

Tabella 2 - Verifica pratiche enologiche

pratiche enologiche, additivi e coadiuvanti di processo nella vinificazione (Reg. Ce 606/09, all. 1A)	ammissibilità, limitazioni e specifiche d'uso per il Reg. CE 203/12 UE			ammissibilità, limitazioni e specifiche d'uso per le norme NOP USA		ammissibilità, limitazioni e specifiche d'uso per le norme COR CANADA		Operazione da registrare nei registri di cantina	Verificabile mediante controllo analitico	Compilare con il riferimento da tabella 1 al vino che ha subito tale pratica, descrivendo cosa è stato accertato e se si è assistito al trattamento
	definizione usata nel regolamento	Ammissa Si/No	Limitazioni e specifiche per il regolamento europeo	Ammissa Si/No	Limitazioni e specifiche NOP	Ammissa Si/No	Limitazioni e specifiche COR			
Fermentazione - Operazioni e prodotti impiegati										
Arieggiamento o ossigenazione con ossigeno gassoso	Aria Ossigeno gassoso	si	Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione, compresa la micro ossigenazione	si	purchè il gas sia privo di residui petroliferi	si				
Impiego di lieviti per vinificazione, secchi o in sospensione vinica	*Lieviti	si	(*) I singoli ceppi di lievito, devono essere ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili e non OGM	si	Il substrato non deve essere di origine petrolchimica nè derivare da residui di lavorazione dei solfiti. Per l'eventuale affumicatura non devono essere stati utilizzati prodotti sintetici	si				
Impiego di batteri lattici	Batteri lattici	si		si		si				
Nutrienti per i lieviti										
aggiunta di fosfato ammonico o di solfato ammonico	fosfato diammonico	si	fosfato diammonico è ammesso mentre il solfato ammonico è vietato	no		no				
aggiunta di bisolfito di ammonio		no		no		no				
aggiunta di dicloro-idrato di tiamina	dicloro-idrato di tiamina	si		no		no				
Chiarifica - Coadiuvanti tecnologici										
gelatina alimentare	*gelatina alimentare	si	di origine biologica, se disponibile e non OGM	si		si				
proteine vegetali ottenute da frumento o pisello	*proteine vegetali ottenute da frumento o pisello	si	di origine biologica, se disponibile e non OGM	no		no				

colla di pesce	*colla di pesce	si	di origine biologica, se disponibile e non OGM	no		si				
caseina o caseinati di potassio	*caseina o caseinati di potassio	si	di origine biologica, se disponibile e non OGM	no		no			si	
ovoalbumina	*ovoalbumina	si	di origine biologica, se disponibile e non OGM	no		no			si	
bentonite	bentonite	si		si		si				
diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale	diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale	si		si		si				
caolino		no		no		si				
tannino	*Tannino	si	di origine biologica, se disponibile e non OGM	no		si				
enzimi pectolitici	enzimi pectolitici	si		si	solo se derivano da piante eduli e non tossiche o da funghi o batteri non patogeni	si				
preparati enzimatici di betaglucanasi		no		no		no				
Impiego di polivinilpirrolidone		no	Sostanza non presente in all. VIII bis	no		no				
Acidificazione										
acido L (+) tartarico	acido L (+) tartarico	si		si	solo se derivante da uva	no			si	
acido lattico	acido lattico	si		si		si			si	si
acido DL malico		no		no		si				
acido L (-) malico		no		no		si				
Acidificazione mediante trattamento elettromembranario		no		no		no				
Disacidificazione										
tartrato neutro di potassio	tartrato neutro di potassio	si		no		no			si	
bicarbonato di potassio	bicarbonato di potassio	si		no		si			si	
acido L (+) tartarico	acido L (+) tartarico	si		si	solo se derivante da uva	si			si	

