



crea

Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

***LE ETICHETTE ALIMENTARI,
STRUMENTO INDISPENSABILE PER IL CONSUMATORE***
L'etichetta del Vino strumento di sicurezza e di marketing

9 Novembre 2022









Per etichettatura si intendono i termini, le diciture, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, nastro o fascetta che accompagnano un dato prodotto o che ad esso si riferiscono;



Per presentazione si intende qualsiasi informazione trasmessa ai consumatori tramite il condizionamento del prodotto in questione inclusi la forma e il tipo di bottiglie.



Le etichette dei vini sono disciplinate da una serie di norme comunitarie e nazionali (Reg Cee 479/2008; Reg. CE 491/2009; Reg. CE 607/2009; D.M. 13 Agosto 2012; Reg UE n1308/2013; Reg UE n2117/2021) e servono oltre che a favorire le scelte del consumatore anche a facilitare la libera circolazione delle merci nonché una leale concorrenza tra gli operatori del settore.



Le indicazioni obbligatorie da inserire nello stesso campo visivo in modo da potere essere letti dal consumatore simultaneamente senza dovere girare il recipiente sono le seguenti:

- ◆ **denominazione di vendita,**
- ◆ **nome dell'azienda imbottigliatrice (per gli spumanti è obbligatorio inserire il nome del produttore),**
- ◆ **Stato produttore,**
- ◆ **volume nominale,**
- ◆ **titolo alcolometrico volumico effettivo.**



Altre indicazioni obbligatorie sono:

la presenza di allergeni *

il tenore di zuccheri per i vini spumanti

indicazione del lotto di provenienza

*** obbligatorio evidenziarli anche ai sensi del reg 1169/2011**





Le dimensioni minime dei caratteri impiegati per l'indicazione del titolo alcolometrico devono essere conformi alle seguenti indicazioni:

- minimo 5 mm, se il volume nominale è superiore a 100 centilitri**
 - minimo 3 mm, se il volume nominale è pari o inferiore a 100 centilitri ma superiore a 20 centilitri**
 - minimo 2 mm, se il volume nominale è pari o inferiore a 20 centilitri**
- 



L'indicazione del Paese di provenienza è un requisito essenziale dell'etichettatura dei vini. Poichè lo Stato deve essere indicato sia in riferimento all'indirizzo dell'imbottigliatore che in riferimento allo Stato di produzione il nome potrebbe essere inserito due volte (le due Nazioni potrebbero essere anche diverse)



Il volume nominale del recipiente deve essere indicato tassativamente in etichetta e può essere indicato nelle seguenti forme:

- ◆ **0,75 l;**
- ◆ **75 cl;**
- ◆ **750 ml**
- ◆ **1l**



Il titolo alcolometrico volumico effettivo, ovvero la percentuale di alcool contenuta nel vino, è un dato estremamente importante da inserire in etichetta e può essere indicato nei seguenti modi:

- ◆ **titolo alcolometrico effettivo 12,5% vol**
- ◆ **Alcole effettivo 12,5% vol**
- ◆ **Alc 12,5 % vol**

e indica la quantità di alcool effettivamente presente in bottiglia.



Il titolo alcolometrico effettivo deve essere indicato con precisione (altrimenti si configura una mancanza di sicurezza informativa e possono essere contestate ipotesi di frode).

Viene ammessa una tolleranza pari allo 0,5% in più o in meno rispetto al titolo indicato. Questa soglia di tolleranza sale allo 0,8% per i vini DOP e IGP immagazzinati in bottiglia per oltre tre anni, per i vini spumanti, per i vini spumanti di qualità, per i vini spumanti gassificati, per i vini frizzanti, per i vini frizzanti gassificati e per i vini liquorosi.



I solfiti, sostanze potenzialmente allergizzanti, devono essere indicati solo se la loro quantità supera i 10 mg/L mentre i derivati delle uova e del latte, usati per il processo di chiarificazione, devono essere sempre indicati indipendentemente dalla quantità presente.

I solfiti possono essere segnalati anche attraverso un logo indicato nell'allegato X del Reg CE 607/2009



L'indicazione del Lotto, la presenza dei Solfiti, che possono essere indicati anche con l'apposizione di un logo indicante la presenza dell'additivo, l'indicazione dell'importatore e/o del venditore, possono figurare fuori del campo visivo in cui compaiono le altre indicazioni obbligatorie.



Per vini a Denominazione di Origine Protetta si intendono quei prodotti la cui qualità e le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi fattori naturali e umani; le cui uve provengono esclusivamente da tale zona geografica, la cui produzione avviene in detta zona geografica e la cui varietà di vite appartiene alla specie *vitis vinifera*.



Per i Vini a Indicazione Geografica si intendono quei prodotti le cui qualità, la cui notorietà, o altra caratteristica siano attribuibili a tale origine geografica; le cui uve provengano almeno per l'85% esclusivamente da tale zona geografica, la cui produzione avvenga in tale specifica zona, e la cui varietà derivi da varietà di viti appartenenti alla specie vitis vinifera o da un incrocio tra la vitis vinifera e altra specie del genere vitis

Per i vini DO e IG è obbligatorio inserire l'anno di produzione delle uve.



I vini DO e IG devono riportare in etichetta, in caratteri indelebili e chiaramente distinguibili dal resto delle informazioni, la denominazione di origine o l'indicazione geografica seguita dall'espressione Denominazione di origine protetta o DOP o Indicazione geografica Protetta o IGP ed accanto indicato il simbolo dell'unione (reg 1152/2012)



Lista degli ingredienti

Esistono tre diverse opzioni: - lista degli ingredienti in base al particolare processo di vinificazione di un determinato vino - lista degli ingredienti in base al processo di vinifica- - lista degli ingredienti in base al processo di vinificazione autorizzato. Qualunque sia, tra questi tre, il metodo seguito, bisognerà sempre indicare le sostanze che causano allergie. Mentre rimangono esclusi, sostanzialmente, i coadiuvanti tecnologici usati per la trasformazione del vino e le sostanze naturali utilizzate per regolare composizione delle uve.

Manca l'etichetta nutrizionale



BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BIONDI-SANTI

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE



MARCA

PROPRIA

TENUTA "GREPPO"

e 750ml

Imbottigliato all'origine dal viticoltore
FRANCO BIONDI SANTI
NELLA CANTINA DELLA TENUTA "GREPPO"
MONTALCINO-ITALIA

ITALIA
13 %vol





Le indicazioni facoltative sono:

l'annata di produzione;

il nome di una o più varietà di uve da vino;

**per i vini DOP o IGP le menzioni tradizionali;
eventuale particolare tipologia di produzione;**

**la definizione da agricoltura biologica e biodinamica
con relativo Logo comunitario**

Es. di Menzione Tradizionale: Vino Novello

- può essere commercializzato come tale solo se proviene da vini DOP o IGP nei cui disciplinari sia prevista la produzione di vino novello;
- deve essere confezionato entro il 31 dicembre dell'annata relativa alla vendemmia da cui derivano le uve;
- la data di immissione al consumo non deve essere anteriore alla data del 1 ottobre dell'anno della vendemmia;
- devono essere ottenute per almeno il 40% mediante processo di fermentazione con macerazione carbonica delle uve;
- devono obbligatoriamente presentare in etichetta l'annata di produzione delle uve.



**La lingua può essere una o più lingua comunitaria ma :
il nome di una denominazione protetta o di una
identificazione geografica o una menzione tradizionale
devono figurare in etichetta nella lingua o nelle lingue
per le quali si applica la protezione.**



I cosiddetti vini varietali, ovvero quelli che, pur essendo privi di denominazione di origine o indicazione geografica, possono presentare in etichetta l'indicazione del vitigno e dell'annata devono provenire da uno dei seguenti sette vitigni indicati nell'allegato 4 del DM. 12 agosto 2012:

- ◆ Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
- ◆ Chardonnay,
- ◆ Merlot,
- ◆ Sauvignon,
- ◆ Syrah.



per i vini liquorosi è consentito apporre in etichetta una delle seguenti indicazioni purché il residuo di zucchero presente sia compreso nei limiti sotto indicati:

- ♦ **SECCO**: il grado zuccherino non deve superare i 40g/L
- ♦ **SEMISECCO** o **AMABILE**: il grado zuccherino deve essere compreso tra 40 e 100 g/L
- ♦ **DOLCE**: Il grado zuccherino deve essere superiore a 100g/L



Ai vini spumanti può aggiungersi in etichetta una delle seguenti indicazioni purché il residuo zuccherino sia compreso nei limiti sotto indicati:

- ◆ **BRUT** se il tenore di zucchero è inferiore a 12g/L
 - ◆ **EXTRA DRY** se il tenore di zuccheri è compreso tra 12 e 17G/L
 - ◆ **SECCO O ASCIUTTO** se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/L
 - ◆ **SEMISECCO O ABBOCCATO** se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50g/l
 - ◆ **DOLCE** se il tenore di zuccheri è superiore a 50g/L
- 





Etichettatura Birra

Dott.ssa Gabriella Lo Feudo
CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura

*La denominazione "birra" e' riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o con entrambi con ceppi di *saccharomyces carlsbergensis* o di *saccharomyces cerevisiae**

Nella produzione della birra e' consentito l'impiego di estratti di malto torrefatto e degli additivi alimentari consentiti dal

[decreto del Ministro della sanita' 27 febbraio 1996, n. 209.](#)

Il malto di orzo o di frumento puo' essere sostituito con altri cereali nonche' con materie prime amidacee e zuccherine nella misura massima del 40% calcolato sull'estratto secco del mosto.)

La denominazione "birra analcolica" e' riservata al prodotto con grado Plato non inferiore a 3 e non superiore a 8 e con titolo alcolometrico volumico non superiore a 1,2%.

La denominazione "birra leggera" o "birra light" e' riservata al prodotto con grado Plato non inferiore a 5 e non superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 1,2% e non superiore a 3,5%.

La denominazione "birra" e' riservata al prodotto con grado Plato superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 3,5%; tale prodotto puo' essere denominato "birra speciale" se il grado Plato non e' inferiore a 12,5 e "birra doppio malto" se il grado Plato non e' inferiore a 14,5.



Quando alla birra sono aggiunti frutta, succhi di frutta, aromi, o altri ingredienti alimentari caratterizzanti, la denominazione di vendita dovrà essere completata con il nome della sostanza caratterizzante.

I gradi Plato indicano la percentuale di zuccheri presente nel mosto, prima della fermentazione; Il coefficiente fisso 0,4, moltiplicato per il grado Plato fornisce il volume alcolico della bevanda fermentata.



Ingrediente caratterizzante

- E' definito "QUID" e indica la quantità media degli ingredienti che figurano nella denominazione di vendita, o che sono messi in evidenza con immagini, parole o rappresentazioni grafiche o, comunque, che sono associati alla denominazione di vendita o che sono essenziali per caratterizzare un determinato prodotto alimentare. Il QUID viene espresso come percentuale in peso che deve essere riportato nella denominazione di vendita oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione L'elenco degli ingredienti in ordine di peso decrescente non è obbligatorio se il titolo alcolometrico effettivo supera 1,2 % vol, ma normalmente viene riportato.

La legge n.1354/1962, “disciplina igienica della produzione e del commercio della birra”, impone l’inserimento della corretta denominazione sull’etichetta della vostra birra.

Di seguito, riportiamo le varie denominazioni in base alle caratteristiche della birra:

Birra Analcolica prodotto con grado Plato non inferiore a 3 e non superiore a 8, e con gradazione alcolica non superiore a 1,2%;

Birra Leggera (o Birra Light) prodotto con grado Plato non inferiore a 5 e non superiore a 10,5, e con gradazione alcolica non superiore a 3,5%;

Birra prodotto con grado Plato superiore a 10,5 e con gradazione alcolica superiore a 3,5%;

Birra Speciale prodotto con grado Plato non inferiore a 12,5;

Birra Doppio Malto prodotto con grado Plato non inferiore a 14,5;

Birra con aggiunta di aromi quando alla birra vengono aggiunti aromi, frutta o altri alimenti, è necessario riportarli dopo la denominazione classica “birra” (es. birra al lampone).