

▼ B*ALLEGATO I***▼ M2**

Concimi, ammendanti e nutrienti di cui all'articolo 3, paragrafo 1, e all'articolo 6 quinquies, paragrafo 2

▼ B

Note:

A: autorizzati a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 e prorogati dall'articolo 16, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 834/2007

B: autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 834/2007

▼ M2

| Autorizzazione | Denominazione Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso |
|----------------|--|---|
| A | Letame | Prodotto costituito da un miscuglio di deiezioni animali e materiali vegetali (lettieria) Proibiti se provenienti da allevamenti industriali |

▼ B

| | | |
|---|---|---|
| A | Letame essiccato e pollina | Proibiti se provenienti da allevamenti industriali |
| A | Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e stallatico compostato | Proibiti se provenienti da allevamenti industriali |
| A | Effluenti di allevamento liquidi | Uso: previa fermentazione controllata e/o diluizione adeguata Proibiti se provenienti da allevamenti industriali |

▼ M13

| | | |
|---|--|---|
| B | Miscela di rifiuti domestici compostata o fermentata | Prodotto ottenuto da rifiuti domestici separati alla fonte, sottoposti a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas. Solo rifiuti domestici vegetali e animali. Solo se prodotti all'interno di un sistema di raccolta chiuso e sorvegliato, ammesso dallo Stato membro. Concentrazioni massime in mg/kg di sostanza secca: cadmio: 0,7; rame: 70; nichel: 25; piombo: 45; zinco: 200; mercurio: 0,4; cromo (totale): 70; cromo (VI): non rilevabile |
|---|--|---|

▼ B

| | | |
|---|--|---|
| A | Torba | Impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai) |
| A | Residui di fungaie | La composizione iniziale del substrato deve essere limitata ai prodotti del presente allegato |
| A | Deiezioni di vermi (Vermicompost) e di insetti | |
| A | Guano | |

▼B

| Autorizzazione | Denominazione Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso |
|----------------|--|---|
| A | Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata | Prodotto ottenuto da miscele di materiali vegetali sottoposte a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas |

▼M13

| | | |
|---|--|--|
| B | Digestato da biogas contenente sottoprodotti di origine animale codigestati con materiale di origine vegetale o animale elencato nel presente allegato | I sottoprodotti di origine animale (anche di animali selvatici) di categoria 3 e il contenuto del tubo digerente di categoria 2 [categorie 2 e 3 definite nel regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio] ⁽²⁾ non devono provenire da allevamenti industriali. I processi devono essere conformi al regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione ⁽³⁾ . Non applicabili alle parti commestibili della coltura |
|---|--|--|

| | | |
|---|---|--|
| B | Prodotti o sottoprodotti di origine animale di seguito elencati: farina di sangue farina di zoccoli farina di corna farina di ossa, anche degelatinata farina di pesce farina di carne pennone lana pellami (1) peli e crini prodotti lattiero-caseari proteine idrolizzate (2) | (1) Concentrazione massima in mg/kg di materia secca di cromo (VI): non rilevabile. (2) Non applicabili alle parti commestibili della coltura |
|---|---|--|

▼B

| | | |
|---|---|---|
| A | Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione | Esempi: pannelli di semi oleosi, gusci di cacao, radichette di malto |
| A | Alghe e prodotti a base di alghe | Se ottenuti direttamente mediante: i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione; ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina; iii) fermentazione |
| A | Segatura e trucioli di legno | Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento |
| A | Cortecce compostate | Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento |
| A | Cenere di legno | Proveniente da legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento |

▼B

| Autorizzazione | Denominazione Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso |
|----------------|--|--|
| A | Fosfato naturale tenero | Prodotto definito al punto 7 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (1) relativo ai concimi Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di P ₂ O ₅ |
| A | Fosfato alluminocalcico | Prodotto definito al punto 6 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003 Tenore di cadmio inferiore o pari a 90 mg/kg di P ₂ O ₅ Impiego limitato ai terreni basici (pH > 7,5) |
| A | Scorie di defosforazione | Prodotto definito al punto 1 dell'allegato IA.2. del regolamento (CE) n. 2003/2003 |
| A | Sale grezzo di potassio o kainite | Prodotto definito al punto 1 dell'allegato IA.3. del regolamento (CE) n. 2003/2003 |
| A | Solfato di potassio, che può contenere sale di magnesio | Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio mediante un processo di estrazione fisica e che può contenere anche sali di magnesio |
| A | Borlande ed estratti di borlande | Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali |
| A | Carbonato di calcio (creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl, creta fosfatica) | Solo di origine naturale |
| A | Carbonato di calcio e di magnesio | Solo di origine naturale (ad es.: creta magnesiaca, magnesio macinato, calcare) |
| A | Solfato di magnesio (kieserite) | Solo di origine naturale |
| A | Soluzione di cloruro di calcio | Trattamento fogliare su melo, dopo che sia stata evidenziata una carenza di calcio |
| A | Solfato di calcio (gesso) | Prodotto definito al punto 1 dell'allegato ID del regolamento (CE) n. 2003/2003 Solo di origine naturale |
| A | Fanghi industriali provenienti da zuccherifici | Sottoprodotto della produzione di zucchero di barbabietola |
| A | Fanghi industriali derivanti dalla produzione di sale mediante estrazione per dissoluzione | Sottoprodotto della produzione di sale mediante estrazione per dissoluzione da salamoie naturali presenti in zone montane |
| A | Zolfo elementare | Prodotto definito nell'allegato ID.3 del regolamento (CE) n. 2003/2003 |
| A | Oligoelementi | Microelementi inorganici elencati nella parte E dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2003/2003 |

