

STATO DELL'ARTE PER QUANTO RIGUARDA LE INDICAZIONI NUTRIZIONALI E GLI INGREDIENTI DEI VINI AD OGGI

Intanto dividiamo il problema 'ingredienti e valori nutrizionali' in due grandi tematiche:

- DOCUMENTI CHE ACCOMPAGNANO IL TRASPORTO DEI VINI
- ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEI VINI

DOCUMENTI CHE ACCOMPAGNANO IL TRASPORTO DEI VINI

In merito ai documenti di trasporto, Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF), con Circolare n.656765/2023, ha indicato gli obblighi relativi ai documenti di trasporto per quanto riguarda le nuove indicazioni di dichiarazione nutrizionale e lista degli ingredienti. Infatti, il documento di trasporto vitivinicolo vale come attestazione dell'origine, delle pratiche e dei trattamenti eseguiti sui vini e sui prodotti a monte del vino oltre a garantire tracciabilità delle eventuali indicazioni facoltative e, secondo le recenti disposizioni del Reg. UE 2021/2117, anche delle indicazioni degli ingredienti utilizzati durante il processo di produzione.

TRASPORTO VINO SFUSO

In caso di vino sfuso, la lista degli ingredienti dovrà essere riportata nei documenti di accompagnamento. Qualora lo spazio nel documento di accompagnamento non sia sufficiente, è possibile allegare allo stesso una scheda che riporti la lista degli ingredienti e un rimando agli estremi del documento di accompagnamento. Analogamente, nel documento di accompagnamento, nella pertinente sezione, dovrà essere fatto un rimando alla scheda allegata contenente la lista degli ingredienti. Relativamente alla dichiarazione nutrizionale, l'articolo 2 del regolamento 2023/1606 stabilisce l'obbligo di indicare, limitatamente al documento VI1 – per i prodotti importati – la sola lista degli ingredienti. Pertanto, unicamente nel citato documento è possibile non riportare la dichiarazione nutrizionale. Per quanto concerne invece il documento di accompagnamento di cui all'articolo 10 del regolamento UE 2018/273 (documento MVV) si applicano le disposizioni del regolamento UE 1308/2013 che prevede la necessità di annotare nello stesso tutte le indicazioni obbligatorie, compresa quindi la dichiarazione nutrizionale, non avendo il

Regolamento 2023/1606 modificato le regole esistenti in materia. Quanto previsto per il vino sfuso vale anche per i prodotti vitivinicoli confezionati ma non etichettati. Nel caso di trasporto verso Paesi terzi, è possibile omettere l'indicazione degli ingredienti e dei valori nutrizionali nel caso di incompatibilità tra la normativa del paese di destinazione e del paese di partenza. Ovvero, tale deroga è applicabile esclusivamente qualora il paese di destinazione vieti espressamente la presenza di tali informazioni.

TRASPORTO VINO CONFEZIONATO

Nel caso di vino imbottigliato, si ritiene che tali informazioni, essendo riportate in etichetta, siano disponibili e "permettono alle autorità competenti di accedere a tali informazioni", in conformità a quanto previsto all'articolo 10, comma 2, del regolamento UE 2018/273. Pertanto, la dichiarazione nutrizionale di un vino etichettato può non essere inserita nel relativo documento di accompagnamento.

ESPORTAZIONE DI VINO CONFEZIONATO

Nel caso di un vino esportato, si applica la deroga prevista all'articolo 42 del Regolamento (UE) n. 2019/33 che consente di adattare l'etichetta alle prescrizioni di un Paese terzo di destinazione se le norme dell'Unione in materia di etichettatura sono in contrasto con quelle di tale Paese terzo. In sostanza, sarebbe possibile esonerare i prodotti esportati verso Paesi terzi dall'etichettatura dei valori nutrizionali e della lista degli ingredienti qualora le normative dei medesimi Paesi terzi importatori siano incompatibili con quelle dell'Unione europea o richiedano informazioni diverse. È evidente che non si tratta di una deroga generica, ma va valutata di volta in volta sulla base della normativa vigente nel Paese di destinazione; è altrettanto evidente che la deroga si applica in caso di manifesta incompatibilità tra le due normative che sussiste, ad esempio, nel caso in cui la normativa del Paese di destinazione vieti espressamente di riportare in etichetta informazioni riguardanti il valore energetico del vino o i suoi ingredienti. Concludendo, la corretta compilazione ed emissione del documento di trasporto sono necessarie al fine di garantire la tracciabilità delle informazioni fornite, siano esse obbligatorie o facoltative.

