

ETICHETTATURA VINI  
ELENCO DEGLI INGREDIENTI  
**I GAS DI IMBALLAGGIO**

In merito all'etichettatura dei prodotti vitivinicoli, l'obbligo di riportare gli ingredienti in etichetta per determinati prodotti riguarda anche **i gas inerti**, utilizzati ai fini della protezione del vino in fase d'imbottigliamento.

Il regolamento (UE) 2117/2021, articolo 1, punto 32 modifica l'articolo 119 del regolamento UE 1308/2013, riguardo l'etichettatura e la presentazione dei prodotti elencati nell'allegato VII, parte II, punti da 1 a 11 e punti 13, 15 e 16, aggiungendo le seguenti indicazioni obbligatorie "elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale". Riportiamo di seguito la definizione di ingrediente;

«**ingrediente**» (art. 2 Reg. 1169/2011): 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 **e ancora presente nel prodotto finito**, anche se sotto forma modificata.

L'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 (aggiornato dal regolamento (UE) 2024/3085) include l'elenco completo degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici che possono essere utilizzati per la produzione di vino, raggruppandoli nelle categorie funzionali pertinenti (regolatori dell'acidità, conservanti/antiossidanti, agenti stabilizzanti, ecc.) e fornisce i termini da utilizzare per indicare le categorie funzionali e le sostanze da inserire nell'elenco degli ingredienti, che devono essere presentati utilizzando le denominazioni specificate (colonna 1) o, in alternativa, i numeri E degli additivi (colonna 2).

Allego tabella 2 aggiornata del regolamento UE 2024/3085.

*Tabella 2*

**Composti enologici autorizzati di cui all'articolo 3, paragrafo 1**

|  | 1                            | 2               | 3                                          | 4                                              | 5        | 6                                                             | 7                                              | 8                                                           |
|--|------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | Sostanze/<br>principi attivi | Numero E<br>e/o | Codice<br>delle<br>pratiche<br>e<br>enolog | Riferimento<br>della<br>scheda<br>del<br>Codex | Additivo | Coadiuvante<br>tecnologico/<br>sostanza<br>utilizzata<br>come | Condizioni e<br>limiti<br>d'uso <sup>(9)</sup> | Categorie<br>di<br>prodotti<br>vitivinicoli <sup>(10)</sup> |

|     |                              | numero<br>CAS                  | iche<br>dell'OIV<br>(7)                             | dell'OIV<br>di cui<br>all'articolo 9,<br>paragrafo 1 |   | coadiuvante<br>tecnologico (8) |                                                                                                                                      |                                                         |
|-----|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1   | Regolatori dell'acidità      |                                |                                                     |                                                      |   |                                |                                                                                                                                      |                                                         |
| 1.1 | Acido tartarico<br>[L(+)-]   | E 334 /<br>CAS<br>87-69-4      | Schede<br>2.1.3.1.1<br>(2001),<br>3.1.1.1<br>(2001) |                                                      | x |                                | Condizioni<br>e limiti di<br>cui<br>all'allegato<br>VIII, parte I,<br>sezioni C e<br>D, del<br>regolamento<br>(UE)<br>n. 1308/2013 e | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16 |
| 1.2 | Acido malico<br>(D,L- L-)    | E 296 /                        | Schede<br>2.1.3.1.1<br>(2001),<br>3.1.1.1<br>(2001) |                                                      | x |                                | all'articolo<br>11 del<br>presente<br>regolamento. Il<br>trattamento                                                                 | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16 |
| 1.3 | Acido lattico                | E 270 /<br>-                   | Schede<br>2.1.3.1.1<br>(2001),<br>3.1.1.1<br>(2001) |                                                      | x |                                | o viene<br>indicato nel<br>registro di<br>cui<br>all'articolo<br>147,                                                                | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16 |
| 1.4 | Tartrato di<br>potassio L(+) | E 336(ii)<br>/ CAS<br>921-53-9 | Schede<br>2.1.3.2.2<br>(1979),<br>3.1.2.2<br>(1979) |                                                      |   | x                              | paragrafo<br>2, del<br>regolamento<br>(UE)<br>n. 1308/2013.                                                                          | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16 |
| 1.5 | Bicarbonato di<br>potassio   | E 501(ii)<br>/ CAS<br>298-14-6 | Schede<br>2.1.3.2.2<br>(1979),<br>3.1.2.2<br>(1979) |                                                      |   | x                              | Specifiche<br>per l'acido<br>tartarico<br>[L(+)-] di<br>cui<br>all'appendice 1, punto<br>2, del<br>presente<br>allegato.             | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16 |
| 1.6 | Carbonato di<br>calcio       | E 170 /<br>CAS<br>471-34-1     | Schede<br>2.1.3.2.2<br>(1979),<br>3.1.2.2<br>(1979) |                                                      |   | x                              |                                                                                                                                      |                                                         |
| 1.8 | Solfato di calcio            | E 516 /                        | Scheda<br>2.1.3.1.1.<br>1 (2017)                    |                                                      | x |                                | Condizioni<br>e limiti di<br>cui<br>all'allegato<br>III, sezione<br>A, punto 2,<br>lettera b).                                       | 3                                                       |

|      |                             |             |                                                                           |                                |   |                  |                                                                                                                                                                    |                                                |
|------|-----------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|      |                             |             |                                                                           |                                |   |                  | Massimo livello d'uso: 2 g/l.                                                                                                                                      |                                                |
| 1.9  | Carbonato di potassio       | E 501 i)    | Schede 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)                                   |                                |   | x                | Condizioni e limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e                                                          | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16    |
| 1.10 | Acido citrico               | E 330       | Schede 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)                                       |                                | x |                  | all'articolo 11 del presente regolamento. Il trattamento viene                                                                                                     | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16                |
| 1.11 | Lieviti per vinificazione   | /           | Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)                 | COEI-1-SACCHA<br>COEI-1-NOSACC |   | x <sup>(8)</sup> | indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.                                                                     | 10, 11 e 12                                    |
| 1.12 | Batteri acido-lattici       | /           | Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980) | COEI-1-BALACT                  |   | x <sup>(8)</sup> | Acido citrico: si applica solo l'obiettivo a) delle schede 3.1.1 (1979) e 3.1.1.1 (2001) dell'OIV. Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l. | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16 |
| 2    | Conservanti e antiossidanti |             |                                                                           |                                |   |                  |                                                                                                                                                                    |                                                |
| 2.1  | Anidride solforosa          | E 220 / CAS | Schede 1.12                                                               |                                | x |                  | Limiti (quantità                                                                                                                                                   | Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5,                    |

[illegible]

|     |                                                       |                          |                                     |               |  |   |                                                                                                                         |                                                                           |
|-----|-------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---------------|--|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 3.1 | Carbone per uso enologico                             |                          | Schede 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)   | COEI-1-CHARBO |  | x | Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.     | Vini bianchi, 2, 10 e 14                                                  |
| 3.2 | Fibre vegetali selettive                              |                          | Schede 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022) | COEI-1-FIBVEG |  | x |                                                                                                                         | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16                               |
| 4   | Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica |                          |                                     |               |  |   |                                                                                                                         |                                                                           |
| 4.1 | Cellulosa microcristallina                            | E 460(i) / CAS 9004-34-6 | Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)  |               |  | x |                                                                                                                         | Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16               |
| 4.2 | Idrogenofosfato di diammonio                          | / CAS 7783-28-0          | Scheda 4.1.7 (1995)                 | COEI-1-PHODIA |  | x | Soltanto per la fermentazione alcolica.                                                                                 | Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 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)                 |               |  | x | Limite massimo di 1 g/l (espresso in sali) <sup>(11)</sup> o di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti. |                                                                           |
| 4.4 | Bisolfito di ammonio                                  | / CAS 10192-30-0         |                                     | COEI-1-AMMHYD |  | x | Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) e                                  | Uve fresche, 2, 10, 11 e 12                                               |

