

# Etichettatura del vino

## **Stato dell'arte e novità**

22 febbraio 2024

**Cristina Giovannini Luca**

# Riferimenti normativi - VINO

## LEGISLAZIONE UE

- Reg. UE 1169/2011
- Reg. UE 1308/2013 (artt. da 119 a 121)
- Reg. UE 33/2019

## LEGISLAZIONE NAZIONALE (IT)

- D. Lgs 231/2017
- D. Lgs 116/2020
- D. M. 13/08/2012
- Legge 238/2016

**+ DISCIPLINARI SPECIFICI**



# Indicazioni obbligatorie – Art. 119 del Reg. UE 1308/2013

- Designazione della categoria (omettibile per DOP/IGT)
- Dicitura DOP/IGP + nome della denominazione
- Titolo alcolometrico volumico effettivo (es. « ... % vol»)
- Indicazione della provenienza (es. «Prodotto in Italia»)
- Nome e indirizzo (Comune e Stato):
  - Imbottigliatore, o
  - Produttore (per spumante), o
  - Venditore (acquisto e commercializzazione spumante)
  - Importatore (vini importati)
- Tenore di zucchero (per spumante)
- Dichiarazione nutrizionale
- Elenco degli ingredienti

-> specifiche riportate nel Reg. UE 33/2019

---

Modifiche del Reg. UE 2117/2021



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Indicazioni obbligatorie

- Quantità (volume nominale) (Reg. UE 1169/2011 + norme metrologiche specifiche)
  - Allergeni (Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 33/2019)
  - Numero di lotto (Direttiva 2011/91/CE e D. Lgs 231/2017)
  - Etichettatura ambientale (D. Lgs 116/2020)
- 
- Annata di produzione delle uve per i DOC e DOCG, ad esclusione di vini liquorosi, spumanti non etichettati come millesimati e vini frizzanti (Legge 238/2016 e s.m.i.)

**+ DISCIPLINARI SPECIFICI**



- ✓ **Reg. UE 2117/2021:** nuove informazioni obbligatorie (ingredienti e DN)
- ✓ **Reg. UE 1606/2023:** specifiche per l'indicazione degli ingredienti e posizionamento info per il vino
- ✓ **Corrigendum relativo alle scorte**
- ✓ **Comunicazione C/2023/1190:** Linee guida applicative per le nuove informazioni
- ✓ **Circolare MASAF del 28/11/2023, n. 0656765:** chiarimenti aggiuntivi (es. scorte, calcolo energia)
- ✓ **Decreto 7 dicembre 2023:** deroga nazionale lettera «i» se utilizzati strumenti digitali



# Nuove informazioni obbligatorie

## Dall'8 dicembre 2023:

- ✓ **Elenco ingredienti:** direttamente in etichetta oppure fornito per via elettronica\*, ma con gli allergeni sempre dichiarati in etichetta
- ✓ **Dichiarazione nutrizionale:** DN completa direttamente in etichetta oppure solo energia («E» in kJ e kcal su 100 ml) in etichetta, ma con DN completa per via elettronica\*
- ✓ **È possibile smaltire le scorte di prodotti vitivinicoli prodotti prima dell'8 dicembre 2023**

---

\*non figurano insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing e non vengono raccolti o tracciati dati degli utenti

# Smaltimento delle scorte

- ✓ Il vino e i prodotti vitivinicoli aromatizzati prodotti prima dell'8 dicembre 2023 e che, rispettivamente, soddisfano i requisiti e le regole di etichettatura previsti dalle disposizioni applicabili prima di tale data possono continuare a essere immessi sul mercato fino a esaurimento scorte.
- ✓ Per **vino prodotto prima dell'8 dicembre 2023** si intende un prodotto che possiede le caratteristiche ed i requisiti di cui all'allegato VII, parte II del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e, come tale, risulta in carico sul registro vitivinicolo alla data del 7 dicembre 2023.
- ✓ Viceversa, se alla data del 7 dicembre 2023 risulta in carico sul registro vitivinicolo un prodotto che non possiede ancora i requisiti e le caratteristiche indicate per la categoria di immissione al consumo, il prodotto ottenuto al termine delle pratiche enologiche dovrà riportare ingredienti e DN (Circolare MASAF del 28/11/2023, n. 0656765)