TRASPORTO DI PRODOTTI A MONTE DEL VINO

Il Ministero ha chiarito che il trasporto dei prodotti a monte del vino non necessita di essere accompagnato dalla lista ingredienti e valori nutrizionali essendo i prodotti trasportati in fase di trasformazione e/o completamento.

TRASFERIMENTO DI VINI TRA DUE STABILIMENTI ENOLOGICI

Il Ministero ha chiarito che il trasferimento di vini tra due stabilimenti enologici riconducibili alla stessa partita iva non necessita di essere accompagnata dalla lista degli ingredienti e dei valori nutrizionali.

TRASFERIMENTO DI VINI IN CONTO LAVORAZIONE

Il Ministero ha chiarito che il trasferimento di vini in conto lavorazione non necessita di essere accompagnata dalla lista degli ingredienti e dei valori nutrizionali.

ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE DEI VINI

Nella etichetta che accompagna il vino imbottigliato e confezionato deve comparire la tabella degli ingredienti e i valori nutrizionali del vino contenuto nella bottiglia. Le possibilità sono due vale a dire o si portano i dati in etichetta oppure si adotta un QR code che riconduce ad una pagina in bianco (ove non si deve fare pubblicità aziendale o ai vini) ove vengono riportati gli elementi di legge vale a dire kcal e kj e i valori nutrizionali oltre agli ingredienti. *RAMMENTO INOLTRE CHE LE kcal e le kJ VANNO RIPORTATE IN ETICHETTA OVE VIENE RIPORTATO IL GRADO ALCOLICO.*

Il calcolo del valore energetico dell'alcol (etanolo) fa riferimento al peso (g) e non al volume (ml) dell'alcol. Prima di operare la conversione, moltiplicare il volume dell'alcol per la densità dello stesso

(1 ml di alcol etilico=0,78 g di alcol etilico).

Facciamo un esempio pratico:

ho un vino che riporta, da analisi fatta, alcol effettivo 13,40% sul volume vale a dire che ogni 1000 ml di vino ha al proprio interno 134 ml di alcol, per calcolare le kcal e le kj occorre fare

$134 \text{ per } 0,78 = 10,452 \times 7 = 73,16 \text{ kcal}$

$134 \text{ per } 0,78 = 10,452 \times 29 = 303,11 \text{ kj}$

CHIARIMENTI IN MATERIA DI TABELLA NUTRIZIONALE ED ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Con la nota prot. n. 0565450 del 25/10/2024 il MASAF ha fornito risposta ad una serie di quesiti pervenuti da parte degli operatori del settore vitivinicolo, facendo riferimento - ai punti sub. 1, 2, 4 e 5 la nota prot. n. 481404 del 24/09/2024 della competente Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea – Ufficio PIUE VII unitamente alla nota allegata prot. MASAF-2023-0656765 del 28.11.2023; - al punto sub. 3 nota prot. n. 550857 del 18/10/2024 della competente Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione europea – Ufficio PIUE VII con la quale è stato trasmesso il parere della Commissione europea Ares (2024) 7389206 del 17 ottobre 2024. Di seguito riportiamo il quesito e il relativo chiarimento:

Quesito: le medesime disposizioni previste per i vini sfusi (l'obbligo di indicare in etichetta e sui documenti di accompagnamento l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale) devono essere applicate anche ai mosti d'uva ed ai vini nuovi ancora in fermentazione?

