



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**

**RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA – RDC N° 123, DE 4 DE NOVEMBRO DE 2016**

**(Publicada no DOU nº 213, de 7 de novembro de 2016)**

Dispõe sobre os aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso da atribuição que lhe conferem o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III, e IV, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, o art. 53, V, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado nos termos do Anexo I da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 61, de 3 de fevereiro de 2016, resolve adotar a seguinte Resolução da Diretoria Colegiada, conforme deliberado em reunião realizada em 25 de outubro de 2016, e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação.

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em vinhos.

Parágrafo único. Para fins desta Resolução, adotam-se as definições e as classificações constantes na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e nos regulamentos e atos administrativos complementares vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 2º Os aditivos alimentares autorizados para fabricação de vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso são aqueles listados no Anexo I desta Resolução.

Art. 3º Os coadjuvantes de tecnologia autorizados para fabricação de vinhos, suas respectivas funções, limites máximos e condições de uso são aqueles listados no Anexo II desta Resolução.

Art. 4º Quando utilizados dois ou mais aditivos alimentares com limite máximo numérico que exerçam a mesma função tecnológica, a soma das quantidades desses aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade.

§ 1º Se um aditivo for autorizado com limite máximo numérico para um mesmo produto em duas ou mais funções, a quantidade máxima do aditivo a ser utilizada no produto não pode ser superior ao maior limite máximo estabelecido para este aditivo entre as funções para as quais é autorizado.

§ 2º A quantidade de cada aditivo não pode ser superior ao seu limite máximo individual.

Art. 5º Os aditivos alimentares devem atender às especificações mais atuais estabelecidas pelo *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA* (Comitê da FAO/OMS de Especialistas em Aditivos Alimentares) ou pelo *Food Chemicals Codex – FCC* (Código dos Produtos Químicos Alimentícios), conforme estabelece a Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997.



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**

Parágrafo único. Caso o aditivo alimentar não possua especificação nas referências citadas no **caput**, podem ser adotadas as especificações mais atuais do Codex Enológico Internacional, da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), sem prejuízo da comprovação de segurança da substância perante a ANVISA.

Art. 6º Os coadjuvantes de tecnologias devem atender às especificações mais atuais do Codex Enológico Internacional da OIV.

Parágrafo único. Caso o coadjuvante de tecnologia não possua especificação no Codex Enológico Internacional, devem ser adotadas as especificações mais atuais estabelecidas pelo JECFA ou pelo FCC.

Art. 7º É permitido o uso de enzimas e de preparações enzimáticas para fabricação de vinhos, incluindo no mosto, desde que atendam à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 07 de outubro de 2014, e à Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 53, de 07 de outubro de 2014.

Parágrafo único. A utilização da enzima e da preparação enzimática que trata o **caput** deve ser realizada de acordo com o Código Internacional de Práticas Enológicas da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) ou com os regulamentos e atos administrativos complementares vigentes estabelecidos pelo MAPA.

Art. 8º O descumprimento das disposições contidas nesta Resolução constitui infração sanitária nos termos da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal cabíveis.

Art. 9º Ficam revogadas as provisões de aditivos alimentares e de coadjuvantes de tecnologia para vinhos, incluindo vinhos compostos e licorosos, constantes na:

- I - Resolução CNS/MS nº 04, de 24 de novembro de 1988; e
- II - Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005.

Art. 10 O art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 286, de 28 de setembro de 2005, passa a vigorar acrescido do seguinte parágrafo:

“Parágrafo único. A previsões referentes a "bebidas alcoólicas em geral" constantes no Anexo desta Resolução não se aplicam aos vinhos”.

Art. 11 O **caput** do art. 1º da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 40, de 13 de setembro de 2011, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Art. 1º Fica aprovado o uso de ácido tânico e de taninos como coadjuvantes de tecnologia na função e agentes de clarificação/filtração para fabricação e açúcar e bebidas alcoólicas em geral comercializadas no país, exceto o ácido tânico para vinhos, com limite de uso *quantum satis* (quantidade suficiente para obter o efeito tecnológico desejado, desde que não altere a identidade e genuinidade do alimento).” (NR)

Art. 12 Esta Resolução entra em vigor após decorridos 12 (doze) meses de sua publicação.



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Parágrafo único. Os fabricantes podem se adequar ao disposto nesta Resolução antes do prazo fixado no caput, desde que seja observado seu atendimento integral.

**JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.**

**ANEXO I**

**ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO**

Função	INS	Aditivo	Limite Máximo (g/100ml)	Notas
ACIDULANTE	270	Ácido láctico (L-, D- e DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	296	Ácido málico (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 e 2
	330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 e 4
	334	Ácido tartárico (L(+)-)	0,40	1,2 e 5
ANTIOXIDANTE	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	300	Ácido ascórbico (L-)	0,03	8
CONSERVADOR	200	Ácido sórbico	0,02	3, 6 e 9
	202	Sorbato de potássio		
	220	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,03	6 e 7
	224	Metabissulfito de potássio		
	228	Bissulfito de potássio		
	1105	Lisozima	0,05	10
CORANTE	150a	Corante caramelo	<i>quantum satis</i>	11
ESTABILIZANTE	353	Ácido metatartárico	0,01	5
	414	Goma arábica, goma acácia	0,03	-
	466	Carboximetilcelulose sódica	0,01	-
REGULADOR DE ACIDEZ	170(i)	Carbonato de cálcio	<i>quantum satis</i>	1 e 12
	336(i)	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,40	1, 5, 6 e 12
	336(ii)	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio		
	501(ii)	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	<i>quantum satis</i>	1 e 12



**Ministério da Saúde - MS**  
**Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA**

**Notas:**

- (1) Aditivos com função de acidificação e de desacidificação não podem ser utilizados conjuntamente.
- (2) Considera-se que a quantidade de aditivos alimentares acidulantes suficiente para se obter o efeito tecnológico desejado, sem alterar a identidade e genuinidade do produto, é aquela que não resulta em um incremento na acidez do vinho superior a 54 meq/l, o que equivale a 0,4 g/100 ml expresso em ácido tartárico.
- (3) Somente no vinho.
- (4) O conteúdo máximo de ácido cítrico no vinho naturalmente presente e oriundo da adição do aditivo alimentar não deve ser superior a 0,1 g/100 ml.
- (5) Como ácido tartárico.
- (6) Sozinhos ou em combinação.
- (7) Como SO<sub>2</sub> residual.
- (8) Como ácido ascórbico.
- (9) Como ácido sórbico.
- (10) Quando o mosto e o vinho forem tratados com lisozima, a dose acumulada não pode exceder 0,05 g/100 ml.
- (11) Somente para vinhos licorosos e compostos.
- (12) O vinho desacidificado ou proveniente de mosto desacidificado deve conter no mínimo 100 mg/100 ml de ácido tartárico.

**ANEXO II**

**COADJUVANTES DE TECNOLOGIA AUTORIZADOS PARA USO EM VINHOS, SUAS RESPECTIVAS FUNÇÕES, LIMITES MÁXIMOS E CONDIÇÕES DE USO**

<b>Função</b>	<b>Nome</b>	<b>Uso autorizado</b>	<b>Notas</b>
AGENTE DE FILTRAÇÃO / CLARIFICAÇÃO	Albumina de ovo	no vinho	-
	Alginato de cálcio	no vinho	1
	Alginato de potássio		
	Alginato de sódio		
	Bentonita	no mosto e no vinho	-
	Carvão ativado	no mosto e no vinho	2
	Caolin	no vinho	-
	Caseína	no mosto e no vinho	-
	Caseinato de potássio	no mosto e no vinho	-
	Celulose	no mosto e no vinho	-
	Citrato de cobre	no vinho	3
	Cloreto de prata	no vinho	4
	Dióxido de silício	no mosto e no vinho	5
	Extrato protéico de levedura	no mosto	6
		no vinho	7
Ferrocianeto de potássio	no mosto e no vinho	-	



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Fitato de cálcio	no mosto e no vinho	-
	Gelatina	no mosto e no vinho	-
	Ictiocola	no vinho	-
	Leite desnatado	no vinho	-
	Proteína de origem vegetal	no mosto e no vinho	-
	Perlita	no mosto e no vinho	-
	Quitina-glucana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Quitosana	no mosto	8
		no vinho	8 e 9
	Taninos	no mosto e no vinho	-
	Terra diatomácea	no mosto e no vinho	-
	Sulfato de cobre pentahidratado	no vinho	10
	Tartarato de cálcio	no vinho	11
	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	no vinho	-
Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	no vinho	-	
AGENTE DE CONTROLE DE MICRORGANISMOS	Quitosana	no vinho	12
	Dimetildicarbonato	no vinho	13
DETERGENTE	Mono e diglicerídeos do ácido oleico	no mosto	-
FERMENTO BIOLÓGICO	Bactérias lácticas	no mosto	-
		no vinho	-
	Leveduras	no mosto	-
		na segunda fermentação do vinho espumante	-
GÁS PROPELENTE/GÁS PARA EMBALAGENS	Argônio	durante a produção e embalagem do produto	-
	Gás carbônico		-
	Nitrogênio		-
NUTRIENTE PARA LEVEDURAS	Ácidos graxos de cadeia longa	durante a fermentação	-
	Autolisados de leveduras	durante a fermentação	-
	Celulose microcristalina	durante a fermentação	-
	Extrato proteico de leveduras	durante a fermentação	14
	Leveduras inativas	durante a fermentação	-
	Sulfato de amônio	durante a fermentação	15
	Fosfato de diamônio		
Cloreto de amônio			