▼ **B**

| Autorizzazione | Denominazione Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso |
|----------------|--|---|
| A | Cloruro di sodio | Unicamente salgemma |
| A | Farina di roccia e argille | |

▼ **M13**

| | | |
|---|--|---|
| B | Leonardite (sedimenti organici grezzi ricchi di acidi umici) | Solo se ottenuta come sottoprodotto di attività estrattive |
| B | Chitina (polisaccaride ottenuto dall'esoscheletro dei crostacei) | Solo se ottenuto da attività di pesca sostenibi- li, definite all'articolo 3, lettera e) del regolamento (CE) n. 2371/2002 del Consi- glio ⁽⁴⁾ , o da acquacoltura biologica |
| B | Sedimento ricco di materie orga- niche formatosi dai corpi idrici di acqua dolce in ambiente anaero- bico (ad esempio sapropel) | Solo sedimenti organici che sono sottoprodotti della gestione di corpi idrici di acqua dolce o estratti da zone precedentemente coperte da acqua dolce Laddove applicabile, l'estrazione eventuale va effettuata in modo da produrre un impatto minimo sul sistema acquatico Solo sedimenti derivati da fonti non contami- nate da pesticidi, inquinanti organici persi- stenti e sostanze analoghe al petrolio Concentrazioni massime in mg/kg di sostanza secca: cadmio: 0,7; rame: 70; nichel: 25; piombo: 45; zinco: 200; mercurio: 0,4; cromo (totale): 70; cromo (VI): non rilevabile |

▼ **B**

⁽¹⁾ GU L 304 del 21.11.2003, pag. 1.

► **M13** ⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (GU L 300 del 14.11.2009, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera (GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1). ◀

► **M13** ⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 2371/2002 del Consiglio, del 20 dicembre 2002, relativo alla conservazione e allo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nell'ambito della politica comune della pesca (GU L 358 del 31.12.2002, pag. 59). ◀

▼ **M16**

ALLEGATO II

▼ **C1****Antiparassitari — prodotti di cui all'articolo 5, paragrafo 1**▼ **M16**

Tutte le sostanze elencate nel presente allegato devono rispettare almeno le condizioni di uso specificate nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 della Commissione ⁽¹⁾. Condizioni più restrittive per l'uso nella produzione biologica sono specificate nella seconda colonna di ciascuna tabella.

1. Sostanze di origine vegetale o animale

| Denominazione | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso |
|--|--|
| Azadiractina estratta da <i>Azadirachta indica</i> (albero del neem) | |
| Sostanze di base | Solo le sostanze di base ai sensi dell'articolo 23, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ che rientrano nella definizione di «prodotto alimentare o derrata alimentare» di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾ e hanno origine vegetale o animale. Sostanze che non devono essere utilizzate come diserbanti, ma solo per il controllo di organismi nocivi e malattie. |
| Cera d'api | Solo come cicatrizzante/agente di protezione dei tagli di potatura |
| Proteine idrolizzate tranne la gelatina | |
| Laminarina | L'alga bruna è ottenuta da produzione biologica conformemente all'articolo 6 <i>quinquies</i> o raccolta in modo sostenibile conformemente all'articolo 6 <i>quater</i> . |
| Feromoni | Solo in trappole e distributori automatici. |
| Oli vegetali | Tutti gli usi autorizzati, salvo erbicida. |
| Piretrine estratte da <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> | |
| Piretroidi (solo deltametrina o lambda-cialotrina) | Solo in trappole con specifiche sostanze attrattive; solo contro <i>Bactrocera oleae</i> e <i>Ceratitis capitata</i> Wied. |
| Quassia estratta da <i>Quassia amara</i> | Solo come insetticida, repellente. |
| Repellenti olfattivi di origine animale o vegetale/grasso di pecora | Uso consentito solo sulle parti non commestibili della coltura e laddove il materiale vegetale non sia ingerito da ovini e caprini. |

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari (GU L 309 del 24.11.2009, pag. 1).

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

⁽¹⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 della Commissione, del 25 maggio 2011, recante disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco delle sostanze attive approvate (GU L 153 dell'11.6.2011, pag. 1).

▼ **M16**2. **Microorganismi o sostanze prodotte da microorganismi**

| Denominazione | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso |
|----------------|--|
| Microorganismi | Non provenienti da OGM. |
| Spinosad | |

3. **Sostanze diverse da quelle di cui alle sezioni 1 e 2**

| Denominazione | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni o limitazioni per l'uso |
|--|---|
| Silicato d'alluminio (caolino) | |
| Idrossido di calcio | Se utilizzato come fungicida, solo su alberi da frutta, compresi i vivai, per combattere la <i>Nectria galligena</i> . |
| ► C1 Biossido di carbonio ◀ | |
| Composti del rame sotto forma di idrossido di rame, ossicloruro di rame, ossido di rame, poltiglia bordolese e solfato di rame tribasico | Massimo 6 kg di rame per ettaro l'anno. Per le colture perenni, in deroga a quanto sopra, gli Stati membri possono autorizzare il superamento, in un dato anno, del limite massimo di 6 kg di rame a condizione che la quantità media effettivamente applicata nell'arco dei cinque anni costituiti dall'anno considerato e dai quattro anni precedenti non superi i 6 kg. |
| Etilene | |
| Acidi grassi | Tutti gli usi autorizzati, salvo erbicida. |
| Fosfato ferrico (ortofosfato di ferro (III)) | Preparati da spargere in superficie tra le piante coltivate. |
| Kieselgur (terra diatomacea) | |
| Zolfo calcico (polisolfuro di calcio) | |
| Olio di paraffina | |
| Idrogenocarbonato di potassio (bicarbonato di potassio) | |
| Sabbia di quarzo | |
| Zolfo | |

