

# NUOVA REGOLAMENTAZIONE SULL'ETICHETTATURA

## LE NOSTRE ALTERNATIVE PER I TUOI OBIETTIVI



Il Regolamento UE sull'Etichettatura 2021/2117 segna un punto di svolta nel settore vitivinicolo, aprendo la strada ad alternative enologiche naturali rispetto all'uso di additivi tradizionali. Tenendo presente questo, vi offriamo una breve sintesi di questo Regolamento seguita da un elenco di soluzioni enologiche adatte a soddisfare queste nuove esigenze, migliorando al tempo stesso la qualità dei vostri vini.

Bioprotezione, acidificazione naturale, chitosano, prodotti derivati dal lievito... vi invitiamo a scoprire le diverse soluzioni Perdomini-IOC, che vi consentiranno di sostituire alcuni additivi che faranno scattare l'obbligo di etichettatura, ottimizzando in maniera significativa il processo di vinificazione.

## LISTA DEI 23 ADDITIVI AUTORIZZATI IN UNIONE EUROPEA



SOSTANZA ENOLOGICA	SCOPO
Acido L-ascorbico	Conservante e antiossidante
Diossido di zolfo	Conservante e antiossidante
Bisolfito di potassio	Conservante e antiossidante
Metabisolfito di potassio	Conservante e antiossidante
Sorbato di potassio	Conservante e antiossidante
Lisozima	Conservante e antiossidante
Dimetildicarbonato (DMDC)	Conservante e antiossidante
Acido citrico	Regolatore d'acidità/ agente stabilizzante
Acido malico (D,L;- L-)	Regolatore d'acidità
Acido lattico	Regolatore d'acidità
Acido tartarico (L+;L-)	Regolatore d'acidità
Gomma arabica	Agente stabilizzante
Acido metatartarico	Agente stabilizzante
Mannoproteine di lievito	Agente stabilizzante
Carbossimetilcellulosa	Agente stabilizzante
Poliasspartato di potassio	Agente stabilizzante
Acido fumarico	Agente stabilizzante
Argon	Gas per imbottigliamento
Azoto	Gas per imbottigliamento
Diossido di carbonio	Gas per imbottigliamento
Resina di pino d'Aleppo	Altro
Caramello	Altro



Il Regolamento Europeo 2021/2117 concernente l'etichettatura dei vini e delle bevande alcoliche entrerà in vigore a partire dall' 8 dicembre 2023 e sarà obbligatorio applicarlo per i vini prodotti a partire da questa data. Questa normativa richiederà la presenza in etichetta di informazioni aggiuntive rispetto alle norme già in vigore.

## LISTA DEGLI INGREDIENTI

Cosa dovrà essere riportato?

- Le materie prime** (uva, mosto concentrato rettificato se aggiunto)
- Gli additivi** associati al loro scopo tecnologico (vedi elenco completo con il relativo scopo sul retro)
- Coadiuvanti tecnologici allergenici** indicati in grassetto

**L'ELENCO DOVRÀ RIPORTARE GLI INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI PESO, QUANDO TALI INGREDIENTI RAPPRESENTANO PIÙ DEL 2% DEL PRODOTTO FINITO.**

(QUESTA INDICAZIONE È TUTTAVIA IRRILEVANTE PER QUANTO RIGUARDA L'ORDINE DEGLI ADDITIVI)

Gli additivi contenuti nei coadiuvanti tecnologici al fine di stabilizzarli non andranno dichiarati in etichetta.

- L'anidride solforosa (E220), il metabisolfito di potassio (E224) e il bisolfito di potassio (E228)** possono essere raggruppati nella categoria «Conservanti (solfiti)».
- Categorie «regolatori di acidità» e «stabilizzanti»:** gli additivi che appartengono a queste categorie devono essere elencati utilizzando l'espressione «Contiene...», seguita da un elenco di tutte le possibili sostanze alternative impiegate, indicate con «e/o», a condizione che almeno una di queste sia presente nel prodotto finito.