preparato omogeneo di acido tartarico e carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato	carbonato di calcio (solo o eventualmente addizionato a acido tartarico)	si		si	l'acido tartarico deve derivare da uva	si		si		
carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico e L (-) malico	carbonato di calcio (solo o eventualmente addizionato a acido tartarico)	si		si	solo carbonato di calcio	si		si		
tartrato di calcio		no		no		no				
Stabilità tartarica										
Aggiunta di acido metatartarico	Acido metatartarico	SI		no		no				
bitartrato di potassio o tartrato acido di potassio tartrato di calcio	bitartrato di potassio	si		si		si				
tartrato di calcio	tartrato di calcio	no		no		no				
Trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino		no		no		no				
Aggiunta di carbossimetilcellulosa (gomme di cellulosa) ai vini per garantirne la stabilizzazione tartarica		no		no		no				
Trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino		no		no		no				
Stabilizzazione - Tecniche e ausiliari tecnologici										
Trattamenti termici	Trattamenti termici	si	Temperatura max 70°C. (Ammessi almeno sino al 1/8/2015)	si		si				

Impiego di anidride carbonica (biossido di carbonio), di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	Azoto	si		Si	Azoto (purchè senza residui petroliferi)	Si				
Impiego di preparati di scorze di lieviti	*Lieviti	si	lieviti ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili e non OGM	si	Il substrato non deve essere di origine petrolchimica nè derivare da residui di lavorazione dei solfiti. Per l'eventuale affumicatura non devono essere stati utilizzati prodotti sintetici	si				
Aggiunta di lisozima		no	Sostanza non presente in all. VIII bis	no		si	se derivato da bianco d'uovo			
Aggiunta di acido L-ascorbico	Acido L-ascorbico	si		si		si	se non sintetico			
Impiego nei vini secchi di fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi	*Lieviti	si	lieviti ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili e non OGM	si	Il substrato non deve essere di origine petrolchimica nè derivare da residui di lavorazione dei solfiti. Per l'eventuale affumicatura non devono essere stati utilizzati prodotti sintetici	si				
Immissione di argon o azoto	Azoto	si		si	purchè senza residui petrolchimici	si				
Aggiunta di anidride carbonica	Anidride carbonica	si		si		si				
Aggiunta di acido citrico per la stabilizzazione del vino	Acido citrico	si	Rispettando il limite massimo del convenzionale (1g/l sul vino in commercio)	si	solo se ottenuto dalla fermentazione microbica di carboidrati	si			si	
Aggiunta di mannoproteine di lieviti per garantire la stabilizzazione tartarica e proteica del vino		no		no		no				
Trattamento con chitosano di origine fungina		no		no		no				

Trattamento con chitina-glucano di origine fungina		no		no		no				
Filtrazione - Coadiuvanti e flocculanti										
Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte	Perlite, Cellulosa, Terra di diatomee (farina fossile)	si	La dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri	si		si				
alginato di calcio (flocculante, solo per spumantizzazione)	alginato di calcio	no		no		no				
alginato di potassio (flocculante, solo per spumantizzazione)	alginato di potassio	si		si		si				
Correzione - Tecniche e ausiliari tecnologici										
Trattamento con carbone per uso enologico	Carbone per uso enologico	si	Rispettando lo stesso limite del convenzionale (100 g di prodotto secco/hl)	si	solo di origine vegetale e per uso come coadiuvante di filtrazione	si	solo di origine vegetale e per uso come coadiuvante di filtrazione			
aggiunta di tannino	*Tannino	si	ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili e non OGM	no		si				
Impiego di gomma arabica	*Gomma d'acacia (gomma arabica)	SI	ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili e non OGM	SI	solo se estratta in soluzione acquosa	SI				
Impiego di acido DL-tartarico, detto altresì acido racemico, o del suo sale neutro di potassio, per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza		no		no		no				
Impiego di solfato di rame o di citrato di rame per l'eliminazione di difetti di sapore o di odore del vino	Citrato rameico o Solfato di rame	si	ammesso sino al 31 luglio 2015 Limite massimo, come nel convenzionale, di 1 g/hl, purché il tenore di rame del prodotto così trattato non superi 1 mg/l	no		no				

