c) prendere adeguate misure per evitare che prodotti non biologici siano immessi sul mercato con un'indicazione che faccia riferimento alla produzione biologica.

1.5. Le preparazioni di prodotti biologici, in conversione e non biologici trasformati sono separate l'una dall'altra nel tempo o nello spazio. Quando nell'unità di preparazione sono preparati o immagazzinati prodotti biologici, in conversione e non biologici, in qualunque combinazione, l'operatore:

a) ne informa l'autorità di controllo o l'organismo di controllo;

b) effettua le operazioni senza interruzioni fino a completamento del ciclo produttivo e provvede affinché siano separate nello spazio o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su qualsiasi altro tipo di prodotto (biologico, in conversione o non biologico);

c) provvede al magazzinaggio dei prodotti biologici, in conversione e non biologici, prima e dopo le operazioni, separandoli nello spazio o nel tempo gli uni dagli altri;

d) tiene a disposizione un registro aggiornato di tutte le operazioni effettuate e dei quantitativi trasformati;

e) adotta le misure necessarie per garantire l'identificazione dei lotti e per evitare mescolanze o scambi tra prodotti biologici, in conversione e non biologici;

f) esegue le operazioni sui prodotti biologici o in conversione solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti di produzione.

2. Requisiti dettagliati per la produzione di mangimi trasformati

2.1. Nella composizione dei mangimi biologici non entrano materie prime biologiche, o materie prime in conversione, congiuntamente a materie prime prodotte secondo metodi non biologici.

2.2. Non è ammessa la trasformazione con l'ausilio di solventi ottenuti per sintesi chimica delle materie prime per mangimi impiegate o trasformate nella produzione biologica.

2.3. Nella trasformazione dei mangimi si possono utilizzare soltanto le materie prime per mangimi non biologiche ottenute da vegetali, alghe, animali o lieviti, le materie prime per mangimi di origine minerale e gli additivi per mangimi e i coadiuvanti tecnologici autorizzati a norma dell'articolo 24 per l'uso nella produzione biologica.

2.4. I prodotti per la pulizia e la disinfezione possono essere utilizzati soltanto se autorizzati ai sensi dell'articolo 24 per l'uso nella trasformazione.

Parte VI: Vino

1. Ambito di applicazione

1.1. Le norme stabilite nella presente parte, in aggiunta alle norme generali di produzione di cui agli articoli 9, 10, 11, 16 e 18, si applicano alla produzione biologica di prodotti del settore vitivinicolo, quale definito all'articolo 1, paragrafo 2, lettera l), del regolamento (UE) n. 1308/2013.

1.2. Salvo esplicite disposizioni contrarie contenute nella presente parte, si applicano i regolamenti (CE) n. 606/2009 ([1]) e (CE) n. 607/2009 della Commissione ([2]).

2. Uso di taluni prodotti e sostanze

2.1. I prodotti del settore vitivinicolo sono ottenuti da materie prime biologiche.

2.2. Solo i prodotti e le sostanze autorizzati a norma dell'articolo 24 per l'uso nella produzione biologica possono essere utilizzati per l'elaborazione di prodotti del settore vitivinicolo, anche durante le pratiche, i processi e i trattamenti enologici, fatte salve le condizioni e restrizioni stabilite dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (CE) n. 606/2009, in particolare dall'allegato I A di quest'ultimo.

([1]) 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).

([2]) Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, del 14 luglio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli (GU L 193 del 24.7.2009, pag. 60).

3. Pratiche enologiche e restrizioni

3.1. Fatte salve le sezioni 1 e 2 della presente parte e le restrizioni e i divieti specifici previsti dai punti 3.2, 3.3 e 3.4, sono consentite solo le pratiche, i processi e i trattamenti enologici, con le restrizioni previste dall'articolo 80 e dall'articolo 83, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, dall'articolo 3, dagli articoli da 5 a 9 e dagli articoli da 11 a 14 del regolamento (CE) n. 606/2009 e dagli allegati a tali regolamenti utilizzati anteriormente al 1° agosto 2010.

3.2. È vietato l'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici elencati di seguito:

a) concentrazione parziale a freddo ai sensi dell'allegato VIII, parte I, sezione B.1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013;

b) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici ai sensi dell'allegato I A, punto 8, del regolamento (CE) n. 606/2009;

c) trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino ai sensi dell'allegato I A, punto 36, del regolamento (CE) n. 606/2009;

d) dealcolizzazione parziale del vino ai sensi dell'allegato I A, punto 40, del regolamento (CE) n. 606/2009;

e) trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino ai sensi dell'allegato I A, punto 43, del regolamento (CE) n. 606/2009.

3.3. L'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici elencati di seguito è consentito alle seguenti condizioni:

a) trattamenti termici ai sensi dell'allegato I A, punto 2, del regolamento (CE) n. 606/2009, purché la temperatura non superi i 75 °C;

b) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, ai sensi dell'allegato I A, punto 3, del regolamento (CE) n. 606/2009, purché la dimensione dei pori non sia inferiore a 0,2 micrometri.

3.4. Eventuali modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010 per quanto riguarda le pratiche, i processi e i trattamenti enologici previsti dal regolamento (CE) n. 1234/2007 o dal regolamento (CE) n. 606/2009 possono essere applicate nella vinificazione biologica solo in seguito all'inserimento di tali misure come consentito dalla presente sezione e, se necessario, in seguito a una procedura di valutazione conformemente all'articolo 24 del presente regolamento.

Parte VII: Lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi

Le norme stabilite nella presente parte si applicano alla produzione biologica di lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi in aggiunta alle norme generali di produzione di cui agli articoli 9, 11, 16, 17 e 19.

1. Requisiti di carattere generale

1.1. Per la produzione di lievito biologico sono utilizzati solo substrati prodotti biologicamente. Tuttavia, fino al 31 dicembre 2023, per la produzione di lievito biologico è ammessa l'aggiunta al substrato (calcolato in peso di sostanza secca) di estratto o di autolisato di lievito non biologico nella misura massima del 5 %, se gli operatori non sono in grado di procurarsi estratto o autolisato di lievito di produzione biologica.

1.2. Il lievito biologico non è contenuto in alimenti o mangimi biologici insieme al lievito non biologico.

1.3. I prodotti e le sostanze seguenti possono essere utilizzati per la produzione, la preparazione e la formulazione del lievito biologico:

a) i coadiuvanti tecnologici autorizzati ai sensi dell'articolo 24 per l'uso nella produzione biologica;

b) i prodotti e le sostanze di cui alla parte IV, punto 2.2.2, lettere a), b) ed e).

1.4. I prodotti per la pulizia e la disinfezione possono essere utilizzati soltanto se autorizzati ai sensi dell'articolo 24 per l'uso nella trasformazione.