Ministério da Saúde - MS  
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

	Tiamina	antes ou durante a fermentação	16
		no mosto e no vinho	
RESINAS DE TROCA IÔNICA	Copolímero de estireno - divinilbenzeno sulfonado	no mosto	-
		no vinho	-
	Copolímero de ácido metacrílico - divinilbenzeno	no mosto	-
		no vinho	-

**Notas:**

- (1) Na segunda fermentação do vinho espumante só é permitido o uso de alginato de potássio.
- (2) Não pode ser aplicado sucessivamente no mosto e no vinho. A quantidade máxima de carbono seco usada deve ser menor que 0,1 g/100 ml.
- (3) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml.
- (4) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml. O limite máximo de resíduo não pode ser superior a 0,01 mg/100 ml, expresso em prata.
- (5) Utilização no mosto, somente quando associado à gelatina.
- (6) Adição máxima permitida de 0,03 g/100 ml.
- (7) Adição máxima permitida de 0,06 g/100 ml para vinho tinto e 0,03 g/100 ml para vinho branco e rosé.
- (8) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 ml.
- (9) Adição máxima permitida de 0,1 g/100 ml para redução do nível de metais pesados, principalmente ferro, chumbo, cádmio, níquel, cobre e para prevenir turvação por ferro e cobre. Adição máxima permitida de 0,5 g/100 ml para redução de possíveis contaminantes, especialmente ocratoxina A.
- (10) Adição máxima permitida de 0,001 g/100 ml.
- (11) Adição máxima permitida de 0,2 g/100 ml.
- (12) Adição máxima permitida de 0,01 g/100 ml.
- (13) Adição máxima permitida de 0,02 g/100 ml, expresso como dimetildicarbonato. O uso do dimetildicarbonato não pode implicar em quantidade de metanol superior à quantidade máxima permitida para vinho pelo MAPA.
- (14) Adição máxima permitida de 0,04 g/100 ml.
- (15) Na segunda fermentação para vinho espumante é permitido o uso de sulfato de amônio e fosfato de diamônio até 0,03 g/100 ml (expressa como seu sal).
- (16) Adição máxima permitida de 0,06 mg/100 ml.

**ΑΝΕΠΙΣΗΜΗ ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ**

**Απόφαση για τα επιτρεπόμενα στη Βραζιλία πρόσθετα και βοηθητικά  
επεξεργασίας για τις οινολογικές πρακτικές**

**σ.1**

**Ministry of Health - MS**

**National Health Surveillance Agency - ANVISA**

**RESOLUTION OF THE BOARD OF DIRECTORS - RDC N ° 123, OF NOVEMBER 4,  
2016**

**(Published in the DOU nº 213, of November 7, 2016)**

Provides for food additives and Technology adjuvants Use in wines.

The **Board of the National Health Surveillance Agency**, in exercise of the powers Give you the art. 15, III and IV allied to art. 7, III, and IV, of Law No. 9,782, of January 26, 1999, the Art. 53, V, §§ 1 and 3 of the Internal Regulations approved in accordance with Annex I of the Board Resolution Colegiada - RDC nº 61, of February 3, 2016, resolves to adopt the following Resolution of the Board of Directors Collegiate Committee, as resolved at a meeting held on October 25, 2016, and myself, President, I determine its publication.

Art. 1 This Resolution deals with food additives and technology adjuvants Authorized for use in wines.

Single paragraph. For the purposes of this Resolution, the definitions and classifications Law No. 7,678, of November 8, 1988, Decree No. 8,198, of February 20, 2014, and Regulations and complementary administrative acts in force established by the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply - MAPA, are adopted.

Art. 2 Food additives authorized for the manufacture of wines, their respective functions, Maximum limits and conditions of use are those listed in Annex I of this Resolution.

