Coldiretti Marche (RA) 28 aprile 2025

Le nuove indicazioni obbligatorie:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE e INGREDIENTI

⟹ sui DOCUMENTI MVV

⟹ sull'ETICHETTATURA

DA NON DIVULGARE: slides a disposizione solamente dei soci Coldiretti Marche che hanno partecipato al Webinar del 28.04.2025

Dott. Agr. Silvio Salvi

Consulente - esperto di normativa vitivinicola

- Le nuove indicazioni obbligatorie sull'etichetta dei vini;
- Compilazione dei documenti MVV per il trasporto dei vini sfusi, in relazione alle nuove indicazioni obbligatorie;
- La Dichiarazione nutrizionale (calcolo dell'energia e modalità di indicazione delle sostanze nutritive. obbligatorie e facoltative);
- L'elenco degli ingredienti (di origine vitivinicola, additivi e allergeni);
- Classificazione e ruolo funzionale degli additivi del settore vino
- Differenza tra additivo e coadiuvante tecnologico;
- Le norme Europee e Italiane per i vini dealcolati;
- Modifiche al regolamento per le pratiche enologiche relativo alla produzione biologica

QUADRO NORMATIVO

(Ingredienti – Dichiarazione nutrizionale)

Reg. UE 1308/13 (OCM unica)
Modificato dal **Reg. 2022/2117**

Reg. UE 1169/2011
(prodotti alimentari in genere)

Reg. 2023/1606 introduce l'art. 48 bis (elenco ingredienti) al Reg.2019/33

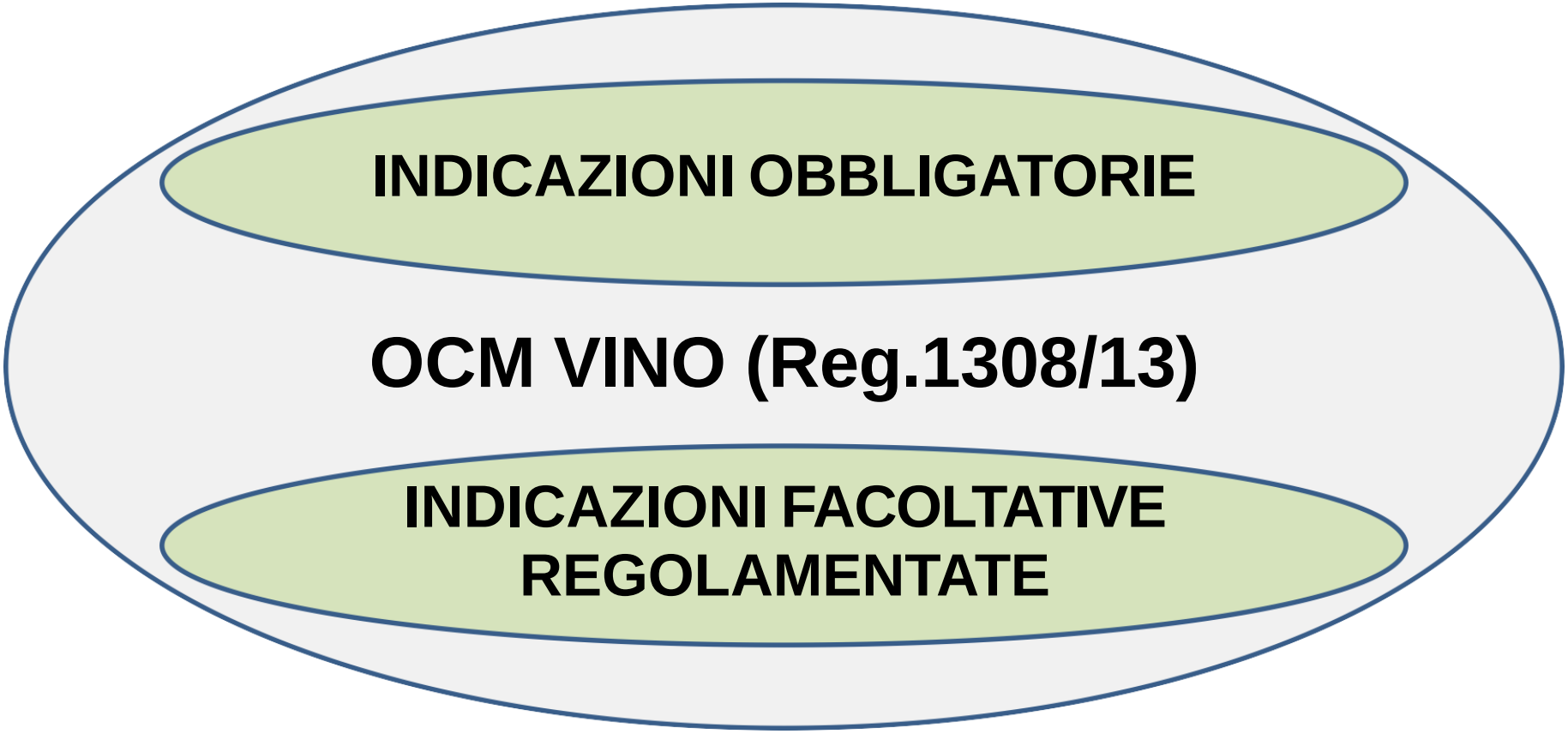
Reg.(UE) n.2019/33

DM 13.08.2012
Etichettatura

Sanzionatorio Testo unico
Legge 238/2016

D.Lgs. 231/2017
Disciplina sanzionatoria del Reg. (UE) 1169/2011

ETICHETTATURA PRODOTTI VITIVINICOLI



INDICAZIONI FACOLTATIVE LIBERE

e cioè «pratiche leali di informazione» art. 7 Reg. UE 1169/2011

Indicazioni obbligatorie in etichetta
art. 119 del Reg. UE 1308/13

L'art. 119 del Reg. UE n.1308/13 stabilisce che «***l'etichettatura e la presentazione dei prodotti vitivinicoli*** *(…)* commercializzati nell'Unione **o destinati all'esportazione**, **contengono le seguenti indicazioni obbligatorie** *…»* *(vedi slides successive).*

