

ETICHETTA NUTRIZIONALE E INGREDIENTI

1. ADDITIVI DA INSERIRE TRA GLI INGREDIENTI

Gli additivi alimentari sono sostanze aggiunte agli alimenti e alle bevande per vari motivi, ad esempio per mantenerne o migliorarne la conservazione, la freschezza, il gusto, la consistenza o l'aspetto.

Molte sostanze impiegate come additivi sono presenti anche in natura come ad esempio la vitamina C (E 300) e la pectina (E 440) nella frutta, il licopene (E 160) nei pomodori e la lecitina (E 322) in una serie di alimenti come il tuorlo d'uovo, i fagioli di soia, le arachidi e il mais.

Gli additivi alimentari possono anche essere di origine animale (ad es. l'acido carminico o E 120, ottenuto dalla cocciniglia) o minerale (ad es. il carbonato di calcio o E 170, ottenuto dal calcare macinato), ma possono anche essere sintetizzati chimicamente (ad es. il licopene sintetico o E 160).

Nell'Unione europea tutti gli additivi alimentari sono **identificati da un numero** preceduto dalla **lettera E**. Sono autorizzate oltre 300 sostanze come additivi alimentari e, di questi, 24 sono autorizzati nell'elaborazione dei vini (vedi tabella).

Gli additivi alimentari devono sempre essere chiaramente indicati tra gli ingredienti degli alimenti e bevande cui sono stati aggiunti.

Le etichette dei prodotti e delle bevande devono riportare sia la funzione dell'additivo nell'alimento finito (ad es. colorante, conservante) sia la sostanza specifica usata, utilizzando il riferimento al relativo numero preceduto da **E oppure** la sua denominazione scientifica (ad es. E 270 o acido lattico).

Di seguito l'elenco delle sostanze e principi enologici attivi autorizzati nell'elaborazione dei vini con evidenziato se trattasi di additivi o coadiuvanti tecnologici e se devono essere inseriti tra gli ingredienti. In alcuni casi taluni degli additivi o coadiuvanti sono classificati come allergeni per cui vanno evidenziati nell'elenco degli ingredienti.

<i>Sostanza/Principio Attivo</i>	<i>Numero E</i>	<i>Additivo</i>	<i>Coadiuvante tecnologico</i>	<i>Da inserire tra gli Ingredienti</i>	<i>Note</i>
Regolatori dell'Acidità					
Acido tartarico [L(+)-]	E 334	x		SI'	
Acido malico (D,L- L-)	E 296	x		SI'	
Acido lattico	E 270	x		SI'	
Tartrato di potassio L(+)	E 336		x	NO	
Bicarbonato di potassio	E 501		x	NO	
Carbonato di calcio	E 170		x	NO	
Solfato di calcio	E 516	x		SI'	
Carbonato di potassio	E 501		x	NO	
Acido citrico	E 330	x		SI'	
Lieviti per vinificazione	-		x	NO	
Batteri acido-lattici	-		x	NO	
Conservanti e antiossidanti					
Anidride solforosa	E 220	x		SI'	Allergene. Tra gli ingredienti si indica: "anidride solforosa" oppure "solfiti"
Bisolfito di potassio	E 228	x		SI'	Allergene. Tra gli ingredienti si indica: "anidride solforosa" oppure "solfiti"
Metabisolfito di potassio	E 224	x		SI'	Allergene. Tra gli ingredienti si indica: "anidride solforosa" oppure "solfiti"
Sorbato di potassio	E 202	x		SI'	
Lisozima	E 1105	x	x	SI'	Allergene. Tra gli ingredienti si indica: "lisozima da uovo" oppure "derivati dell'uovo" oppure "proteina dell'uovo" oppure "uovo"
Acido L-ascorbico	E 300	x		SI'	
Dimetildicarbonato (DMDC)	E242	x		SI'	
Adsorbenti					
Carbone per uso enologico	-		x	NO	
Fibre vegetali selettive	-		x	NO	
Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica					
Cellulosa microcristallina	E 460		x	NO	

