WEBINAR:

SETTORE VITIVINICOLO:

INDICAZIONI OBBLIGATORIE IN ETICHETTA E CORRETTE PRATICHE ENOLOGICHE ED IGIENICO SANITARIE

RELATORI

ALESSIO GIGLI
TECNOLOGO ALIMENTARE

SILVIO SALVI
AGRONOMO ED ESPERTO DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

LUNEDÌ 28 APRILE 2025
ORE 15

PER I TECNOLOGI ALIMENTARI ISCRITTI AGLI ORDINI CHE PARTECIPERANNO, SARANNO RICONOSCIUTI 2 CFP
PER I PARTECIPANTI ALLE DUE ORE DEL WEBINAR CHE LO DESIDERANO, SI RILASCERÀ UN ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE, PREVIO INVIO DI CODICE FISCALE.

PER ISCRIVERSI E RICEVERE IL LINK DI ACCESSO A ZOOM, INVIARE UNA MAIL A: PROGETTI.IVMARCHE@COLDIRETTI.IT

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id.76702 che prevede il contributo comunitario

Sicurezza ed igiene delle produzioni alimentari

SETTORE VITIVINICOLO

DOTT. GIGLI ALESSIO – TECNOLOGO ALIMENTARE

N° 309 ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI DI EMILIA – ROMAGNA, TOSCANA, MARCHE E UMBRIA

Organismo di Consulenza PSR & Innovazione Marche S.r.l.
Via Matteotti, 7 Ancona
Mail: alessio.gigli@coldiretti.it
Cell: 351 595 8689

PSR & INNOVAZIONE MARCHE

VINO

PERICOLI DI NATURA CHIMICA : LIMITI E NORMATIVA AL 03/02/2025

CONTAMINANTE	LIMITI DI LEGGE	RIF. LEGISLATIVO
Solfiti per vini bianchi e rosati	200 mg/l Zuccheri < 5g/l 250 mg/l zuccheri ≥ 5g/l	REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/934 DELLA COMMISSIONE L'allegato I, parte B,
Solfiti per i vini rossi	150 mg/l zuccheri < 5g/l 200 mg/l zuccheri ≥ 5g/l	REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/934 DELLA COMMISSIONE L'allegato I, parte B,
Solfiti per vini spumanti	185 mg/l per tutte le categorie di vini spumanti di qualità 235 mg/l per gli altri vini spumanti	REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/934 DELLA COMMISSIONE L'allegato I, parte B,
Ocratossina A	2,0 (µg/kg) per vino e bevande aromatizzate a base di vino	REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE
Metanolo (alcol metilico)	Quantità superiore a 350 milligrammi/litro per i vini rossi 250 milligrammi/litro per i vini bianchi e rosati;	LEGGE 12 dicembre 2016 , n. 238 ART. 25

PERICOLI DI NATURA CHIMICA : LIMITI E NORMATIVA AL 03/02/2025

CONTAMINANTE	LIMITI DI LEGGE	RIF. LEGISLATIVO
Sostanze e metalli	arsenico (0,2 mg/l), acido borico (80 mg/l), cadmio (0,01 mg/l), acido citrico (1 g/l), rame (1 mg/l), dietilen glicole (10 mg/l), etilen glicole (10 mg/l) malvidin diglucoside (15 mg/l), natamicina (5 µg/l), vinilpirrolidone (10 µg/l), vinilimidazolo (10 µg/l), pirrolidone (25 µg/l), imidazolo (150 µg/l) propilen glicole (150 mg/l), ad eccezione dei vini spumanti e dei vini frizzanti per i quali tale limite è di 300 mg/l), argento (0,1 mg/l), zinco (5 mg/l) **Il piombo non è più definito attualmente dal Reg. 2023/915, che ha abrogato il Reg. CE 1881/2006**	Decreto 10 agosto 2017 “Limiti di alcuni componenti contenuti nei vini, in applicazione dell’articolo 25 della legge 12 dicembre 2016, n. 238”. Reg. UE n. 2023/915
Allergeni	DA DICHIARARE i Solfiti oltre 10 mg/kg* , coadiuvanti contenente allergeni vedi normativa	Reg. UE n. 1169/2011 all II