Queste regole valgono anche per la vendita a distanza (e_commerce) tramite internet (web)

Indicazioni obbligatorie sull'etichettatura

art. 119 del Reg. UE 1308/13

a) La *categoria;*

b) Per i VINI DOP/IGP, l'espressione «***denominazione origine protetta***» o «***Indicazione geografica protetta***» o, le menzioni italiane di DOCG-DOC-IGT o loro forme estese nonché il nome della DO/IG;

c) il titolo alcolometrico espresso in **«…% vol**» (può essere preceduto da «*titolo alcolometrico effettivo*», «*alcole effettivo*» o «*alc*»;

d) l'indicazione della **provenienza** (Prodotto in Italia);

e) l'indicazione dell'**imbottigliatore (del produttore per i VS)** e l'indirizzo (Comune e Stato)

f) Il nome dell'importatore (per i vini importati);

g) Per i VS, VSQ, VSQA, il tenore del residuo zuccherino

Con Regolamento UE n. 2022/2117 è stato modificato il Reg. (UE) 1308/13.

Sono state aggiunte 3 indicazioni obbligatorie all'art. 119

ENTRATA IN VIGORE dall'8 dicembre 2023

h) LA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (ai sensi dell'art. 9, par.1 lett. l) del Reg. UE 1169/2011;

i) GLI INGREDIENTI (ai sensi dell'art. 9, par.1, lettera **b)** del Reg. UE 1169/2011;

J) IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (per i prodotti dealcolati con gradazione <10%vol

Per quali prodotti è scattato l'obbligo?

Dal 08.12.2023 l'obbligo delle nuove indicazioni è scattato per:

- **I prodotti vitivinicoli** di cui al Reg. UE 1308/13;
- **I prodotti vitivinicoli aromatizzati** di cui al Reg. UE 251/14

Restano ancora nell'esonero (per ora):

- **Le bevande spiritose** di cui al Reg. UE 2019/787;
- **Le bevande alcoliche** generiche (Reg. 1169/11) che contengono una grado effettivo > 1,2%vol

DIFFERENZE TRA:
- prodotti vitivinicoli aromatizzati
- bevande alcoliche > 1,2%vol

I prodotti vitivinicoli aromatizzati comprendono:

a) vini aromatizzati;

b) cocktail a base di prodotti vitivinicoli aromatizzati;

c) **Bevande aromatizzate a base di vino** (es: vino e visciola);

La differenza sta nel sistema di preparazione;

1) Se si parte da «vino finito» (a cui vengono aggiunte «visciole e zucchero», si è in presenza di *bevanda aromatizzata a base di vino;*

2) Se invece si utilizza il mosto a cui vengono aggiunte «visciola e zucchero» per fermentare tutto insieme, siamo in presenza della «bevanda alcolica».

Come vanno presentate sull'etichetta le nuove informazioni obbligatorie?

Tutte le indicazioni obbligatorie devono figurare nello stesso «campo visivo».

Definizione di ***«campo visivo»*** (Art. 2, par. 2 del Reg. UE 1169/2011) *tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette simultaneamente da un unico angolo visuale* (senza far ruotare il recipiente)

Vanno riportate tutte in etichetta?

Si, le indicazioni obbligatorie vanno riportate in etichetta, ad esclusione degli ingredienti e della Dichiarazione nutrizionale che invece possono essere riportate attraverso sistemi elettronici (es. un Qrcode).

In ogni caso, l'energia deve essere indicata sull'etichetta, espressa con la parola «ENERGIA per 100ml» oppure con il simbolo «E per 100ml»;

L'energia è indicata in ____kJ e ____kcal

chilojoule (kJ) e chilocaloria (kcal)

Il kJ e kcal sono entrambi presenti in etichetta, indicando in primo luogo i kJ ed in secondo luogo le kcal

Il kJ va indicato in lettere entrambe maiuscole)

Ogni kcal ⟹ equivale a 4,186 kJ

Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive sono espressi, nel VINO, per 100 ml essendo il vino un liquido (per gli alimenti solidi, per 100 g)

Come vanno presentate sull'etichetta le nuove informazioni obbligatorie?

Se la *Dichiarazione nutrizionale* e/o gli *Ingredienti* sono forniti per via elettronica, il QRcode **deve figurare sull'etichetta nello stesso *campo visivo* delle indicazioni obbligatorie.**

In ogni caso, il QRcode deve recare una **dicitura ponte** (il titolo) che faccia comprendere al consumatore cosa c'è dentro il QRcode (ad esempio «Ingredienti» e/o «Dichiarazione nutrizionale» e/o «riciclo imballaggio»

In quale *lingua possono* essere riportate le indicazioni obbligatorie e facoltative?

Reg. 1308/13: le indicazioni obbligatorie e facoltative, compreso gli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale, ***«figurano in una o più delle lingue ufficiali dell'Unione».***

Il Reg. n.1169/11 (etichettatura prodotti alimentari in genere) stabilisce invece ***«…in una lingua facilmente comprensibile*** *da parte dei consumatori degli Stati membri nei quali l'alimento è commercializzato».*

(NB: gli **Allergeni vanno riportati solo nella lingua ufficiale dello Stato dove il prodotto è commercializzato)**

Può uno Stato imporre la sua lingua?

L’art. 15 paragrafo 2 del Reg. UE 1169/11 stabilisce che:

«**Sul loro territorio**, gli Stati membri nei quali è commercializzato un alimento possono imporre che tali indicazioni (obbligatorie) siano fornite in una o più lingue ufficiali dell’Unione»

e per prodotti destinati nei Paesi Terzi?
Quale lingua?

