

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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante 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 potas- sio	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

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti viticivicoli (4)
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 li- vello d'uso: 2 g/l.	(3)
1.9	Carbonato di potas- sio	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 trat- tamento viene indicato nel regi- stro di cui all'articolo 147, para- grafo 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. Quantità massima nel vino trat- tato immesso in commercio: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
1.11	Lieviti per vinifica- zione	-/-	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)		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 pro- dotto 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 po- tassio	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

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti viticivicoli (4)
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 trat- tato 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, pa- ragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
3	Adsorbenti							
3.1	Carbone per uso eno- logico		Schede 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, pa- ragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Vini bianchi, 2, 10 e 14
3.2	Fibre vegetali selet- tive		Scheda 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti viticivicoli (4)
4	Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica							
4.1	Cellulosa microcri- stallina	E 460(i)/CAS 9004- 34-6	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Deve essere conforme alle speci- fiche 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 al- colica. Limite massimo di 1 g/l (espresso in sali) (5) o di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermenta- zione 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-AM- MHYD		x	Soltanto per la fermentazione al- colica. Limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) e nei limiti pre- visti 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 al- colica. Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermenta- zione 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

▼M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti viticivicoli (4)
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

▼M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti viticivicoli ⁽⁴⁾
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 col- loidale)	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 bispo- rus</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 deri- vata 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

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti viticivicoli (4)
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 po- tassio	E336(i)/CAS 868-14-4	Scheda 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Soltanto per favorire la precipita- zione dei sali tartarici.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti viticicoli ⁽⁴⁾
6.2	Tartrato di calcio	-/-	Scheda 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato 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 trat- tato immesso in commercio: 1 g/l.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato 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 fermen- tato 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 po- tassio	E 536/-	Schede 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Alle condizioni stabilite nell'ap- pendice 4 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, pa- ragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti viticivicoli ⁽⁴⁾
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'ap- pendice 4 del presente allegato.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato 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 parzial- mente fermentato desti- nato 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 parzial- mente fermentato desti- nato 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 precipita- zione del calcio in eccedenza. Alle condizioni stabilite nell'ap- pendice 4 del presente allegato.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti viticivicoli (4)
6.10	Mannoproteine di lieviti	-/-	Scheda 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.11	Carbossimetilcellu- losa	E466/-	Scheda 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Soltanto per garantire la stabiliz- zazione tartarica.	Vini bianchi e rosati, 4, 5, 6, 7, 8 e 9
6.12	Copolimeri polivini- imidazolo-polivinil- pirrolidone (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, pa- ragrafo 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 po- tassio	E 456/CAS 64723-18-8	Scheda 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Soltanto per contribuire alla sta- bilizzazione 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'ap- pendice 6 del presente allegato.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti viticivicoli ⁽⁴⁾
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 aroma- tici 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 aroma- tici 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 aroma- tici 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 aroma- tici 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 aroma- tici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti viticivicoli ⁽⁴⁾
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 (β1-3, β1-6)	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

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
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 aroma- tici dell'uva	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Gas e gas di imballaggio ⁽⁷⁾							
8.1	Argo	E 938/CAS 7440-37-1	Schede 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	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 ⁽⁷⁾	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 ⁽⁷⁾	x	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in com- mercio è di 3 g/l e la sovrappres- sione dovuta all'anidride carbo- nica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C.	Mosto di uve parzial- mente fermentato desti- nato 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 vinifica- zione	-/-	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 fermenta- zione alcolica di 4, 5, 6 e 7

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
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 pen- taidrato	-/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 trat- tato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a par- tire 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 parzial- mente fermentato desti- nato 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 trat- tato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a par- tire 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 parzial- mente fermentato desti- nato 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 bispo- rus</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

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti viticivicoli (4)
10.4	Chitina-glucano deri- vata 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'ap- pendice 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 conte- nenti lieviti provenienti dalla vi- nificazione 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-CARA- MEL	x		Per rafforzare il colore, conforme- mente 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 pre- sente alcuna traccia di isotiocia- nato di allile.	Soltanto per il mosto di uve parzialmente fermen- tato destinato al consumo umano diretto tal quale e per il vino

▼ M3

	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'arti- colo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnolo- gico/sostanza utiliz- zata come coadiu- vante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti viticivicoli ⁽⁴⁾
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 vitivinicicoli 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).