

Etichettatura, sul vino calorie e ingredienti



Attualmente le bevande alcoliche godono dell'esenzione dalla regola che vuole elenco ingredienti e informazioni nutrizionali obbligatorie su tutti i cibi ma l'UE sta valutando un progetto di modifica.

Ciò implica che un produttore di vino può indicare l'**elenco ingredienti e le informazioni nutrizionali** in etichetta, ma non è tenuto a farlo. Se decide di farlo, giova ricordare, questi dati debbono essere completi, corretti e comunicati nel modo stabilito dalle norme comunitarie.

Attualmente, la Commissione europea è determinata a portare avanti un progetto di modifica di queste regole, estendendo agli alcolici, e quindi al vino, le regole in vigore per gli altri alimenti.

Il finale della storia sembra essere già scritto e infatti, dopo un'iniziale levata di scudi, sia gli Stati membri, sia le associazioni dei produttori e della filiera vitivinicola hanno iniziato un dialogo volto a definire in quale modo debbano essere scritte le regole che dovranno disciplinare il modo in cui fornire queste informazioni ai consumatori di bevande alcoliche.

Le ragioni per cui nella filiera esistono consistenti dubbi riguardo a queste novità sono essenzialmente basate sulla quantità di informazioni ininfluenti che un'etichetta nutrizionale può trasmettere ai consumatori (di norma, **nel vino grassi, proteine e fibre sono assenti**), a fronte delle sole rilevanti (energia e carboidrati) che potrebbero essere comunicate senza riprodurre l'intera, consueta tabella.

D'altro canto, a norma del regolamento 1169/2011, **nell'elenco ingredienti deve essere indicato con certezza ciò che viene impiegato oltre all'uva o al mosto**, sia che si tratti di ingrediente, sia che si tratti di additivo.

Tuttavia esiste una materiale impossibilità di verificare se vengano aggiunte sostanze naturalmente frutto della fermentazione o comunque presenti nel vino sebbene suscettibili di essere anche addizionate.

Questo, di fatto, renderebbe la norma parzialmente scoperta sotto il profilo sanzionatorio, poiché un'aggiunta, per esempio, di mosto concentrato o di acido tartarico (tanto più se compiuta al di fuori delle regole sulla produzione e quindi senza la dovuta registrazione) non sarebbe verificabile empiricamente.

Articolo di Michele Fino, tratto da Vite&Vino n. 5-2018, pag 19

L'articolo completo è disponibile anche su Rivista Digitale e Banca Dati Online