Idrogenofosfato di diammonio	E 342		x	NO	
Solfato di ammonio	E 517		x	NO	
Bisolfito di ammonio	-		x	SI'	Allergene. Tra gli ingredienti si indica: "anidride solforosa" oppure "solfiti"
Cloridrato di tiamina	-		x	NO	
Autolisati di lievito	-		x	NO	
Scorze di lieviti	-		x	NO	
Lieviti inattivati	-		x	NO	
Lieviti inattivati con livelli garantiti di glutazione	-		x	NO	
Agenti chiarificanti					
Gelatina alimentare	-		x	NO	
Proteina di frumento	-		x	SI'	Allergene
Proteina di piselli	-		x	NO	
Proteina di patate	-		x	NO	
Colla di pesce	-		x	NO	
Caseina	-		x	SI'	Allergene. Tra gli ingredienti si indica: "caseina del latte" oppure "derivati del latte" oppure "proteina del latte" oppure "latte"
Caseinati di potassio	-		x	SI'	Allergene. Tra gli ingredienti si indica: "caseina del latte" oppure "derivati del latte" oppure "proteina del latte" oppure "latte"
Ovoalbumina	-		x	SI'	Allergene. Tra gli ingredienti si indica: "ovoalbumina" oppure "derivati dell'uovo" oppure "proteina dell'uovo" oppure "uovo"
Bentonite	-		x	NO	
Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)	E 551		x	NO	
Caolino	-		x	NO	
Tannini	-		x	NO	
Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> o da <i>Agaricus bisporus</i>	-		x	NO	
Chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i>	-		x	NO	
Estratti proteici di lieviti	-		x	NO	
Polivinilpirrolidone	E 1202		x	NO	
Alginato di calcio	E 404		x	NO	
Alginato di potassio	E 402		x	NO	
Agenti stabilizzanti					
Tartrato acido di potassio	E336		x	NO	
Tartrato di calcio	-		x	NO	
Acido citrico	E 330	x		SI'	
Tannini	-			NO	
Ferrocianuro di potassio	E 536		x	NO	
Fitato di calcio	-		x	NO	
Acido metatartarico	E 353	x		SI'	
Gomma arabica	E 414	x		SI'	
Acido tartarico D, L- o il suo sale neutro di potassio	-		x	NO	
Mannoproteine di lieviti	-	x		SI'	
Carbossimetilcellulosa	E466	x		SI'	
Copolimeri polivinilimidazolo-polivinilpirrolidone (PVI/PVP)	-		x	NO	
Poliaspartato di potassio	E 456	x		SI'	
Acido fumarico	E 297	x		SI'	
Enzimi					
Ureasi	-		x	NO	
Pectina liasi	-		x	NO	
Pectina metilesterasi	-		x	NO	
Poligalatturonasi	-		x	NO	
Emicellulasi	-		x	NO	
Cellulasi	-		x	NO	
Betaglucanasi	-		x	NO	

Glicosidasi	-		x	NO	
Arabinanasi	-		x	NO	
Beta-glucanasi (β1-3, β1-6)	-		x	NO	
Glucosidasi	-		x	NO	
Aspergillopepsina I	-		x	NO	
Gas e gas di imballaggio					
Argo	E 938	x	x	SI'	Può essere sostituito dall'indicazione specifica «Imbottigliato in atmosfera protettiva» o «Può essere imbottigliato in atmosfera protettiva»
Azoto	E 941	x	x	SI'	Può essere sostituito dall'indicazione specifica «Imbottigliato in atmosfera protettiva» o «Può essere imbottigliato in atmosfera protettiva»
Anidride carbonica	E 290	x	x	SI'	Può essere sostituito dall'indicazione specifica «Imbottigliato in atmosfera protettiva» o «Può essere imbottigliato in atmosfera protettiva»
Ossigeno gassoso	E 948		x	NO	
Agenti di fermentazione					
Lieviti per vinificazione	-		x	NO	
Batteri acido-lattici	-		x	NO	
Correzione di difetti					
Solfato di rame pentaidrato	-		x	NO	
Citrato di rame	-		x	NO	
Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> o da <i>Agaricus bisporus</i>	-		x	NO	
Chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i>	-		x	NO	
Lieviti inattivati	-		x	NO	
Altre pratiche					
Resina di pino di Aleppo	-	x		SI'	
Fecce fresche	-		x	NO	
Caramello	E 150	x		SI'	
Isotiocianato di allile	-		x	NO	
Lieviti inattivati	-		x	NO	