▼ **B**

ALLEGATO III

Superfici minime coperte e scoperte ed altre caratteristiche di stabulazione per le varie specie e categorie di animali di cui all'articolo 10, paragrafo 4**1. Bovini, equidi, ovini, caprini e suini**

| | Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali) | | Superfici scoperte (spazi liberi, esclusi i pascoli) |
|--|---|--|---|
| | Peso vivo minimo (kg) | (m ² /capo) | (m ² /capo) |
| Bovini ed equini da riproduzione e da ingrasso | fino a 100 | 1,5 | 1,1 |
| | fino a 200 | 2,5 | 1,9 |
| | fino a 350 | 4,0 | 3 |
| | oltre 350 | 5 con un minimo di 1 m ² /100 kg | 3,7 con un minimo di 0,75 m ² /100 kg |
| Vacche da latte | | 6 | 4,5 |
| Tori da riproduzione | | 10 | 30 |
| Ovini e caprini | | 1,5 per pecora/capra | 2,5 |
| | | 0,35 per agnello/capretto | 0,5 |
| Scrofe in allattamento con suinetti fino a 40 giorni | | 7,5 per scrofa | 2,5 |
| Suini da ingrasso | fino a 50 | 0,8 | 0,6 |
| | fino a 85 | 1,1 | 0,8 |
| | fino a 110 | 1,3 | 1 |
| | Oltre 110 kg | 1,5 | 1,2 |
| Suinetti | oltre 40 giorni e fino a 30 kg | 0,6 | 0,4 |
| | | | |
| Suini riproduttori | | 2,5 per scrofa | 1,9 |
| | | 6 per verro Se vengono utilizzati recinti per la monta naturale: 10 m ² /verro | 8,0 |

▼ **M2**▼ **B**

▼B**2. Avicoli**

| | Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali) | | | Superfici scoperte (m ² di superficie disponibile in rotazione per capo) |
|--|---|-------------------------------|---|--|
| | Numero di animali per m ² | cm di trespolo per animale | per nido | |
| Galline ova- iole | 6 | 18 | 7 galline ova- iole per nido o, in caso di nido comune, 120 cm ² per volatile | 4, a condizione che non sia superato il limite di 170 kg N/ha/anno |
| Avicoli da in- grasso (in rico- veri fissi) | 10, con un massimo di 21 kg di peso vivo per m ² | 20 (solo per faraone) | | 4 polli da ingrasso e faraone 4,5 anatre 10 tacchini 15 oche In tutte le specie summenzio- nate non deve essere superato il limite di 170 kg N/ha/anno |
| Avicoli da in- grasso (in ri- coveri mobili) | 16 ⁽¹⁾ in rico- veri mobili con un mas- simo di 30 kg di peso vivo per m ² | | | 2,5 a condizione che non sia superato il limite di 170 kg N/ha/anno |

⁽¹⁾ Solo nel caso di ricoveri mobili con pavimento di superficie non superiore a 150 m².



ALLEGATO IV

Numero massimo di animali per ettaro di cui all'articolo 15, paragrafo 2

| Classe o specie | Numero massimo di animali per ettaro equivalente a 170 kg N/ha/anno |
|--------------------------------------|--|
| Equini di oltre 6 mesi | 2 |
| Vitelli da ingrasso | 5 |
| Altri bovini di meno di 1 anno | 5 |
| Bovini maschi da 1 a meno di 2 anni | 3,3 |
| Bovini femmine da 1 a meno di 2 anni | 3,3 |
| Bovini maschi di 2 anni e oltre | 2 |
| Manze da riproduzione | 2,5 |
| Manze da ingrasso | 2,5 |
| Vacche da latte | 2 |
| Vacche lattifere da riforma | 2 |
| Altre vacche | 2,5 |
| Coniglie riproduttrici | 100 |
| Pecore | 13,3 |
| Capre | 13,3 |
| Suinetti | 74 |
| Scrofe riproduttrici | 6,5 |
| Suini da ingrasso | 14 |
| Altri suini | 14 |
| Polli da carne | 580 |
| Galline ovaiole | 230 |

▼ M8*ALLEGATO V*

Materie prime per mangimi di cui all'articolo 22, lettera d), all'articolo 24, paragrafo 2, e all'articolo 25 quaterdecies, paragrafo 1

▼ M13

1. MATERIE PRIME DI ORIGINE MINERALE:

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
| A | Conchiglie marine calcaree | |
| A | Maërl | |
| A | Litotamnio | |
| A | Gluconato di calcio | |
| A | Carbonato di calcio | |
| A | Fosfato monocalcico defluorato | |
| A | Fosfato bicalcico defluorato | |
| A | Ossido di magnesio (magnesio anidro) | |
| A | Solfato di magnesio | |
| A | Cloruro di magnesio | |
| A | Carbonato di magnesio | |
| A | Fosfato di calcio e di magnesio | |
| A | Fosfato di magnesio | |
| A | Mono sodio fosfato | |
| A | Fosfato di calcio e di sodio | |
| A | Cloruro di sodio | |
| A | Bicarbonato di sodio | |
| A | Carbonato di sodio | |
| A | Solfato di sodio | |
| A | Cloruro di potassio | |

▼ M8

2. ALTRE MATERIE PRIME

Prodotti e sottoprodotti della fermentazione di microorganismi le cui cellule sono state inattivate o uccise

| | | |
|---|-------------------------------|--|
| A | Saccharomyces cerevisiae | |
| A | Saccharomyces carlsbergiensis | |

▼ **M16***ALLEGATO VI***Additivi per mangimi impiegati nell'alimentazione animale di cui all'articolo 22, lettera g), all'articolo 24, paragrafo 2, e all'articolo 25 quaterdecies, paragrafo 2**

Gli additivi per mangimi elencati nel presente allegato devono essere autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

1. ADDITIVI TECNOLOGICI*a) Conservanti*

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali | | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|-------|-------------------|------------------------------------|
| | E 200 | Acido sorbico | |
| | E 236 | Acido formico | |
| | E 237 | Formiato di sodio | |
| | E 260 | Acido acetico | |
| | E 270 | Acido lattico | |
| | E 280 | Acido propionico | |
| | E 330 | Acido citrico | |

b) Antiossidanti

| Numero di identificazione o gruppi funzionali | | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|-----------|---|------------------------------------|
| | 1b306(i) | Estratti di tocoferolo da oli vegetali | |
| | 1b306(ii) | Estratti da oli vegetali ricchi in (delta-)tocoferolo | |

c) Agenti emulsionanti, stabilizzanti, addensanti e gelificanti

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali | | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|-------|----------|---|
| | E 322 | Lecitine | Soltanto se ottenute da materie prime biologiche. Impiego limitato ai mangimi per gli animali di acquacoltura. |

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (GU L 268 del 18.10.2003, pag. 29).

▼ **M16**d) *Agenti leganti e antiagglomeranti*

| Numero di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|---|---|
| E 535 | Ferrocianuro di sodio | Dosaggio massimo di 20 mg/kg NaCl (calcolato come anione di ferrocianuro) |
| E 551b | Silice colloidale | |
| E 551c | Kieselgur (terra diatomacea purificata) | |
| 1m558i | Bentonite | |
| E 559 | Argille caoliniche esenti da amianto | |
| E 560 | Miscele naturali di steatite e clorite | |
| E 561 | Vermiculite | |
| E 562 | Sepiolite | |
| E 566 | Natrolite-fonolite | |
| 1g568 | Clinoptilolite di origine sedimentaria | |
| E 599 | Perlite | |

e) *Additivi per insilati*

| Numero di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|------------------------|--|
| 1k | Enzimi e microrganismi | Impiego per la produzione di insilati solo quando le condizioni atmosferiche non consentono un'adeguata fermentazione. |

2. ADDITIVI ORGANOLETTICI

| Numero di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|------------------------|-------------------------------------|
| 2b | Sostanze aromatizzanti | Solo estratti di prodotti agricoli. |

▼ **M16**

3. ADDITIVI NUTRIZIONALI

a) *Vitamine, pro-vitamine e sostanze a effetto analogo chimicamente ben definite*

| Numero di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|------------------------|--|
| 3a | Vitamine e provitamine | <ul style="list-style-type: none"> — Derivate da prodotti agricoli. — Se ottenute con processi di sintesi, solo quelle identiche alle vitamine derivate da prodotti agricoli possono essere utilizzate per gli animali monogastrici e gli animali di acquacoltura. — Se ottenute con processi di sintesi, solo le vitamine A, D ed E identiche alle vitamine derivate da prodotti agricoli possono essere utilizzate per i ruminanti, previa autorizzazione degli Stati membri fondata sulla valutazione della possibilità di apportare ai ruminanti allevati con il metodo biologico le dosi necessarie di tali vitamine attraverso l'alimentazione. |

b) *Composti di oligoelementi*

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali | | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|----------|---|------------------------------------|
| | E1 Ferro | Ossido ferrico Carbonato ferroso Solfato ferroso, eptaidrato Solfato ferroso, monoidrato | |
| | 3b201 | Ioduro di potassio | |
| | 3b202 | Iodato di calcio, anidro | |
| | 3b203 | Iodato di calcio anidro in granuli rivestiti | |
| | 3b301 | Acetato di cobalto (II) tetraidrato | |
| | 3b302 | Carbonato di cobalto (II) | |
| | 3b303 | Carbonato di idrossido (2:3) di cobalto (II) monoidrato | |
| | 3b304 | Carbonato di cobalto (II) in granuli rivestiti | |
| | 3b305 | Solfato di cobalto (II) eptaidrato | |

▼ **M16**

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali | | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|---------------------------------------|--|------------------------------------|
| | E4 Rame | Carbonato basico di rame, monoidrato Ossido rameico Solfato di rame, pentaidrato | |
| | 3b409 | Dicloruro di rame triidrossido (TBCC) | |
| | E5 Manganese | Ossido manganoso Solfato manganoso, monoidrato Carbonato manganoso | |
| | E6 Zinco | Ossido di zinco Solfato di zinco, monoidrato Solfato di zinco, eptaidrato | |
| | 3b609 | Octaidrossicloruro di zinco monoidrato (TBZC) | |
| | E7 Molibdeno | Molibdato di sodio | |
| | E8 Selenio | Selenito di sodio Selenato di sodio | |
| | 3b8.10, 3b8.11, 3b8.12, 3b813 e 3b817 | Lievito al selenio inattivato | |

4. ADDITIVI ZOOTECCNICI

| Numero di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|--|------------------------------------|
| 4a, 4b, 4c e 4d | Enzimi e microrganismi nella categoria degli «Additivi zootecnici» | |

▼ **M2***ALLEGATO VII***Prodotti per la pulizia e la disinfezione**

1. Prodotti per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti adibiti alle produzioni animali di cui all'articolo 23, paragrafo 4:
 - Saponi a base di sodio e di potassio
 - Acqua e vapore
 - Latte di calce
 - Calce
 - Calce viva
 - Ipoclorito di sodio (ad es. candeggina)
 - Soda caustica
 - Potassa caustica
 - Acqua ossigenata
 - Essenze naturali di vegetali
 - Acido citrico, peracetico, formico, lattico, ossalico e acetico
 - Alcole
 - Acido nitrico (attrezzatura per il latte)
 - Acido fosforico (attrezzatura per il latte)
 - Formaldeide
 - Prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mammelle e attrezzature per la mungitura
 - Carbonato di sodio

▼ **M15**

2. Prodotti per la pulizia e la disinfezione degli impianti adibiti alla produzione di animali di acquacoltura e di alghe marine di cui all'articolo 6 sexies, paragrafo 2, all'articolo 25 vicies, paragrafo 2, e all'articolo 29 bis.
 - 2.1. Nel rispetto delle pertinenti disposizioni dell'Unione e nazionali di cui all'articolo 16, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, e in particolare del regolamento (UE) n. 528/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, i prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione degli impianti e dell'attrezzatura in assenza di animali di acquacoltura possono contenere le seguenti sostanze attive:
 - Ozono
 - Ipoclorito di sodio
 - Ipoclorito di calcio
 - Idrossido di calcio
 - Ossido di calcio
 - Soda caustica
 - Alcole
 - Solfato di rame: solo fino al 31 dicembre 2015
 - Permanganato di potassio
 - Pannelli di semi di tè composti di semi di camelia naturale (uso limitato alla gambericoltura)
 - Miscela di perrossimonosolfato di potassio e cloruro di sodio che producono acido ipocloroso

⁽¹⁾ Regolamento (UE) n. 528/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2012, relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi (GU L 167 del 27.6.2012, pag. 1).

▼ M15

2.2. Nel rispetto delle pertinenti disposizioni dell'Unione e nazionali di cui all'articolo 16, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, e in particolare del regolamento (UE) n. 528/2012 e della direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, i prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione degli impianti e dell'attrezzatura in presenza o in assenza di animali di acquacoltura possono contenere le seguenti sostanze attive:

- Calcare (carbonato di calcio) per la regolazione del pH
- Dolomite per la correzione del pH (uso limitato alla gambericoltura)
- Cloruro di sodio
- Acqua ossigenata
- Percarbonato di sodio
- Acidi organici (acido acetico, acido lattico, acido citrico)
- Acido umico
- Acidi perossiacetici
- Acido peracetico e acido perottanoico
- Iodofori (solo in presenza di uova).

⁽¹⁾ Direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, recante un codice comunitario relativo ai medicinali veterinari (GU L 311 del 28.11.2001, pag. 1).

▼ B

ALLEGATO VIII

▼ M1

Determinati prodotti e sostanze impiegati nella produzione di alimenti biologici trasformati di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera a), e all'articolo 27 bis, lettera a)

▼ M16

▼ B

SEZIONE A — ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI

Ai fini del calcolo della percentuale di cui all'articolo 23, paragrafo 4, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 834/2007, gli additivi alimentari contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice sono considerati ingredienti di origine agricola.

| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Codice | Denominazione | Preparazione di prodotti alimentari | | Condizioni specifiche |
|------------------|--------------------|------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|--|
| | | | di origine vegetale | di origine animale | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 153 | Carbone vegetale | | X | Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 160b* | Annatto, Bissina, Norbissina | | X | Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar Mimolette |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 170 | Carbonato di calcio | X | X | Escluso l'impiego come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | ▶ <u>M16</u> E 220 | Anidride solforosa | X | X (solo per idromele) | In vini di frutta (*) e idromele con e senza aggiunta di zuccheri: 100 mg (**) ◀ In vini di frutta (*) e idromele con e senza aggiunta di zuccheri: 100 mg (**) ◀ ▶ <u>M16</u> (*) In questo contesto, per «vino di frutta» si intende il vino ottenuto da frutta diversa dall'uva, compresi il sidro di mele e il sidro di pere. ◀ ▶ <u>M16</u> (**) Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO ₂ ◀ |
| | ▶ <u>M16</u> E 224 | Metabisolfito di potassio | X | X (solo per idromele) | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 223 | Metabisolfito di sodio | | X | Crostacei (?) |