Risposta ICQRF prot. 4490 del 25.02.2013 «etichettatura dei vini in lingua russa»

Il quesito verteva su quale fosse la lingua da utilizzare per i vini da esportare in Russia (e dunque in «Paesi Terzi»)

Risposta: Le indicazioni obbligatorie e facoltative dei vini destinati all'esportazione in un Paese terzo, possono legittimamente essere rappresentate anche nella sola lingua dello stesso Paese, fatta eccezione:

a) Per il nome della DOP/IGP;
b) Per le menzioni tradizionali riservate all'Italia (tra cui DOCG-DOC-IGT;
c) Aggiungerei anche «il nome/ragione sociale» e indirizzo dell'imbottigliatore (produttore per gli spumanti)

COMPILAZIONE DEL DOCUMENTO MVV
per il trasporto dei vini sfusi
in relazione alle nuove indicazioni

(Dichiarazione nutrizionale e Ingredienti)

COMPILAZIONE DEL DOCUMENTO MVV
Allegato V del Reg. 1308/13

- Le istruzioni per la compilazione del MVV sono contenute nell'Allegato V del Reg. 273/2018 (ci fornisce le indicazioni da riportare sul documento, casella per casella.

Casella n.17p: ***Descrizione del prodotto****: va compilata «a norma del regolamento (UE) n. 1308/2013 e delle disposizioni nazionali vigenti,* ***in particolare le indicazioni obbligatorie».***

DECRETO 2 LUGLIO 2013
Adempimenti a carico del destinatario

Art.13 comma 7 (adempimenti del destinatario):

<<Il responsabile della cantina destinataria del prodotto o un suo delegato, all'atto della ricezione del prodotto, e prima di prenderlo in carico nei prescritti registri **deve:**

- **accertare la regolarità del trasporto e del documento di accompagnamento;**
- **verificare che il documento medesimo sia compilato in tutte le sua parti>>**

SANZIONI
Art. 78 comma 4 Legge 238/16

(…) chiunque viola gli obblighi relativi ai documenti di accompagnamento, alla tenuta dei registri (…) è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da 500 € a 15.000€.

Per tali violazioni è previsto anche il «ravvedimento operoso»

OBBLIGO DELLE NUOVE INDICAZIONI SUL DOCUMENTO MVV

- La circolare 28.11.2023 del Masaf precisa che: *«(…) si applicano le disposizioni del Reg. 1308/2013 che prevede la* ***necessità di annotare nel documento tutte le indicazioni obbligatorie, compresa quindi la Dichiarazione nutrizionale».***
- *Qualora lo spazio nel documento non sia sufficiente, è possibile* ***allegare allo stesso una scheda*** *con un rimando agli estremi del documento, così come nel documento MVV dovrà esserci un rimando (riferimento) alla scheda allegata.*
- *Analogamente, in caso di vino sfuso, la lista degli* ***ingredienti*** *dovrà essere riportata nei Documenti di accompagnamento.*

Qualche semplificazione… circolare Masaf 24 settembre 2024

Ribadisce che «La lista degli ingredienti e la Dichiarazione nutrizionale, essendo indicazioni obbligatorie, sono parte integrante della descrizione del prodotto nel documento di accompagnamento (…)»

Tuttavia per i ***Mosti di uva*** *e per i* ***VNF*** *destinati alla trasformazione,* ***la Dichiarazione nutrizionale <u>può non essere riportata</u> sul documento di traporto*** *(non essendo destinati a consumatore finale),*

Vendita di prodotti sfusi di diverse vendemmie

Circolare ICQRF del 23.10.2024 e parere della Commissione UE prot. 7389206 del 17/10/2024

Tutti i vini assemblati in cui un costituente è vino della vendemmia 2024, devono essere considerati come prodotti dopo l'8 dicembre 2023, indipendentemente dalle quantità utilizzate da diverse vendemmie.

L'etichetta di vini prodotti via assemblaggio dopo l'8 dicembre 2023, deve quindi includere la lista degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale in ogni caso, siano essi prodotti da vini di diverse annate, o dalla stessa annata ma con diverse origini o qualità

Commissione UE

La Commissione UE ha specificato che: <<*Secondo la legislazione UE, la «produzione» di vino comprende non solo la fermentazione, ma anche l'attuazione di alcune pratiche enologiche. L'assemblaggio è una delle pratiche enologiche citate nella legislazione dell'UE per ottenere un vino*>>

Tale parere della Commissione (sul concetto di «produzione») non è coerente con la definizione di «produzione» (risposta n.4 della Commissione UE del 24.11.2023) che riteneva che un prodotto vitivinicolo era «*prodotto*» quando aveva raggiunto le caratteristiche e i requisiti per la categoria di vini interessati (di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento OCM).
(La «sboccatura» non incide dunque nel processo di produzione, purché il prodotto abbia raggiunto le caratteristiche chimico-fisiche (di pressione e di gradazione)

Ingredienti

Regolamento UE 1169/2011
Articolo 9 par. 1
Elenco delle indicazioni obbligatorie

Art. 9, par. 1 del Reg. 1169/11

Lettera b) ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Lettera c) QUALSIASI INGREDIENTE o COADIUVANTE TECNOLOGICO CHE PROVOCHI ALLERGIE o INTOLLERANZA

Rispettivamente, questi due precetti b) e c) sono descritti nei seguenti articoli del Reg. 1169/11:

Art. 18: Elenco degli ingredienti;

Art. 21: Allergeni e cioè sostanze o prodotti che provocano allergie)

INGREDIENTI

L’art. 1, par. 2, lettera f) del Reg. UE 1169/2011 si potrebbe così tradurre, per il «mondo vino»;

1) Qualunque «*prodotto vitivinicolo*» usato nella preparazione del prodotto;
2) Gli «additivi»;
3) Gli «allergeni»;

- i coadiuvanti tecnologici NO; se però sono allergeni (come per esempio «Caseina», «Caseinato di potassio» e «Ovoalbumina») allora vanno indicati;

PRODOTTI VITIVINICOLI UTILIZZATI COME INGREDIENTI

(Reg. 2023/1606 «10°considerando»)

«UVE»: *poiché i prodotti vitivinicoli sono sempre ottenuti da uve, è opportuno consentire* ***l'uso di un unico termine*** *per indicare la materia prima di base nell'elenco degli ingredienti, indipendentemente dal fatto che il vinificatore abbia utilizzato uve fresche o mosto di uve*

Infatti, l'uso coerente del termine uve nell'elenco degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli consente una informazione armonizzata, comprensibile e chiara per i consumatori

PRODOTTI VITIVINICOLI UTILIZZATI COME INGREDIENTI

(Art.48 bis del Reg. 2019/33)

Il termine «UVE» può essere utilizzato per sostituire l'indicazione delle uve e/o dei mosti di uve utilizzati come materie prime per la produzione dei prodotti vitivinicoli.

Dunque, l'ingrediente «*mosto di uva*» non lo ritroveremo **nell'elenco degli ingredienti** (né sugli MVV come ingrediente)

PRODOTTI UTILIZZATI PER ARRICCHIMENTO e DOLCIFICAZIONE

(11° considerano del Reg. 2023/1606)

Le sostanze autorizzate per diversi usi enologici quali ***l'arricchimento*** *e la* ***dolcificazione****, tra cui il* ***Mosto di uve concentrato*** *e il* ***Mosto di uve concentrato rettificato****, sono ingredienti e fanno parte dell'elenco degli ingredienti (n.b. tra questi prodotti non è citato il «mosto di uve», che può essere usato come dolcificante. Esso è assorbito infatti dal termine «UVE»)*

L'art.46 bis <<Il termine ***Mosto di uve concentrato*** *sostituisce l'indicazione di «mosto di uve concentrato» e/o «Mosto di uve concentrato rettificato»>>*

PRODOTTI UTILIZZATI PER LE SPUMANTIZZAZIONI

L'aggiunta di sciroppo zuccherino e dello sciroppo di dosaggio può essere indicata dalle indicazioni specifiche ***«sciroppo zuccherino» e «sciroppo di dosaggio»,*** *da sole o accompagnate tra parentesi da un elenco dei componenti specifici previsti per le elaborazioni dei vini spumanti (…)*

Sciroppo zuccherino *(Mosto di uve; MPF; MC; MCR; Saccarosio, Vino);*

Sciroppo di dosaggio *(saccarosio, mosto di uve, MPF, MC, MCR, Vino o una miscela di tali prodotti eventualmente addizionati di distillato di vino)*

SCIROPPO ZUCCHERINO e SCIROPPO DI DOSAGGIO

I termini «**sciroppo zuccherino**» e «**sciroppo di dosaggio**» sono termini specifici per le «pratiche enologiche» dei VINI SPUMANTI, VSQ, VSQA.

Infatti, ai sensi dell'Allegato II del Reg. 2019/934: << (…) si intende per:

a) «sciroppo zuccherino» (*liqueur de tirage*): il prodotto destinato a essere aggiunto alla partita (*cuvée*) per provocare la presa di spuma;
b) «sciroppo di dosaggio» (*liqueur d'expédition*): il prodotto destinato a essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari.>>

Dunque, tali termini, non sono ingredienti della frizzantatura dei «vini frizzanti»

NON COSTITUISCONO INGREDIENTI

(cfr. Allegato I - PARTE A - Tabella 1 del Reg. 2019/943)

(PRATICHE ENOLOGICHE AUTORIZZATE)

Non costituiscono ingredienti» le seguenti «pratiche enologiche» autorizzate:

- ***CREAZIONE DI UNA ATMOSFERA INERTE*** (a differenza dell'imbottigliamento «in atmosfera protettiva» (vedi altra slide);
- ***RESINE SCAMBIATRICI DI IONI;***
- ***PEZZI DI LEGNO DI QUERCIA;***
- ***SCAMBIATORI DI CATIONI PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA;***
- ***SCAMBIATORI DI CATIONI PER L'ACIDIFICAZIONE;***

Reg. UE n.2019/934
Pratiche enologiche e prodotti enologici autorizzati

Alleg I -Parte A Tabella 1 Pratiche enologiche autorizzate

-Parte A Tabella 2 **Prodotti enologici autorizzati**

I prodotti enologici autorizzati sono divisi in specifiche **Categorie funzionali** (esempio Regolatori di acidità; Conservanti e antiossidanti; Stabilizzanti)

- **ADDITIVO (costituisce ingrediente);**

- **COADIUVANTE TECNOLOGICO non costituisce ingrediente (salvo che non sia un allergene).** Dunque no vanno indicati i chiarificanti, i lieviti ecc

Elenco degli ingredienti (art. 48 bis del Reg. 2019/33).

a) La **categoria funzionale** degli additivi è obbligatoria;
b) La denominazione specifica dell'additivo **può essere sostituita** dal **numero E**.

«La categoria dei composti enologici, la denominazione specifica ed il corrispondente numero E ***che devono essere utilizzati****, sono riportati nell'allegato I, Parte A, Tabella 2, del Reg. 2019/934».*

N.b. Le categorie funzionali nell'OCM vino (Reg 2019/934) sono diverse da quelle del settore alimentare (Reg.UE 1169/2011).

In ogni caso, per il settore vitivinicolo, si applica no quelle previste dall'OCM vino

Differenze delle categorie funzionali degli additivi tra «mondo Vino» e «Mondo alimentare»

Nel Reg. 1169/11 (prodotti alimentari in genere) le categorie funzionali degli additivi sono diverse:

per esempio, i «**CONSERVANTI**» e gli «**ANTIOSSIDANTI**» sono due categorie funzionali separate;

nell'OCM Vino (Reg. 2019/934), invece, sono raggruppati nell'unica categoria di «**CONSERVANTI e ANTIOSSIDANTI**».

Così come le sostanze acidificanti, nel Reg. 1169/11 sono chiamate «ACIDIFICANTI» mentre nell'OCM Vino (Reg. 2019/934) vanno sotto il nome di «**REGOLATORI DELL'ACIDITA'**».

Noi dobbiamo utilizzare la terminologia propria dell'OCM vino (e dunque Conservanti e antiossidanti).

Reg. UE n.2019/934
Categorie funzionali dei prodotti enologici autorizzati

Allegato I - Parte A Tabella 2) del reg.2019/934

→T**abella 2** Prodotti enologici autorizzati: suddivisi per:

1) regolatori dell'acidita'; (nell'alimentare si chiamano Acidificanti)

2) conservanti e antiossidanti; (nell'alimentare sono distinti)

3) adsorbenti;

4) attivatori della fermentazione alcolica e malolatt.;

5) agenti chiarificanti;

6) agenti stabilizzanti;

7) enzimi;

8) gas e gas di imballaggio;

9) agenti di fermentazione;

10) correzione dei difetti; 11) altre pratiche…

PRODOTTI ŒNOLOGICI	RUOLO FUNZIONALE
ACIDO CITRICO (E 330) *	**Regolatori di acidità**
ACIDO LATTICO (E 270)	
ACIDO MALICO (D, L-; L-) (E 296)	
ACIDO TARTARICO [L(+)-] (E 334)	
SOLFATO DI CALCIO (E 516)	
ACIDO L-ASCORBICO (E 300)	**Conservanti e antiossidanti**
BISOLFITO DI POTASSIO (E 228)	
DI-METIL DI-CARBONATO (DMDC) (E 242)	
ANIDRIDE SOLFOROSA (E 220)	
LISOZIMA (E 1105)*	
METABISOLFITO DI POTASSIO (E 224)	
SORBATO DI POTASSIO (E 202)	
ACIDO CITRICO (E 330) *	**Agenti stabilizzanti**
ACIDO FUMARICO (E 297)	
ACIDO METATARTARICO (E 353)	
CARBOSSIMETILCELLULOSA (E 466)	
GOMMA ARABICA (E 414)	
MANNOPROTEINE DI LIEVITO	
POLIASPARTATO DI POTASSIO (E 456)	
ARGON (E 938)	**Gas e gas di imballaggio**
AZOTO (E 941)	
BIOSSIDO DI CARBONIO (E 290)	
ISOTIOCIANATO DI ALLILE	Altre pratiche
RESINA DI PINO D'ALEPPO	

GAS DI IMBALLAGGIO
(Argo, Azoto, Anidride carbonica, Ossigeno gassoso)

Allegato I – Punto 20 del Reg. 1333/2008 «**gas d'imballaggio**» *sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare*.

L'indicazione degli additivi che rientrano nella categoria di «Gas di imballaggio» nell'elenco degli ingredienti può essere sostituita dall'indicazione specifica ***«Imbottigliato in atmosfera protettiva»*** o ***«Può essere imbottigliato in atmosfera protettiva»***

INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI

(Art. 21 del Reg. 1169/11)

Gli allergeni possono essere indicati in etichetta **in due modi:**

1) **Figurano nell'elenco degli ingredienti**, *con evidenziato l'allergene attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo» (art.21 lettera b) del Reg. 1169/11* (imp: deve essere evidenziata tutta la molecola, per es. «**metabisolfito di potassio**»

2) **Se l'elenco degli ingredienti è fornito per via elettronica (QR-code),** gli allergeni devono comunque figurare in etichetta mediante l'apposizione della menzione **«CONTIENE…»** (vedi slide successiva)

Allegato I parte A del Reg. UE 2019/33
quali sono gli allergeni nel settore vino e come vanno indicati in etichetta?

1)Solfiti; 2)Derivati dell'uovo; 3)Derivati del latte

contiene….

1) «**solfiti**» oppure «**SO2**»
2) «uovo», «proteina dell'uovo», «derivati dell'uovo», «lisozima da uovo», «**Ovoalbumina**»;
3) «latte», «derivati del latte», «**caseina del latte**», «proteina del latte»

In ogni caso, questi allergeni vanno riportati nella lingua in uso nel Paese di destinazione

CASO IN CUI NON SIANO UTILIZZATI SO2 e/o METABISOLFITO

Qualora, all'atto della pigiatura dell'UVA o in vinificazione non siano utilizzati «*metabisolfito di potassio*» e/o «*SO2*», tali sostanze non vanno citate negli «ingredienti» (in quanto non sono stati utilizzati).

Qualora però il contenuto di solfiti (calcolati in SO2 totale) superi il **limite di 10mg/litro** (magari provengono dal metabolismo dei lieviti e/o da zolfo nei trattamenti in campagna dell'UVA) sull''etichetta dovrò in ogni caso inserire «CONTIENE SOLFITI», sia pure in assenza dell'ingrediente «metabisolfito di potassio» o «SO2».

«ELENCO DEGLI INGREDIENTI»

- ✓ E’ preceduto dalla indicazione **«Ingredienti»;**
- ✓ L’elenco comprende tutti gli ingredienti in **ordine decrescente** di peso, così come registrati al momento del loro uso nella produzione dell’alimento.
- ✓ Gli ingredienti <2% possono essere elencati in ordine differente, dopo gli altri ingredienti.
- ✓ Gli ingredienti sono **designati con la categoria funzionale e la designazione specifica o con il numero** E;
- ✓ Gli allergeni invece vanno indicati o con il nome proprio (metabisolfito di potassio, SO2,) oppure con il termine generico *Solfiti* o *Anidride solforosa*, preceduti dal ruolo funzionale «*Conservanti e antiossidanti*).

Elenco degli ingredienti (art. 48 bis del Reg. 2019/33).

I termini da utilizzare per indicare nell'elenco degli ingredienti i composti enologici che provocano allergie o intolleranze sono quelli che figurano nell'allegato I, parte A, tabella 2, colonna 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934.

In sintesi, la «categoria funzionale", la "denominazione della sostanza" ed il numero «E» sono riportati nell'allegato I, Parte A, tabella 2, colonna 1 del Reg. 2019/934).

COMPOSTI ENOLOGICI	RUOLO FUNZIONALE
ACIDO CITRICO (E 330) *	**Regolatori di acidità**
ACIDO LATTICO (E 270)	
ACIDO MALICO (D, L-; L-) (E 296)	
ACIDO TARTARICO [L(+)-] (E 334)	
SOLFATO DI CALCIO (E 516)	
ACIDO L-ASCORBICO (E 300)	**Conservanti e antiossidanti**
BISOLFITO DI POTASSIO (E 228)	
DI-METIL DI-CARBONATO (DMDC) (E 242)	
ANIDRIDE SOLFOROSA (E 220)	
LISOZIMA (E 1105)* (da uovo)	
METABISOLFITO DI POTASSIO (E 224)	
SORBATO DI POTASSIO (E 202)	
ACIDO CITRICO (E 330) *	**Agenti stabilizzanti**
ACIDO FUMARICO (E 297)	
ACIDO METATARTARICO (E 353)	
CARBOSSIMETILCELLULOSA (E 466)	
GOMMA ARABICA (E 414)	
MANNOPROTEINE DI LIEVITO	
POLIASPARTATO DI POTASSIO (E 456)	
ARGON (E 938)	**Gas e gas di imballaggio**
AZOTO (E 941)	
BIOSSIDO DI CARBONIO (E 290)	
ISOTIOCIANATO DI ALLILE	Altre pratiche
RESINA DI PINO D'ALEPPO	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

1) La dichiarazione nutrizionale sulla etichetta può essere limitata **al solo valore energetico**, che deve essere espresso mediante il simbolo **«E»** (energia) **per 100 ml** (o 100 g per i solidi).
2) In tal caso, la dichiarazione nutrizionale completa (sostanze nutritive) è fornita per via elettronica mediante **QR-code** sull'etichetta
3) Tale dichiarazione nutrizionale non figura insieme ad altre informazioni ai fini commerciali o di marketing.

Reg. UE n.1169/2011 (da art. 30 a art. 35) la Dichiarazione nutrizionale reca le seguenti indicazioni obbligatorie

Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto

- **Energia: _____kJ / _____kcal**
- **Grassi: _____ g 0**

  di cui acidi grassi saturi g 0
- **Carboidrati: _____ g ____**

  di cui zuccheri _____ g ____
- **Proteine:_____ g 0**
- **Sale _____ g 0**

Reg. UE n.1169/2011 (da art. 30 a art. 35)
Altre sostanze nutritive da indicare in via facoltativa
(in grassetto quelli di interesse nel vino)

- acidi grassi monoinsaturi;
- acidi grassi polinsaturi;
- **polioli;**
- amido;
- fibre;
- i sali minerali o le vitamine elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, del Reg. 1169/2011 (presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato).

DEFINIZIONI SPECIFICHE
Allegato I del Reg. UE n.1169/2011

Sostanze nutritive menzionabili nella dichiarazione nutrizionale.

- GRASSI (acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi);
- **CARBOIDRATI (zuccheri, polioli, amido**);
- SALE; PROTEINE;

«carboidrati»: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli.
«zuccheri»: tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti in un alimento, esclusi i polioli;
«polioli»: gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili

Eventuale mancanza di spazio Reg. UE n.1169/2011 – art. 34)

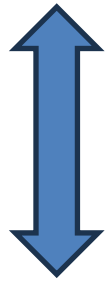
In mancanza di spazio, la dichiarazione è presentata in formato lineare.

Qual è il limite di TOLLERANZA tra le informazioni figuranti in etichetta e l'effettivo contenuto NUTRIZIONALE e ENERGETICO

Per il **contenuto nutrizionale** si fa riferimento alla guida emanata dalla Commissione Europea - *Direzione Generale salute e consumatori* del Dicembre 2012 (consultabile sul WEB).

La Guida stabilisce in sintesi le tolleranze per quanto riguarda **tutte le sostanze nutritive previste nella Tabella nutrizionale** (es. carboidrati di cui zuccheri)

GUIDA DELLA COMMISSIONE EUROPEA
Direzione generale salute e consumatori
Dicembre 2012



Linee guida del Ministero della salute
16.06.2016

REGOLE DI ARROTONDAMENTO

Carboidrati, Zuccheri, Polioli

A) ≥ 10g per 100 ml al g più vicino senza decimali;

B) >0.5 g e < 10g per 100ml al decigrammo più vicino (es 0.1g);

C) per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.5 g per 100 ml rispettivamente “0 g” o “< 0.5 g”;

Tolleranze per il contenuto energetico?

Dal momento che l'alcool non è considerata una sostanza nutritiva (non comparendo nella tabella nutrizionale), **il suo apporto energetico è funzione del titolo alcolometrico effettivo dichiarato in etichetta**, e di conseguenza la tolleranza deve tener conto dello scarto di ±0,5%vol previsto dall'art. 44 del Reg. 2019/33;

TOLLERANZE

Carboidrati, Zuccheri,

A) **< 10 g per 100 g: ± 2 g**

B) Tra 10-40 g per 100 g: **± 20%**

C) > 40 g per 100 g: **± 8 g**

Alcol etilico: Tolleranza dell'OCM vino

A) ±0,5%vol (fini fermi)

B) ±0,8%vol (fini spumanti e vini invecchiati;

I valori dichiarati sono valori medi stabiliti sulla base di:
(Art.31 par.4 del Reg. 1169/2011)

a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal produttore;
b) del calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati;
c) dal calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti ed accettati;

Coefficienti di conversione energetica

come si calcola l'energia?

Allegato XIV Reg. UE n. 1169/2011)

il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione ed unità di misura

- **Alcol (etanolo) 29 kJ/g = 7 kcal/g**
- **Carboidrati (zuccheri) 17 kJ/g = 4 kcal/g**

Poiché l'alcol nel vino è espresso in volume, occorre adottare la conversione peso/volume (da g a ml) in funzione della massa volumica di 0,794 g/ml

Coefficienti di conversione
di altre sostanze nutritive (facoltative)
(Allegato XIV del Reg. UE n. 1169/2011)

- **polioli 10 kJ/g — 2,4 kcal/g**
- **proteine 17 kJ/g — 4 kcal/g**
- grassi 37 kJ/g — 9 kcal/g
- **acidi organici 13 kJ/g — 3 kcal/g**
- eritritolo 0 kJ/g — 0 kcal/g

Prodotti non preimballati

Art. 44 del Reg. UE 1169/11

L'obbligo di apporre la dichiarazione nutrizionale nell'etichetta si applica solo ai prodotti alimentari **pre-confezionati** destinati alla vendita al consumatore finale.

Non ricadono in questo obbligo tutti quei prodotti "**preincartati per la vendita diretta**" (es. formaggi esposti in banco-frigo, avvolti nel cellophane con etichetta adesiva del supermercato), **gli alimenti venduti sfusi** (legumi, noci ecc esposti nel sacco per la pesatura fai-da-te) e i cibi somministrati dalle collettività.

Vendita di vini sfusi in cantina alla «pompa»

Il Regolamento UE n.1169/11 non prevede l'obbligo, per i prodotti sfusi offerti in vendita al consumatore finale senza pre-imballaggio **(es. vino sfuso alla «alla pompa») di indicare gli «Ingredienti» e la «Dichiarazione nutrizionale», ma solo gli ALLERGENI.**

Tuttavia l'UE rimanda ai singoli Stati la possibilità di rendere obbligatorie alcune indicazioni

L'Italia ha emesso il Decreto Legislativo 231/2017 che obbliga l'indicazione degli ingredienti sul cartello dei recipienti contenenti vino destinato alla vendita.

NO invece la Dichiarazione nutrizionale

VINI DEALCOLATI
e possibilità di utilizzo come ingrediente

opportunità commerciali

Classificazione merceologica

1) CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI riconducibili all'OCM vino (Reg. 1308/13);

1) CATEGORIA DEI PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI;

1) CATEGORIA DELLE BEVANDE ANALCOLICHE (generiche)

PRODOTTI DEALCOLATI
Reg. 2021/2117 – OCM vino

Le **categorie dei prodotti vitivinicoli n.1 e da n.4 a n.9** dell'allegato VII parte II del Reg. 1308/13 possono essere sottoposte a un trattamento di dealcolizzazione. In tal caso la designazione della categoria è accompagnata dai seguenti termini:

- «**Dealcolato**» con TAE ≤ 0,5%vol);
- «**Parzialmente dealcolato**» TAE>0,5%vol e <a TAE minimo della categoria (9%vol zona C per il «VINO» e «V.S.» compreso gassificato) e 7%vol zona C per «Vino frizzante» compreso il gassificato.

PRODOTTI VITIVINICOLI DEALCOLIZZATI

categorie di prodotti vitivinicoli che possono essere dealcolizzati

1) **Vino;**
4) Vino spumante (≥3 bar);
5) Vino spumante di qualità; (≥3,5 bar)
6) Vino spumante di qualità aromatico; (≥3 bar);
7) **Vino spumante gassificato**; (≥3 bar);
8) Vino frizzante; (non inferiore a 1 bar e fino a 2,5 bar)
9) **Vino frizzante gassificato** (come sopra)

Allo stato attuale, le tecniche di dealcolizzazione **non consentono di mantenere la pressione del «vino spumante».** Dunque occorre percorrere altre strade…..

Come ottenere un vino spumante dealcolizzato

1) **«seconda rifermentazione»**: un vino «base spumante» dealcolizzato potrebbe subire tecnicamente una «seconda fermentazione», ma tale rifermentazione porterebbe, non solo sviluppo di pressione, ma anche alla produzione di etanolo >0,5%vol e quindi il prodotto non sarebbe conforme alla definizione di «dealcolizzato». Il prodotto finale potrebbe essere etichettato come «*parzialmente dealcolizzato*».

2) **«Gassificazione»:** E' possibile invece produrre «vino spumante gassificato dealcolizzato» utilizzando un vino base dealcolizzato *(partita/cuvée)* al quale sia stata aggiunta anidride carbonica esterna.

MENZIONE OBBLOGATORIA NEL CASO DI UTILIZZO DI CO2
(art. 48 del Reg. 2019/33)

I termini **«*vino spumante gassificato dealcolato*»** e «***vino frizzante gassificato* dealcolato»** sono completati, in caratteri dello stesso tipo e delle stesse dimensioni, dai termini ***«ottenuto mediante aggiunta di anidride carbonica»***

PRODOTTI DEALCOLATI

E’ ammesso l’imbottigliamento di «DEALCOLIZZATO» e «PARZIALMENTE DEALCOLIZZATO» all’interno di stabilimenti enologici.

Al momento, la **produzione** di «dealcolizzato» non è consentita nelle cantine (ovvero in locali intercomunicanti attraverso cortile con cantine

CLASSIFICAZIONE DOGANALE DEL VINO DEALCOLIZZATO:

E’ stato inserito il codice doganale **2202 99 19: -** - - *vini dealcolizzati con un titolo alcolometrico non superiore a 0,5 % vol.».*

Codice 2204 per i «vini» e i «vini parzialmente dealcolizzati» (codice già esistente)

ALCUNE REGOLE PER I DEALCOLATI

- Le indicazioni della «**varietà**» e/o «**annata**» sono consentite, secondo le norme vigenti.
- Per «vini» fermi (generici) occorre rispettare le **7 varietà** consentite (di cui al Decreto 13 ago 2012).
- Per i «vini spumanti» sono consentite **più varietà**.
- Per i DOP/IGP il Decreto Masaf esclude la possibilità di dealcolarli (anche parzialmente);
- Obbligo per i Vini spumante della categoria del residuo zuccherino (per esempio Brut, Extra Brut ecc)

UTILIZZO DEL NOME DI UNA VARIETA'
(art. 7, comma 2 ed All.4 del DM 13.08.2012)

Elenco positivo delle varietà di vite, o loro sinonimi, che possono figurare nell'etichettatura dei vini che non hanno una DOP o IGP

Nome vitigno o sinonimo

1 Cabernet franc
2 Cabernet sauvignon
3 Cabernet
4 Chardonnay
5 Merlot
6 Sauvignon
7 Syrah

UTILIZZO DEL NOME DI UNA VARIETA' sui VINI SPUMANTI

Per i VINI SPUMANTI sono ammesse tutte le varietà ad esclusione di quelle di cui all'allegati 1 e 2 (Parte A e Parte B) del DM 13.08.2012

SI per Moscato, Pecorino, Passerina

NO per Sangiovese e tanti altri

obbligo di indicare la gradazione alcolometrica effettiva

Diversamente alle bevande alcoliche generiche (dove l'indicazione della gradazione alcolometrica effettiva deve essere indicata qualora superiore a 1,2%vol), l'etichetta dei vini dealcolati (totalmente o parzialmente) deve recare sempre la gradazione alcolometrica, anche se inferiore al limite di 1,2%vol

Si applica la **tolleranza di ±0,5%vol** (0,8%vol per spumanti) sui dealcolizzati (totalmente o parzialmente), **entro i limiti definiti per ciascuna categoria.**

La gradazione **va indicata in unità o mezze unità.**

COME UTILIZZARE LE TOLLERANZE

Esempi:

A) un prodotto «dealcolizzato» che all'analisi abbia 0,3%vol, si può etichettare con l'indicazione di «0%vol» o di «0,5%vol» (sfruttando appunto la tolleranza di ±0,5%), ma non potrò mai definirlo con messaggi pubblicitari (anche in etichetta) come «Alcol 0» o «Alcool Free».