*non utilizzabile la dicitura senza solfiti aggiunti se si supera tale limite
COMUNICAZIONE COMMISSIONE EUROPEA 29/04/2015 (2015)1813772

PERICOLI DI NATURA CHIMICA : LIMITI E NORMATIVA AL 28/04/2025	
CONTAMINANTE	**RIF. LEGISLATIVO**
<u>livelli massimi di residui di antiparassitari LMR</u> nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale	**Il regolamento (CE) n. 396/2005** fissa le quantità massime di residui di antiparassitari consentiti nei prodotti di origine animale o vegetale destinati al consumo umano o animale. Questi LMR, fissati dalla Commissione europea, includono: - LMR specifici per particolari prodotti destinati al consumo umano o animale; - un LMR generico che si applica laddove non è stato fissato un LMR specifico (un «livello predefinito» di 0,01 mg/kg). Gli LMR per tutte le colture e gli antiparassitari sono elencati nella banca dati LMR UE della Commissione.

Livelli massimi di residui

Le tracce che i pesticidi lasciano nei prodotti trattati sono chiamate "residui".

Un livello massimo di residui (LMR) è il livello massimo di residui di antiparassitari legalmente tollerato negli o sugli alimenti o mangimi quando i pesticidi sono applicati correttamente (buona pratica agricola).

Le quantità di residui presenti negli alimenti devono essere sicure per i consumatori e devono essere il più basse possibile.

EFSA pubblica la valutazione per OCRATOSSINA A negli alimenti

OCRATOSSINA A: caratteristiche chimiche e assorbimento

L'ocratossina A è una micotossina prodotta da funghi del genere Aspergillus e Penicillium. E' stabile a temperature di riscaldamento blande, ma in grado di subire un rapido decadimento, fino al 90%, in caso di temperature superiori ai 180°C.

Nel corpo umano, l'ocratossina A viene assorbita molto velocemente e distribuita tramite ingestione, l'eliminazione avviene lentamente, causando potenziale bio-accumulo. Questo avviene principalmente a causa del legame con le proteine plasmatiche. L'emivita plasmatica varia da alcuni giorni nei roditori, fino a diverse settimane nei primati e nell'uomo.

L'emivita plasmatica è il tempo minimo necessario affinché la concentrazione plasmatica di una sostanza si dimezzi.

EFSA pubblica la valutazione per OCRATOSSINA A negli alimenti

EFFETTI SUGLI ANIMALI

Ad alte dosi, sono stati osservati diversi segni di tossicità, nonché lesioni istopatologiche renali, immunotossicità, neurotossicità ed effetti sullo sviluppo a dosi tossiche per la madre.

Gli studi hanno evidenziato e osservato tumori renali nei ratti e tumori al fegato nei topi, ma gli effetti più gravi hanno interessato i reni, specialmente per i suini. L'esposizione all'ocratossina A causa mutazioni genetiche, rottura delle catene di DNA e danni ai cromosomi. Il gruppo CONTAM dell'EFSA ha inoltre concluso che ci sono prove che la tossicità sia dovuta alla produzione di radicali liberi nocivi per la salute, che causano il cosiddetto "stress ossidativo cellulare".

EFFETTI SULL'UOMO

Gli studi epidemiologici hanno ricercato possibili associazioni tra l'esposizione a ocratossina A e disturbi renali, tuttavia non hanno potuto stabilire un legame diretto causale tra l'esposizione e gli effetti avversi sull'uomo.

EFSA
Metalli come contaminanti negli alimenti
aggiornato al 9 Dicembre 2024

I metalli come l'arsenico, il cadmio, il piombo e il mercurio sono composti chimici presenti in natura.

Essi possono essere presenti a varie concentrazioni nell'ambiente, ad esempio nel terreno, nell'acqua e nell'atmosfera.

Anche negli alimenti possono essere presenti come residui derivanti da attività umane agricole e industriali, da gas di scarico delle automobili oppure da contaminazione intervenuta durante la lavorazione degli alimenti o in fase di conservazione.