▼ M2

▼ **B**

| ▶ M16 — ◀ | Codice | Denominazione | Preparazione di prodotti alimentari | | Condizioni specifiche |
|------------------|------------------------|---|-------------------------------------|--------------------|---|
| | | | di origine vegetale | di origine animale | |
| ▶ M16 — ◀ | E 250 o E 252 | Nitrito di sodio Nitrato di potassio | | X X | Per prodotti a base di carne (1): E 250: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: tenore residuo massimo espresso in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: tenore residuo massimo espresso in NaNO ₃ : 50 mg/kg |
| ▶ M16 — ◀ | E 270 | Acido lattico | X | X | |
| ▶ M16 — ◀ | E 290 | Biossido di carbonio | X | X | |
| ▶ M16 — ◀ | E 296 | Acido malico | X | | |
| ▶ M16 — ◀ | E 300 | Acido ascorbico | X | X | Prodotti a base di carne (2) |
| ▶ M16 — ◀ | E 301 | Ascorbato di sodio | | X | Prodotti a base di carne (2) in associazione con nitrati e nitriti |
| ▶ M16 — ◀ | ▶ M16 E 306 (*) | Estratto ricco in tocoferolo | X | X | Antiossidante ◀ |
| ▶ M16 — ◀ | ▶ M16 E 322 (*) | Lecitine | X | X | Prodotti lattiero-caseari (2) Soltanto se ottenute da materie prime biologiche (**) ◀ ▶ M16 (***) A decorrere dal 1° gennaio 2019. ◀ |
| ▶ M16 — ◀ | E 325 | Lattato di sodio | | X | Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne |
| ▶ M16 — ◀ | ▶ M16 E 330 | Acido citrico | X | X ◀ | |
| ▼ M2 | | | | | |
| ▶ M16 — ◀ | E 330 | Acido citrico | | X | Crostacei e molluschi (2) |
| ▼ B | | | | | |
| ▶ M16 — ◀ | ▶ M16 E 331 | Citrato di sodio | X | X ◀ | |

▼ B

| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Codice | Denominazione | Preparazione di prodotti alimentari | | Condizioni specifiche |
|------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------|--|
| | | | di origine vegetale | di origine animale | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 333 | Citrati di calcio | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | ▶ <u>M16</u> E 334 | Acido tartarico (L(+)-) | X | X (solo per idromele) ◀ | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 335 | Tartrati di sodio | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 336 | Tartrati di potassio | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 341 (i) | Fosfato monocalcico | X | | Agente lievitante per farina fermentante |

▼ M8

| | | | | | |
|------------------|--------|-----------------------|---|---|--|
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 392* | Estratti di rosmarino | X | X | Soltanto se ottenuti da produzione biologica |
|------------------|--------|-----------------------|---|---|--|

▼ B

| | | | | | |
|------------------|--------|---------------------------|---|---|--|
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 400 | Acido alginico | X | X | Prodotti lattiero-caseari (²) |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 401 | Alginato di sodio | X | X | Prodotti lattiero-caseari (²) |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 402 | Alginato di potassio | X | X | Prodotti lattiero-caseari (²) |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 406 | Agar-agar | X | X | Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne (²) |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 407 | Carragenina | X | X | Prodotti lattiero-caseari (²) |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 410* | Farina di semi di carrube | X | X | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 412* | Gomma di guar | X | X | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 414* | Gomma arabica | X | X | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 415 | Gomma di xantano | X | X | |

▼ M16

| | | | | | |
|--|-------|------------------|---|---|--------------------------------------|
| | E 418 | Gomma di gellano | X | X | Solo la forma ad alto tasso di acide |
|--|-------|------------------|---|---|--------------------------------------|

▼ B

| | | | | | |
|------------------|--------------------|-----------|---|---|--|
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | ▶ <u>M16</u> E 422 | Glicerolo | X | | Di origine vegetale Per estratti vegetali e aromi ◀ |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 440* (i) | Pectina | X | X | Prodotti lattiero-caseari (²) |

▼ B

| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Codice | Denominazione | Preparazione di prodotti alimentari | | Condizioni specifiche |
|------------------|--------------------|--|-------------------------------------|--------------------|--|
| | | | di origine vegetale | di origine animale | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 464 | Idrossipropilmetilcellulosa | X | X | Materiale da incapsulamento per capsule |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | ▶ <u>M16</u> E 500 | Carbonato di sodio | X | X ◀ | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 501 | Carbonati di potassio | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 503 | Carbonati di ammonio | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 504 | Carbonati di magnesio | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 509 | Cloruro di calcio | | X | Coagulante del latte |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 516 | Solfato di calcio | X | | Eccipiente |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | ▶ <u>M16</u> E 524 | Idrossido di sodio | X | | Trattamento superficiale del «Laugengebäck» e correzione dell'acidità negli aromi biologici ◀ |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | ▶ <u>M16</u> E 551 | Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale | X | X | Per erbe e spezie in polvere essiccate Aromi e propoli ◀ |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 553b | Talco | X | X | Agente di rivestimento per prodotti a base di carne |
| ▼ <u>M16</u> | E 901 | Cera d'api | X | | Solo come agente di rivestimento per prodotti dolciari Cera d'api da apicoltura biologica |
| | E 903 | Cera di carnauba | X | | Solo come agente di rivestimento per prodotti dolciari Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche |
| ▼ <u>B</u> | | | | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 938 | Argon | X | X | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | E 939 | Elio | X | X | |

▼ B

| ► M16 — ◀ | Codice | Denominazione | Preparazione di prodotti alimentari | | Condizioni specifiche |
|------------------|--------|---------------|-------------------------------------|--------------------|--|
| | | | di origine vegetale | di origine animale | |
| ► M16 — ◀ | E 941 | Azoto | X | X | |
| ► M16 — ◀ | E 948 | Ossigeno | X | X | |
| ▼ M16 | E 968 | Eritritolo | X | X | Soltanto se ottenuto da produzione biologica senza utilizzare la tecnologia a scambio ionico |

▼ B

- (1) Additivo il cui uso è autorizzato soltanto qualora sia stato dimostrato, in modo soddisfacente per l'autorità competente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.
- (2) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

▼ **B**

SEZIONE B — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NELLA TRASFORMAZIONE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA OTTENUTI CON METODI BIOLOGICI