# Elenco degli ingredienti

- ✓ Si applicano le regole previste nel Reg. UE 1169/2011, ad eccezione delle **disposizioni specifiche**
- ✓ È preceduto da un titolo comprendente la parola «ingredienti»
- ✓ Gli ingredienti sono riportati in ordine di peso decrescente, così come registrati al momento del loro uso nella produzione dell'alimento (gli ingredienti che costituiscono meno del 2 % del prodotto finito possono essere elencati in un ordine differente, dopo gli altri ingredienti)
- ✓ Gli ingredienti sono designati con la loro denominazione specifica, **salvo eccezioni:**
  - «uve» può sostituire l'indicazione delle uve e/o dei mosti di uve utilizzati come materia prima
  - «mosto di uve» può sostituire «mosto di uve concentrato» e/o «mosto di uve concentrato rettificato»
- ✓ L'aggiunta dello sciroppo zuccherino e dello sciroppo di dosaggio può essere indicata con “sciroppo zuccherino” e “sciroppo di dosaggio” (da sole o accompagnate tra parentesi da un elenco dei loro componenti di cui all'All. II del Reg. UE 934/2019)

---

Ingrediente: 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; i residui non sono considerati come ingredienti



# Elenco degli ingredienti & composti enologici

- ✓ Categorie, nomi e numeri E da utilizzare nell'elenco degli ingredienti sono riportati all'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934

**Tabella 2**

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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (1)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti vitivinicoli (4)
1	Regolatori dell'acidità							
1.1	Acido tartarico [L(+)-]	E 334/CAS 87-69-4	Schede 2.1.3.1.1, 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Condizioni e limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Specifiche per l'acido tartarico [L(+)-] di cui all'appendice 1, punto 2, del presente allegato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.2	Acido malico (D,L-L-)	E 296/-	Schede 2.1.3.1.1, 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.3	Acido lattico	E 270/-	Schede 2.1.3.1.1, 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



# Elenco degli ingredienti & composti enologici

- ✓ Gli **additivi** sono indicati con categoria funzionale seguita dalla denominazione specifica oppure, se del caso, dal numero E (es. «regolatore d'acidità: acido lattico»)
  - È possibile indicare gli additivi appartenenti alle categorie «regolatori dell'acidità» e «agenti stabilizzanti» che sono simili o reciprocamente sostituibili utilizzando l'espressione «contiene... e/o», seguita da un massimo di tre additivi, se almeno uno di essi è presente nel prodotto finale.
  - È possibile utilizzare la dicitura «(può essere) imbottigliato in atmosfera protettiva» in sostituzione dei «gas d'imballaggio». In tal caso, la dicitura figura nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti.
- ✓ I **coadiuvanti tecnologici**, ad eccezione di quelli che provocano allergie o intolleranze, non vanno dichiarati nell'elenco degli ingredienti



# Elenco degli ingredienti & allergeni

- ✓ Tutte le sostanze che provocano allergie o intolleranze presenti nel prodotto finito, anche se in forma alterata, devono essere indicate sull'etichetta.
- ✓ I termini da utilizzare per indicare nell'elenco degli ingredienti gli allergeni sono:
  - Solfiti: “solfiti” o “anidride solforosa”\*
  - Uova e prodotti a base di uova: “uovo”, “proteina dell'uovo”, “derivati dell'uovo”, “lisozima da uovo” o “ovoalbumina”\*
  - Latte e prodotti a base di latte: “latte”, “derivati del latte”, “caseina del latte” o “proteina del latte”\*
- ✓ Per allergeni diversi far riferimento alle denominazioni presenti nell'allegato I, parte A, tabella 2, colonna 1, del Reg. UE n. 2019/934 (es. proteina di frumento).

