YOU and HTS

Dicembre 2023
INFOTEC

LA NUOVA ETICHETTATURA DEL VINO

L'8 dicembre 2023 entrano in vigore le nuove norme sull'etichettatura dei vini e dei vini aromatizzati previste dal Regolamento 2021/2117 e dalle successive modifiche e precisazioni inserite nel più recente Regolamento Delegato 2023/1606.
Per la prima volta i consumatori potranno accedere in modo trasparente e completo all'elenco degli ingredienti e alle informazioni nutrizionali come già avviene per tutti gli altri alimenti confezionati come previsto dal Regolamento 2011/1169 del Parlamento Europeo e del Consiglio.
Lo potranno fare attraverso sia l'etichetta fisica tradizionale sia con un'etichetta "virtuale" e accessibile tramite QR code. È la prima volta per il settore agroalimentare che alcune delle informazioni possono essere inserite in uno spazio esterno alla confezione, si parla, infatti, di informazioni "*off label*".
Si tratta di due prime volte che forse richiedono qualche chiarimento, in questo articolo cercheremo di dare delle risposte alle domande più frequenti.

PER CHI E QUANDO?

L'obbligo di indicazione dell'elenco degli ingredienti e delle informazioni nutrizionali scatta l'8 dicembre per tutti i vini e i vini aromatizzati prodotti successivamente a tale data. La data di produzione equivale al momento in cui i prodotti assumono la loro definizione merceologica e pertanto: al termine della fermentazione alcolica per i vini fermi, al tiraggio e la presa di spuma per i vini spumanti e all'aggiunta di alcol per i vini liquorosi. Per questo motivo per l'etichettatura dei vini fermi prodotti nella vendemmia 2023 (ma non per gli spumanti prodotti sia con metodo classico sia in autoclave), sarà possibile smaltire le scorte delle etichette, mentre a partire dai vini 2024 le nuove regole si applicheranno a tutti i vini.
Per i vini dealcolizzati e parzialmente dealcolizzati l'elenco degli ingredienti e le informazioni nutrizionali erano già contemplate ed è prevista anche l'indicazione del termine minimo di conservazione con la dicitura "Da consumare preferibilmente entro".

COSA ANDRÀ RIPORTATO IN ETICHETTA?

In etichetta (fisica e/o elettronica), oltre a tutte le informazioni già presenti che non cambiano, comprese le indicazioni per lo smaltimento dell'imballaggio, si dovranno inserire l'elenco degli ingredienti e le informazioni nutrizionali. In etichetta andranno comunque sempre riportate le sostanze che provocano allergie o intolleranze come già previsto dal Reg 2019/33 e dal Reg 2011/1169.

ETICHETTA FISICA ED ELETTRONICA

Le norme sull'etichettatura hanno lo scopo di informare i consumatori in modo corretto, completo e non fuorviante, consentire loro di fare le scelte desiderate e garantirne la sicurezza. Per questo motivo alcune delle informazioni dovranno essere presenti e ben visibili sull'etichetta fisica posta sulla bottiglia, mentre altre potranno essere disponibili

in modo semplice e rapido in uno spazio virtuale dedicato e accessibile attraverso un QR code posto in etichetta.
Oltre a tutte le informazioni già presenti, sull'etichetta fisica dovranno essere sempre riportati il valore energetico espresso in KJ o Kcal (chilojoule o chilocalorie) e l'elenco degli allergeni. La tabella nutrizionale completa e l'elenco degli ingredienti potranno essere riportati sull'etichetta fisica o in uno spazio virtuale accessibile da un QR code, posto sulla stessa etichetta e nello stesso campo visivo delle altre informazioni obbligatorie. L'etichetta elettronica sarà parte integrante dell'etichettatura, non potrà contenere informazioni commerciali o di marketing, dovrà rimanere accessibile per tutto il ciclo di vita del prodotto e il suo accesso non potrà essere tracciato per la raccolta dei dati dei consumatori.

QUALI SONO GLI INGREDIENTI PER IL VINO?

Secondo il Reg. UE 2011/1169, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per ingrediente si intende "qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente o composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti".
Gli ingredienti sono quindi tutti i componenti presenti in un alimento, trasformati o aggiunti nel corso della sua produzione e ancora presenti al momento del consumo. Sono pertanto da riportare nell'elenco, le materie prime e, in ordine decrescente di contenuto, tutti gli altri prodotti aggiunti in quantità superiore al 2% e infine gli altri, presenti in quantità inferiore a questa soglia e per i quali non ha importanza l'ordine reciproco nell'elenco. Si dovranno indicare nell'elenco degli ingredienti l'uva, il mosto di uve concentrato (per indicare sia mosto concentrato sia mosto concentrato rettificato), il saccarosio e gli zuccheri utilizzati per la presa di spuma, lo sciroppo zuccherino o sciroppo di dosaggio e gli additivi. Non sono invece ingredienti e quindi non si dovranno riportare in etichetta i coadiuvanti utilizzati nel processo produttivo.

