

Regolamento (UE) 2021/2117

Obiettivi del nuovo REGOLAMENTO

Il nuovo regolamento sull'etichettatura del vino ha l'obiettivo di garantire maggiore trasparenza per i consumatori e di armonizzarsi con le regole già stabilite nel settore alimentare. In particolare, mira a fornire informazioni chiare che aiutino i consumatori a fare scelte consapevoli, evitando pratiche ingannevoli. Le informazioni nutrizionali sui vini includono il contenuto di alcol, zuccheri e allergeni, in modo che i consumatori possano comprendere meglio il prodotto che stanno acquistando. Questo regolamento risponde alla crescente domanda di prodotti sani e trasparenti, permettendo ai consumatori di accedere facilmente a dati sugli additivi e sul valore nutrizionale, senza compromettere l'estetica delle bottiglie.

Quadro normativo:

L'attuale quadro normativo per l'etichettatura del vino è regolato dal **Regolamento (UE) 2021/2117**, che sostituisce il precedente **Regolamento 1308/2013** e l'articolo 119, introducendo nuove regole obbligatorie per tutte le categorie di vino. Tra le novità, il regolamento sostituisce anche il **Regolamento 251/2014**, aggiungendo l'articolo 6a, che impone l'inclusione delle informazioni nutrizionali e dell'elenco completo degli ingredienti. Inoltre, per i vini de-alcolizzati con meno di 10 gradi alcolici, sarà obbligatorio indicare la **data di scadenza minima**. Queste modifiche entreranno in vigore dall'8 dicembre 2023, data a partire dalla quale tutti i vini etichettati dovranno essere conformi alle nuove norme.

Inoltre, la **Commissione Europea** deve ancora redigere un nuovo **Regolamento delegato** per sostituire il Regolamento 2019/33, che introdurrà ulteriori regole sull'indicazione degli ingredienti, comprese quelle per i vini sfusi, che dovranno anch'essi riportare l'elenco degli ingredienti.

Definizione di INGREDIENTE

Secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011, un ingrediente è qualsiasi sostanza o prodotto, inclusi aromi, additivi ed enzimi alimentari, utilizzato nella produzione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se modificato. I residui non sono considerati ingredienti. Il Regolamento (UE) 2019/934, invece, stabilisce le pratiche enologiche autorizzate, classificando alcune sostanze come additivi o sostanze ausiliarie tecnologiche, ma solo gli additivi devono essere indicati in etichetta.

Differenza tra ADDITIVO e COADIUVANTE:

Un additivo alimentare è una sostanza aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per scopi tecnologici durante fasi come produzione, trasformazione, preparazione, confezionamento, trasporto o conservazione, con l'effetto che diventi parte del prodotto finito. Un coadiuvante, invece, è una sostanza utilizzata intenzionalmente durante la lavorazione delle materie prime o degli ingredienti per scopi tecnologici, con la possibilità che residui di essa o dei suoi derivati rimangano nel prodotto finale. Tali residui non devono rappresentare un rischio per la salute e non devono avere effetti tecnologici sul prodotto finito (es. chiarificanti).

Quali ADDITIVI sono soggetti ad essere etichettati?

Gli additivi devono essere indicati nell'elenco degli ingredienti sia sull'etichetta digitale che su quella fisica. Si consiglia di specificare prima la categoria dell'additivo, seguita dal nome

dell'additivo tra parentesi. Se l'additivo è un allergene, deve essere evidenziato in grassetto.

L'ordine da seguire nell'etichetta è:

- 1) Ingredienti
- 2) Additivi
- 3) Allergeni

ADDITIVI

I principali additivi utilizzati in enologia sono:

- Correttori di acidità: acido tartarico, acido malico*, acido lattico, solfato di calcio, acido citrico.
- Conservanti e antiossidanti: biossido di zolfo, bisolfito di potassio, metabisolfito di potassio, sorbato di potassio, lisozima, acido ascorbico, dimetil dicarbonato (DMDC).
- Gas e gas di imbottigliamento: argon, azoto, anidride carbonica.
- Stabilizzanti: acido citrico, acido metatartarico, gomma arabica, mannoproteine del lievito, carbossimetilcellulosa (CMC), poliaspartato di potassio, acido fumarico.
- Altre pratiche: resina carbossilica di pino, caramello*.

Gli asterischi (*) indicano additivi che potrebbero avere ulteriori specifiche o limitazioni nell'uso.

ALTERNATIVE FISICHE

Alternative ai correttori di acidità: resine cationiche*, trattamenti con elettromembrana*.

Alternative ai conservanti e agli antiossidanti: pastorizzazione flash e microfiltrazione tangenziale,

Alternative agli stabilizzatori: elettrodialisi*, resine cationiche*, stabilizzazione a freddo con o senza bitartrato di potassio*.

Pratiche enologiche preventive, compresa la bioprotezione.

NB: Gli additivi contrassegnati con * non sono autorizzati nei prodotti Biologici.

COSA DOBBIAMO INSERIRE COME INGREDIENTE

Gli ingredienti del vino, inclusi la materia prima (uva), eventuali aggiunte come saccarosio, mosto concentrato o additivi (secondo il Regolamento (UE) 2022/68), devono essere elencati in ordine decrescente di peso se rappresentano almeno il 2% del prodotto finito. Gli ingredienti che costituiscono meno del 2% possono essere elencati in ordine sparso. Le sostanze che causano allergie devono essere indicate in grassetto.

Le informazioni sull'etichetta devono essere complete e non sostituire quelle obbligatorie già previste, con le seguenti eccezioni:

- Anidride solforosa e derivati (E220 - E228): possono essere raggruppati come "conservanti (solfiti)".
- Anidride carbonica, argon e biossido di azoto: possono essere indicati come "imbottigliato in atmosfera protetta".
- Vini spumanti: lo sciroppo di zucchero e lo sciroppo di dosaggio devono essere elencati separatamente o con gli ingredienti che li compongono.

Eccezioni:

- Anidride solforosa e derivati (E220 - E228): possono essere indicati come "conservanti (solfiti)", come già avviene attualmente.
- Anidride carbonica, argon e biossido di azoto: possono essere indicati come "imbottigliato in atmosfera protetta".
- Vini spumanti: lo sciroppo di zucchero e lo sciroppo di dosaggio devono essere elencati separatamente o seguiti dagli ingredienti che li compongono.

COMPONENTI ALIMENTARI CHE SI POSSONO OMETTERE DALL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI

1. Coadiuvanti tecnologici: Sostanze utilizzate intenzionalmente durante la lavorazione per scopi tecnologici.
2. Quelli la cui presenza è derivante da un ingrediente: Sostanze presenti nell'alimento a causa di un ingrediente, purché non abbiano più una funzione tecnologica nel prodotto finito.

CALCOLO dei VALORI NUTRIZIONALI

La dichiarazione dei valori nutrizionali deve essere espressa per 100 ml e deve obbligatoriamente includere:

- a) Valore energetico
- b) Grassi e acidi grassi saturi
- c) Carboidrati e zuccheri
- d) Proteine
- e) Sale

In modo opzionale, possono essere aggiunti:

- 1) Acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi
- 2) Amido
- 3) Fibra alimentare
- 4) Polialcoli
- 5) Vitamine o minerali in quantità significative (se presenti in quantità tali da aggiungere valore al prodotto).

CALCOLO DEL VALORE ENERGETICO:

La dichiarazione nutrizionale può essere basata sui fattori di conversione dell'Allegato XIV del Regolamento (UE) n. 1169/2011 o su valori medi generalmente accettati nel settore. Tuttavia, l'etichetta può limitarsi a indicare solo il valore energetico (in kcal o kJ), purché questa informazione sia facilmente accessibile, poiché il valore energetico è ritenuto più rilevante per i consumatori rispetto alla tabella nutrizionale completa.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

La dichiarazione nutrizionale per 100 ml di prodotto deve includere i seguenti valori:

1. Valore Energetico: espresso in kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal). Il calcolo del valore energetico deve essere effettuato utilizzando i fattori di conversione dell'Allegato XIV del Regolamento (UE) n. 1169/2011, o in alternativa, i valori medi generalmente accettati nel settore.
2. Grassi: quantità totale di grassi in grammi (g), con una specifica sui grassi saturi, ossia la parte di grassi che è composta da acidi grassi saturi, anch'essa espressa in grammi (g).
3. Carboidrati: quantità totale di carboidrati in grammi (g), con una specifica sulla parte di zuccheri (g).
4. Proteine: quantità di proteine totali presenti.
5. Sale: quantità di sale presente.