Aggiunta di caramello, a norma della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari, per accentuare il colore (4)		no		no		no				
Impiego di ureasi per diminuire il tenore di urea nel vino		no		no		no				
Impiego dei copolimeri polivinilimidazolo – polivinilpirrolidone (PVI/PVP) per ridurre il tenore di rame, di ferro e di metalli pesanti		no		no		no				
Conservazione - Ausiliari tecnologici										
Impiego di anidride solforosa (biossido di zolfo), di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio (disolfito di potassio) o pirosolfito di potassio	Anidride solforosa,	si	Il tenore SO2 totale nei vini immessi al consumo deve essere: a) inferiore a 100 mg/l per i vini rossi , con zuccheri residui < 2 g/l; b) inferiore a 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, con zuccheri residui < 2 g/l; ; c) ridotto di 30 mg/l per tutti gli altri vini, riportati nell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 1° agosto 2010	si	Solo per i vini “made with organicgrapes” limite massimo di 100 mg/l . Negli “organicwines” non è ammessa alcuna aggiunta di solfiti	si	Il tenore SO2 totale nei vini immessi al consumo deve essere: a) inferiore a 100 ppm per i vini con zuccheri inferiori al 5%; b) inferiore a 150 ppm per i vini con zuccheri tra il 5% e il 10%; c) inferiore a 250 ppm per i vini con zuccheri superiori al 10%		In caso di prodotti certificabili NOP Verificare la presenza di solfitatore gassoso e abilitazione di un operatore alla manipolazione e di gas tecnici	
Impiego di acido sorbico sotto forma di sorbato di potassio		no		no		no				

Uso di dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile per creare un'atmosfera sterile		no		no		no				
Aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) ai vini per garantirne la stabilizzazione microbiologica		no		no		no				
Altre pratiche enologiche										
Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici		no		no		no				
Impiego di resine scambiatrici di ioni		si	Ammesse sino al 1/8/2015. Soltanto per la produzione di mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato e alle condizioni di cui all'appendice 4 del regolamento (CE) 606/09. I prodotti ottenuti possono essere commercializzati sia nella filiera vitivinicola che in altre filiere alimentari (nota Mipaaf n. 0012968 del 6/6/2012)	Si	solo resine attivate con prodotti ammessi dalla national list NOP	Si	solo resine attivate con prodotti ammessi nell'allegato allo standard COR	Si		
Trattamento: dei vini bianchi e rosati con ferrocianuro di potassio, dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o con fitato di calcio		no	Sostanze non presenti in all. VIII bis	no		no				

Impiego di pezzi di legno di quercia nella vinificazione e nell'affinamento del vino, anche per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve	Pezzi di legno di quercia	si	Non ammesso nei vini D.O.	si	solo de derivanti da legno biologico	si	solo se non trattato con sostanze non ammesse			
Dealcolizzazione parziale del vino		no		no		no				
Impiego di preparati enzimatici per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino		no		no		no				

* I prodotto contrassegnato con l'asterisco deve essere in forma biologica. Qualora sia stato utilizzato prodotto convenzionale accertarsi che questo non sia derivato da OGM e che l'operatore per la campagna vitivinicola di utilizzo abbia rispettato quanto disposto dall'allegato I del D.M 15992 (archiviazione delle risposte negative sulla disponibilità del prodotto fatte ad almeno tre operatori biologici

Riportare per ogni pratica enologica il riferimento al vino su cui viene effettuata specificando se nel corso dell'attività ispettiva si è assistito a tale operazione. Specificare gli aspetti valutati anche nel caso in cui non si è assistito a tale operazione.

Il sottoscritto _____ in qualità di _____ dichiara che quanto riportato nel presente documento corrisponde a quanto accertato in azienda nel corso del controllo ispettivo e ne conferma la veridicità.

Firma Azienda _____

Firma RGV _____

Data _____