▼ **M16**▼ **B**

| ▶ M16 — ◀ | Denominazione | Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale | Preparazione di prodotti alimentari di origine animale | Condizioni specifiche |
|------------------|---------------------------------|---|--|--|
| ▶ M16 — ◀ | Acqua | X | X | Acqua potabile ai sensi della direttiva 98/83/CE del Consiglio |
| ▶ M16 — ◀ | Cloruro di calcio | X | | Coagulante |
| ▶ M16 — ◀ | Carbonato di calcio | X | | |
| | Idrossido di calcio | X | | |
| ▶ M16 — ◀ | Solfato di calcio | X | | Coagulante |
| ▶ M16 — ◀ | Cloruro di magnesio (o nigari) | X | | Coagulante |
| ▶ M16 — ◀ | Carbonato di potassio | X | | Essiccazione dell'uva |
| ▶ M16 — ◀ | ▶ M16 Carbonato di sodio | X | X ◀ | |
| ▶ M16 — ◀ | Acido lattico | | X | Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia ⁽¹⁾ |
| ▶ M16 — ◀ | ▶ M16 Acido citrico | X | X ◀ | |
| ▶ M16 — ◀ | ▶ M16 Idrossido di sodio | X | | Per la produzione di zucchero Per la produzione di olio esclusa la produzione di olio d'oliva ◀ |
| ▶ M16 — ◀ | Acido solforico | X | X | Produzione di gelatina ⁽¹⁾ Produzione di zucchero(i) ⁽²⁾ |
| ▶ M16 — ◀ | Acido cloridrico | | X | Produzione di gelatina Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione dei formaggi Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas |
| ▶ M16 — ◀ | Idrossido di ammonio | | X | Produzione di gelatina |
| ▶ M16 — ◀ | Acqua ossigenata | | X | Produzione di gelatina |

▼ B

| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Denominazione | Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale | Preparazione di prodotti alimentari di origine animale | Condizioni specifiche |
|------------------|---|---|--|---|
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Biossido di carbonio | X | X | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Azoto | X | X | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Etanolo | X | X | Solvente |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Acido tannico | X | | Ausiliare di filtrazione |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | | | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Albumina d'uovo | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Caseina | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Gelatina | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Colla di pesce | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | ▶ <u>M16</u> Oli vegetali | X | X | Lubrificante, distaccante o antischiu- mogeno Soltanto se ottenuti da produzione bio- logica ◀ |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Carbone attivato | X | | |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Talco | X | | Nel rispetto dei criteri di purezza spe- cifica stabiliti per l'additivo alimentare E 553b |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | ▶ <u>M16</u> Bentonite | X | X | Collante per idromele (1) ◀ |

▼ M16

—

▼ B

| | | | | |
|------------------|-------------------|---|---|----------------------------|
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Cellulosa | X | X | Produzione di gelatina (1) |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Terra di diatomee | X | X | Produzione di gelatina (1) |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Perlite | X | X | Produzione di gelatina (1) |
| ▶ <u>M16</u> — ◀ | Gusci di nocciole | X | | |

▼ **B**

| ► M16 — ◀ | Denominazione | Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale | Preparazione di prodotti alimentari di origine animale | Condizioni specifiche |
|------------------|-------------------------------|---|--|---|
| ► M16 — ◀ | Farina di riso | X | | |
| ► M16 — ◀ | ► M16 Cera d'api | X | | Distaccante Cera d'api da apicoltura biologica ◀ |
| ► M16 — ◀ | ► M16 Cera di carnauba | X | | Distaccante Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche ◀ |

▼ **M16**

| | | | | |
|--|----------------------|---|---|---|
| | Acido acetico/aceto | | X | Soltanto se ottenuto da produzione biologica Per la trasformazione del pesce, solo da fonte biotecnologica, tranne se ottenuto con o a partire da OGM |
| | Tiamina cloridrato | X | X | Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele |
| | Fosfato di diammonio | X | X | Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele |
| | Fibre di legno | X | X | L'origine del legname dovrebbe essere limitata al prodotto certificato come raccolto in modo sostenibile Il legno utilizzato non deve contenere componenti tossiche (trattamento post-raccolto, tossine presenti in natura o tossine da microrganismi) |

▼ **B**

- (¹) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.
(²) La limitazione riguarda unicamente i prodotti vegetali.

▼ **M1**

SEZIONE C — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE PER LA PRODUZIONE DI LIEVITO E PRODOTTI A BASE DI LIEVITO

| Denominazione | Lievito primario | Preparazioni/formulazioni di lievito | Condizioni specifiche |
|--|------------------|--------------------------------------|---|
| Cloruro di calcio | X | | |
| Biossido di carbonio | X | X | |
| Acido citrico | X | | Per regolare il pH nella produzione di lievito |
| Acido lattico | X | | Per regolare il pH nella produzione di lievito |
| Azoto | X | X | |
| Ossigeno | X | X | |
| ▼ <u>M16</u> Fecola di patate | X | X | Per la filtrazione Soltanto se ottenuta da produzione biologica |
| ▼ <u>M1</u> Carbonato di sodio | X | X | Per regolare il pH |
| ▼ <u>M16</u> Oli vegetali | X | X | Lubrificante, distaccante o antischiumogeno Soltanto se ottenuti da produzione biologica |