Questa dichiarazione deve essere fornita per 100 ml di prodotto, come indicato dalle normative europee.

Facoltativamente, la dichiarazione nutrizionale può essere espressa per unità di consumo o porzione. In questo caso, l'etichetta deve indicare:

1. Quantità di consumo o porzione: la quantità per ciascuna porzione o unità di consumo.
2. Numero totale di porzioni: il numero di porzioni contenute nella bottiglia o confezione.

Questi dettagli forniscono informazioni aggiuntive sul consumo e sulla distribuzione del prodotto.

MEDIA ELETTRONICI (QRCode e URL)

Le informazioni nutrizionali e sugli allergeni devono continuare a comparire sulle etichette del vino, con la lettera "E" per indicare l'energia. Gli allergeni devono essere indicati separatamente sotto la dicitura "Contiene".

Oltre alle informazioni obbligatorie, come gli ingredienti e il contenuto nutrizionale, queste possono anche essere rese accessibili tramite un codice QR o un URL sull'etichetta. Tuttavia, tutte le informazioni obbligatorie devono essere visibili nello stesso campo visivo, nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato, e devono rimanere accessibili per tutta la vita utile del prodotto.

Restrizioni:

- Le etichette elettroniche non possono contenere informazioni di marketing o vendita.
- Non è consentito raccogliere o tracciare dati degli utenti tramite mezzi elettronici.

Vantaggi dell'uso del QR code:

- 1. Le etichette possono essere modificate in tempo reale per correggere eventuali errori dopo la stampa.**
- 2. Si evita la necessità di modificare le etichette fisiche.**
- 3. È possibile tradurre automaticamente le informazioni nella lingua dell'utente, in base al luogo in cui scansiona il QR code.**

Il nostro algoritmo BREVETTATO permette la generazione di codici QR per aiutare le aziende vinicole a conformarsi alla nuova legislazione e a soddisfare le esigenze di informazione e trasparenza dei consumatori.

INFORMAZIONI TECNICHE

- **Dimensione minima dei caratteri delle informazioni nutrizionali:** Le informazioni obbligatorie devono essere stampate in modo che la lettera "x" abbia un'altezza uguale o superiore a **1,2 mm**, per garantire una chiara leggibilità.
- **Posizione e contenuto del QR:** Le informazioni normative possono essere posizionate sia sulla parte anteriore che posteriore della confezione, rispettando l'articolo 13 del Regolamento 1169/2011, che stabilisce che devono essere facilmente visibili e leggibili. Inoltre, è necessario utilizzare titoli espliciti (es. "ingredienti") e non simboli generici, per l'elenco degli ingredienti presentato tramite QR, in conformità con il Regolamento IAC.
- **Lingue:** Le informazioni obbligatorie devono essere fornite in tutte le lingue dell'UE in cui il prodotto è commercializzato. Per i mercati extra-UE, si devono seguire le normative locali del Paese di destinazione.

- **Dimensioni minime dei QR Code:** Il QR code deve essere di **1,31 x 1,31 cm** con un margine di **0,16 cm** e deve sempre essere accompagnato da un titolo esplicito, come "INGREDIENTI".
- **Dimensioni minime dei caratteri:** L'altezza della lettera "x" deve essere $\geq 1,2$ mm per garantire leggibilità.
- **Posizione e contenuto:** Il QR code può essere posizionato sull'etichetta anteriore o posteriore, purché sia facilmente visibile e chiaramente leggibile.
- **Multilingua:** Le informazioni obbligatorie devono essere fornite nelle lingue dell'UE in cui il prodotto è commercializzato.