ADDITIVI E COADIUVANTI

Un additivo è una sostanza che solitamente non viene consumata da sola come alimento ma che si aggiunge agli alimenti per ottenere un'azione o un effetto tecnologico, di stabilizzazione, conservazione, protezione, correzione ecc, e che resta nella composizione degli alimenti, come tale o in forma trasformata.
Sono additivi, ad esempio, gli acidi organici utilizzati nella correzione dell'acidità, l'anidride solforosa, i prodotti stabilizzanti come la gomma arabica o l'acido metatartarico ecc.

Un coadiuvante tecnologico è invece una sostanza che viene aggiunta ed entra in contatto con l'alimento in una fase del suo ciclo di produzione, nella quale esaurisce la sua funzione tecnologica per poi essere rimossa. L'uso di un coadiuvante può portare al rilascio non intenzionale ma tecnicamente inevitabile di residui, purché questi non comportino dei rischi per la salute.
Sono coadiuvanti ad esempio gli agenti chiarificanti che vengono eliminati dopo aver svolto la loro funzione con un travaso o una filtrazione, o i lieviti per la vinificazione e tutti i prodotti derivati dal lievito come le scorze di lievito, i lieviti inattivati e gli autolisati di lievito con l'eccezione delle mannoproteine purificate, classificate come additivi.
La differenza risiede quindi nelle pratiche e nelle condizioni d'uso degli uni e degli altri. Il Reg 2019/934 e il successivo Reg 2022/68 riportano nelle tabelle dell'allegato 1 le pratiche enologiche autorizzate e i composti enologici, distinti in additivi e coadiuvanti tecnologici o sostanze utilizzate come coadiuvante tecnologico.

Di questi, solo gli additivi devono essere riportati nell'elenco degli ingredienti mentre non sono da riportare né i coadiuvanti né tantomeno le pratiche fisiche.

Gli additivi dovranno essere riportati indicando la categoria (Regolatori di acidità, Conservanti e antiossidanti, Agenti Stabilizzanti o Gas di imballaggio) e in parentesi il nome o la sigla europea indicata con la lettera "E" e un numero a tre cifre che identifica ogni additivo alimentare.

Dal momento che talvolta i produttori o gli enologi e i responsabili della produzione decidono sul momento e quando le etichette sono già state realizzate, quale prodotto utilizzare in base alle caratteristiche del vino, l'andamento dell'annata e altri fattori, il legislatore ha scelto di consentire una certa flessibilità per le categorie dei regolatori di acidità e degli agenti stabilizzanti. Per questi si potrà indicare un elenco di massimo tre additivi, separati da e/o, dei quali nel vino sia presente almeno uno. Per fare un esempio, se per la stabilizzazione di un vino si utilizzano in alcuni casi l'acido metatartarico e in altri la carbossimetilcellulosa si potrà riportare: "Agenti stabilizzanti (acido metatartarico e/o carbossimetilcellulosa)". Per i gas di imballaggio (anidride carbonica, argon e azoto) è possibile riportare "Imbottigliato in atmosfera protetta" o "Può essere imbottigliato in atmosfera protetta".

COME SI INDICANO GLI ALLERGENI?

Anche quando l'elenco degli ingredienti viene posto sull'etichetta elettronica, l'elenco degli allergeni (solfiti, latte e derivati del latte, uova e derivati delle uova) deve essere riportato sempre sull'etichetta fisica del vino preceduto da "Contiene:".
Qualora l'elenco degli ingredienti sia presente sull'etichetta fisica, gli allergeni, compresi i coadiuvanti in questo caso, possono essere riportati nell'elenco evidenziati in grassetto.
Qualora gli ingredienti siano presentati sull'etichetta elettronica quelli che tra essi sono agenti allergeni devono essere riportati in grassetto, mentre l'elenco completo si deve trovare sull'etichetta fisica.

VALORE ENERGETICO E TABELLA NUTRIZIONALE

La dichiarazione nutrizionale obbligatoria include il valore energetico E (Energia) in KJ e Kcal e il contenuto in grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, espressi in grammi. Tutti i valori devono essere riferiti a 100 ml di prodotto.
Qualora si adotti l'etichetta digitale accessibile da quella fisica attraverso il QR code, sulla confezione potrà essere riportato il solo valore energetico E, mentre le informazioni sulle singole categorie di nutrienti della tabella nutrizionale completa potranno essere fornite per via elettronica.

Per calcolare il valore energetico si utilizzano i fattori di conversione riportati nell'Allegato XIV del Reg 1169/2011 o si fa riferimento a dati e valori medi generalmente stabiliti e accettati per il settore.

APPROFONDIMENTI

Per ulteriori informazioni e approfondimenti, puoi consultare i diversi Regolamenti citati in questo articolo cliccando qui sotto.

Regolamento 2011/1169 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

Regolamento 2021/2117 relativo alle nuove norme sull'etichettatura dei vini e dei vini aromatizzati;

Regolamento 2019/934 e Regolamento 2022/68 relativi alle pratiche enologiche autorizzate con suddivisione dei prodotti in additivi e coadiuvanti tecnologici;

Comunicazione della Commissione C/2023/1190 che da risposte ad alcune delle domande più frequenti.

YOU and HTS

Facciamo riferimento ad un vino rosso che durante la produzione è stato acidificato, solfitato e stabilizzato con gomma arabica con: 13,4% di alcol; 1,9 g/l di zuccheri residui; 6,9 g/l di acidità totale e 10,3 g/l di glicerolo.



SCANSIONA