|      |                                                        |                           |                                    |                |  |                  |                                                                                                               |                                                                           |
|------|--------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------|----------------|--|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                        |                           |                                    |                |  |                  | nei limiti previsti ai punti 2.1, 2.2 e 2.3.                                                                  |                                                                           |
| 4.5  | Cloridrato di tiamina                                  | / CAS 67-03-8             | Schede 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)  | COEI-1-THIAMIN |  | x                | Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento | Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7 |
| 4.6  | Autolisati di lievito                                  | /                         | Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015) | COEI-1-AUTLYS  |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                                               | Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16               |
| 4.7  | Scorze di lieviti                                      | /                         | Schede 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015) | COEI-1-YEHULL  |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                                               | Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16               |
| 4.8  | Lieviti inattivati                                     | /                         | Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015) | COEI-1-INAYEA  |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                                               | 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 <sup>(8)</sup> | Soltanto per la fermentazione alcolica.                                                                       | Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16               |
| 4.10 | Cellulosa in polvere                                   | E 460(ii) / CAS 9004-34-6 | Scheda 2.3.2 (2019)                |                |  | x                |                                                                                                               | 10, 11 e 12                                                               |
| 5    | Agenti chiarificanti                                   |                           |                                    |                |  |                  |                                                                                                               |                                                                           |
| 5.1  | Gelatina alimentare                                    | / CAS 9000-70-8           | Schede 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)  | COEI-1-GELATI  |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                                               | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16                               |
| 5.2  | Proteina di frumento                                   |                           | Schede 2.1.17                      | COEI-1-PROVEG  |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                                               | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,                                               |

|          |                                                           |                         |                                                                     |                                                             |  |                  |                                                                                 |                                                                         |
|----------|-----------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|          |                                                           |                         | (2004),<br>3.2.7<br>(2004)                                          |                                                             |  |                  |                                                                                 | 11, 12, 15<br>e 16                                                      |
| 5.3      | Proteina di<br>piselli                                    |                         | Schede<br>2.1.17<br>(2004),<br>3.2.7<br>(2004)                      | COEI-1-<br>PROVEG                                           |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                 | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                    |
| 5.4      | Proteina di<br>patate                                     |                         | Schede<br>2.1.17<br>(2004),<br>3.2.7<br>(2004)                      | COEI-1-<br>PROVEG                                           |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                 | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                    |
| 5.5      | Colla di pesce                                            |                         | Scheda<br>3.2.1<br>(2011)                                           | COEI-1-<br>COLPOI                                           |  | x                |                                                                                 | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 15<br>e 16                                   |
| 5.6      | Caseina                                                   | / CAS<br>9005-<br>43-0  | Scheda<br>2.1.16<br>(2004)                                          | COEI-1-<br>CASEIN                                           |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                 | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                    |
| 5.7      | Caseinati di<br>potassio                                  | / CAS<br>68131-<br>54-4 | Schede<br>2.1.15<br>(2004),<br>3.2.1<br>(2011)                      | COEI-1-<br>POTCAS                                           |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                 | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                    |
| 5.8      | Ovoalbumina                                               | / CAS<br>9006-<br>59-1  | Scheda<br>3.2.1<br>(2011)                                           | COEI-1-<br>OEUALB                                           |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                 | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 15<br>e 16                                   |
| 5.9      | Bentonite                                                 | /                       | Schede<br>2.1.8<br>(1970),<br>3.3.5<br>(1970)                       | COEI-1-<br>BENTON                                           |  | x                |                                                                                 | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                 |
| 5.1<br>0 | Biossido di<br>silicio (gel o<br>soluzione<br>colloidale) | E 551 /                 | Schede<br>2.1.10<br>(1991),<br>3.2.1<br>(2011),<br>3.2.4<br>(1991)  |                                                             |  | x                |                                                                                 | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                    |
| 5.1<br>1 | Caolino                                                   | / CAS<br>1332-<br>58-7  | Scheda<br>3.2.1<br>(2011)                                           | COEI-1-<br>KAOLIN                                           |  | x                |                                                                                 | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 15<br>e 16                                |
| 5.1<br>2 | Tannini                                                   |                         | Schede<br>2.1.7<br>(2019),<br>2.1.17<br>(2004),<br>3.2.6<br>(2019), | COEI-1-<br>TANINS<br>COEI-1-<br>PROCYA<br>COEI-1-<br>ELLAGI |  | x                | Si applica<br>soltanto la<br>sezione 2<br>delle<br>schede<br>COEI-1-<br>PROCYA, | Uve fresche,<br>1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16 |

