2 dell'allegato I, parte A, tabella 2, voce 5.9, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (25) La risoluzione OIV-OENO 612-2019 ha sostituito la scheda OIV 2.1.7 relativa all'aggiunta di tannino al mosto. È opportuno modificare di conseguenza la colonna 3 delle voci 5.12 e 6.4 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (26) La risoluzione OIV-OENO 613-2019 ha sostituito la scheda OIV 3.2.6 relativa all'aggiunta di tannino al vino. È opportuno modificare di conseguenza la colonna 3 delle voci 5.12 e 6.4 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (27) Il regolamento (CE) n. 606/2009 ha limitato l'uso del chitosano nella vinificazione ai composti derivati unicamente da *Aspergillus niger*. Tale restrizione è stata mantenuta nelle voci 5.13 e 10.3 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934. Tuttavia il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione⁽⁶⁾ autorizza nell'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti che figura nel suo allegato l'estratto di chitosano dai funghi derivato da *Agaricus bisporus* o *Aspergillus niger*. È pertanto opportuno allineare i riferimenti alle voci 5.13 e 10.3 della suddetta tabella alla disposizione corrispondente della tabella 1 dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470. Pertanto la colonna 1 di tali voci dovrebbe specificare che il chitosano può essere ottenuto anche da *Agaricus bisporus*.
- (28) La forma tetraidrata del tartrato di calcio di cui all'allegato I, parte A, tabella 2, voce 6.2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 viene utilizzata dal settore vitivinicolo dell'Unione come coadiuvante tecnologico. Tuttavia il tartrato di calcio esiste anche in una forma diidrata che, anche se raramente utilizzata negli alimenti, è autorizzata come additivo alimentare E 354 a norma del regolamento (CE) n. 1333/2008 e costituisce una sostanza distinta dalla forma tetraidrata. A fini di completezza, un riferimento all'E 354 è attualmente incluso anche alla voce 6.2 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934. Tuttavia, durante il primo anno di attuazione del regolamento delegato (UE) 2019/934, è emerso chiaramente che la forma diidrata del tartrato di calcio non viene utilizzata nella vinificazione. Inoltre gli Stati membri e l'industria riferiscono che in pratica l'unica forma di tartrato di calcio disponibile sul mercato è la forma tetraidrata. Per chiarire l'uso ed evitare qualsiasi confusione tra le due forme di tartrato di calcio, il riferimento all'additivo alimentare E 354 nella colonna 2 della voce 6.2 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 dovrebbe essere pertanto soppresso.
- (29) La scheda OIV 3.3.10 riguarda il trattamento dei vini con ferrocianuro di potassio. Tale scheda non è menzionata nella colonna 3 della voce 6.5 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 pur essendo particolarmente rilevante in tale contesto. È pertanto opportuno includere nella suddetta voce un riferimento a tale scheda.
- (30) Le risoluzioni OIV-OENO 586-2019 e OIV-OENO 659-2020 hanno modificato le prescrizioni della scheda OIV 3.3.14 relative al trattamento alle gomme di cellulosa (carbossimetilcellulosa). È opportuno modificare di conseguenza le colonne 3 e 8 della voce 6.11 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934.

⁽⁵⁾ 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).

⁽⁶⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione, del 20 dicembre 2017, che istituisce l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai nuovi alimenti (GU L 351 del 30.12.2017, pag. 72).

- (31) Il riferimento alla scheda COEI-1-POTASP del Codex enologico internazionale dell'OIV nella colonna 4 della voce 6.13 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 non è corretto. Dovrebbe essere sostituito da un riferimento alla scheda COEI-1-POTPOL.
- (32) La risoluzione OIV-OENO 581 A-2021 ha introdotto una nuova pratica enologica, ossia il trattamento del vino con acido fumarico per l'inibizione della fermentazione malolattica. Una nuova voce dovrebbe pertanto essere inclusa nella tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (33) Come indicato nella scheda COEI-1-PRENZY del Codex enologico internazionale dell'OIV, le preparazioni enzimatiche contengono diverse attività enzimatiche e, a parte le attività enzimatiche principali, le attività enzimatiche secondarie sono tollerate se impostate all'interno dei limiti del vincolotecnologico per la produzione di preparazioni enzimatiche. Questa distinzione fra attività principali e secondarie non è attualmente specificata nel regolamento delegato (UE) 2019/934. È pertanto opportuno includerla nella tabella 2 dell'allegato I, parte A, del suddetto regolamento delegato e inserire un riferimento alla scheda COEI-1-PRENZY nella colonna 4 delle voci da 7.1 a 7.11.
- (34) La risoluzione OIV-OENO 682-2021 ha aggiornato le schede 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 e 3.2.11 del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. L'anno di riferimento di queste schede quale indicato alla colonna 3 della sezione 7 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 dovrebbe essere pertanto modificato.
- (35) Il codice delle pratiche enologiche dell'OIV elenca una serie di vari enzimi. Non tutti questi enzimi sono inclusi nella tabella 2 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934. Al fine di offrire ai produttori di vino la gamma più ampia possibile di enzimi per migliorare i loro vini, è opportuno armonizzare l'elenco degli enzimi autorizzati nella suddetta tabella con l'elenco degli enzimi accettati nel codice delle pratiche enologiche dell'OIV. È pertanto opportuno includere nuove voci per gli enzimi arabinanasi, beta-glucanasi (β 1-3, β 1-6) e glucosidasi nella sezione 7 «Enzimi» di tale tabella. Inoltre, la scheda COEI-1-GLYCOS del Codex enologico internazionale dell'OIV dovrebbe essere soppressa dalla colonna 4 della voce 7.8 della stessa tabella e spostata nella colonna 4 della nuova voce 7.11, poiché si riferisce all'enzima classificato con il codice EC 3.2.1.21.
- (36) Le risoluzioni OIV-OENO 541 A-2021 e 541B-2021 hanno introdotto una nuova pratica enologica, ossia l'uso dell'aspergillopepsina I per rimuovere le proteine responsabili della casse proteica rispettivamente nel mosto d'uva e nel vino. Una nuova voce dovrebbe pertanto essere inclusa nella tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (37) La scheda COEI-1-LESEAC del Codex enologico internazionale dell'OIV è stata sostituita dalle schede COEI-1-SACCHA e COEI-1-NOSACC. È pertanto opportuno sopprimere il riferimento alla scheda COEI-1-LESEAC nella colonna 4 dell'allegato I, parte A, tabella 2, voce 9.1, del regolamento delegato (UE) 2019/934 e sostituirlo con un riferimento alle schede COEI-1-SACCHA e COEI-1-NOSACC.
- (38) La risoluzione OIV-OENO 611-2019 ha completato la scheda OIV 2.1.3.2.3.2 relativa alla disacidificazione mediante batteri acido-lattici. La suddetta scheda risulta pertinente per la voce 9.2 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 e dovrebbe essere pertanto inclusa nella relativa colonna 3.
- (39) A norma dell'allegato I, appendice 1, punto 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934, l'impiego di acido tartarico per la disacidificazione è attualmente consentito solo per i prodotti provenienti dalle varietà di vite «Elbling» e «Weißer Riesling» e ottenuti da uve raccolte nelle seguenti zone viticole della parte settentrionale della zona viticola A: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz e Moselle luxembourgeoise. La Germania ha informato la Commissione che la coltivazione delle varietà di vite «Elbling» e «Weißer Riesling» è ora autorizzata in Germania in altre zone viticole della zona viticola A. L'elenco delle regioni di cui al punto sopra citato dovrebbe pertanto essere modificato per includere tutte le superfici della zona viticola A in Germania.

- (40) L'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 definisce il tenore massimo di anidride solforosa dei vini. I nomi dei vini «Côteaux de l'Ardèche», «Lot», «Corrèze», «Oc», «Thau» e «Allobrogie» di cui alla sezione A, punto 2, lettera c), quattordicesimo trattino, della suddetta parte sono stati modificati. La Slovenia ha inoltre chiesto di includere il vino «vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)» nell'elenco dei vini per i quali il tenore massimo di anidride solforosa può essere innalzato a 400 mg/l. Tale vino presenta un elevato tenore di zuccheri residui e richiede pertanto livelli elevati di anidride solforosa al fine di garantirne la conservazione. È opportuno modificare di conseguenza la parte B dell'allegato I.
- (41) La Spagna ha chiesto di modificare le disposizioni relative ai vini liquorosi spagnoli di cui all'allegato III del regolamento delegato (UE) 2019/934 per garantire la coerenza con la definizione di vini liquorosi di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e con le specifiche dei vini a denominazione di origine protetta Condado de Huelva e Lebrija. Su richiesta dei suoi produttori di vino, la Spagna ha inoltre chiesto di aggiungere le varietà Garnacha roja e Mazuela all'elenco delle varietà di cui all'allegato III, appendice 3, del regolamento delegato (UE) 2019/934. È pertanto opportuno modificare le pertinenti sezioni e appendici dell'allegato III del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (42) La parte B dell'allegato III, appendice 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934 elenca i vini liquorosi a denominazione di origine protetta la cui elaborazione prevede l'aggiunta dei prodotti di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera f), del regolamento (UE) n. 1308/2013. A seguito delle modifiche apportate al disciplinare del vino recante la denominazione di origine protetta «Κομμανδάρια (Commandaria)», Cipro ha chiesto di includere tale vino nell'allegato III, appendice 1, parte B, punti 5 e 6, del suddetto regolamento delegato. È opportuno modificare di conseguenza tali punti.
- (43) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento delegato (UE) 2019/934,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Modifiche del regolamento delegato (UE) 2019/934