L'uomo può essere esposto a tali metalli dall'ambiente oppure ingerendo cibi o acqua contaminati. Il loro accumulo nell'organismo può causare, nel tempo, effetti nocivi.

ALLEGATO II Reg. UE n 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti della pesca tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Differenza tra additivo e coadiuvante tecnologico

Le definizioni di additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici sono regolamentate a livello europeo dal Regolamento (CE) n. 1333/2008 e dal Regolamento (CE) n. 178/2002, tra altri atti normativi.

Additivi alimentari

La definizione ufficiale si trova all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento (CE) n. 1333/2008, che stabilisce: "Per 'additivo alimentare' si intende qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in sé, né utilizzata come ingrediente tipico di un alimento, che ha uno scopo tecnologico e viene intenzionalmente aggiunta agli alimenti per ottenere un effetto tecnologico nel prodotto finito."

Coadiuvanti tecnologici

La definizione è data dal Regolamento (CE) n. 178/2002, all'articolo 3, paragrafo 3, che stabilisce: "Per 'coadiuvanti tecnologici' si intendono le sostanze che non vengono consumate come ingredienti alimentari e che sono utilizzate intenzionalmente nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per ottenere un determinato scopo tecnologico nel trattamento o nella lavorazione."

Differenza tra additivo e coadiuvante tecnologico

I coadiuvanti tecnologici non sono soggetti alle stesse normative di autorizzazione degli additivi, poiché non rimangono nel prodotto finito o sono presenti solo in tracce irrilevanti.

Quindi, mentre gli additivi devono essere dichiarati in etichetta, i coadiuvanti tecnologici spesso non sono riportati, a meno che non lascino residui significativi.

La differenza principale tra additivo alimentare e coadiuvante tecnologico sta **nella loro funzione e nella loro presenza nel prodotto finale.**

Additivo alimentare

È una sostanza aggiunta intenzionalmente agli alimenti per migliorarne caratteristiche come la conservazione, il colore, il sapore o la consistenza. Rimane presente nel prodotto finito, anche se in quantità ridotte.

Esempi: conservanti (E200-E299), coloranti (E100-E199), emulsionanti, edulcoranti.

Coadiuvante tecnologico

È una sostanza usata nel processo di produzione degli alimenti per facilitare la lavorazione o migliorare determinate proprietà.

Non ha funzione nel prodotto finito e di solito viene rimosso o trasformato durante il processo.

Esempi: enzimi usati nella produzione di formaggi, agenti filtranti per succhi, solventi per estrazione di aromi. Solventi estrazione olio (olio di semi)

In sintesi, gli additivi restano nell'alimento e influenzano le sue caratteristiche, mentre i coadiuvanti tecnologici vengono utilizzati solo per la lavorazione e generalmente non si trovano nel prodotto finale.

Quadro normativo

Reg. CE n. 178/2002 sulla sicurezza degli alimenti

Reg . CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Reg. CE n . 1333/2008 relativo agli additivi alimentari

Reg. UE 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti

Pratiche enologiche autorizzate e composti enologici autorizzati:

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/934 della commissione

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02019R0934-20241229

Regolamento UE n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, art. 177 e ss.;

Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, art. 40 e ss. E relativi allegati.

Regolamento (UE) 2021/2117 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione**, l'etichettatura** e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione

In campo specifico nazionale, dobbiamo invece far riferimento alle seguenti disposizioni:

Testo unico vino, art. 43 e ss;

DM MIPAFF del 13 agosto 2012

In aggiunta, sempre in campo nazionale, dobbiamo far riferimento anche all'etichettatura dei vini varietali italiani (DM MIPAFF del 13 agosto 2012)

GRAZIE PER L' ATTENZIONE

Dott. Alessio Gigli
Tecnologo Alimentare
n.309 OTAERAGG

Organismo di Consulenza PSR & Innovazione Marche S.r.l.
Via Matteotti, 7 Ancona
Mail: alessio.gigli@coldiretti.it
Cell: 351 595 8689

PSR & INNOVAZIONE MARCHE