|          |                                                                                               |                                                                         |                                                                     |                                        |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|          |                                                                                               |                                                                         | 3.2.7<br>(2004),<br>4.1.8<br>(1981),<br>4.3.2<br>(1981)             | COEI-1-<br>GALLOT<br>COEI-1-<br>PROFIS |  |   | COEI-1-<br>ELLAGI,<br>COEI-1-<br>GALLOT e<br>COEI-1-<br>PROFIS.                                                                                                                                                                                  |                                                         |
| 5.1<br>3 | Chitosano<br>derivato<br>da <i>Aspergillus<br/>niger</i> o<br>da <i>Agaricus<br/>bisporus</i> | / CAS<br>9012-<br>76-4                                                  | Schede<br>2.1.22<br>(2009),<br>3.2.1<br>(2011),<br>3.2.12<br>(2009) | COEI-1-<br>CHITOS                      |  | x |                                                                                                                                                                                                                                                  | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16    |
| 5.1<br>4 | Chitina-glucano<br>derivata<br>da <i>Aspergillus<br/>niger</i>                                | Chitina: n. CAS<br>1398-<br>61-4;<br>Glucan<br>o: CAS<br>9041-<br>22-9. | Schede<br>2.1.23<br>(2009),<br>3.2.1<br>(2011),<br>3.2.13<br>(2009) | COEI-1-<br>CHITGL                      |  | x |                                                                                                                                                                                                                                                  | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16    |
| 5.1<br>5 | Estratti proteici<br>di lieviti                                                               | /                                                                       | Schede<br>2.1.24<br>(2011),<br>3.2.14<br>(2011),<br>3.2.1<br>(2011) | COEI-1-<br>EPLEV                       |  | x |                                                                                                                                                                                                                                                  | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16    |
| 5.1<br>6 | Polivinilpolipirr<br>olidone                                                                  | E 1202<br>/ CAS<br>25249-<br>54-1                                       | Scheda<br>3.4.9<br>(1987)                                           |                                        |  | x |                                                                                                                                                                                                                                                  | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16 |
| 5.1<br>7 | Alginato di<br>calcio                                                                         | E 404 /<br>CAS<br>9005-<br>35-0                                         | Scheda<br>4.1.8<br>(1981)                                           |                                        |  | x | Soltanto<br>per la<br>produzione<br>di tutte le<br>categorie di<br>vini<br>spumanti e<br>di vini<br>frizzanti<br>ottenuti<br>dalla<br>fermentazi<br>one in<br>bottiglia e<br>per i quali<br>la<br>separazion<br>e delle<br>fecce è<br>effettuata | 4, 5, 6, 7, 8<br>e 9                                    |

|          |                            |                        |                      |               |   |   |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                    |
|----------|----------------------------|------------------------|----------------------|---------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                            |                        |                      |               |   |   | mediante sboccatura                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                    |
| 5.1<br>8 | Alginato di potassio       | E 402 / CAS 9005-36-1  | Scheda 4.1.8 (1981)  |               |   | 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 | E336(i) / CAS 868-14-4 | Scheda 3.3.4 (2004)  |               |   | x | Soltanto per favorire la precipitazione dei sali tartarici.                                                                                                                                               | 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         | /                      | Scheda 3.3.12 (1997) | COEI-1-CALTAR |   | x |                                                                                                                                                                                                           | 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                  | Schede 3.3.1 (1970), |               | x |   | Quantità massima nel vino                                                                                                                                                                                 | Mosto di uve parzialment                                                                                           |

