

ANEXO V

ANEXO VIII bis

Productos y sustancias autorizados para su uso o adición en los productos ecológicos del sector del vino a los que se hace referencia en el artículo 29 quater

Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo I A del Reglamento (CE) n.º 606/2009	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas, restricciones dentro de los límites y condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 y en el Reglamento (CE) n.º 606/2009
Punto 1: Uso para aireación u oxigenación	<ul style="list-style-type: none"> — Aire — Oxígeno gaseoso 	
Punto 3: Centrifugación y filtración	<ul style="list-style-type: none"> — Perlita — Celulosa — Tierra de diatomeas 	Uso exclusivo como coadyuvante de filtración inerte
Punto 4: Uso para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	<ul style="list-style-type: none"> — Nitrógeno — Anhídrido carbónico (también llamado dióxido de carbono) — Argón 	
Puntos 5, 15 y 21: Uso	<ul style="list-style-type: none"> — Levaduras ⁽¹⁾, paredes celulares de levaduras 	
Punto 6: Uso	<ul style="list-style-type: none"> — Fosfato de diamonio — Clorhidrato de tiamina — Autolisados de levadura 	
Punto 7: Uso	<ul style="list-style-type: none"> — Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre) — Bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio (también llamados disulfito de potasio o pirosulfito de potasio) 	<p>a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 100 miligramos por litro en los vinos tintos a los que se refiere el anexo I.B, parte A, punto 1, letra a), del Reglamento (CE) n.º 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro.</p> <p>b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 150 miligramos por litro en los vinos blancos y rosados a los que se hace referencia en el anexo I.B, parte A, punto 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 gramos por litro.</p> <p>c) Para todos los demás vinos, se reducirá en 30 mg por litro el contenido máximo de anhídrido sulfuroso aplicado de acuerdo con el anexo I.B del Reglamento (CE) n.º 606/2009 el 1 de agosto de 2010.</p>
Punto 9: Uso	<ul style="list-style-type: none"> — Carbones de uso enológico 	
Punto 10: Clarificación	<ul style="list-style-type: none"> — Gelatina alimentaria ⁽²⁾ — Materias proteicas de origen vegetal procedentes de trigo o guisantes ⁽²⁾ — Cola de pescado ⁽²⁾ — Albúmina de huevo ⁽²⁾ — Taninos ⁽²⁾ — Proteínas de patata ⁽²⁾ — Extractos proteicos de levadura ⁽²⁾ — Caseína — Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i> — Caseinatos de potasio — Dióxido de silicio — Bentonita — Enzimas pectolíticas 	

Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo I A del Reglamento (CE) n.º 606/2009	Nombre de los productos o sustancias	Condiciones específicas, restricciones dentro de los límites y condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 y en el Reglamento (CE) n.º 606/2009
Punto 12: Uso para la acidificación	— Ácido láctico — Ácido L(+) tartárico	
Punto 13: Uso para la desacidificación	— Ácido L(+) tartárico — Carbonato de calcio — Tartrato neutro de potasio — Bicarbonato de potasio	
Punto 14: Adición	— Resina de pino carrasco	
Punto 17: Uso	— Bacterias lácticas	
Punto 19: Adición	— Ácido L-ascórbico	
Punto 22: Uso para burbujeo	— Nitrógeno	
Punto 23: Adición	— Dióxido de carbono	
Punto 24: Adición para la estabilización del vino	— Ácido cítrico	
Punto 25: Adición	— Taninos ⁽¹⁾	
Punto 27: Adición	— Ácido metatartárico	
Punto 28: Uso	— Goma acacia ⁽²⁾ (= goma arábica)	
Punto 30: Uso	— Bitartrato de potasio	
Punto 31: Uso	— Citrato de cobre	
Punto 35: Uso	— Manoproteínas de levadura	
Punto 38: Uso	— Virutas de madera de roble	
Punto 39: Uso	— Alginato de potasio	
Punto 44: Uso	— Quitosano derivado de <i>Aspergillus niger</i>	
Punto 51: Uso	— Levadura inactivada	
Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo III, punto A, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 606/2009	— Sulfato cálcico	Únicamente para el "vino generoso" o el "vino generoso de licor"

⁽¹⁾ Para las diferentes cepas de levaduras: derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles.

⁽²⁾ Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles.