

NORME SALIENTI SULL'ETICHETTATURA DEI VINI

INDICAZIONI OBBLIGATORIE

- ✓ la designazione della categoria di prodotti vitivinicoli
- ✓ i termini «denominazione di origine protetta» (DOP) o «indicazione geografica protetta» (IGP) e il relativo nome per i vini DOP/IGP;
- ✓ il titolo alcolometrico volumico effettivo;
- ✓ l'indicazione della provenienza; (Paese di origine)
- ✓ il nome dell'imbottigliatore o, per alcune categorie di prodotti, il nome del produttore o del venditore, dell'importatore, se pertinente;
- ✓ il contenuto netto;
- ✓ il tenore di zucchero (in caso di categorie di vini spumanti);
- ✓ il n. di lotto;
- ✓ il TMC (nei vini con alcol effettivo < a 10% vol.)
- ✓ la dichiarazione nutrizionale;
- ✓ l'elenco degli ingredienti;
- ✓ evidenziazione degli allergeni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

- ✓ La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:
 1. il valore energetico da esprimere in kJ e kcal g %ml
 2. la quantità di grassi e acidi grassi saturi, da esprimere in g %ml
 3. la quantità di carboidrati e zuccheri, da esprimere in g %ml
 4. la quantità di proteine, da esprimere in g %ml
 5. la quantità di sodio, da esprimere come cloruro di sodio (sale) in mg % ml
- ✓ Tutti gli elementi obbligatori devono essere indicati nell'ordine anche quando il loro tenore è pari a zero.
- ✓ L'articolo 34, paragrafo 5, del regolamento FIC prevede che nei casi in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto sia trascurabile, le informazioni relative a questi elementi possono essere sostituite da una dicitura del tipo «contiene quantità trascurabili di ...» e riportate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

Presentazione

- ✓ stesso campo visivo delle altre indicazioni obbligatorie in modo da poter essere lette simultaneamente senza dover girare il recipiente;
- ✓ dimensione minima dei caratteri: 1,2mm;
- ✓ caratteri indelebili;
- ✓ chiaramente distinguibile da altre scritte o disegni.
- ✓ Se lo spazio lo consente, la dichiarazione nutrizionale deve essere presentata in formato tabulare con allineamento delle cifre.
- ✓ Se lo spazio non consente la presentazione tabulare, è possibile utilizzare un formato lineare.
- ✓ Esistono inoltre norme specifiche per l'ordine di altri elementi che possono essere aggiunti alla dichiarazione nutrizionale a norma dell'articolo 30, paragrafo 2, del regolamento FIC (ad esempio i polioli), ma che non sono obbligatori.

Valori medi:

- ✓ Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto, tenuto conto anche delle tolleranze
- ✓ I valori riportati nella dichiarazione nutrizionale sono valori medi (All. I, punto 13 reg FIC), stabiliti sulla base:
 - a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal produttore;
 - b) dei valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure
 - c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

Coefficienti di conversione

Il valore energetico deve essere calcolato utilizzando i coefficienti di conversione di cui all'allegato XIV del regolamento FIC.:

<i>Carboidrati (ad eccezione dei polioli)</i>	<i>17 kJ/g – 4 kcal/g</i>
<i>Polioli</i>	<i>10 kJ/g – 2,4 kcal/g</i>
<i>Proteine</i>	<i>17 kJ/g – 4 kcal/g</i>
<i>Grassi</i>	<i>37 kJ/g – 9 kcal/g</i>
<i>Salatrim</i>	<i>25 kJ/g – 6 kcal/g</i>
<i>Alcol (etanolo)</i>	<i>29 kJ/g – 7 kcal/g</i>
<i>Acidi organici</i>	<i>13 kJ/g – 3 kcal/g</i>
<i>Fibre</i>	<i>8 kJ/g – 2 kcal/g</i>
<i>Eritritolo</i>	<i>0 kJ/g – 0 kcal/g</i>

Tolleranze ammissibili

per alimenti diversi dagli integratori alimentari, tenuto conto dell'incertezza di misura (INCLUSA)

Vitamine	+50%** -35%
Minerali	+45% -35%
Carboidrati Zuccheri Proteine Fibre	<10 g per 100 g: ± 2 g 10-40 g per 100 g: $\pm 20\%$ >40 g per 100 g: ± 8 g
Grassi	<10 g per 100 g: $\pm 1,5$ g 10-40 g per 100 g: $\pm 20\%$ >40 g per 100 g: ± 8 g
Acidi grassi saturi Acidi grassi monoinsaturi Acidi grassi polinsaturi	<4 g per 100 g: $\pm 0,8$ g ≥ 4 g per 100 g: $\pm 20\%$
Sodio	<0,5 g per 100 g: $\pm 0,15$ g $\geq 0,5$ g per 100 g: $\pm 20\%$
Sale	<1,25 g per 100 g: $\pm 0,375$ g $\geq 1,25$ g per 100 g: $\pm 20\%$

** per la vitamina C presente nei liquidi potrà essere fissato uno scostamento superiore più elevato

Regole di arrotondamento applicabili alla dichiarazione dei nutrienti

ELEMENTO NUTRITIVO	QUANTITÀ	ARROTONDAMENTO
ENERGIA		all'unità kJ/kcal più vicina senza decimali
Grassi*, carboidrati *, zuccheri*, proteine*, fibre*, poliooli*, amido* (* non applicabili alle sottocategorie)	$\geq 10\text{ g \% g o \% ml}$	al g più vicino senza decimali
	$< 10\text{ g e } > 0,5\text{ g \% g o \% ml}$	al dg più vicino (0,1g)
	Per quantità irrilevabile o concentrazioni $\leq 0,5\text{ g \% g o \% ml}$	“0 g” o $< 0,5\text{ g}$ Può essere dichiarato
Acidi grassi saturi *, monoinsaturi*, polinsaturi* (* non applicabili alle sottocategorie)	$\geq 10\text{ g \% g o \% ml}$	al g più vicino senza decimali
	$< 10\text{ g e } > 0,1\text{ g \% g o \% ml}$	al dg più vicino (0,1g)
	Per quantità irrilevabile o concentrazioni $\leq 0,1\text{ g \% g o \% ml}$	“0 g” o $< 0,1\text{ g}$ Può essere dichiarato
Sodio	$\geq 1\text{ g \% g o \% ml}$	al dg più vicino (0,1g)
	$< 1\text{ g e } > 0,005\text{ g \% g o \% ml}$	al cg più vicino (0,01g)
	Per quantità irrilevabile o concentrazioni $\leq 0,005\text{ g \% g o \% ml}$	“0 g” o $< 0,005\text{ g}$ Può essere dichiarato
Sale	$\geq 1\text{ g \% g o \% ml}$	al dg più vicino (0,1g)
	$< 1\text{ g e } > 0,0125\text{ g \% g o \% ml}$	al cg più vicino (0,01g)
	Per quantità irrilevabile o concentrazioni $\leq 0,0125\text{ g \% g o \% ml}$	“0 g” o $< 0,01\text{ g}$ Può essere dichiarato
Vitamine e minerali	Vitamina A, acido folico, cloro, calcio, fosforo, magnesio, iodio, potassio	3 cifre significative
	Tutte le altre vitamine e minerali	2 cifre significative

- ✓ In deroga al paragrafo 1, lettera h), la dichiarazione nutrizionale sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta può essere limitata al valore energetico, che può essere espresso mediante il simbolo «E» (energia).
- ✓ In tali casi, la dichiarazione nutrizionale completa è fornita per via elettronica mediante indicazione sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta (come successivamente indicato).

INGREDIENTI

- ✓ Si applicano le regole previste nel Reg. UE 1169/2011 ad eccezione delle disposizioni specifiche.
- ✓ l'elenco degli ingredienti è preceduto da un titolo comprendente la parola «ingredienti»;
- ✓ Gli ingredienti sono riportati in ordine di peso decrescente, così come registrati al momento del loro uso nella produzione dell'alimento (gli ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito possono essere elencati in un ordine differente, dopo gli altri ingredienti)
- ✓ Gli ingredienti sono designati con la loro denominazione specifica, salvo eccezioni:
 - al termine «uve» delle uve e/o dei mosti di uve utilizzati come materie prime per la produzione di prodotti vitivinicoli;
 - al termine «mosto concentrato» in sostituzione di MC/MCR;
 - all'espressione «contiene... e/o» seguita da un massimo di tre additivi, se almeno uno di essi è presente nel prodotto finale, appartenenti alle categorie «regolatori dell'acidità» e «agenti stabilizzanti» (purché simili o reciprocamente sostituibili);
 - alle indicazioni specifiche «sciroppo zuccherino» e «sciroppo di dosaggio», da sole o accompagnate tra parentesi da un elenco dei loro componenti di cui all'allegato II del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- ✓ la designazione degli additivi nell'elenco degli ingredienti deve essere effettuata con la denominazione della categoria funzionale, seguita dalla denominazione specifica o, se del caso, dal numero E;
- ✓ le sostanze utilizzate per l'arricchimento dei prodotti vitivinicoli sono considerate ingredienti ai sensi dell'articolo 2, punto 2, lettera f), del regolamento FIC nella misura in cui sono aggiunte durante la produzione e presenti nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata;
- ✓ il saccarosio deve essere indicato separatamente: l'allegato VII, parte B, del regolamento FIC consente che «tutti i tipi di saccarosio» siano designati con la denominazione «zucchero», sebbene tale denominazione non sia obbligatoria.

TABELLA ADDITIVI:

Categorie, nomi e numeri E da utilizzare nell'elenco degli ingredienti sono riportati all'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 consolidato al 19/01/2022 di cui nella seguente tabella sono riportati solo quelli più usuali:

FUNZIONALITÀ	INGREDIENTE	NUMERO E
Regolatori dell'acidità	Acido tartarico L	E 334
	Acido malico D - L	E 296
	Acido lattico	E 270
	Acido gluconico	E 574
Conservanti Antiossidanti	Diossido di zolfo (*)	E 220
	Metabisolfito di potassio (*)	E 224
	Acido L ascorbico (Vitamina C)	E 300
	Sorbato di potassio	E 202
	Lisozima (*)	E 1105
Gas per l'imballaggio	Anidride carbonica (aggiunta in saturazione < 2 g/l)	E 290
Agenti stabilizzanti	Acido citrico	E 330
	Tannini d'uva o di legno	
	Mannoproteine di lievito	
	Acido metatartarico	E 353
	Gomma d'acacia (gomma arabica)	E 414
	Carbossimetilcellulosa (CMC)	E 469
	Poliaspartato di potassio	E 456
	Acido Fumarico	E 297
Attivatori della fermentazione alcolica (**)	Carbonati d'ammonio	E 503
	Solfato d'ammonio	E 517
	Idrogenofosfato di ammonico	E 342

(*) ALLERGENE

(**) Devono essere dichiarati quando sul vino finito risulti presenza di APA.

ALLERGENI

- ✓ L'UE chiarisce che non è necessario indicare nell'elenco degli ingredienti additivi ed enzimi utilizzati come coadiuvanti tecnologici a meno che non si tratti di una sostanza che provoca allergie o intolleranze e **che può essere ancora presente nel prodotto finito**.
- ✓ La denominazione della sostanza o del prodotto deve essere evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, ad esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo;
- ✓ I termini da utilizzare per indicare nell'elenco degli ingredienti gli allergeni sono: Solfiti: "solfiti" o "anidride solforosa"
- ✓ È possibile utilizzare volontariamente (in aggiunta e non in sostituzione) i pittogrammi.



RIEPILOGO DELL'ELINCO INGREDIENTI DEL VINO

È costituito dall'**UVA** e da tutti gli **additivi** ancora presenti nel prodotto finito anche se trasformati:

> AL 2% IN ORDINE DECRESCENTE	< AL 2 % DISTINTI PER FUNZIONALITÀ
<ul style="list-style-type: none">✓ uva✓ mosto concentrato (in caso sia stato effettuato arricchimento o dolcificazione)✓ zucchero (vini spumanti)	<ul style="list-style-type: none">✓ come elencati nella tabella additivi

PRESENTAZIONE DELL'ELENCO INGREDIENTI SULL'ETICHETTA APPLICATA

- ✓ Stesse regole dell'etichetta nutrizionale;
- ✓ In assenza dell'elenco ingredienti la presentazione degli allergeni deve essere preceduta dalla parola «**contiene**», seguita dalla denominazione delle sostanze: **solfiti** (quando superiori a 10 mg/l); ed **anidride carbonica** o gas carbonico o acido carbonico nei frizzanti e spumanti gassificati.

ETICHETTATURA ELETTRONICA

OBBLIGATORIO

riportare sull'etichetta

- ✓ il valore energetico totale con il simbolo «E»
- ✓ gli allergeni “contiene solfiti”
- ✓ Codice a barre di qualsiasi tipo (QR, 2D diverso dal QR, 1D, chip) accessibili con strumenti universali (es. smartphone)

INOLTRE:

le diciture devono apparire in ambiente neutrale per garantire che l'attenzione del lettore non sia orientata verso la promozione dell'acquisto del prodotto sia in modo diretto (ad esempio attraverso link a siti web, promozioni, indicazione dei punti vendita, ecc.) sia indiretto (ad esempio mediante una grafica con elementi di attrazione visivi o sonori, frasi o dichiarazioni che possono attrarre il consumatore, linguaggio commerciale o altre strategie commerciali volte a influenzare il comportamento di acquisto e la decisione dei consumatori).

VIETATO

- ✓ Mezzi altamente specializzati o non comuni;
 - ✓ Link – rimando o pubblicità ad un indirizzo web qualunque sia il suo ruolo nella filiera;
 - ✓ pubblicità sotto qualsiasi forma;
 - ✓ Raccogliere o tracciare i dati degli utenti.
- ✓ se l'elenco degli ingredienti è presentato per via elettronica, gli allergeni devono comunque essere indicati sull'imballaggio/etichetta utilizzando il termine «contiene», seguito dal nome dell'allergene;
 - ✓ Un unico QR code per più info? Sì, a condizione che al momento della scansione il consumatore non venga esposto a dati che non sono di suo interesse (es. codice EAN destinato ad altri OSA).
 - ✓ Ogni vino deve avere un link a un sito web distinto? No, è possibile utilizzare lo stesso sito, ma il link di ogni singola etichetta dovrebbe portare alle info specifiche per una o più partite di un unico prodotto.
 - ✓ Per quanto tempo le info devono essere disponibili? Devono rimanere accessibili allo stesso modo di quelle fornite su un'etichetta fisica, ossia per tutto il periodo di tempo in cui si prevede che il prodotto rimanga idoneo per il consumo in condizioni normali di conservazione.
 - ✓ Come identificare le info fornite per via elettronica? Non è possibile utilizzare simboli o termini generici (es. lettera «i»), ma è necessario riportare un chiaro riferimento al contenuto del link.

« E » _____ kJ - _____ kcal « i »