B) Per questi termini devo stare ad alcol ZERO a cui si aggiunge «*l'incertezza di misura*» (di solito di 0,19%vol)

PRATICHE ENOLOGICHE

I vini «dealcolizzati» (totalmente o parzialmente) *possono essere oggetto delle stesse pratiche enologiche consentite dall'OCM vino (Reg. 1308/13 e Reg. 2019/934)* con i medesimi **limiti e condizioni.**

Ciò significa che possono essere oggetto di:

- ***Dolcificazione;***
- ***Acidificazione*** *(anche se un «dealcolizzato ha già una buona acidità)*
- ***Aggiunta di CO2;***

La CO2 tuttavia, sulla categoria «VINO», può essere aggiunta entro il limite di 3g/litro e max 1 bar di pressione.

Oltre tale limite si passa a pressioni del vino frizzante (da 1 a 2,5 bar) e del vino spumante (da 3 bar)

PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI

PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI (definiti dal Reg.n.251/14)

CLASSIFICAZIONE

1) «***Bevanda aromatizzata a base di vino***»;
2) «***Cocktail aromatizzato di prodotti vitivinicoli***»;
3) «*Vini aromatizzati*» *(gradazione alcolometrica minima non inferiore a 14,5% vol., con eventuale aggiunta di alcol. Per tali motivi non è possibile utilizzare prodotti vitivinicoli parzialmente dealcolizzati).*

Ai fini dell'etichettatura si applica il Reg. 1169/11.

In tali prodotti il «vino parzialmente dealcolizzato» o «dealcolizzato» possono essere utilizzati come «ingrediente»

PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI (alcune riflessioni)

1) I prodotti vitivinicoli «dealcolizzati» possono essere usati come **«ingredienti» per la produzione degli AROMATIZZATI**. Infatti, la normativa degli «AROMATIZZATI» prevede espressamente l'utilizzo delle categorie di «VINO», «VINO SPUMANTE», «VINO FRIZZANTE» (questi ultimi anche GASSIFICATI).
2) Occorre tuttavia rispettare il titolo alcolometrico effettivo del prodotto finito «AROMATIZZATO».
3) E' possibile utilizzare contemporaneamente più categorie di prodotti vitivinicoli, compreso dunque i «dealcolizzati» o vini (non dealcolizzati) perché sono ingredienti diversi.

QUALI SONO I PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI dove si possono usare i «dealcolizzati»

Sia le Bevande aromatizzate a base di vino che i Cocktal aromatizzati i prodotti vitivinicoli hanno una costante

- Possono essere aggiunti di **CO2;**
- E’ consentito l’uso di **sostanze aromatizzanti** e/o preparazioni aromatiche (art.3 par. 2 lettere b) e d) del Reg. 1334/2008;
- E’ consentita l’aggiunta di **coloranti;**
- E’ consentito indicare alcune **varietà di uva** (che non siano strettamente connesse ad un vino DOP/IGP).
- Sono obbligatori gli ingredienti e la Dichiarazione nutrizionale
- E’ consentita l’aggiunta di acqua purché…(vedi slide successiva)

Aggiunta di acqua ai prodotti vitivinicoli aromatizzati

…..purché sia impiegata nella dose necessaria per:

— elaborare l'essenza aromatizzante,

— sciogliere i coloranti e gli edulcoranti,

— correggere la composizione finale del prodotto.

La qualità dell'acqua aggiunta deve essere conforme alle direttive 2009/54/CE e 98/83/CE e non deve alterare la natura del prodotto.

Tale acqua può essere distillata, demineralizzata, permeata o addolcita.

SIA I «VINI» CHE «I PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI»

I prodotti vitivinicoli aromatizzati devono recare le seguenti indicazioni obbligatorie:

a) *La **dichiarazione nutrizionale** ai sensi dell'art.9, paragrafo 1, lettera l) del Reg. 1169/2011;*

b) *L'elenco degli **ingredienti** ai sensi dell'art.9, par.1, lettera b) del reg. UE 1169/2011;*

BEVANDE ANALCOLICHE

BEVANDE ALCOLICHE (> 1,2%vol)

BEVANDE ANALCOLICHE – ALCOLICHE (generiche)

BEVANDE ANALCOLICHE (generiche)…nome di fantasia.

Il «dealcolizzato» e il «parzialmente dealcolizzato» possono essere usati come ingredienti nell'elaborazione di tali bevande diverse dal vino (alcoliche e/o analcoliche).

Altri ingredienti: «aromi» «aromi naturali» «coloranti» ecc.

Si applica la normativa del «prodotto alimentare/bevande» e cioè il Reg. UE 1169/11 con particolare riguardo alla «denominazione di vendita».

Ci sono limiti nell'etichettatura, essendo vietati i riferimenti al settore vitivinicolo.

BEVANDE DIVERSE DAL VINO

- Dunque il riferimento al «VINO DEALCOLATO» deve essere riportato tra gli ingredienti, e non nella denominazione di vendita;
- Tuttavia in commercio esistono Bevande analcoliche che riportano illegalmente nella denominazione di vendita il riferimento a «Vino dealcolizzato».
- con quale denominazione vengono commercializzati:

Denominazione di vendita (art. 17 del Reg. 1169/11)

a) **Denominazione legale: (non c'è)**
b) **Denominazione usuale; (c'è per esempio «bevanda analcolica + nome di fantasia)**
c) **Denominazione descrittiva (descrive la bevanda senza utilizzare termini propri del VINO)**

FINE