

The background of the entire page is a high-angle, black and white photograph of numerous wine bottles stacked in neat rows. The perspective is from above, looking down at the necks of the bottles, which are arranged in a grid-like pattern that recedes into the distance. The lighting creates strong highlights and shadows, emphasizing the cylindrical shape and the texture of the bottle necks.

# Libro bianco

# Etichettatura del vino

Chiavi per affrontare il Regolamento (UE) 2021/2117

# ● Indice



## 01. Obiettivo

P. 3

Introduzione alle nuove regole europee di etichettatura del vino, il cui obiettivo principale è garantire la sicurezza alimentare dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione.

## 02. Misura comunitaria

P. 5

Il quadro normativo stabilisce nuove regole obbligatorie per l'etichettatura del vino e dei vini aromatizzati.

## 03. Contenuto

P. 7

- Definizioni P. 9
- Obbligatorietà P. 10
- Eccezioni P. 13
- Calcolo P. 14
- Media elettronici P. 16
- Dati pratici P. 19

*Clicca su ciascuna sezione, argomento o pagina per consultarla/o direttamente.*



Impegnati nell'enologia

# 01

# Obiettivo

---

# Obiettivo

Ottenere la trasparenza nei confronti dei consumatori e l'armonizzazione con regole stabilite da lungo tempo nel settore alimentare. In altre parole, l'obiettivo del nuovo regolamento sull'etichettatura del vino è fornire ai consumatori una base e informazioni che consentano loro di fare scelte informate sugli alimenti che consumano ed evitare pratiche ingannevoli.

Se le informazioni nutrizionali sugli alimenti si riferiscono alla presenza del valore energetico e dei nutrienti presenti negli alimenti, nel vino ci sono alcuni nutrienti che determinano le informazioni nutrizionali, come l'alcol, che può contribuire a un valore energetico medio o alto; il contenuto di zuccheri e, naturalmente, gli allergeni.

È importante inserirli per fornire ai consumatori informazioni su cui basare la propria scelta del prodotto che desiderino.

Inoltre, con questa nuova legislazione, il mercato del vino risponde e si adatta alle esigenze e alle tendenze dei consumatori di oggi, che chiedono sempre più prodotti sani e genuini. Sempre più spesso, la società vuole sapere e chiede informazioni chiare per poter scegliere quale prodotto acquistare.

Con questa nuova normativa, da un lato, il consumatore potrà accedere all'elenco degli additivi e al valore nutrizionale in modo semplice e facile; dall'altro, il produttore non dovrà sovraccaricare la bottiglia e rovinare l'estetica di una confezione con una quantità di informazioni poco attraente.





Impegnati nell'enologia

# 02

# Misura comunitaria

---

# Quadro normativo

L'attuale quadro normativo è costituito dal Regolamento (UE) 2021/2117, che stabilisce nuove regole per l'etichettatura del vino e dei vini aromatizzati. Questo regolamento, pubblicato nel 2021, sostituisce il precedente Regolamento 1308/2013, in particolare l'articolo 119, e aggiunge nuove regole obbligatorie per tutte le categorie di vino.

Sostituisce inoltre il Regolamento 251/2014, aggiungendo un nuovo articolo, l'articolo 6a, che introduce le nuove **informazioni nutrizionali** e l'intero **elenco di ingredienti**. Nel caso di vini de-alcolizzati con meno di 10 gradi alcolici, sarà necessario indicare la data di scadenza minima, che corrisponde alla data "da consumarsi preferibilmente entro" sull'etichetta di qualsiasi prodotto alimentare.

**Dall'8 dicembre 2023** sarà obbligatorio introdurre queste indicazioni. Fino a tale data, qualsiasi vino etichettato che non soddisfi i requisiti della normativa potrà continuare ad essere commercializzato, ma da tale data in poi, tutti i vini etichettati dovranno essere conformi alla normativa.

Inoltre, la Commissione Europea deve ancora redigere un nuovo Regolamento delegato che sostituisca il Regolamento delegato (UE) 2019/33, introducendo regole relative all'indicazione degli ingredienti. Aggiungerà anche nuove regole sui vini commercializzati sfusi che, come quelli etichettati, dovranno includere l'elenco degli ingredienti. Tutto ciò è in attesa di pubblicazione.





Impegnati nell'enologia

# 03

# Contenuto

---



A partire dall'8 dicembre prossimo, il **Regolamento (UE) 2021/2117**  pubblicato il 2 dicembre 2021 che modifica le regole di etichettatura dei vini e dei vini aromatizzati, imporrà l'obbligo di includere sull'etichetta di tutti i vini commercializzati nell'UE:



**Valori  
energetici**



**Intolleranze  
o allergie**



**Dichiarazione  
nutrizionale**



**Elenco degli  
ingredienti**

I vini prodotti ed etichettati prima dell'8 dicembre 2023 non saranno interessati da tale novità e non richiederanno quindi alcun tipo di modifica delle etichette, per cui potranno essere immessi sul mercato fino a esaurimento scorte.

# Definizioni

## ● Che cos'è un ingrediente?

Secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011 sulle informazioni sugli alimenti ai consumatori, la definizione di **ingrediente** è la seguente: qualsiasi sostanza o prodotto, inclusi aromi, additivi ed enzimi alimentari o qualsiasi componente di un ingrediente composto, utilizzato nella produzione o preparazione di un prodotto alimentare e ancora presente nel prodotto finito, eventualmente anche modificato; i residui non vengono considerati ingredienti.

Il Regolamento (UE) 2019/934 del 12 marzo 2019 elenca le pratiche enologiche autorizzate e la loro classificazione come additivi o sostanze ausiliarie tecnologiche. Solo gli additivi sono soggetti a etichettatura.

## ● Che cos'è un additivo e che cos'è un coadiuvante?

Un **additivo alimentare** è qualsiasi sostanza la cui aggiunta intenzionale a prodotti alimentari ha uno scopo tecnologico, nella fase di produzione, trasformazione, preparazione, confezionamento, trasporto, conservazione e ha come effetto che essa o i suoi derivati diventino un composto dei prodotti alimentari.

Si definisce **coadiuvante** qualsiasi sostanza utilizzata intenzionalmente nella lavorazione delle materie prime dei prodotti alimentari o dei loro ingredienti per soddisfare un determinato scopo tecnologico durante il trattamento o la trasformazione. Ciò può comportare la presenza non intenzionale, ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o dei suoi derivati nel prodotto finale, a condizione che questi residui non rappresentino un rischio per la salute e non abbiano un effetto tecnologico sul prodotto finale.

Esempi: chiarificanti, eccetera.

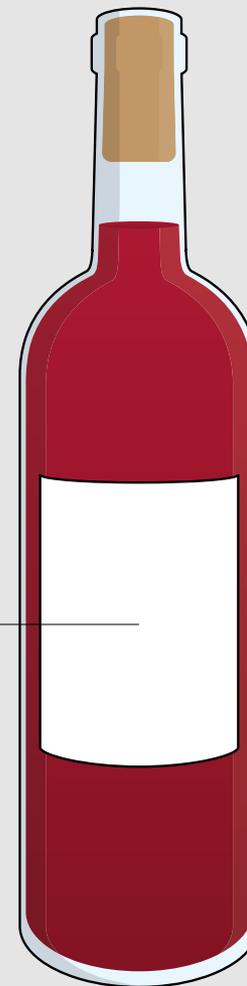


# Obbligatorietà

## Quali additivi sono soggetti a etichettatura?

Sia sull'etichetta digitale che su quella fisica, gli additivi devono essere indicati in modo specifico nell'elenco degli ingredienti. Si consiglia di inserire prima la categoria dell'additivo, seguita dal nome dell'additivo tra parentesi "()". Va precisato che se l'additivo è un allergene, questo deve essere indicato in **grassetto**.

- 1 Ingredienti
- 2 Additivi
- 3 Allergeni



## Additivi

Secondo il Regolamento (UE) 2019/934

- **Correttori di acidità:** acido tartarico, acido malico\*, acido lattico, solfato di calcio, acido citrico.
- **Conservanti e antiossidanti:** biossido di zolfo, bisolfito di potassio, metabisolfito di potassio, sorbato di potassio, lisozima, acido ascorbico, dimetil dicarbonato (DMDC).
- **Stabilizzanti:** acido citrico, acido metatartarico, gomma arabica, mannoproteine del lievito, carbossimetilcellulosa (CMC), poliaspartato di potassio, acido fumarico.
- **Gas e gas di imbottigliamento:** argon, azoto, anidride carbonica.
- **Altre pratiche:** resina carbossilica di pino, caramello\*.

*Gli additivi contrassegnati con \* non sono autorizzati nei prodotti Biologici.*

Questi additivi riconosciuti per la vinificazione si possono consultare anche nel **Regolamento (UE) 2019/934** 

## Alternative fisiche

- **Alternative ai correttori di acidità:** resine cationiche\*, trattamenti con elettromembrana\*.
- **Alternative ai conservanti e agli antiossidanti:** pastorizzazione flash e microfiltrazione tangenziale,
- **Alternative agli stabilizzatori:** elettrodialisi\*, resine cationiche\*, stabilizzazione a freddo con o senza bitartrato di potassio\*.
- **Pratiche enologiche preventive,** compresa la bioprotezione.

Per informazioni al riguardo, fare riferimento alla tabella disponibile da pagina 11 a pag. 23: **TABELLA 2: COMPOSTI ENOLOGICI AUTORIZZATI DI CUI ALL'ARTICOLO 3, PARAGRAFO 1**



## Cosa dobbiamo inserire come ingrediente?

La materia prima, l'uva, seguita dagli altri ingredienti aggiunti al vino, come il saccarosio o il mosto d'uva concentrato o gli additivi secondo il Regolamento (UE) 2022/68.

Gli **ingredienti** devono essere elencati in ordine decrescente di peso ove rappresentino dal 2% in su del prodotto finito; quelli che costituiscono meno del 2% possono essere elencati in ordine sparso dopo gli altri ingredienti.

Inoltre, come già detto, le **sostanze che causano allergie** devono essere indicate in **grassetto** nell'elenco degli ingredienti.

Queste informazioni si aggiungono a quelle obbligatorie già previste sull'etichetta, ma non le sostituiscono.

# Eccezioni

## Casi speciali

— Anidride solforosa e i suoi derivati (E220 - E228). Possono essere raggruppati e indicati come "conservanti (solfiti)", come già avviene oggi.

— Anidride carbonica, argon e/o biossido di azoto. Può essere indicato come "imbottigliato in atmosfera protetta".

— Per i vini spumanti. Lo sciroppo di zucchero e lo sciroppo di dosaggio devono comparire nell'elenco degli ingredienti, da soli o seguiti dagli ingredienti che li compongono.

### Quali componenti alimentari possiamo omettere dall'elenco degli ingredienti?

1. Che vengono utilizzati come coadiuvanti tecnologici.
2. La cui presenza in un alimento è dovuta al fatto che siano contenuti in un ingrediente, a condizione che non svolgano più una funzione tecnologica nel prodotto finito.



# Calcolo

## Come indicare la dichiarazione dei valori nutrizionali?

Le informazioni nutrizionali devono essere indicate per 100 ml.

Devono essere indicati **obbligatoriamente**:

- Il valore energetico.
- Grassi e acidi grassi saturi.
- Carboidrati e zuccheri.
- Proteine.
- Sale.

**Opzionalmente** da integrare con:

- Acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi.
- Polialcoli.
- Amido.
- Fibra alimentare.
- Vitamine o minerali in quantità significative. Può essere necessario includerli in quantità significative e possono aggiungere valore al prodotto.



Il valore energetico deve essere calcolato utilizzando i fattori di conversione elencati nell'Allegato XIV del Regolamento (UE) n. 1169/2011, oppure utilizzando i valori medi del settore generalmente stabiliti e accettati.

In realtà, la dichiarazione nutrizionale sull'etichetta può limitarsi al valore energetico (in kcal o kj), purché sia accessibile in modo completo. Questo perché il valore energetico ha più importanza per il consumatore rispetto all'etichettatura della tabella nutrizionale completa.

# Regolamento (UE) 2021/2117

## Dichiarazione nutrizionale

		Valori/100ml
Valore energetico		x kJ
		x kCal
Grassi		x g
	Di cui acidi grassi saturi	x g
Carboidrati		x g
	Di cui zuccheri	x g
Proteine		x g
Sale		x g

Il valore energetico deve essere calcolato utilizzando i fattori di conversione elencati nell'Allegato XIV del Regolamento (UE) n. 1169/2011, oppure utilizzando i valori medi del settore generalmente stabiliti e accettati.

Facoltativamente, può essere espresso per unità di consumo o porzione.

In tal caso, l'etichetta deve indicare:

- Quantità di consumo o porzione
- Numero totale di porzioni contenute nella bottiglia

# Media elettronici

Le **informazioni energetiche**, simili alla dichiarazione delle calorie negli Stati Uniti, dovrebbero continuare a comparire sulle etichette del vino con la lettera "E" di Energia.

Anche i **possibili allergeni** dovrebbero essere indicati a parte e sotto la dicitura "Contiene".

A differenza delle informazioni obbligatorie sull'etichetta, mentre le informazioni sugli ingredienti e sul contenuto nutrizionale sono obbligatorie, si possono rendere accessibili attraverso un codice QR o un URL sull'etichetta del vino.

Tutte le informazioni obbligatorie, sia quelle indicate sull'etichetta fisica che sulla piattaforma digitale, devono apparire nello stesso campo visivo, nella stessa lingua in cui vengono commercializzate e devono poter essere consultate per tutta la vita utile del prodotto.

## Restrizioni

Sono previste due restrizioni particolarmente importanti che i produttori di vino e di etichette devono tenere in considerazione per i contenuti accessibili tramite codice QR o URL.

### 01

---

Le etichette elettroniche non possono contenere altre informazioni destinate alla vendita o al marketing.

### 02

---

I dati degli utenti non possono essere raccolti o tracciati con mezzi elettronici.



# Codici QR

## Vantaggi dell'uso

L'uso dei codici QR per la conformità alle normative europee sull'etichettatura del vino presenta molti vantaggi. Tre di questi sono significativi:



si possono tradurre automaticamente nella lingua richiesta, a seconda del luogo in cui l'utente li scansiona.



Si possono modificare le etichette in tempo reale correggendo qualsiasi problema o errore riscontrato dopo la stampa.



Si può evitare di apportare modifiche importanti alle etichette fisiche.

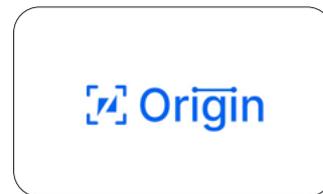




# Piattaforme

## Etichettatura elettronica

Alla luce di questi nuovi requisiti di etichettatura, mettiamo a disposizione diverse società che consentono la generazione di codici QR per aiutare le aziende vinicole a conformarsi alla nuova legislazione e a soddisfare le esigenze di informazione e trasparenza dei consumatori.



*Clicca su ciascuna delle immagini per accedere al rispettivo sito web e ottenere maggiori informazioni.*

# Alcune informazioni pratiche

## — Dimensione minima dei caratteri delle informazioni nutrizionali

Le indicazioni obbligatorie previste dall'Articolo 9, paragrafo 1, sono stampate sulla confezione o sull'etichetta in modo da garantire una chiara leggibilità in caratteri ove la lettera x, come previsto dall'Allegato IV, abbia un'altezza uguale o superiore a 1,2 mm.

## — Posizione e contenuto del QR

Le informazioni normative possono essere inserite sia davanti che dietro, a condizione che venga rispettato l'articolo 13 del Regolamento 1169/2011: "le informazioni obbligatorie devono essere riportate in un punto evidente, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili". Inoltre, i simboli generici non sono sufficienti; è necessario un titolo esplicito, come "ingredienti", quando si presenta l'elenco degli ingredienti tramite il codice QR, in conformità con il regolamento IAC, articolo 18, paragrafo 1.

## — Lingue

Le informazioni obbligatorie sull'etichetta (fisica o digitale) devono essere fornite in tutte le lingue dell'Unione Europea in cui il prodotto è commercializzato. Se la destinazione dei vini è al di fuori dell'Unione Europea, si dovranno seguire le normative del Paese di destinazione.

## — Dimensione minima del QR

La dimensione minima raccomandata è 1,31 cm x 1,31 cm con un margine di 0,16 cm su ciascun lato.

### 1 Dimensioni minime del QR



1,31 cm x 1,31 cm  
+ 0,16 cm  
margine

### 3 Posizione e contenuto

Etichetta anteriore o posteriore, purché sia facilmente visibile e chiaramente leggibile.

*Il QR deve sempre essere accompagnato da un titolo esplicito.*

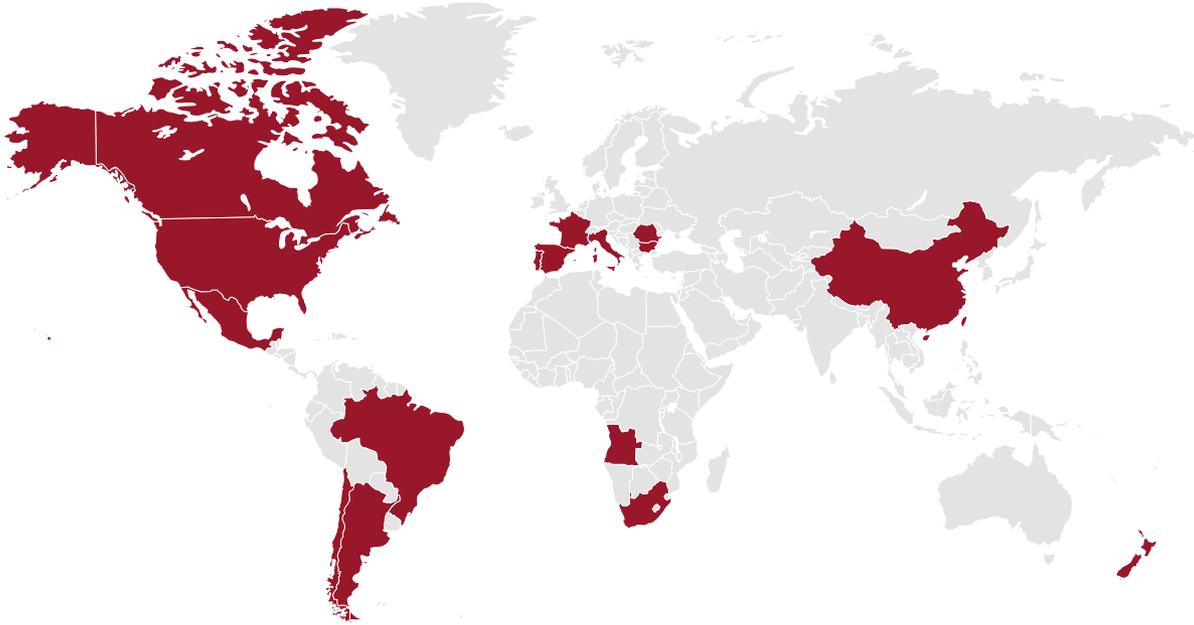
### 2 Dimensioni minime dei caratteri

Altezza "x"  $\geq$  1,2 mm

### 4 Multilingua

Le informazioni obbligatorie devono essere visualizzate nelle lingue dell'UE in cui il prodotto è commercializzato.

# Gruppo **Agrovin**



---

agrovitalia@agrovin.com | Tel.+39 045 894 1335

**agrovin.com**

Via Ortigara, 55  
37069 Villafranca di Verona  
Verona (ITALIA)