Art. 3 The authorized adjuvants for the production of wines, their respective Functions, ceilings and conditions of use are those listed in Annex II of this Resolution.

Art. 4 When two or more food additives with a maximum numerical limit having the same technological function are used, the sum of the quantities of those additives in the ready-for-use product may not exceed the maximum limit laid down for the highest permitted additive.

§ 1 If an additive is authorized with a maximum numerical limit for the same product in two or more functions, the maximum quantity of the additive to be used in the product may not exceed the maximum limit established for this additive between the functions for which it is authorized

§ 2 The quantity of each additive may not exceed its individual maximum limit.

Art. 5 Food additives must meet the most current specifications established by the *Joint FAO / WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA* (FAO Committee / WHO Expert on Food Additives) or the *Food Chemicals Codex - FCC* (Chemicals Code Foodstuffs), as established in Ordinance No. 540 of October 27, 1997.

## o.2

Single paragraph. If the food additive is not specified in the references cited in the caput, the most current specifications of the International Oenological Codex of the International Organization of Vine and Wine (OIV) may be adopted, without prejudice to the substantiation of the substance's safety towards ANVISA.

Art. 6 Technology assistants must meet the most current specifications of the International Oenological Codex of the OIV

Single paragraph. If the technology assistant does not have a specification in the International Oenological Codex, the most current specifications established by JECFA or the FCC should be adopted.

Art. 7 The use of enzymes and enzymatic preparations for the manufacture of wines, including must, is permitted provided that they comply with the Resolution of the Collegiate Board of Directors - RDC No. 54, dated October 7, 2014, and the Resolution of the Collegiate Board of Directors - RDC No. 53, Of October 7, 2014.

Single paragraph. The use of the enzyme and the enzymatic preparation described in the main Carried out in accordance with the International Code of Oenological Practices of the International Organization of Vine and Wine (OIV) or with the regulations and complementary administrative acts in force established by MAPA.

Art. 8. Failure to comply with the provisions of this Resolution constitutes a sanitary infraction Under the terms of Law No. 6.437, of August 20, 1977, without prejudice to civil liabilities, Administrative and penal sanctions.

Art. 9 The provisions of food additives and of co-adjuvants of Wines, including compound and liqueur wines, listed in:  
I - Resolution CNS / MS No. 04 of November 24, 1988; and  
II - Resolution of the Collegiate Board of Directors - RDC nº 286, of September 28, 2005,  
are revoked.

Art. 10 Art. 1 of the Resolution of the Collegiate Board of Directors - RDC nº 286, of September 28, 2005, Shall become effective with the addition of the following paragraph:  
"Single paragraph. The forecasts for "alcoholic beverages in general" in the Annex Of this Resolution shall not apply to wines ".



Art. 11 The **caput** of art. 1 of the Resolution of the Collegiate Board of Directors - RDC No. 40, of September 13, 2011, shall become effective with the following wording:

" Art. 1 It is approved the use of tannic acid and tannins as adjuncts of technology in the function and agents of clarification / filtration for manufacturing and sugar and alcoholic beverages in general commercialized in the country, except tannic acid for wines, with limit of use quantum Sufficient to achieve the desired technological effect, provided that it does not alter the identity and genuineness of the Food). "(NR)

Article 12 This Resolution comes into force after twelve (12) months of its publication.

### σ.3

Single paragraph. Manufacturers may comply with this Resolution before the deadline Fixed in the caput, provided that its integral service is observed.

JARBAS BARBOSA DA SILVA JR.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Η ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ, ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ, ΟΡΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ιδιότητα	INS	Πρόσθετο	Μέγιστο όριο (g/100ml)	Σχόλιο
ΟΞΥΝΙΣΤΙΚΟ	270	Γαλακτικό οξύ (L-, D- και DL)	<i>quantum satis</i> (όσο χρειάζεται)	1 και 2
	296	Μηλικό οξύ (DL-)	<i>quantum satis</i>	1 και 2
	330	Κιτρικό οξύ	<i>quantum satis</i>	1, 2, 3 και 4
	334	Τρυγικό οξύ (L (+) -)	0.40	1, 2 και 5
ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟ	220	Διοξειδίο του θείου, θειώδης ανυδρίτης	0.03	6 και 7
	224	Μεταδιθειώδες κάλιο		
	228	Όξινο θειώδες κάλιο		
	300	Ασκορβικό οξύ (L-)	0.03	8
ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΟ	200	Σορβικό οξύ	0.02	3, 9 και 9
	202	Σορβικό κάλιο		
	220	Διοξειδίο του θείου, θειώδης ανυδρίτης	0.03	6 και 7
	224	Μεταδιθειώδες κάλιο		
	228	Όξινο θειώδες κάλιο		
1105	Λυσοζύμη	0.05	10	
ΧΡΩΣΤΙΚΗ	150a	Χρωστική καραμέλας	<i>quantum</i>	11