Risposta: non vige l'obbligo, perché essendo il mosto d'uva e il VNF prodotti a monte del vino non destinati tal quali ai consumatori, potrebbero essere previste successive pratiche enologiche e lavorazioni in grado di modificare i valori nutrizionali e gli ingredienti, lasciando a chi confezionerà il prodotto finito la verifica e l'indicazione di tali valori.

Quesito: la lista degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale devono essere indicati anche sugli MVV in caso di trasferimento di prodotti vitivinicoli presso altro proprio deposito, trasferimento in conto lavorazione o invio a terzi per l'imbottigliamento?

Risposta: per il trasferimento presso altro proprio deposito esiste la deroga all'obbligo di emissione del documento di accompagnamento sia nel caso di trasporto di prodotti vitivinicoli senza cambiamento di proprietario, sia nel caso di trasporto tra due locali della stessa impresa (articolo 9 del regolamento (UE) 2018/273, paragrafo 1, lettera a)). Quindi: se sussiste l'esonero all'emissione del documento di trasporto non è obbligatoria l'indicazione della tabella nutrizionale e della lista degli ingredienti. Per il trasferimento in conto lavorazione, si ritiene che possa essere applicata in generale la deroga di cui al precedente quesito 1), ossia la deroga per i valori nutrizionali per i prodotti vitivinicoli trasportati per essere ulteriormente trasformati e che non vengono considerati un "prodotto"

per il consumatore finale e questa fattispecie rientra, anche a talune condizioni, nelle deroghe di cui all'articolo 9 del regolamento (UE) 2018/273.

Quindi: in caso di conto lavoro, dove il vino viene poi restituito prima dell'imbottigliamento, è obbligatorio indicare la sola lista degli ingredienti. Per l'invio a terzi nel caso di trasporto a terzi per l'imbottigliamento le disposizioni da applicare sono le medesime specificate per i vini sfusi, quindi compilazione del documento di accompagnamento comprensivo di dichiarazione nutrizionale e lista ingredienti (di cui alla circolare nota PIUE n. 656765 del 28/11/2023).

Attenzione, cosa che non era venuta fuori nell'ultima riunione ministeriale, IL CASO DEL TAGLIO.

Quesito: in caso di taglio con l'85% di vino prodotto prima dell'8 dicembre 2023 con il 15% di vino prodotto nel 2024, scatta per tutta la massa tagliata l'obbligo di indicare gli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale? Così come nel caso di taglio/assemblaggio di vini generici o IGT senza annata con prodotti della vendemmia 2024 senza annata?

Risposta: le premesse sono che tutti i vini prodotti dopo l'8 dicembre 2023 devono includere la lista degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale e che, secondo la legislazione dell'UE, la 'produzione' di vino comprende non solo la fermentazione alcolica, ma anche l'attuazione di alcune pratiche enologiche. Essendo l'assemblaggio una delle pratiche enologiche citate, tutti i vini assemblati in cui un costituente è vino della vendemmia 2024 devono essere considerati come prodotti dopo l'8 dicembre 2023, indipendentemente dalle quantità utilizzate nel taglio.

Quindi: l'etichetta dei vini ottenuti mediante taglio o assemblaggio dopo l'8 dicembre 2023 deve includere la lista degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale in ogni caso, siano essi prodotti da vini di diverse annate, o dalla stessa annata ma con diverse origini o qualità. Tutti i produttori di vino devono tenere registri delle sostanze utilizzate e delle pratiche enologiche attuate nella produzione dei loro vini e dovrebbero quindi avere le informazioni necessarie per soddisfare i requisiti di etichettatura nei casi di assemblaggio con vini di vendemmie precedenti al 2024.

Quesito: la lista degli ingredienti e i valori nutrizionali devono essere indicati nei cartelli apposti ai recipienti in cantina in ogni caso, o solo nel caso di vendita diretta?