**I gas utilizzati durante l'imbottigliamento** (anidride carbonica, argon e azoto) può essere sostituito dalla dicitura «imbottigliato in atmosfera protetta» oppure «l'imbottigliamento può essere effettuato in atmosfera protetta».

**Per i vini spumanti,** «liqueur de tirage» e «liqueur d'expédition» avranno la possibilità di essere menzionati da soli, senza fornire l'elenco dei loro componenti.

**ESEMPIO DI UNA LISTA DEGLI INGREDIENTI:**

Ingredienti: uva, correttore di acidità (acido L-tartarico), conservanti antiossidanti (acido L-ascorbico, solfiti), agenti stabilizzanti (gomma arabica, carbossimetilcellulosa e/o acido metatartarico e/o mannoproteine).

**IN CHE FORMATO**  
potrà apparire?



- ➔ **Fisicamente sull'etichetta posta sul retro**
- ➔ **Via QR CODE** (etichettatura elettronica)  
Sono già sviluppate piattaforme (es.: u-label, vin.co, e-label ecc.) al fine di consentire la generazione del QR CODE da aggiungere sulle etichette.

La raccolta o il tracciamento dei dati dell'utente non sarà autorizzato e l'elenco dovrà essere dissociato da qualsiasi altra informazione con fini commerciali.

**E PER LA DICHIARAZIONE**  
nutrizionale?

Il valore energetico sarà l'unica dichiarazione nutrizionale obbligatoria da riportare in etichetta. Può essere espresso mediante il simbolo "E" (per energia), in kJ e kcal per 100 ml.

La dichiarazione nutrizionale completa (grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale) può essere riportata elettronicamente. Il calcolo di tali valori sarà possibile secondo due opzioni:

- ➔ **Un calcolo utilizzando dei coefficienti di conversione** (allegato XIV del Regolamento UE 1169/2011) in base al tenore in alcol e in zucchero dei vini.
- ➔ **L'utilizzo di una media dei dati** stabilita e accettata dal settore.

LE ALTERNATIVE ZERO ADDITIVI  
AI CONSERVANTI:

## LOTTA CONTRO L'OSSIDAZIONE

	ALTERNATIVE*	VANTAGGI
VENDEMMIA	<b>IOC CALYPSO™</b> <i>Lievito Metschnikowia pulcherrima</i>	Trattiene il rame, consumo di ossigeno disciolto nei mosti
	<b>ESSENTIAL ANTIOXIDANT™</b> <i>Tannino di galla</i>	Protezione dei mosti e dei vini dall'ossidazione
	<b>FULLPROTECT™</b> <i>Lievito inattivato specifico e tannino gallico</i>	Limitazione dei fenomeni di ossidazione primaria e secondaria (colore, aromi)
<b>GLUTAROM EXTRA™</b> <i>Lievito inattivato specifico con elevato tenore in glutazione ridotto</i>		
AFFINAMENTO	<b>No[OX]™</b> <i>Chitosano e bentonite</i>	Alternativa naturale alla caseina, azione antiossidante

LE ALTERNATIVE ZERO ADDITIVI  
PER LA CONSERVAZIONE  
E LA STABILIZZAZIONE  
MICROBIOLOGICA

	ALTERNATIVE*	VANTAGGI
VENDEMMIA	<b>IOC GAIA™</b> <i>Lievito Metschnikowia fructicola</i>	Bioprotezione microbiologica Biosanificazione attrezzatura
	<b>IOC BE THIOLS™</b> <b>IOC BE FRUITS™</b> <b>IOC BE FRESH™</b> <i>Lieviti Saccharomyces cerevisiae</i>	Preservano il livello di SO <sub>2</sub> attiva e ne limitano la sua combinazione
VINIFICAZIONE	<b>MAXIFLORE™</b> <b>EXTRAFLORE™</b> <i>Batteri Oenococcus Oeni</i>	Stabilizzazione anticipata dei mosti e vini
AFFINAMENTO	<b>IOC SENTINEL™</b> <i>Chitosano e chitina-glucano</i>	Coadiuvante tecnologico naturale e vegetale per il controllo della flora batterica e la gestione della FML

LE ALTERNATIVE ZERO ADDITIVI PER LA  
REGOLAZIONE DELL'ACIDITÀ

	ALTERNATIVE	VANTAGGI
VENDEMMIA	<b>IOC BOREAL™</b> <i>Lievito Lachancea thermotolerans</i>	Produzione naturale di acido lattico



Low SO<sub>2</sub>

\*Tutti i prodotti della gamma Low SO<sub>2</sub> e il relativo itinerario alternativo all'utilizzo di solforosa con scopo antisettico, di stabilizzazione microbiologica o antiossidante, non necessitano di essere indicati in etichetta.

LE ALTERNATIVE ZERO ADDITIVI  
A GOMME SEYAL E MANNOPROTEINE:

## STRUTTURA, CORPO E AFFINAMENTO

	ALTERNATIVE	VANTAGGI
VINIFICAZIONE	<b>IOC R9008™</b> <i>Lievito Saccharomyces cerevisiae</i>	Rilascio di polisaccaridi di rivestimento durante la fermentazione
	<b>FEELWOOD™</b> <i>Chips di legno</i>	Aumento della dolcezza, note sensoriali
	<b>EDIFYS INCISO™</b> <i>Lievito inattivato specifico</i>	Limitazione di astringenza e amarezza per adsorbimento, maggiore maturità e morbidezza
	<b>EDIFYS RILIEVO™</b> <i>Lievito inattivato specifico</i>	Incrementa la percezione di volume, struttura e freschezza
AFFINAMENTO	<b>ESSENTIAL OAK SWEET™</b> <i>Tannini ellagici</i>	Aumento della rotondità
	<b>ESSENTIAL OAK BARREL™</b> <i>Tannini ellagici</i>	Aumento del volume
	<b>PRIVILEGE BLEU™</b> <i>Tannini ellagici</i>	Aumento della finezza
	<b>PRIVILEGE NOIR™</b> <i>Tannini ellagici</i>	Aumento della struttura

LE ALTERNATIVE ZERO ADDITIVI  
ALLE GOMME ARABICHE

## STABILIZZAZIONE DEL COLORE

	ALTERNATIVE	VANTAGGI
VINIFICAZIONE	<b>FULLCOLOR™</b> <i>Tannini ellagici, proantocinidi, polisaccaridi del lievito</i>	Stabilizzazione duratura della colorazione
	<b>IOC REVELATION TERROIR™</b> <i>Lievito Saccharomyces cerevisiae</i>	Aumento dell'intensità del colore
	<b>VOLUTAN™</b> <i>Tannino d'uva</i>	Stabilizzazione del colore mediante la formazione di complessi tannini-antociani
AFFINAMENTO	<b>ESSENTIAL OAK BARREL™</b> <i>Tannini ellagici</i>	

## LE ALTERNATIVE ZERO ADDITIVI PER LA STABILIZZAZIONE TARTARICA E CALCICA

	ALTERNATIVE	VANTAGGI
AFFINAMENTO	<b>DUOSTAB™</b> <i>Bitartrato di potassio e tartrato di calcio</i>	Trattamento a freddo
	<b>CRÈME DE TARTRE MICRONISÉE</b>	Induttori della cristallizzazione dei sali tartarici
	<b>TARTRATE DE CALCIUM</b>	



**Perdomini-IOC S.p.A.**  
Via Salvo d'Acquisto, 2 - 37036  
San Martino Buon Albergo (VR)  
Tel: +39 045 8788611  
Fax: +39 045 8780322  
info@perdomini-ioc.com

[www.perdomini-ioc.com](http://www.perdomini-ioc.com)

 **Perdomini  
IOC**  
Révétons votre différence