			<i>satis</i>	
ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΗΣ	353	Μετατρυγικό οξύ	0.01	5
	414	Αραβικό κόμμι, κόμμι ακακίας	0.03	-
	466	Καρβοξυμεθυλοκυτταρινικό νάτριο	0.01	-
ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ	170(i)	Ανθρακικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>	1 και 12
	336(i)	Τρυγικό μονοκάλιο, όξινο τρυγικό κάλιο	0.40	1, 5, 6 και 12
	336(ii)	Τρυγικό δικάλιο, τρυγικό κάλιο		
	501(ii)	Διττανθρακικό κάλιο, όξινο ανθρακικό κάλιο	<i>quantum satis</i>	1 και 12

#### σ. 4

##### Σχόλια:

(1) Πρόσθετα για την αύξηση και τη μείωση της οξύτητας δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται μαζί.

(2) Θεωρείται ότι η επαρκής ποσότητα οξινιστικού πρόσθετου τροφίμων για να ληφθεί το επιθυμητό τεχνολογικό αποτέλεσμα, χωρίς να μεταβάλλεται η ταυτότητα και τη γνησιότητα του προϊόντος, είναι εκείνη που δεν οδηγεί στην αύξηση της οξύτητας του οίνου περισσότερο από σε 54 meq/l, που αντιστοιχεί σε 0,4 g/100 ml εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ.

(3) Μόνο στο κρασί.

(4) Η μέγιστη περιεκτικότητα του κιτρικού οξέος στον οίνο φυσικά και από προσθήκη της πρόσθετης ύλης δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 0,1 g/100 ml.

(5) Ως τρυγικό οξύ.

(6) Μόνο ή σε συνδυασμό.

(7) Ως κατάλοιπο SO<sub>2</sub>.

(8) Ως ασκορβικό οξύ.

(9) Ως σορβικό οξύ.

(10) Όταν γίνεται επεξεργασία μούστου ή κρασιού με λυσοζύμη, η αθροιστική δόση δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 0,05 g/100 ml.

(11) Μόνο οίνους λικέρ και ενώσεις.

(12) Ο αποξινισμένος οίνος, ή ο οίνος που προέρχεται από αποξινισμένο μούστο πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 100 mg/100 ml τρυγικού οξέος.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΙΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ, ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ, ΟΡΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ιδιότητα	Όνομα	Επιτρεπόμενη χρήση	Σχόλιο
ΔΙΗΘΗΣΗ / ΔΙΑΥΓΑΣΗ	Νοαλβουμίνη	Στο κρασί	-
	Αλγινικό ασβέστιο	Στο κρασί	1
	Αλγινικό κάλιο		
	Αλγινικό νάτριο		
	Βεντονίτης	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Ενεργός άνθρακας	Στο μούστο και στο κρασί	2
Καολινίτης	Στο κρασί	-	

	Καζεΐνη	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Καζεΐνικό κάλιο	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Κυτταρίνη	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Κιτρικός χαλκός	Στο κρασί	3
	Χλωριούχος άργυρος	Στο κρασί	4
	Διοξειδίο του πυριτίου	Στο μούστο και στο κρασί	5
	Εκχύλισμα πρωτεΐνης ζυμομύκητα	Στο μούστο	6
		Στο κρασί	7
	Σιδηροκυανιούχο κάλιο	Στο μούστο και στο κρασί	-