Risposta: nel caso in cui il prodotto sia destinato al consumatore finale (vendita diretta) e non sia soggetto ad ulteriore trasformazione, indipendentemente dal recipiente, si ritiene

che la lista degli ingredienti e i valori nutrizionali dovranno essere indicati nei cartelli apposti ai recipienti in cantina.

Quindi: per i recipienti di cantina contenenti prodotti vitivinicoli destinati ad ulteriori lavorazioni o trattamenti tali informazioni possono essere omesse dai cartelli identificativi.

Quesito: la difficoltà dei piccoli operatori per il calcolo del valore energetico dei mosti, chiedendo indicazioni su come eventualmente derivare tali informazioni dall'unico dato noto, cioè il grado "babo".

Risposta: la risposta data è stata la seguente: "al riguardo, se correttamente interpretata la richiesta, si ritiene che sia sufficiente effettuare la conversione di cui all'articolo 31 del regolamento (UE) N. 1169/2011 e del relativo allegato XIV in riferimento alla voce carboidrati".

Risposta abbastanza sbrigativa, in ogni caso si ricorda che per calcolare il valore energetico, per i vini sono da prendere in considerazione: alcol, zuccheri (carboidrati), acidi organici e polioli; mentre sono trascurabili le quantità di grassi, acidi grassi saturi, proteine fibre e sale. Per la consultazione dei coefficienti di interesse, si riporta il citato allegato.

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DELL'ENERGIA

Per la dichiarazione il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

— carboidrati (ad esclusione dei polioli) 17 kJ/g — 4 kcal/g

— polioli 10 kJ/g — 2,4 kcal/g

— proteine 17 kJ/g — 4 kcal/g

— grassi 37 kJ/g — 9 kcal/g

— salatrim 25 kJ/g — 6 kcal/g

— alcol (etanolo) 29 kJ/g — 7 kcal/g

— acidi organici 13 kJ/g — 3 kcal/g

— fibre 8 kJ/g — 2 kcal/g

— eritritolo 0 kJ/g — 0 kcal/g

ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine di presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia e kJ/kcal

grassi g di cui:

— acidi grassi saturi g

— acidi grassi monoinsaturi g

— acidi grassi polinsaturi g

carboidrati g di cui:

— zuccheri g

— polioli g

— amido g fibre

g proteine

g sale

g vitamine e sali minerali le unità indicate nell'allegato XIII, parte A, punto 1.

Riporto nuovamente l'allegato alla mia relazione del 25/03/2024 con i coadiuvanti tecnologici e gli additivi che provocano allergie o intolleranze e che eventualmente sono presenti nei vini imbottigliati e non.

all'Allegato I, parte A, tabella 2 colonna 1 del Regolamento n. 934/2019

	1	2
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾
19	Fogli filtranti contenenti zeolite Y-faujasite	Soltanto per l'assorbimento degli aloanisoli. Alle condizioni stabilite nella scheda 3.2.15 (2016) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.

⁽¹⁾ L'anno che figura tra parentesi dopo i riferimenti a una scheda del codice delle pratiche enologiche dell'OIV indica la versione della scheda autorizzata dall'Unione in quanto pratica enologica autorizzata, alle condizioni e nei limiti d'uso indicati nella presente tabella.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE (GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4).

⁽³⁾ Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (GU L 12 del 15.1.2011, pag. 1).

TABELLA 2: COMPOSTI ENOLOGICI AUTORIZZATI DI CUI ALL'ARTICOLO 3, PARAGRAFO 1.