|     |                             |                        |                                                                   |                                                                                                       |  |   |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                        |
|-----|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                             |                        | 3.3.8<br>(1970)                                                   |                                                                                                       |  |   | trattato<br>imnesso in<br>commercio:<br>1 g/l.                                                                                                                                                                                                     | e<br>fermentato<br>destinato al<br>consumo<br>umano<br>diretto tal<br>quale, 1, 3,<br>4, 5, 6, 7, 8,<br>9, 15 e 16                                                                     |
| 6.4 | Tannini                     | /                      | Schede<br>2.1.7<br>(2019),<br>3.2.6<br>(2019),<br>3.3.1<br>(1970) | COEI-1-<br>TANINS<br>COEI-1-<br>PROCYA<br>COEI-1-<br>ELLAGI<br>COEI-1-<br>GALLOT<br>COEI-1-<br>PROFIS |  |   | Si applica<br>soltanto la<br>sezione 2<br>delle<br>schede<br>COEI-1-<br>PROCYA,<br>COEI-1-<br>ELLAGI,<br>COEI-1-<br>GALLOT e<br>COEI-1-<br>PROFIS.                                                                                                 | Uve fresche,<br>mosto di<br>uve<br>parzialment<br>e<br>fermentato<br>destinato al<br>consumo<br>umano<br>diretto tal<br>quale, 1, 2,<br>3, 4, 5, 6, 7,<br>8, 9, 10, 11,<br>12, 15 e 16 |
| 6.5 | Ferrocianuro di<br>potassio | E 536 /                | Schede<br>3.3.1<br>(1970),<br>3.3.10<br>(1970)                    |                                                                                                       |  | x | Alle<br>condizioni<br>stabilite<br>nell'append<br>ice 4 del<br>presente<br>allegato. Il<br>trattament<br>o viene<br>indicato nel<br>registro di<br>cui<br>all'articolo<br>147,<br>paragrafo<br>2, del<br>regolament<br>o (UE)<br>n. 1308/20<br>13. | Mosto di<br>uve<br>parzialment<br>e<br>fermentato<br>destinato al<br>consumo<br>umano<br>diretto tal<br>quale, 1, 3,<br>4, 5, 6, 7, 8,<br>9, 15 e 16                                   |
| 6.6 | Fitato di calcio            | / CAS<br>3615-<br>82-5 | Scheda<br>3.3.1<br>(1970)                                         | COEI-1-<br>CALPHY                                                                                     |  | x | Soltanto<br>per i vini<br>rossi e non<br>oltre 8 g/hl.<br>Alle<br>condizioni<br>stabilite<br>nell'append<br>ice 4 del                                                                                                                              | Mosto di<br>uve<br>parzialment<br>e<br>fermentato<br>destinato al<br>consumo<br>umano<br>diretto tal<br>quale, 1, 3,                                                                   |

|      |                                                        |                       |                                     |               |   |   |                                                                                                                                    |                                                                                                                    |
|------|--------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|---------------|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                        |                       |                                     |               |   |   | presente allegato.                                                                                                                 | 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16                                                                                          |
| 6.7  | Acido metatartarico                                    | E 353 /               | Scheda 3.3.7 (1970)                 |               | x |   |                                                                                                                                    | 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 (2022)                 |               | x |   |                                                                                                                                    | Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 |
| 6.9  | Acido tartarico D, L- o il suo sale neutro di potassio | / CAS 133-37-9        | Schede 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. | 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 |   |                                                                                                                                    | Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 |

[illegible]

|     |                            |                    |                                                                                                            |                                        |  |   |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                      |
|-----|----------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | Ureasi                     | CE<br>3.5.1.5      | Scheda<br>3.4.11<br>(1995)                                                                                 | COEI-1-<br>UREASE<br>COEI-1-<br>PRENZY |  | x | Soltanto<br>per<br>diminuire il<br>tenore di<br>urea nel<br>vino.<br>Alle<br>condizioni<br>stabilite<br>nell'append<br>ice 6 del<br>presente<br>allegato. | Mosto di<br>uve<br>parzialment<br>e<br>fermentato<br>destinato al<br>consumo<br>umano<br>diretto tal<br>quale, 1, 3,<br>4, 5, 6, 7, 8,<br>9, 15 e 16 |
| 7.2 | Pectina liasi              | CE<br>4.2.2.1<br>0 | Schede<br>1.13<br>(2021),<br>2.1.4<br>(2021);<br>2.1.18<br>(2021);<br>3.2.8<br>(2021);<br>3.2.11<br>(2021) | COEI-1-<br>ACTPLY<br>COEI-1-<br>PRENZY |  | x |                                                                                                                                                           | Uve fresche,<br>1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                                                                              |
| 7.3 | Pectina<br>metilesterasi   | CE<br>3.1.1.1<br>1 | Schede<br>1.13<br>(2021),<br>2.1.4<br>(2021),<br>2.1.18<br>(2021),<br>3.2.8<br>(2021),<br>3.2.11<br>(2021) | COEI-1-<br>ACTPME<br>COEI-1-<br>PRENZY |  | x |                                                                                                                                                           | Uve fresche,<br>1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                                                                              |
| 7.4 | Poligalatturonasi          | CE<br>3.2.1.1<br>5 | Schede<br>1.13<br>(2021),<br>2.1.4<br>(2021),<br>2.1.18<br>(2021),<br>3.2.8<br>(2021),<br>3.2.11<br>(2021) | COEI-1-<br>ACTPGA<br>COEI-1-<br>PRENZY |  | x |                                                                                                                                                           | Uve fresche,<br>1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                                                                              |
| 7.5 | Xilanasi<br>(emicellulasi) | CE<br>3.2.1.8      | Schede<br>1.13<br>(2021),<br>2.1.4<br>(2021),<br>2.1.18                                                    | COEI-1-<br>XYLANA<br>COEI-1-<br>PRENZY |  | x |                                                                                                                                                           | Uve fresche,<br>1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                                                                              |

|          |                                |                    |                                                                                                                                  |                                                             |  |   |  |                                                                         |
|----------|--------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--|---|--|-------------------------------------------------------------------------|
|          |                                |                    | (2021),<br>3.2.8<br>(2021),<br>3.2.11<br>(2021)                                                                                  |                                                             |  |   |  |                                                                         |
| 7.6      | Cellulasi                      | CE<br>3.2.1.4      | Schede<br>1.13<br>(2021),<br>2.1.4<br>(2021),<br>2.1.18<br>(2021),<br>3.2.8<br>(2021),<br>3.2.11<br>(2021)                       | COEI-1-<br>ACTCEL<br>COEI-1-<br>PRENZY                      |  | x |  | Uve fresche,<br>1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16 |
| 7.7      | Betaglucanasi                  | CE<br>3.2.1.5<br>8 | Schede<br>2.1.4<br>(2021),<br>2.1.18<br>(2021),<br>3.2.8<br>(2021),<br>3.2.10<br>(2004),<br>3.2.11<br>(2021),<br>3.5.7<br>(2013) | COEI-1-<br>BGLUCA<br>COEI-1-<br>ACTGLU<br>COEI-1-<br>PRENZY |  | x |  | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                 |
|          |                                |                    |                                                                                                                                  |                                                             |  |   |  |                                                                         |
| 7.9      | Arabinanasi                    | CE<br>3.2.1.9<br>9 | Schede<br>1.13<br>(2021),<br>2.1.4<br>(2021),<br>2.1.18<br>(2021),<br>3.2.8<br>(2021),<br>3.2.11<br>(2021)                       | COEI-1-<br>ACTARA<br>COEI-1-<br>PRENZY                      |  | x |  | Uve fresche,<br>1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16 |
| 7.1<br>0 | Beta-glucanasi<br>(β1-3, β1-6) | CE<br>3.2.1.6      | Schede<br>2.1.4<br>(2021),<br>2.1.18<br>(2021),<br>3.2.8<br>(2021),<br>3.2.10<br>(2004),<br>3.2.11<br>(2021),                    | COEI-1-<br>ACTGLU<br>COEI-1-<br>PRENZY                      |  | x |  | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                    |

|          |                                          |                                 |                                                                                                          |                                        |                   |   |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                |
|----------|------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                          |                                 | 3.5.7<br>(2013)                                                                                          |                                        |                   |   |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                |
| 7.1<br>1 | Glucosidasi                              | CE<br>3.2.1.2<br>1              | Schede<br>2.1.19<br>(2013),<br>3.2.9<br>(2013)                                                           | COEI-1-<br>GLYCOS<br>COEI-1-<br>PRENZY |                   | x |                                                                                                                                                                                                                                | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                                                                        |
| 7.1<br>2 | Aspergillopepsina I                      | CE<br>3.4.23.<br>18             | Schede<br>2.2.12<br>(2021),<br>3.3.2016<br>(2021)                                                        | COEI-1-<br>PROTEA<br>COEI-1-<br>PRENZY |                   | x |                                                                                                                                                                                                                                | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                                                                        |
| 8        | Gas e gas di imballaggio <sup>(13)</sup> |                                 |                                                                                                          |                                        |                   |   |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                |
| 8.1      | Argo                                     | E 938 /<br>CAS<br>7440-<br>37-1 | Schede<br>2.1.14<br>(2022),<br>2.2.5<br>(1970),<br>3.2.3<br>(2002)                                       |                                        | x <sup>(13)</sup> | x |                                                                                                                                                                                                                                | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                                                                           |
| 8.2      | Azoto                                    | E 941 /<br>CAS<br>7727-<br>37-9 | Schede<br>2.1.14<br>(2022),<br>2.2.5<br>(1970),<br>3.2.3<br>(2002)                                       |                                        | x <sup>(13)</sup> | x |                                                                                                                                                                                                                                | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                                                                           |
| 8.3      | Anidride carbonica                       | E 290 /<br>CAS<br>124-<br>38-9  | Schede<br>1.7<br>(1970),<br>2.2.3<br>(1970),<br>2.2.5<br>(1970),<br>2.3.9<br>(2005),<br>4.1.10<br>(2002) |                                        | x <sup>(13)</sup> | 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. | 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 |
| 8.4      | Ossigeno gassoso                         | E 948 /<br>CAS                  | Schede<br>2.1.1                                                                                          |                                        |                   | x |                                                                                                                                                                                                                                | 1, 3, 4, 5, 6,<br>7, 8, 9, 10,                                                                                                 |

|      |                                |                        |                                                                            |                                        |  |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                      |
|------|--------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                | 17778-80-2             | (2016),<br>3.5.5<br>(2016)                                                 |                                        |  |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 11, 12, 15<br>e 16                                                                                                                                   |
| 9    | Agenti di fermentazione        |                        |                                                                            |                                        |  |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                      |
| 9.1  | Lieviti per<br>vinificazione   | /                      | Schede<br>2.1.3.2.3.<br>1. (2019),<br>2.3.1<br>(2016),<br>4.1.8<br>(1981)  | COEI-1-<br>SACCHA<br>COEI-1-<br>NOSACC |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Uve fresche,<br>2, 10, 11,<br>12, 13,<br>seconda<br>fermentazio<br>ne alcolica<br>di 4, 5, 6 e 7                                                     |
| 9.2  | Batteri acido-<br>lattici      | /                      | Schede<br>2.1.3.2.3.<br>2 (2019),<br>3.1.2<br>(1979),<br>3.1.2.3<br>(1980) | COEI-1-<br>BALACT                      |  | x <sup>(8)</sup> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1, 2, 3, 4, 5,<br>6, 7, 8, 9, 10,<br>11, 12, 15<br>e 16                                                                                              |
| 10   | Correzione di difetti          |                        |                                                                            |                                        |  |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                      |
| 10.1 | Solfato di rame<br>pentaidrato | / CAS<br>7758-<br>99-8 | Scheda<br>3.5.8<br>(1989)                                                  | COEI-1-<br>CUI SUL                     |  | x                | Nei limiti<br>dell'impieg<br>o di 1 g/hl,<br>a<br>condizione<br>che il<br>prodotto<br>trattato<br>non abbia<br>un tenore<br>in rame<br>superiore<br>a 1 mg/l, ad<br>eccezione<br>dei vini<br>liquorosi<br>elaborati a<br>partire dal<br>mosto di<br>uve non<br>fermentate<br>o poco<br>fermentate,<br>per le quali<br>il tenore di<br>rame non<br>deve<br>superare<br>i 2 mg/l. | Mosto di<br>uve<br>parzialment<br>e<br>fermentato<br>destinato al<br>consumo<br>umano<br>diretto tal<br>quale, 1, 3,<br>4, 5, 6, 7, 8,<br>9, 15 e 16 |
| 10.2 | Citrato di rame                | / CAS<br>866-<br>82-0  | Scheda<br>3.5.14<br>(2008)                                                 | COEI-1-<br>CUI CIT                     |  | x                | Nei limiti<br>dell'impieg<br>o di 1 g/hl,<br>a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mosto di<br>uve<br>parzialment<br>e                                                                                                                  |