σ. 5

	Φυτικό ασβέστιο	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Ζελατίνη	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Ιχθυόκολλα	Στο κρασί	-
	Αποβουτυρωμένο γάλα	Στο κρασί	-
	Φυτική πρωτεΐνη	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Perlita	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Χιτίνη - γλυκάνη	Στο μούστο	8
		Στο κρασί	8 και 9
	Χιτοζάνη	Στο μούστο	8
		Στο κρασί	8 και 9
	Τανίνες	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Γη διατόμων	Στο μούστο και στο κρασί	-
	Πενταϋδρικός θειικός χαλκός	Στο κρασί	10
	Τρυγικό ασβέστιο	Στο κρασί	11
	Τρυγικό μονοκάλιο, όξινο τρυγικό κάλιο	Στο κρασί	-
	Τρυγικό δικάλιο, τρυγικό κάλιο	Στο κρασί	-
<b>ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ</b>	Χιτοζάνη	Στο κρασί	12
	Πυροκαρβονικό διμεθύλιο	Στο κρασί	13
<b>ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ</b>	Μono- και διγλυκερίδια ελαϊκού οξέος	Στο μούστο	-
<b>ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΑΓΙΑ</b>	Γαλακτικά βακτήρια	Στο μούστο	-
		Στο κρασί	-
	Ζυμομύκητες	Στο μούστο	-
		Κατά τη δεύτερη ζύμωση αφρώδους κρασιού	-
<b>ΠΡΟΩΘΗΤΙΚΟ ΑΕΡΙΟ / ΑΕΡΙΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ</b>	Αργό		-
	Διοξειδίο του άνθρακα	Κατά την παρασκευή και συσκευασία του προϊόντος	-
	Άζωτο		-
<b>ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΓΙΑ</b>	Λιπαρά οξέα μακράς αλυσίδας	Κατά τη ζύμωση	-
	Αυτολυμένες ζύμες	Κατά τη ζύμωση	-
	Μικροκρυσταλλική κυτταρίνη	Κατά τη ζύμωση	-
	Εκχύλισμα πρωτεΐνης μαγιάς	Κατά τη ζύμωση	14
	Ανενεργοί ζυμομύκητες	Κατά τη ζύμωση	-

	Θειικό αμμώνιο	Κατά τη ζύμωση	15
	Φωσφορικό αμμώνιο		
	Χλωριούχο αμμώνιο		

σ. 6

	Θειαμίνη	Πριν ή κατά τη ζύμωση	16
		Στο μούστο και στο κρασί	
<b>PHΤΙΝΕΣ ΑΝΤΑΛΛΑΓΗΣ ΙΟΝΤΩΝ</b>	Σουλφονωμένα στυρολίου - διβινυλοβενζολίου	Στο μούστο	-
		Στο κρασί	-
	Συμπολυμερές μεθακρυλικού οξέος - διβινυλοβενζολίου	Στο μούστο	-
		Στο κρασί	-

**Σχόλια:**

- (1) Στη δεύτερη ζύμωση αφρώδους κρασιού επιτρέπεται μόνο η χρήση αλγινικού καλίου.
- (2) Δεν μπορεί να εφαρμοστεί διαδοχικά στο μούστο και στο κρασί. Η μέγιστη ποσότητα χρησιμοποιούμενου ξηρού άνθρακα θα πρέπει να είναι μικρότερη από 0,1 g/100 ml.
- (3) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,001 g/100 ml.
- (4) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,001 g/100 ml. Το μέγιστο επιτρεπόμενο κατάλοιπο δεν μπορεί να ξεπερνάει τα 0,01 mg/100 ml, εκπεφρασμένο σε άργυρο.
- (5) Χρήση στο μούστο, μόνο σε συνδυασμό με ζελατίνη.
- (6) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,03 g/100 ml.
- (7) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,06 g/100 ml για κόκκινο κρασί και 0,03 g/100 ml για λευκό και ροζέ.
- (8) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,1 g/100 ml.
- (9) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,1 g/100 ml για τη μείωση του επιπέδου των βαρέων μετάλλων, κυρίως σιδήρου, μολύβδου, καδμίου, νικελίου, χαλκού και για να αποφευχθεί θόλωση εξαιτίας του σιδήρου και του χαλκού. Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,5 g/100 ml για τη μείωση πιθανών μολυσματικών παραγόντων, κυρίως ωχρατοξίνης Α.
- (10) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,001 g/100 ml.
- (11) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,2 g/100 ml.
- (12) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,01 g/100 ml .
- (13) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,02 g/100 ml εκπεφρασμένη ως πυροκαρβονικό διμεθύλιο. Η χρήση των πυροκαρβονικού διμεθυλίου δεν μπορεί να οδηγήσει σε ποσότητα μεθανόλης μεγαλύτερη από τη μέγιστη για το κρασί επιτρεπόμενη από το Υπουργείο Γεωργίας, Κτηνοτροφίας και Τροφίμων.
- (14) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,04 g/100 ml.
- (15) Στη δεύτερη ζύμωση αφρώδους κρασιού επιτρέπεται η χρήση θειικού αμμωνίου και φωσφορικού διαμμωνίου μέχρι 0,03 g/100 ml (εκπεφρασμένη ως άλας).
- (16) Μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη 0,06 mg/100 ml.