ALLEGATO VIII bis

Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai prodotti biologici del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 29 quater

| Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 | Nome del prodotto o della sostanza | Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009 |
|---|---|---|
| Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione | <ul style="list-style-type: none"> — Aria — Ossigeno gassoso | |
| Punto 3: Centrifugazione e filtrazione | <ul style="list-style-type: none"> — Perlite — Cellulosa — Terra di diatomee | Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte |
| Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria | <ul style="list-style-type: none"> — Azoto — Anidride carbonica — Argo | |
| Punti 5, 15 e 21: Utilizzo | <ul style="list-style-type: none"> — Lieviti (1) | |
| Punto 6: Utilizzo | <ul style="list-style-type: none"> — Fosfato diammonico — Dicloridrato di tiamina | |
| Punto 7: Utilizzo | <ul style="list-style-type: none"> — Anidride solforosa — Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio | <p>a) Il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</p> <p>b) il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l;</p> <p>c) per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 1° agosto 2010 è ridotto di 30 mg/l.</p> |

▼M7

| Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 | Nome del prodotto o della sostanza | Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009 |
|--|--|--|
| Punto 9: Utilizzo | — Carbone per uso enologico | |
| Punto 10: Chiarificazione | <ul style="list-style-type: none"> — Gelatina alimentare ⁽²⁾ — Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli ⁽²⁾ — Colla di pesce ⁽²⁾ — Ovoalbumina ⁽²⁾ — Tannini ⁽²⁾ | |
| | <ul style="list-style-type: none"> — Caseina — Caseinato di potassio — Diossido di silicio — Bentonite — Enzimi pectolitici | |
| Punto 12: Utilizzo per l'acidificazione | <ul style="list-style-type: none"> — Acido lattico — Acido L (+) tartarico | |
| Punto 13: Utilizzo per la disacidificazione | <ul style="list-style-type: none"> — Acido L (+) tartarico — Carbonato di calcio — Tartrato neutro di potassio — Bicarbonato di potassio | |
| Punto 14: Aggiunta | — Resina di pino di Aleppo | |
| Punto 17: Utilizzo | — Batteri lattici | |
| Punto 19: Aggiunta | — Acido L-ascorbico | |

▼M7

| Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009 | Nome del prodotto o della sostanza | Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009 |
|---|---|--|
| Punto 22: Utilizzo per gorgogliamento | — Azoto | |
| Punto 23: Aggiunta | — Anidride carbonica | |
| Punto 24: Aggiunta per la stabilizzazione del vino | — Acido citrico | |
| Punto 25: Aggiunta | — Tannini ⁽²⁾ | |
| Punto 27: Aggiunta | — Acido metatartarico | |
| Punto 28: Utilizzo | — Gomma d'acacia (gomma arabica) ⁽²⁾ | |
| Punto 30: Utilizzo | — Bitartrato di potassio | |
| Punto 31: Utilizzo | — Citrato rameico | |
| Punto 31: Utilizzo | — Solfato di rame | Autorizzato fino al 31 luglio 2015 |
| Punto 38: Utilizzo | — Pezzi di legno di quercia | |
| Punto 39: Utilizzo | — Alginato di potassio | |
| Tipo di trattamento a norma dell'allegato III, punto A. 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009 | — Solfato di calcio | Solo per «vino generoso» o «vino generoso de licor» |

⁽¹⁾ Per i singoli ceppi di lieviti: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili.

⁽²⁾ Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili.



ALLEGATO IX

Ingredienti non biologici di origine agricola di cui all'articolo 28

1. PRODOTTI VEGETALI NON TRASFORMATI E PRODOTTI DA QUESTI OTTENUTI MEDIANTE PROCESSI

1.1. **Frutti e semi commestibili:**

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| — Ghiande | <i>Quercus</i> spp. |
| — Noci di cola | <i>Cola acuminata</i> |
| — Uva spina | <i>Ribes uva-crispa</i> |
| — Frutti della passione | <i>Passiflora edulis</i> |
| — Lamponi (essiccati) | <i>Rubus idaeus</i> |
| — Ribes rosso (essiccato) | <i>Ribes rubrum</i> |

1.2. **Spezie ed erbe aromatiche commestibili:**

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| — Pepe (del Perù) | <i>Schinus molle</i> L. |
| — Semi di rafano | <i>Armoracia rusticana</i> |
| — Alpinia o galanga minore | <i>Alpinia officinarum</i> |
| — Fiori di cartamo | <i>Carthamus tinctorius</i> |
| — Crescione acquatico | <i>Nasturtium officinale</i> |

1.3. **Prodotti vari:**

Alghe, comprese quelle marine, autorizzate nella preparazione di prodotti alimentari non biologici

2. PRODOTTI VEGETALI

2.1. **Grassi ed oli, anche raffinati, ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:**

| | |
|------------|-----------------------------|
| — Cacao | <i>Theobroma cacao</i> |
| — Cocco | <i>Cocos nucifera</i> |
| — Olivo | <i>Olea europaea</i> |
| — Girasole | <i>Helianthus annuus</i> |
| — Palma | <i>Elaeis guineensis</i> |
| — Colza | <i>Brassica napus, rapa</i> |
| — Cartamo | <i>Carthamus tinctorius</i> |
| — Sesamo | <i>Sesamum indicum</i> |
| — Soia | <i>Glycine max</i> |

2.2. **I seguenti zuccheri, amidi e altri prodotti ottenuti da cereali e tuberi:**

- Fruttosio
- Cialde di riso
- Sfoglie di pane azzimo
- Amido di riso e granturco ceroso, chimicamente non modificato

▼B

2.3. **Prodotti vari:**

- Proteina di piselli, *Pisum* spp.
- Rum, ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero
- Kirsch preparato a base di frutti e aromi di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera c)

3. **PRODOTTI ANIMALI:**

Organismi acquatici, diversi dai prodotti dell'acquacoltura, autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari non biologici:

- Gelatina
- Siero di latte disidratato «*herasuola*»
- Budella