|      |                                                                              |                                                    |                      |               |   |                  |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                          |
|------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------|---------------|---|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                              |                                                    |                      |               |   |                  | 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. | fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16 |
| 10.3 | Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> o da <i>Agaricus bisporus</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 <sup>(8)</sup> |                                                                                                                                                                                                                                                       | 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 e 11                                                                               |

|       |                            |            |                   |  |   |                  |                                                                                                                                                                                                            |                                 |
|-------|----------------------------|------------|-------------------|--|---|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 11.2  | Fecce fresche              | /          |                   |  |   | x <sup>(8)</sup> | Soltanto per i vini secchi. Fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione e 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 semplice         | E 150a / - | Scheda 4.3 (2007) |  | x |                  | Per rafforzare il colore, conformemente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.                                                                                | 3                               |
| 11.3a | Caramello caustico-solfito | E 150b /   | Scheda 4.3 (2007) |  | x |                  | Per rafforzare il colore, conformemente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.                                                                                | 3                               |
| 11.3b | Caramello ammoniacale      | E 150c /   | Scheda 4.3 (2007) |  | x |                  | Per rafforzare il colore, conformem                                                                                                                                                                        | 3                               |

|       |                               |           |                   |               |   |                  |                                                                                                                                                      |                                                                                                                 |
|-------|-------------------------------|-----------|-------------------|---------------|---|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                               |           |                   |               |   |                  | ente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.                                                             |                                                                                                                 |
| 11.3c | Caramello solfito-ammoniacale | E 150d /  | Scheda 4.3 (2007) |               | x |                  | Per rafforzare il colore, conformemente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.                          | 3                                                                                                               |
| 11.4  | Isotiocianato di allile       | / 57-06-7 |                   |               |   | x                | Soltanto per 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 <sup>(8)</sup> |                                                                                                                                                      | 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16                                                                     |

I gas di imballaggio sono indicati nell'elenco degli ingredienti, essi devono essere presentati secondo le stesse regole di qualsiasi altro additivo (categoria funzionale, seguita dalla denominazione o, se del caso, dal numero E). Altrimenti è possibile utilizzare l'indicazione specifica, definita dal regolamento delegato (UE) 2023/1606 che ha modificato il

regolamento 2019/33 relativo, tra le altre cose, all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti vitivinicoli. Infatti, al regolamento 2019/33 è aggiunto l'articolo 48 bis, il quale al paragrafo 6 riporta quanto segue:

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».

RIPORTIAMO DEGLI ESEMPI DI INDICAZIONE DEI GAS DI IMBALLAGGIO NELL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI VITIVINICOLI:

Ingredienti:

- 1- Uva; Conservanti e Antiossidanti (**Anidride Solforosa**); Gas d'Imballaggio (Azoto)
- 2- Uva; Conservanti e Antiossidanti (**Anidride Solforosa** E220); Gas e Gas di imballaggio (Azoto E941)
- 3- Uva; Conservanti e Antiossidanti (**Anidride Solforosa**); Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Sinalunga 3 febbraio 2025

Per Viti Consulenze

Enrico Viti