Per i prodotti vitivinicoli è stata prevista una **disciplina specifica** per l'indicazione dell'elenco degli ingredienti con l'emanazione del regolamento (UE) n. 2117/2021 (in vigore dall'8 dicembre 2023) e col contestuale regolamento delegato che prevede, tra l'altro, che:

1. Il termine «**uve**» può essere utilizzato per indicare che le uve e/o mosti sono stati utilizzati come materie prime per la produzione di prodotti vitivinicoli
2. Il termine «**mosto di uva concentrato**» può essere utilizzato per indicare che per la produzione di prodotti vitivinicoli sono stati utilizzati «mosto di uva concentrato» e/o «mosto di uva concentrato rettificato»
3. I **composti enologici** (*Additivi* o, in taluni casi, *Coadiuvanti tecnologici* qualora corrispondano a sostanze allergeniche) presenti nella tabella precedente vanno indicati con il loro nome specifico o con il loro **numero E** (per gli additivi, conformemente all'allegato VII del regolamento 1169/2011). Tuttavia, per le sostanze **allergeniche** vanno utilizzati i termini previsti tra le Note della tabella precedente (vale per i solfiti, le uova e i prodotti a base di uova o di latte, come da allegato I, parte A, del Regolamento 2019/33). **Attenzione:** l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, ad esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. Nel caso l'elenco degli ingredienti sia presentato in forma elettronica (mediante un QR Code presente in etichetta), tutte le sostanze allergeniche devono essere indicate sull'etichetta precedendole dal termine “Contiene” (ad esempio, “Contiene solfiti”)
4. Gli **additivi** appartenenti alle categorie “**regolatori dell'acidità**” e “**agenti stabilizzanti**” che sono simili o reciprocamente sostituibili possono essere indicati nell'elenco degli ingredienti utilizzando l'espressione “contiene ... e/o” fino a un massimo di tre ingredienti, se almeno uno è presente nel prodotto finito

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

6. L'aggiunta dello sciroppo zuccherino e dello sciroppo di dosaggio ai prodotti vitivinicoli può essere indicata dalle 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 2019/934 (ad esempio, saccarosio, mosto di uve, mpf, mosto di uve concentrato, mcr, vino)

Inoltre:

- i caratteri utilizzati per i termini inseriti nell'Elenco degli ingredienti devono avere un'altezza minima, calcolata sulla mediana, pari a 1,2 mm
- l'Elenco degli ingredienti deve essere riportato in una delle lingue dell'Unione. Attenzione: nel caso in cui tra gli ingredienti siano presenti sostanze allergeniche queste vanno riportate in tutte le lingue del mercato UE di destinazione
- l'Elenco degli ingredienti deve essere **preceduto** da un titolo contenente la parola «**Ingredienti**»
- l'Elenco degli ingredienti deve essere fornito in **ordine decrescente di peso**, come registrato al momento dell'uso nella produzione del vino, ma gli ingredienti che costituiscono meno del 2% del prodotto finito possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti
- le sostanze utilizzate per l'**arricchimento** sono considerate ingredienti in quanto aggiunte durante la fabbricazione e presenti nel prodotto finale, anche se in forma alterata e pertanto devono essere indicate nell'elenco degli ingredienti
 - ✓ il mosto di uve concentrato e il mosto di uve concentrato rettificato possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti come «**mosto di uve concentrato**»
 - ✓ il saccarosio (ammesso per l'arricchimento della base Spumante) deve essere elencato separatamente: è possibile designare “tutti i tipi di saccarosio” con la denominazione «**zucchero**» sebbene tale denominazione non sia obbligatoria

I **Lieviti** per la produzione di vino non devono essere elencati come ingredienti. L'unico composto del lievito che deve essere indicato nell'elenco degli ingredienti è la **mannoproteina** del lievito, poiché viene utilizzata come additivo.