---

\*Reg. UE 33/2019 (All. I, parte A)



# Elenco degli ingredienti & presentazione

✓ Vi sono due possibilità di presentazione:

**a) se l'elenco degli ingredienti è riportato sull'etichetta**, gli allergeni sono segnalati nell'elenco degli ingredienti, evidenziando il nome dell'allergene (es. grassetto, sottolineatura, maiuscolo, etc.)

Es. «Ingredienti: uve, conservanti: **SOLFITI**»

**b) se l'elenco degli ingredienti è presentato per via elettronica\***, gli allergeni devono comunque essere indicati sull'imballaggio/etichetta utilizzando il termine «contiene», seguito dal nome dell'allergene riportato all'All. II del Reg. UE 1169/2011

Es. «contiene solfiti»

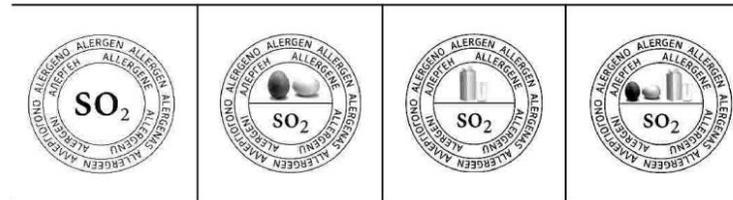
---

\*l'elenco completo degli ingredienti presentati per via elettronica dovrebbe seguire le stesse regole descritte alla lettera a).



# Elenco degli ingredienti & presentazione

- ✓ **Elenco degli ingredienti contenenti sostanze allergeniche + «contiene...»?** No, le informazioni sulle sostanze che provocano allergie o intolleranze non dovrebbero essere ripetute.  
Le informazioni sulle sostanze che provocano allergie o intolleranze sono indicate nell'elenco degli ingredienti. In mancanza di un elenco di ingredienti, l'indicazione di tali sostanze deve comprendere la parola «contiene» seguita dalla denominazione della sostanza o del prodotto.
- ✓ È comunque possibile utilizzare volontariamente (in aggiunta e non in sostituzione) i pittogrammi conformemente all'articolo 41, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) 2019/33.



# Elenco degli ingredienti & posizionamento

✓ Vi sono due possibilità di presentazione:

**a) se l'elenco degli ingredienti è riportato sull'etichetta**, gli allergeni sono segnalati nell'elenco degli ingredienti, evidenziando il nome dell'allergene (es. grassetto, sottolineatura, maiuscolo, etc.)

**-> Stesso campo visivo delle info obbligatorie (art. 119 del Reg. UE 1308/2013)**

**b) se l'elenco degli ingredienti è presentato per via elettronica\***, gli allergeni devono comunque essere indicati sull'imballaggio/etichetta utilizzando il termine «contiene», seguito dal nome dell'allergene riportato all'All. II del Reg. UE 1169/2011

**-> Qr code nello stesso campo visivo delle info obbligatorie (art. 119 del Reg. UE 1308/2013)**

**-> «contiene ...» con posizionamento libero**



# Dichiarazione nutrizionale

- ✓ Si applicano le regole previste nel Reg. UE 1169/2011, ad eccezione delle **disposizioni specifiche**
- ✓ È prevista una **forma tabellare** con le cifre allineate e, solo in mancanza di spazio sulla confezione, è consentito riportare in forma lineare le informazioni
- ✓ Devono essere presenti le **indicazioni obbligatorie** secondo quanto riportato all'articolo 30 del Reg. UE 1169/2011; i nutrienti sono espressi per 100 ml di prodotto, nell'ordine e con le diciture specificate
- ✓ **Se il valore di alcuni nutrienti è pari a «0» è comunque necessario indicarli? ->**

Valori nutrizionali per 100 ml di prodotto	
Energia	kJ/kcal
Grassi	g
Di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
Di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g



# Dichiarazione nutrizionale

- ✓ **Se i valori di alcuni nutrienti sono pari a «0» è comunque necessario indicarli?** No, se il valore energetico o la quantità di nutrienti è trascurabile le informazioni relative a questi elementi possono essere sostituite da una dicitura del tipo «contiene quantità trascurabili di ...» e sono riportate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.

## Quantità trascurabili?

- Linee Guida della Commissione – DG SANCO sulle tolleranze e arrotondamenti per i valori nutrizionali (2012)
- Linee guida del Ministero della Salute sulle tolleranze analitiche applicabili in sede di controllo ufficiale (2016) (traduzione in italiano delle LG comunitarie)

Quantità trascurabili su 100 g o 100 ml	
Grassi, carboidrati, zuccheri, proteine, fibre, polioli, amido	≤ 0,5 g
Acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi	≤ 0,1 g
Sale	≤ 0,0125 g



# Dichiarazione nutrizionale

- ✓ È possibile integrare uno o più **elementi facoltativi**: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine (questi ultimi solo se presenti in quantità significative (All. XIII del Reg. UE 1169/2011))
- ✓ È consentito riportare i valori nutrizionali per **porzioni/unità di consumo** e quali **percentuali delle assunzioni di riferimento** secondo specifiche modalità (in aggiunta e non in sostituzione ai valori espressi su 100 ml di prodotto)



# Dichiarazione nutrizionale

✓ I valori nutrizionali medi\* possono essere ottenuti in modo alternativo tra loro:

- dall'analisi dell'alimento
- dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi ai singoli ingredienti (es. schede tecniche, dati aziendali)
- dal calcolo eseguito adottando dati generalmente stabiliti ed accettati (es. database)

I limiti di tolleranza per i valori nutritivi dichiarati e gli arrotondamenti consentiti sono riportati nel documento di orientamento della Commissione CE (2012)

Tabella 1: REGOLE DI ARROTONDAMENTO APPLICABILI ALLA DICHIARAZIONE DEI NUTRIENTI

Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia		all'unità di kJ/kcal più vicina senza decimali
Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, poliooli*, amido* (*Non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10 g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	< 10g e > 0.5g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.5g per 100g o 100ml	"0 g" o "<0.5 g" può essere dichiarato
Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi* (*Non applicabile alle sottocategorie)	≥ 10g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	< 10g e > 0.1g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.1 g per 100 g o 100ml	"0 g" o "< 0.1 g" può essere dichiarato
Sodio	≥ 1 g per 100 g o 100 ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	< 1 g e > 0.005 g per 100 g o 100ml	al centigrammo più vicino (0.01g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione ≤ 0.005g per 100g o 100ml	"0 g" o "< 0.005 g" può essere dichiarato
Sale	≥ 1 g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	< 1 g e > 0.0125 g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino (0.01g)
	per quantità irrilevabile o concentrazione ≤ 0.0125 g per 100g o 100ml	"0 g" o "< 0.01 g" può essere dichiarato
Vitamine e minerali	Vitamina A, acido folico, cloro, calcio, fosforo, magnesio, iodio, potassio	3 cifre significative
	Tutte le altre vitamine e minerali	2 cifre significative

\* il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un dato alimento e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo.

# Dichiarazione nutrizionale

- ✓ Il **valore energetico** (espresso in kJ/kcal su 100 ml) deve essere calcolato utilizzando i coefficienti di conversione riportati all'All XIV del Reg. UE 1169/2011

— carboidrati (ad esclusione dei polioli)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— polioli	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— proteine	17 kJ/g — 4 kcal/g
— grassi	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alcol (etanolo)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— acidi organici	13 kJ/g — 3 kcal/g
— fibre	8 kJ/g — 2 kcal/g
— eritritolo	0 kJ/g — 0 kcal/g



Prima di effettuare la conversione per l'alcol è necessario moltiplicare il volume dell'alcol per la densità dello stesso ->

**1 ml di alcol etilico = 0,78 g di alcol etilico**



# Dichiarazione nutrizionale & presentazione

✓ Vi sono due possibilità di presentazione:

**a) La dichiarazione completa è riportata direttamente sull'imballaggio/etichetta**, conformemente a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011\*

Valori nutrizionali per 100 ml di prodotto	
Energia	xxx kJ/xxx kcal
Grassi	0 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Valori nutrizionali per 100 ml di prodotto	
Energia	xxx kJ/xxx kcal

Contiene quantità trascurabili di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale

\* Può essere riportata in formato lineare se lo spazio disponibile non è sufficiente



# Dichiarazione nutrizionale & presentazione

✓ Vi sono due possibilità di presentazione:

**b) Sull'imballaggio/etichetta compare solo il valore energetico (è possibile indicare solo il simbolo «E») e la dichiarazione completa è fornita per via elettronica\***

Es. «100 ml E: xxx kJ/xxx kcal»

-> Quando è fornita per via elettronica, la dichiarazione nutrizionale dovrebbe essere sempre presentata in formato tabulare con allineamento delle cifre, in quanto non ci sarebbero limitazioni di spazio.



# Dichiarazione nutrizionale & posizionamento

✓ Vi sono due possibilità di presentazione:

a) **La dichiarazione completa è riportata direttamente sull'imballaggio/etichetta**, conformemente a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011

-> **Stesso campo visivo delle info obbligatorie (art. 119 del Reg. UE 1308/2013)**

b) **Sull'imballaggio/etichetta compare solo il valore energetico** (è possibile indicare solo il simbolo «E») e la dichiarazione completa è fornita per via elettronica

-> **Link o Qr code e «E per 100 ml: ... kJ/kcal» nello stesso visivo delle info obbligatorie (art. 119 del Reg. UE 1308/2013)**



# Etichettatura elettronica

- ✓ Non è obbligatoria, ma è una possibilità
- ✓ Si applicano le regole previste nel Reg. UE 1169/2011, in particolare artt. 12 e 13
- ✓ Dovrebbe consentire un accesso facile, diretto e universale alle informazioni, in modo comparabile alla presenza delle indicazioni sull'imballaggio o sull'etichetta apposta
- ✓ Se fornite per via elettronica, **le informazioni sulla dichiarazione nutrizionale e sull'elenco degli ingredienti non figurano insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing e non sono raccolti o tracciati i dati degli utenti**



# Etichettatura elettronica



- Codice a barre di qualsiasi tipo (QR, 2D diverso dal QR, 1D, chip) accessibili con strumenti universali (es. smartphone)
- Ambiente neutrale, per garantire che l'attenzione del lettore non sia orientata verso la promozione dell'acquisto del prodotto\*



- Mezzi altamente specializzati o non comuni
- Indirizzo di un sito web stampato in etichetta
- Sito web di un produttore di vino
- Sito di commercio elettronico o di un'azienda vitivinicola

---

\*sia in modo diretto (ad esempio attraverso link a siti web, promozioni, indicazione dei punti vendita, ecc.) sia indiretto (ad esempio mediante una grafica con elementi di attrazione visivi o sonori, frasi o dichiarazioni che possono attrarre il consumatore, linguaggio commerciale o altre strategie commerciali volte a influenzare il comportamento di acquisto e la decisione dei consumatori).



# Etichettatura elettronica

- ✓ **Un unico QR code per più info?** Sì, a condizione che al momento della scansione il consumatore non venga esposto a dati che non sono di suo interesse (es. codice EAN destinato ad altri OSA).
- ✓ **Ogni vino deve avere un link a un sito web distinto?** No, è possibile utilizzare lo stesso sito, ma il link di ogni singola etichetta dovrebbe portare alle info specifiche per una o più partite di un unico prodotto.
- ✓ **Per quanto tempo le info devono essere disponibili?** Devono rimanere accessibili allo stesso modo di quelle fornite su un'etichetta fisica, ossia per tutto il periodo di tempo in cui si prevede che il prodotto rimanga idoneo per il consumo in condizioni normali di conservazione.
- ✓ **Come identificare le info fornite per via elettronica?** Non è possibile utilizzare simboli o termini generici (es. lettera «i»), ma è necessario riportare un chiaro riferimento al contenuto del link.