Il regolamento delegato (UE) 2019/934 è così modificato:

- (1) l'articolo 2 è sostituito dal seguente:

«Articolo 2

Zone viticole i cui vini possono avere un titolo alcolometrico totale massimo di 20 % vol

Le superfici viticole di cui all'allegato VII, parte II, punto 1, secondo comma, lettera c), primo trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono le zone viticole C I, C II e C III definite nell'appendice 1 del medesimo allegato e le superfici della zona viticola B nelle quali possono essere prodotti i seguenti vini bianchi a indicazione geografica protetta: "Franche-Comté" e "Val de Loire.";

- (2) l'allegato I è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento;
- (3) l'allegato III è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento.

Articolo 2

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 27 ottobre 2021

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

L'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934 è così modificato:

(1) la parte A è così modificata:

a) le tabelle 1 e 2 sono sostituite dalle seguenti:

«Tabella 1

Pratiche enologiche autorizzate di cui all'articolo 3, paragrafo 1

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
1	Arieggiamento o ossigenazione	Alle condizioni stabilite nelle schede 2.1.1 (2016) e 3.5.5 (2016) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2	Trattamenti termici	Alle condizioni stabilite nelle schede 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) e 3.5.10 (1982) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2 bis	Trattamenti con il freddo	Alle condizioni stabilite al punto 1, lettera c), dell'allegato VIII, parte I, sezione B, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e nelle schede 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) e 3.5.11.1 (2001) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
3	Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte	I coadiuvanti di filtrazione inerti sono quelli di cui alle schede 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) e 3.2.2.1 (1990) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. Il loro impiego non deve lasciare residui indesiderabili nel prodotto trattato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4	Creazione di un'atmosfera inerte	Soltanto per manipolare il prodotto al riparo dall'aria.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici		Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13 e 14
6	Resine scambiatrici di ioni	Alle condizioni stabilite nell'appendice 3 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato
7	Gorgogliamento	Soltanto quando si utilizza argo o azoto.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

8	Flottazione	Soltanto quando si utilizza azoto o anidride carbonica o l'arieggiamento. Alle condizioni stabilite nella scheda 2.1.14 (1999).	10, 11 e 12
9	Dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile	Soltanto per creare un'atmosfera sterile. In Italia, pratica consentita 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.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10	Trattamento per elettrodialisi	Soltanto al fine di garantire la stabilizzazione tartarica del vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 5 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
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 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
12	Correzione del tenore alcolico dei vini	Correzione effettuata soltanto per il vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 8 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
13	Scambiatori di cationi per la stabilizzazione tartarica	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.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
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 della Commissione ⁽²⁾ 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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
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 quest'ultimo. 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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

16	Accoppiamento tra membrane	Soltanto per la riduzione del tenore di zuccheri dei mosti. Alle condizioni stabilite nell'appendice 9 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	(10)
17	Contattori a membrana	Soltanto per la gestione dei gas disciolti nei vini. È vietata l'aggiunta di anidride carbonica per i prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, punti 4, 5, 6 e 8 del regolamento (UE) n. 1308/2013. 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. 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, 15 e 16
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 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
20	Concentrazione parziale	Per il mosto di uve: alle condizioni stabilite al punto 1, lettera b), dell'allegato VIII, parte I, sezione B, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e nelle schede 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) e 2.1.12.4 (1998) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. Per il vino: alle condizioni stabilite al punto 1, lettera c), dell'allegato VIII, parte I, sezione B, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e nelle schede 3.5.11 (2001) e 3.5.11.1 (2001) 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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
21	Trattamento mediante processi ad alta pressione discontinui	Alle condizioni stabilite nelle schede 1.18 (2019) e 2.1.26 (2019) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche, 10, 11 e 12
22	Trattamento mediante processi ad alta pressione continui	Alle condizioni stabilite nella scheda 2.2.10 (2020) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	10, 11 e 12
23	Trattamento delle uve pigiate mediante ultrasuoni per favorire l'estrazione dei composti	Alle condizioni stabilite nella scheda 1.17 (2019) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche
24	Trattamento dell'uva mediante campi elettrici pulsati	Alle condizioni stabilite nella scheda 2.1.27 (2020) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche
25	Trattamento dei mosti e dei vini tramite passaggio su sfere adsorbenti di stirene-divinilbenzene	Alle condizioni stabilite nelle schede 2.2.11 (2020) e 3.4.22 (2020) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

(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 del 27 ottobre 2004 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) Se non applicabile a tutte le categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Tabella 2

Composti enologici autorizzati di cui all'articolo 3, paragrafo 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (¹)	Riferimento della scheda del Codex dell'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	Schede 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. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013. 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/-	Schede 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/-	Schede 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	Schede 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	Schede 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	Schede 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
1.8	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)	Schede 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			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. 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
1.10	Acido citrico	E 330	Schede 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI		x	Acido citrico: si applica solo l'obiettivo a) delle schede 3.1.1 (1979) e 3.1.1.1 (2001) dell'OIV.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
1.11	Lieviti per vinificazione	-/-	Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾	Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l.	10, 11 e 12
1.12	Batteri acido-lattici	-/-	Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

2 Conservanti e antiossidanti								
2.1	Anidride solforosa	E 220/CAS 7446-09-5	Schede 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, parte B	Uve fresche, 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	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.3	Metabisolfito di potassio	E 224/CAS 16731-55-8	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Uve fresche, 1, 2, 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, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
2.5	Lisozima	E 1105	Schede 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	Schede 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, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

3	Adsorbenti							
3.1	Carbone per uso enologico		Schede 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	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	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Deve essere conforme alle specifiche figuranti nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
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 di 1 g/l (espresso in sali) ^(*) o di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 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 (espresso in sali) e nei limiti previsti ai punti 2.1, 2.2 e 2.3.	Uve fresche, 2, 10, 11 e 12
4.5	Cloridrato di tiamina	-/CAS 67-03-8	Schede 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7

4.6	Autolisati di lievito	-/-	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.7	Scorze di lieviti	-/-	Schede 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.8	Lieviti inattivati	-/-	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		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 ⁽²⁾	Soltanto per la fermentazione alcolica.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Agenti chiarificanti							
5.1	Gelatina alimentare	-/CAS 9000-70-8	Schede 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.2	Proteina di frumento		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

5.3	Proteina di piselli		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.4	Proteina di patate		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.5	Colla di pesce		Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.6	Caseina	-/CAS 9005-43-0	Scheda 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.7	Caseinati di potassio	-/CAS 68131-54-4	Schede 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		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 ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.9	Bentonite	-/-	Schede 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

5.10	Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)	E 551/-	Schede 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, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.12	Tannini		Schede 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.13	Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> o da <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS 9012-76-4	Schede 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (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 <i>Aspergillus niger</i>	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Schede 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (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	-/-	Schede 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	Polivinilpolipirrolidone	E 1202/CAS 25249-54-1	Scheda 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 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
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.	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	-/-	Scheda 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		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	Schede 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l.	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	-/-	Schede 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Uve fresche, mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.5	Ferrocianuro di potassio	E 536/-	Schede 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	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	Soltanto per i vini rossi e non oltre 8 g/hl. Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al 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			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.	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	Schede 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.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.10	Mannoproteine di lieviti	-/-	Scheda 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			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 (2020)	COEI-1-CMC	x		Soltanto per garantire la stabilizzazione tartarica.	Vini bianchi e rosati, 4, 5, 6, 7, 8 e 9
6.12	Copolimeri polivinilimidazolo-polivinilpirrolidone (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Schede 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	Poliaspartato di potassio	E 456/CAS 64723-18-8	Scheda 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Soltanto per contribuire alla stabilizzazione tartarica.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.14	Acido fumarico	E 297/CAS 110-17-8	Schede 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7	Enzimi ⁽⁶⁾							
7.1	Ureasi	EC 3.5.1.5	Scheda 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per diminuire il tenore di urea nel vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 6 del presente allegato.	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	EC 4.2.2.10	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.3	Pectina metilesterasi	EC 3.1.1.11	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.4	Poligalatturonasi	EC 3.2.1.15	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

7.5	Emicellulasi	EC 3.2.1.78	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.6	Cellulasi	EC 3.2.1.4	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.7	Betaglucanasi	EC 3.2.1.58	Scheda 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		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, 15 e 16
7.8	Glicosidasi	EC 3.2.1.20	Schede 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		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
7.9	Arabinanasi	EC 3.2.1.99	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.10	Beta-glucanasi (β 1-3, β 1-6)	EC 3.2.1.6	Scheda 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		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, 15 e 16

7.11	Glucosidasi	EC 3.2.1.21	Schede 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		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
7.12	Aspergillopepsina I	EC 3.4.23.18	Schede 2.2.12 (2021), 3.3.2016 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		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
8	Gas e gas di imballaggio (?)							
8.1	Argo	E 938/CAS 7440-37-1	Schede 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (?)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.2	Azoto	E 941/CAS 7727-37-9	Schede 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (?)	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	Schede 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 (?)	x	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso 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.	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	Schede 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

9	Agenti di fermentazione							
9.1	Lieviti per vinificazione	-/-	Schede 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
9.2	Batteri acido-lattici	-/-	Schede 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 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 non deve superare i 2 mg/l.	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 non deve superare i 2 mg/l.	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> o da <i>Agaricus bisporus</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 <i>Aspergillus niger</i>	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 ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
11	Altre pratiche							
11.1	Resina di pino di Aleppo	-/-				x	Alle condizioni stabilite nell'appendice 2 del presente allegato.	2, 10 e 11
11.2	Fecce fresche	-/-				x ⁽²⁾	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 1. Nel vino non deve essere presente alcuna traccia di isotiocianato di allile.	Soltanto per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per il vino
11.5	Lieviti inattivati	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

-
- (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) 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).
- (³) 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.
- (⁴) Se non applicabile a tutte le categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (⁵) 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.
- (⁶) Cfr. anche articolo 9, paragrafo 2, del presente regolamento.
- (⁷) 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).»;
-

b) all'appendice 1, il paragrafo 1 è sostituito dal seguente:

«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 in Germania nella zona viticola A.»;

c) all'appendice 5, la frase «Il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.» è soppressa;

d) all'appendice 7, la frase «Il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.» è soppressa;

e) all'appendice 8, la frase «il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013;» è soppressa;

f) all'appendice 10, la frase «il trattamento deve essere indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013;» è soppressa;

(2) Nella parte B, sezione A, il punto 2 è modificato come segue:

a) alla lettera c), il quattordicesimo trattino è sostituito dal seguente:

«— i seguenti vini bianchi a indicazione geografica protetta, se il titolo alcolometrico volumico totale è superiore a 15 % vol e il tenore di zuccheri è superiore a 45 g/l:

— Franche-Comté,

— Coteaux de l'Auxois,

— Saône-et-Loire,

— Ardèche,

- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Côtes du Lot,
- Côtes du Tarn,
- Vins de la Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Pays d'Oc,
- Côtes de Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Vins des Allobroges,
- Var,»;

b) alla lettera e), il decimo trattino è sostituito dal seguente:

- «— i vini originari della Slovenia aventi diritto a una denominazione di origine protetta e recanti le menzioni: “vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor”, “vrhunsko vino ZGP — ledeno vino”, “vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor” o “vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)”,».

L'allegato III del regolamento delegato (UE) 2019/934 è così modificato:

(1) alla sezione A, punto 4, lettera a), il secondo trattino è sostituito dal testo seguente:

«— mosto di uve concentrato ottenuto con l'azione del fuoco diretto e che, salvo per questa operazione, risponde alla definizione di 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.»;

(2) alla sezione B, punto 3, il secondo comma è sostituito dal testo seguente:

«Tuttavia, per quanto riguarda i vini liquorosi a denominazione di origine protetta "Condado de Huelva", "Málaga" e "Jerez-Xérès-Sherry", il mosto di uve appassite cui è stato aggiunto alcole neutro di origine vinica per impedire la fermentazione, ottenuto dalla varietà di vite Pedro Ximénez, può provenire dalla regione "Montilla-Moriles".»;

(3) l'appendice 1 è così modificata:

a) alla sezione A, la tabella relativa a «SPAGNA» è sostituita dalla seguente:

«Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione dell'Unione o nazionale
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela Vino dulce
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel

Lebrija	
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce»;

b) la sezione B è così modificata:

i) al punto 4, la tabella relativa a «SPAGNA» è sostituita dalla seguente:

«Vini liquorosi a denominazione di origine protetta	Designazione del prodotto stabilita dalla legislazione dell'Unione o nazionale
Condado de Huelva	
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor»;

ii) al punto 5, dopo i termini «ITALIA Marsala» sono aggiunti i seguenti termini:

«CIPRO

Κουμανδάρια (Commandaria).»;

iii) al punto 6, dopo i termini «ITALIA Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani» sono aggiunti i seguenti termini:

«CIPRO

Κουμανδάρια (Commandaria).».

(4) All'appendice 3, l'elenco delle varietà è sostituito dal seguente:

«Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo — Moscateles — Garnacha — Garnacha roja — Mazuela.»