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
1	Regolatori dell'acidità							
1.1	Acido tartarico [L(+)-]	E 334/CAS 87-69-4	Scheda 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Condizioni e limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Specifiche per l'acido tartarico [L(+)-] di cui all'appendice 1, punto 2, del presente allegato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.2	Acido malico (D,L-L-)	E 296/-	Scheda 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.3	Acido lattico	E 270/-	Scheda 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACLAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.4	Tartrato di potassio L(+)	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Scheda 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

7.6.2019

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 149/11

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
1.5	Bicarbonato di potassio	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Scheda 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.6	Carbonato di calcio	E 170/CAS 471-34-1	Scheda 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.7	Tartrato di calcio	E 354/-	Scheda 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
1.8	Solfato di calcio	E 516/-	Scheda 2.1.3.1.1.1 (2017)		x	Condizioni e limiti di cui all'allegato III, sezione A, punto 2, lettera b). Massimo livello d'uso: 2 g/l.	(3)
1.9	Carbonato di potassio	E 501 i)	Scheda 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2 Conservanti e antiossidanti							
2.1	Diossido di zolfo	E 220/CAS 7446-09-5	Scheda 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x	Limiti (quantità massima nel prodotto immesso in commercio) di cui all'allegato I, sezione B	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.2	Bisolfito di potassio	E 228/CAS 7773-03-7	Scheda 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.3	Metabisolfito di potassio	E 224/CAS 16731-55-8	Scheda 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

L 149/12

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

7.6.2019

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
2.4	Sorbato di potassio	E 202	Scheda 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
2.5	Lisozima	E 1105	Scheda 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.6	Acido L-ascorbico	E 300	Scheda 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x	Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 250 mg/l. Massimo 250 mg/l per ogni trattamento.	Uve fresche, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.7	Dimetildicarbonato (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Scheda 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x	Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
3 Sequestranti							
3.1	Carbone per uso enologico		Scheda 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Vini bianchi, 2, 10 e 14
3.2	Fibre vegetali selettive		Scheda 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
4 Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica							
4.1	Cellulosa microcristallina	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Scheda 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Deve essere conforme alle specifiche figuranti nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012.
							Uve fresche, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 e 12

7.6.2019

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 149/13

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (1)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti vitivinicoli (4)
4.2	Idrogenofosfato di diammonio	E 342/CAS 7783-28-0	Scheda 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA	x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo, rispettivamente, di 1 g/l (espresso in sali) (5) e di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7.
4.3	Solfato di ammonio	E 517/CAS 7783-20-2	Scheda 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL	x		
4.4	Bisolfito di ammonio	-/CAS 10192-30-0		COEI 1-AMMHD	x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) e nei limiti previsti ai punti da 2.1 a 2.3.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12 e 13
4.5	Cloridrato di tiamina	-/CAS 67-03-8	Scheda 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN	x	Soltanto per la fermentazione alcolica.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
4.6	Autolisati di lievito	-/-	Scheda 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS	x (6)		Uve fresche, 2, 10, 11, 12 e 13
4.7	Scorze di lieviti	-/-	Scheda 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL	x (6)		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.8	Lieviti inattivati	-/-	Scheda 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA	x (6)		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.9	Lieviti inattivati con livelli garantiti di glutazione	-/-	Scheda 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU	x (6)	Soltanto per la fermentazione alcolica.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

L 149/14

II

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

7.6.2019

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (1)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti vitivinicoli (4)
5 Agenti chiarificanti							
5.1	Gelatina alimentare	-/CAS 9000-70-8	Scheda 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI	x (6)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.2	Proteina di frumento		Scheda 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG	x (6)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.3	Proteina di piselli		Scheda 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG	x (6)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.4	Proteina di patate		Scheda 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG	x (6)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.5	Colla di pesce		Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.6	Caseina	-/CAS 9005-43-0	Scheda 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN	x (6)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.7	Caseinati di potassio	-/CAS 68131-54-4	Scheda 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS	x (6)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.8	Ovoalbumina	-/CAS 9006-59-1	Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB	x (6)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

7.6.2019

II

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 149/15

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
5.9	Bentonite	E 558/-	Scheda 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.10	Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)	E 551/-	Scheda 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.11	Caolino	-/CAS 1332-58-7	Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.12	Tannini		Scheda 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
5.13	Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Scheda 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.14	Chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i>	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Scheda 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.15	Estratti proteici di lieviti	-/-	Scheda 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.16	Polivinilpolipirrolidone	E 1202/CAS 25249-54-1	Scheda 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16

L 149/16

IF

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

7.6.2019

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
5.17	Alginato di calcio	E 404/CAS 9005-35-0	Scheda 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC	x	Soltanto per la produzione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	4, 5, 6, 7, 8 e 9
5.18	Alginato di potassio	E 402/CAS 9005-36-1	Scheda 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG	x	Soltanto per la produzione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	4, 5, 6, 7, 8 e 9
6 Agenti stabilizzanti							
6.1	Tartrato acido di potassio	E 336(j)/CAS 868-14-4	Scheda 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT	x	Soltanto per favorire la precipitazione dei sali tartarici.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.2	Tartrato di calcio	E 354/-	Scheda 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR	x		Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.3	Acido citrico	E 330	Scheda 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x	Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

7.6.2019

IF

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 149/17

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
6.4	Tannini	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS			Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.5	Ferrocianuro di potassio	E 536/-	Scheda 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER	x	Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.6	Fitato di calcio	-/CAS 3615-82-5	Scheda 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x Per i vini rossi, non oltre 8 g/hl. Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.7	Acido metatartrico	E 353/-	Scheda 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x		Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.8	Gomma arabica	E 414/CAS 9000-01-5	Scheda 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x	Quanto basta	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

L 149/18

II

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

7.6.2019

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
6.9	Acido tartarico D, L o il suo sale neutro di potassio	-/CAS 133-37-9	Scheda 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x Soltanto per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza. Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.10	Mannoproteine di lieviti	-/-	Scheda 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x		Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.11	Carbossimetilcellulosa	E466/-	Scheda 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x	Soltanto per garantire la stabilizzazione tartarica.	Vini bianchi, 4, 5, 6, 7, 8 e 9
6.12	Copolimeri polivinilimidazolo-povinilpirrolidone (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Scheda 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.13	Poliaspartato di potassio	E 456/CAS 64723-18-8	Scheda 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x	Soltanto per contribuire alla stabilizzazione tartarica.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7	Enzimi (*)						
7.1	Ureasi	CE 3.5.1.5	Scheda 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x Soltanto per diminuire il tenore di urea nel vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 6 del presente allegato.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

7.6.2019

II

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 149/19

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
7.2	Pectina liasi	CE 4.2.2.10	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.3	Pectina metilesterasi	CE 3.1.1.11	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.4	Poligalatturonasi	CE 3.2.1.15	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.5	Emicellulasi	CE 3.2.1.78	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.6	Cellulasi	CE 3.2.1.4	Scheda 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

L 149/20

EU

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

7.6.2019

1	2	3	4	5	6	7	8	
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)	
7.7	Betaglucanasi	CE 3.2.1.58	Scheda 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16	
7.8	Glicosidasi	CE 3.2.1.20	Scheda 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS	x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16	
8	Gas e gas di imballaggio (*)							
8.1	Argo	E 938/CAS 7440-37-1	Scheda 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (*)	x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16	
8.2	Azoto	E 941/CAS 7727-37-9	Scheda 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (*)	x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16	
8.3	Anidride carbonica	E 290/CAS 124-38-9	Scheda 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (*)	x	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in commercio è di 3 g/l e la sovrappressione dovuta all'anidride carbonica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C.	Per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

7.6.2019

EU

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 149/21

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
8.4	Ossigeno gassoso	E 948/CAS 17778-80-2	Scheda 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
9 Agenti di fermentazione							
9.1	Lieviti per vinificazione	-/-	Scheda 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x (*)	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
9.2	Batteri acido-lattici	-/-	Scheda 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (*)	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
10 Correzione di difetti							
10.1	Solfato di rame pentaidrato	-/CAS 7758-99-8	Scheda 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl, a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore di rame non deve superare i 2 mg/l.
10.2	Citrato di rame	-/CAS 866-82-0	Scheda 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICT		x	Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl, a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore di rame non deve superare i 2 mg/l.

L 149/22

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

7.6.2019

1	2	3	4	5	6	7	8
Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
10.3	Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Scheda 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.4	Chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i>	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Scheda 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.5	Lieviti inattivati	-/-		COEI-1-INAYEA		x (*)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
11 Altre pratiche							
11.1	Resina di pino di Aleppo	-/-			x	Alle condizioni stabilite nell'appendice 2 del presente allegato.	2, 10, 11
11.2	Fecce fresche	-/-			x (*)	Soltanto per i vini secchi. Fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi. Quantità non superiori al 5 % del volume del prodotto trattato.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11.3	Caramello	E 150 a-d/-	Scheda 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x	Per rafforzare il colore, conformemente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.	(3)

7.6.2019

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 149/23

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (†)	Condizioni e limiti d'uso (‡)	Categorie di prodotti vitivinicoli (¶)
11.4	Isotiocianato di allile	-/57-06-7				x	Soltanto per impregnare i dischi di paraffina pura. Cfr. tabella 1. Nel vino non deve essere presente alcuna traccia di isotiocianato di allile.	Soltanto per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per il vino
11.5	Lieviti inattivati	-/-		COEI-1-INAYEA		x (‡)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

(*) L'anno che figura tra parentesi dopo i riferimenti a una scheda del codice delle pratiche enologiche dell'OIV indica la versione della scheda autorizzata dall'Unione in quanto pratica enologica autorizzata, alle condizioni e nei limiti d'uso indicati nella presente tabella.

(†) Sostanze utilizzate come coadiuvanti tecnologici di cui all'articolo 20, lettera d), regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

(‡) I composti enologici autorizzati devono essere utilizzati in conformità alle disposizioni contenute nelle schede del codice delle pratiche enologiche dell'OIV di cui alla colonna 3, a meno che non siano applicabili ulteriori condizioni e limiti d'uso previsti in questa colonna.

(§) Se non applicabile a tutte le categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

(¶) I sali di ammonio di cui alle voci 4.2, 4.3 e 4.4 possono essere utilizzati anche in combinazione, fino a un limite complessivo di 1 g/l o 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti. Il sale di ammonio di cui alla voce 4.4 non può tuttavia superare il limite che figura nella stessa voce.

(§) Cfr. anche articolo 9, paragrafo 2, del presente regolamento.

(¶) Quando utilizzati come additivi come indicato all'allegato I, punto 20, del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).

Rammento che la dichiarazione nutrizionale e gli ingredienti possono essere riportati direttamente in etichetta oppure adottando un sistema elettronico (QR code), ricordo comunque che adottando questo ultimo sistema i valori energetici devono essere comunque riportati anche nella etichetta di legge ed espressi in kcal e kj (questi 2 valori devono essere preceduti dalla lettera maiuscola E). Riporto qui sotto un fac-simile che potete utilizzare; sottolineo nuovamente che, per quanto riguarda gli ingredienti, qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento (il vino) e ancora presente nel prodotto finito (il vino), deve essere riportato nell'elenco degli ingredienti.

INGREDIENTI
Uve, agenti stabilizzanti (acido tartarico) conservanti e antiossidanti (metabisolfito di potassio) anidride carbonica (imbottigliato in atmosfera protetta)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi per 100 ml

Energiakj
kcal
Grassi di cui acidi grassi saturig
g
Carboidrati di cui zuccherig
g
Proteineg
Saleg

ETICHETTA AMBIENTALE
Bottiglia GL 71
Tappo FOR 51
Capsula (alluminio) C/ALU 90

Ricordo inoltre, e qui la *e-label* (etichetta digitale) diventa indispensabile, che gli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale deve essere fruibile in tutte e 24 le lingue della Comunità europea. Ho visionato diversi software e uno in particolar modo mi ha colpito per la sua semplicità di utilizzo, chiunque volesse eventualmente visionarlo potremmo organizzare una webinar (o video call).

Mi auguro che quanto riportato in questa relazione aiuti i produttori e consenta di far maggiore luce su di un argomento che oramai si protrae da tempo.

8 gennaio 2025

per Viti Consulenze

Enrico Viti