# Decreto 7 dicembre 2023

- ✓ **Come identificare le info fornite per via elettronica?** Non è possibile utilizzare simboli (es. lettera «i»), ma è necessario riportare un chiaro riferimento al contenuto del link.

A seguito della pubblicazione della Comunicazione CE è stato pubblicato un Decreto nazionale in merito alla modalità di identificazione delle informazioni fornite per via elettronica.

La deroga, prevista **fino all'8 marzo 2024**, permette l'etichettatura e la commercializzazione di vino e prodotti vitivinicoli aromatizzati **circolanti sul territorio nazionale** con etichette riportanti il simbolo ISO 2760 **“i” accanto al QR Code** che rimanda alle informazioni relative alla lista degli ingredienti e alla dichiarazione nutrizionale completa.



# Dealcolizzazione

- ✓ Il Vino, il VS, il VSQ, il VSAQ, il VF e il VF gassificato possono essere sottoposti a processi di dealcolizzazione parziale o totale mediante:
  - Parziale evaporazione sottovuoto
  - Tecniche a membrana
  - Distillazione
- ✓ I processi di dealcolizzazione utilizzati non danno luogo a difetti dal punto di vista organolettico nei prodotti vitivinicoli. L'eliminazione dell'etanolo non deve essere effettuata in combinazione con un aumento del tenore di zuccheri nel mosto.



# Dealcolizzazione

- ✓ La designazione della categoria è accompagnata dai termini:
  - «dealcolizzato» se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto non è superiore a 0,5 % vol;
  - «parzialmente dealcolizzato» se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto è superiore a 0,5 % vol;
- ✓ Con titolo alcolometrico volumico effettivo inferiore a 10% è obbligatorio indicare il TMC (diciture conformi all'All. X del Reg. UE 1169/2011)



---

C/2024/694

15.1.2024

**COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE**

**Domande e risposte sull'attuazione delle norme dell'UE in materia di dealcolizzazione dei vini**

(C/2024/694)



# Riferimenti normativi - PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI

## LEGISLAZIONE UE

- Reg. UE 1169/2011
- Reg. UE 251/2014

## LEGISLAZIONE NAZIONALE (IT)

- D. Lgs 145/2017
- D. Lgs 231/2017
- D. Lgs 116/2020

**+ DISCIPLINARI SPECIFICI**



# Informazioni obbligatorie (Reg. UE 1169/2011)

- Denominazione dell'alimento
- Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino allergie o intolleranze (allergeni)
- Quantità netta dell'alimento
- Termine minimo di conservazione (da valutare!)
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti
- Sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento [D. Lgs 145/2017]
- Titolo alcolometrico volumico per le bevande con tenore alcolico >1,2 %
- Lotto [D. Lgs 231/2017]
- Etichettatura ambientale (D. Lgs 116/2020)
- **Elenco degli ingredienti**
- **Dichiarazione nutrizionale**

**+ NORMATIVA DI SETTORE**

**+ DISCIPLINARI SPECIFICI**

---

Modifiche del Reg. UE 2117/2021



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Nuove informazioni obbligatorie

## Dall'8 dicembre 2023:

- ✓ **Elenco ingredienti:** direttamente in etichetta oppure fornito per via elettronica\*, ma con gli allergeni sempre dichiarati in etichetta
- ✓ **Dichiarazione nutrizionale:** DN completa direttamente in etichetta oppure solo energia («E» in kJ e kcal su 100 ml) in etichetta, ma con DN completa per via elettronica\*
- ✓ **È possibile smaltire le scorte di prodotti vitivinicoli prodotti prima dell'8 dicembre 2023**

---

\*non figurano insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing e non vengono raccolti o tracciati dati degli utenti