ESEMPI ELENCO INGREDIENTI

Ingredienti: Uva, Correttori di acidità: acido citrico (in alternativa Correttori di acidità: E 330), Conservante: **anidride solforosa**. L'imbottigliamento può avvenire in atmosfera protettiva (l'indicazione degli additivi che rientrano nella categoria “gas d'imballaggio” ovvero Argon, Azoto, anidride carbonica, può essere sostituita da questa menzione specifica)

Ingredienti: Uva, Stabilizzanti: gomma arabica (in alternativa Stabilizzanti: E 414), Antiossidante: **Lisozima da uovo**.

Ingredienti: Uva, Conservante: **anidride solforosa**.

2. TABELLA CALCOLO VALORE ENERGETICO - VALORI MEDI ACCETTATI

Vino Spumante, VSQ e VSQA Vino Frizzante	Contenuto Alcohol (% vol)	Dati medi accertati	
		(kJ/100ml)	(kcal/100ml)
Brut nature o Pas dosè Tenore di zucchero inferiore a 3 g/l (solo per i prodotti che non hanno subito aggiunta di zucchero dopo la fermentazione secondaria)	[9,5-12]	263	63
	[12,1-15]	327	78
Extra brut Tenore di zucchero compreso tra 0 e 6 g/l	[9,5-12]	266	64
	[12,1-15]	330	79
Brut Tenore di zucchero inferiore a 12 g/l	[9,5-12]	271	65
	[12,1-15]	335	80
Extra dry Tenore di zucchero compreso tra 12 e 17 g/l	[9,5-12]	285	68
	[12,1-15]	350	84
Dry Tenore di zucchero compreso tra 17 e 32 g/l	[9,5-12]	302	72
	[12,1-15]	366	88
Medium dry o Demi-sec Tenore di zucchero compreso tra 32 e 50 g/l	[9,5-12]	330	79
	[12,1-15]	395	94
Vino (fermo) - senza DOP e IGP, IGP e DOP	Contenuto Alcohol (% vol)	Dati medi accertati	
Secco Tenore di zucchero non superiore a 4 g/l (oppure 9 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico/litro, non inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo)	[9,5-12]	266	64
	[12,1-15]	330	79
Abboccato Tenore di zucchero superiore a quello per il Secco ma inferiore a 12 g/l (oppure 18 g/l purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico/litro, non inferiore di oltre 10 grammi al tenore di zucchero residuo)	[9,5-12]	279	67
	[12,1-15]	343	82
Amabile Tenore di zucchero superiore a quello per l'Amabile ma inferiore a 45 g/l	[9,5-12]	314	75
	[12,1-15]	378	90

ESEMPI ETICHETTE CON VALORI NUTRIZIONALI E ELENCO INGREDIENTI

1. Etichetta recante, nel campo visivo contenente tutte le informazioni obbligatorie, la Tabella nutrizionale, l'Elenco degli ingredienti e le informazioni sullo smaltimento dei recipienti (etichetta "fisica" e non "digitale" - i valori sono a puro titolo esemplificativo):

MAREMMA TOSCANA Denominazione di Origine Controllata VERMENTINO SUPERIORE 2021 Imbottigliato all'origine e integralmente prodotto da Azienda Agricola Sergio Bianchi Gavorrano - Italia Vino Italiano 750 ml e 12,5% vol Ingredienti: Uva, Correttore di acidità: acido citrico, Conservante: anidride solforosa .		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per 100 ml di prodotto:		
Valore energetico	414 kJ/99 Kcal	
Grassi di cui	0,0 g	
- acidi grassi saturi	0,0 g	
Carboidrati di cui	0,2 g	
- Zuccheri	0,2 g	
Proteine	0,0 g	
Sale	0,0 g	
BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL71	ALU 41	FOR 51
Vetro	Alluminio e metallo	Sughero
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.		
L23 041		

2. Etichetta recante, nel campo visivo contenente tutte le informazioni obbligatorie, **solo il valore Energetico** (ad es., per 100 ml: E = 330 kJ/79 kcal) e un **QR code** che rimandi le informazioni sui valori nutrizionali, ingredienti e smaltimento recipienti ad **una etichetta digitale** (ad es., pagina di un sito web) e ovviamente, se presenti, le informazioni sugli allergeni:



Luca Pollini