# Reg. UE 585/2024

- ✓ Pubblicato in GUUE il 15/02/2024, integra il Reg. UE 251/2014 per quanto riguarda le **norme specifiche relative all'indicazione e alla designazione degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli aromatizzati**
- ✓ I prodotti vitivinicoli [grapevine products] utilizzati per ottenere un prodotto vitivinicolo aromatizzato [aromatised wine products] sono indicati nell'elenco degli ingredienti con il termine «vino» o il nome degli specifici prodotti vitivinicoli utilizzati (es. vino spumante, vino frizzante, etc.).
- ✓ Tali termini sono immediatamente seguiti dagli ingredienti dei prodotti vitivinicoli elencati conformemente all'articolo 48 bis del regolamento delegato (UE) 2019/33, indicati tra parentesi (es. «Ingredienti: vino (uve, conservanti: **SOLFITI**), ...»).



# Reg. UE 585/2024

✓ I seguenti ingredienti aggiunti ai prodotti vitivinicoli di base prima o durante l'imbottigliamento del prodotto vitivinicolo aromatizzato possono essere indicati al di fuori delle parentesi di cui al paragrafo 1, come specificato di seguito:

- a) i termini «mosto di uve concentrato» e/o «mosto di uve concentrato rettificato» possono essere indicati con la dicitura «mosto di uve concentrato»;
- b) i solfiti, le uova e i prodotti a base di uova e il latte e i prodotti a base di latte possono essere indicati utilizzando i termini elencati nell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/33;

**NB!** Se l'elenco degli ingredienti è fornito per via elettronica tali termini figurano direttamente sull'imballaggio/etichetta dopo il termine «contiene ...», così come eventuali altri allergeni elencato all'All. II del Reg. UE 1169/2011. È possibile riportare i pittogrammi dell'All. I, parte B del Reg. UE 33/2019.

- c) gli additivi che rientrano nella categoria «gas di imballaggio» possono essere sostituiti dall'indicazione specifica «imbottigliato in atmosfera protettiva».



# Reg. UE 585/2024

- ✓ Il Regolamento è entrato in vigore il 18 febbraio 2024.
- ✓ Le scorte di prodotti vitivinicoli aromatizzati **etichettati** in conformità delle norme di cui all'articolo 6 bis, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (UE) n. 251/2014 **tra l'8 dicembre 2023 e il 18 febbraio 2024** possono continuare a essere immesse sul mercato fino a esaurimento delle stesse anche se non sono conformi ai requisiti specifici in materia di etichettatura stabiliti nel presente regolamento.



# Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti

Supporto di primo orientamento per le imprese

- **Prodotti alimentari:** sicurezza ed etichettatura alimentare, etichettatura ambientale, vendita in UE ed esportazione verso Paesi terzi
- **Prodotti non alimentari:** etichettatura comparto moda, prodotti di pelletteria ed energetica, marcatura CE, Codice del Consumo, informazioni metrologiche, cosmetici
- **Commercio internazionale:** contrattualistica e fiscalità internazionale, normativa doganale
- **Tutela e valorizzazione della proprietà industriale e intellettuale:** brevetti per invenzione e per modello di utilità, marchi, design, segreti industriali, software, banche dati, diritto d'autore
- **Certificazione agroalimentare**



<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# I focus di approfondimento del Portale Etichettatura

- ✓ **22 febbraio**  
"Stato dell'arte e novità per l'etichettatura dei prodotti vitivinicoli"
- ✓ **28 marzo**  
"Il Regolamento REACH - Applicazione e responsabilità»"
- ✓ **15 aprile**  
Proprietà intellettuale e Made In (*titolo in via di definizione*)
- ✓ **16 maggio**  
"Competitività negli scambi internazionali: regole e strumenti per la semplificazione doganale»"
- ✓ **13 giugno**  
"Normativa di riferimento e opportunità per le imprese del settore cosmetico»"
- ✓ **4 luglio**  
"Sottoprodotti e Sviluppo Sostenibile - La corretta gestione dei residui di produzione nella economia circolare"



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO