

Guida alla lettura delle etichette alimentari

ETICHETTE DI OLIO E VINO

a cura di
Gabriella Lo Feudo



Questa pubblicazione è frutto della collaborazione di un gruppo di esperti del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA):

dott. Stefano Delbono

dott. Andrea Ghiselli

dott.ssa Roberta Ghizzoni

dott.ssa Gabriella Lo Feudo

dott. Egidio Marricchi

dott. Enzo Perri

dott. Giuseppe Rossoni

Si ringraziano:

Daniela Rende, Lorenzo Pellegrino, Katya Gaudio
per la collaborazione tecnica

Un sentito ringraziamento va al Consiglio Per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA) e al Nucleo Antifrodi Carabinieri del Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari

Le etichette sono redatte secondo i criteri previsti dalla normativa vigente e le denominazioni dei prodotti sono frutto di fantasia. Se emerge qualche similitudine con prodotti già in vendita è decisamente casuale

A Luigi

Introduzione

La libera vendita degli alimenti rappresenta un aspetto essenziale del mercato e favorisce la crescita economica dei Paesi e delle popolazioni oltre che il benessere del consumatore, della sua salute e il soddisfacimento delle sue esigenze.

Ovviamente per garantire una giusta tutela del consumatore è indispensabile una adeguata informazione, al fine di evitare che questi possa essere fuorviato o addirittura influenzato da sollecitazioni provenienti dall'esterno. Così come previsto nel Trattato CE, versione consolidata GUCE del 24/12/2002, tutta la legislazione comunitaria è diretta a tutelare il cittadino/consumatore anche per consentirgli scelte e acquisti consapevoli. A tale scopo sono stati emanati numerosi regolamenti, orientati verso una corretta e trasparente interpretazione dell'etichetta alimentare, l'ultimo dei quali risale al mese di ottobre 2011 pubblicato in GUE del 22 Novembre 2011. Si tratta del Reg. UE n.1169 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori..." che stabilisce nel dettaglio le informazioni generali da apporre in etichetta. (A tal proposito è bene informare i consumatori che è stato emanato il Reg. UE n. 1337/2013 che fissa le modalità di applicazione dell'indicazione della origine e della provenienza delle carni fresche, refrigerate e congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili, come previsto dall'art. 26 e dall'allegato XI del Reg. UE n 1169 e che sarà applicato dal 1 Aprile 2015).

Il Reg. UE n 1169/2011 è già entrato in vigore benché la sua applicazione obbligatoria sia fissata al dicembre 2014 (l'obbligatorietà dell'etichetta nutrizionale, invece è fissata al dicembre 2016). Le informazioni apposte su un'etichetta sono indispensabili per il consumatore, perché gli consentono di comprendere al meglio ciò che acquista (e spesso le informazioni non sono neanche molto immediate!). L'etichetta rappresenta la carta d'identità del prodotto ed è da considerare come la prima vetrina espositiva per il consumatore. Deve quindi attrarlo e, nel contempo, indurlo a farsi scegliere.

Ha un ruolo preminente in quanto finalizzato ad informare il consumatore sulle caratteristiche dell'alimento medesimo, ma è anche un efficace strumento di commercializzazione, perché attraverso la sua presentazione è capace di comunicare e quindi di attrarre attenzione.

Gli interventi comunitari, in merito alle etichettature degli alimenti, sono stati molteplici e sono avvenuti in varie fasi e rappresentavano, in sin-

tesi, l'evoluzione degli orientamenti europei sull'argomento. Dalla primaria necessità di assicurare la libera circolazione degli alimenti all'interno del mercato europeo (direttiva n 79/112 del 18/12/1978), si è giunti al Reg. UE 1169 prima citato, ovvero ad un disposto normativo organico e completo.

Nel 2000 la Direttiva CEE n 13 focalizzava l'attenzione proprio sulla necessità di informare e tutelare il consumatore. La consapevolezza che la tutela del consumatore sia sempre di più al centro dei disposti regolamentari comunitari pone senz'altro dei problemi complessi anche alle aziende. Pone problemi di conoscenza e di responsabilità.

Una giusta informazione al consumatore presuppone che l'etichetta sia sempre appropriata, efficace e leggibile e tutto questo comporta un impegno non indifferente soprattutto alle piccole aziende.

Riuscire a destreggiarsi tra le innumerevoli regole, che tra l'altro mutano velocemente a seconda del mutare del mercato, delle esigenze sociali, ma soprattutto dell'evoluzione della tecnologia, non è cosa da trascurare, così come non è da trascurare la necessità di armonizzare e coordinare la normativa comunitaria con quella nazionale, interpretare le varie norme relative ai singoli composti e accordarle con tutte quelle nazionali di attuazione, così come di interesse notevole sono i principi dell'etichettatura nutrizionale da armonizzare a tutta la normativa relativa alle allergie e alle intolleranze alimentari, bilanciando, però anche la obbligatorietà di alcune menzioni con quelle facoltative.

Diventa perciò molto importante approfondire quanto apposto sulle etichette dei vini e degli oli, due alimenti caratterizzanti della dieta mediterranea e che proprio per questa importanza, sono normate da regole legate alla loro commercializzazione oltre a quelle previste dal Reg. UE 1169/2011.

Prodotti di largo consumo, che rappresentano il made in Italy nel mondo, ma, proprio per questo, anche facilmente oggetto di contraffazione.

Dott.ssa Gabriella Io Feudo



COMANDO CARABINIERI
POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI
NAC - NUCLEI ANTIFRODI CARABINIERI

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, da cui dipendono i **NAC, Nuclei Antifrodi Carabinieri di Roma, Parma e Salerno**, è il Reparto Speciale dell'Arma dei Carabinieri che, anche ai sensi del DPCM 27 febbraio 2013, n. 105 art. 6, si occupa dell'azione di contrasto alle **frodi all'Unione Europea**, riferite principalmente al sistema dei finanziamenti della PAC, e alle **frodi alimentari, con particolare riferimento alla "contraffazione"** e alle altre violazioni sulla **"etichettatura"** e sulla **"tracciabilità"** dei prodotti agroalimentari.

Prevenzione, consapevolezza ed educazione alimentare sono elementi essenziali per garantire la tutela della qualità e della salute a tavola. Il Cittadino può dare un contributo determinante in questi ambiti, soprattutto nella quotidianità: va prestata attenzione all'acquisto dei prodotti agroalimentari con scelte **"informate"** e **"consapevoli"**, leggendo con cura le etichette o chiedendo precisi chiarimenti al venditore sull'origine e sulla qualità dei prodotti alimentari. La prima regola da seguire è dunque **leggere attentamente l'etichetta**: è la **"Carta di identità"** del prodotto, che ci può aiutare a scegliere il meglio per la nostra tavola.

Dalla **"data di scadenza"** all'origine del prodotto, dalle caratteristiche nutrizionali agli ingredienti, le etichette alimentari forniscono elementi di informazione essenziali per il consumatore che vuole effettuare una spesa bene orientata all'acquisto di prodotti di qualità.

N.A.C. ROMA

Sede: via Torino, 44 - 00184 Roma · **Telefono:** 06/487781
Fax: 06/4818534 · **mail:** ccpanacrm@carabinieri.it
Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio, Molise, Sardegna

N.A.C. PARMA

Sede: Via Giovanbattista Bodoni - 43100 Parma · **Telefono:** 0521/508841
Fax: 0521/533802 · **mail:** ccpanacpr@carabinieri.it
Liguria, Piemonte, Valle D'Aosta, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna

N.A.C. SALERNO

Sede: via Duomo, 17 - 84100 Salerno · **Telefono:** 089/232345
Fax: 089/304240 · **mail:** ccpanacsa@carabinieri.it
Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia

IL DECALOGO PER IL CONSUMATORE

1. Ricorda che l'etichetta è la "CARTA D'IDENTITÀ" degli alimenti. Diffida di quelle con scritte minuscole e poco chiare soprattutto sull'origine dei prodotti.
2. Le etichette più corrette sono quelle che garantiscono le migliori condizioni di conoscenza di un prodotto: trasparenza del marchio, processo produttivo, luogo di produzione e caratteristiche del prodotto.
3. Per i prodotti alimentari esteri, ricorda che per essere commercializzati in Italia devono essere osservate le stesse regole, l'etichettatura deve essere in lingua italiana e deve essere bene individuato l'importatore e/o lo stabilimento di lavorazione nazionale.
4. Per i prodotti senza etichetta (es. vendita ai banchi di pesce, carni, prodotti ortofrutticoli) il venditore è comunque tenuto ad esporre indicazioni obbligatorie e, quando non previste, a fornire indicazioni sull'origine del prodotto.
5. Fondamentale è il controllo della data di scadenza, delle indicazioni sulle modalità di conservazione e del termine di consumo dall'apertura del prodotto confezionato.
6. Per orientarti sulla origine e lavorazione dei prodotti, puoi avvalerti del sistema dei marchi di qualità previsti dall'Unione Europea (DOP, IGP, STG e "Biologico"). Ricorda che gli alimenti "geneticamente modificati" (detti comunemente transgenici oppure "OGM") sono riconoscibili per l'indicazione in etichetta o nell'elenco degli ingredienti.
7. Accertati che le confezioni e gli imballaggi siano integri. In particolare, verifica che nei prodotti in scatola non vi siano parti gonfie o schiacciate e che al momento dell'apertura non fuoriescano bollicine o gas particolari. Affidati anche ai tuoi sensi: olfatto, gusto e tatto ti aiuteranno a scongiurare spiacevoli sorprese.
8. Sii sempre molto cauto negli acquisti on-line e nelle vendite "porta a porta": se non ricevi notizie precise sull'identità e sui recapiti (telefono, domicilio etc.) del venditore, considera che potresti incorrere in una truffa.
9. Diffida dei luoghi di vendita che non appaiono salubri e sono trascurati nell'ordine e nella pulizia. Ricorda e fai osservare l'obbligo di utilizzare i guanti a perdere nella manipolazione di alimenti non preconfezionati, aperti in banchi per la vendita, al fine di evitare possibili contaminazioni batteriche (prodotti orto-frutticoli, paste alimentari, etc.).
10. Non dimenticare le norme generali di igiene e per la sicurezza alimentare della famiglia.



Come leggere le etichette di olio e vino

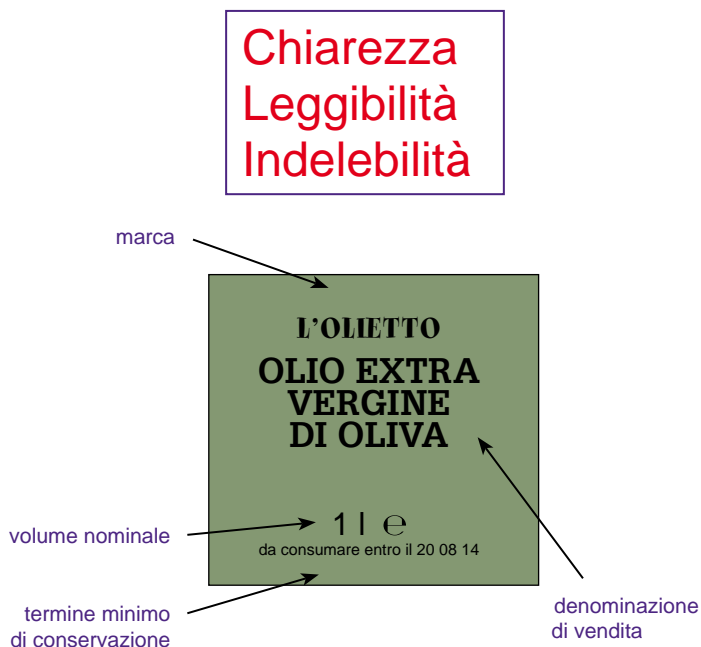
Cos'è e cosa contiene una etichetta alimentare?

Per etichetta alimentare si intende ai sensi dell'art.1 del D.lgs n.109/92 di attuazione della direttiva CEE n. 89/395 e n 89/396, "l'insieme delle menzioni, delle indicazioni e dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono ad un prodotto alimentare e che figura direttamente sull'imballaggio o sulla confezione o su una etichetta appostavi o sui documenti di trasporto".

Le finalità di una etichetta sono quelle di

- fornire al consumatore una corretta informazione sulle caratteristiche del prodotto;
- non indurlo in inganno presentando caratteristiche e/ o proprietà che il prodotto non possiede;
- evidenziare un rapporto tra la qualità del prodotto e il prezzo di vendita;
- promuovere commercialmente il prodotto e accompagnarlo per tutta la sua vita da scaffale.

Nell'elaborare le diciture da apporre in etichetta occorre rispettare soprattutto:



Norme Nazionali e comunitarie che regolano la commercializzazione e l'etichettatura dei vini e degli oli extra vergini di oliva

Molti sono i regolamenti emanati per la commercializzazione dei prodotti alimentari sul territorio dell'Unione Europea e per quanto riguarda l'olio extra vergine di oliva e il vino i regolamenti più recenti da citare sono i seguenti:

OLIO

- Reg. UE n. 1335/ 2013 che modifica il regolamento di esecuzione n. 29/ 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- Reg. UE n. 1308 /2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17/12/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli;
- D.M. del 14 ottobre 2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione del Reg. UE n. 1151/2012;
- Reg. UE. n. 299/2013 del 26 marzo che modifica il Reg. CE n. 2568/91 relativo alle caratteristiche dell'olio di oliva e di sansa;

Frantoio Boglioli

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive
e unicamente mediante procedimenti meccanici

10,75 e

Conservare in un luogo asciutto al riparo
dalla luce e da fonti di calore

Da consumarsi preferibilmente entro:

06 05 14

- Reg. UE n. 1348/2013 del 16 dicembre 2013 che modifica in parte il Reg. CE n. 2568/91 relativo alle caratteristiche dell'olio di oliva e di sansa;
- Legge n. 9 del 14 Gennaio 2013:
Norme sulla qualità e trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini;
- Regolamento di esecuzione n. 29/ 2012 della Commissione del 13 gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva;
- Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio Europeo sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che modifica e abroga precedenti decreti e regolamenti comunitari;
- Reg. CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- D.LGS n. 109/92 concernente etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.

VINO

- Reg. UE n. 1308 /2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17/12/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli;
- D.M. del 14 ottobre 2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione del Reg. UE n. 1151/2012;
- Reg. UE n. 579/2012 che modifica il Reg. CE n. 607/2009 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protetta e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali e le etichettature;
- Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio Europeo sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- DM 13 Agosto 2012 concernente disposizioni nazionali applicative del Reg. CE n. 1234/ 2007 del Reg. CE n. 607/ 2009 e del D.LGS n. 61/ 2010 per quanto concerne le DOP, IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo;
- Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che modifica e abroga precedenti decreti e regolamenti comunitari;
- Reg. CE n. 607/ 2009 della Commissione che stabilisce talune regole

riguardo le denominazioni di origine protetta e le indicazioni geografiche, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di taluni prodotti del settore vitivinicolo;

- Circolare Mipaaf vini varietali del 30/07/2009;
- Reg n. 491/2009 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 1234/2007 con disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli;
- Reg. CE n. 479/2008 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo;
- Reg. CE n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- D.LGS n. 109/92 concernente etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.



Regolamentazione etichette oli di oliva

Le norme che regolano la commercializzazione e quindi l'etichettatura dell'olio di oliva sono molteplici e hanno lo scopo di tutelare la produzione di qualità e di favorire le scelte del consumatore.

Per migliorare la trasparenza e tentare di arginare il fenomeno della contraffazione, ai sensi del Reg. UE n. 299/2013 e della circolare Agea del 24/12/2013, tutti i soggetti che confezionano olio di qualsiasi qualità, compresi gli oli raffinati e gli oli di sansa, per evitare abusi e frodi devono essere iscritti al SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) e devono custodire obbligatoriamente un registro provvisorio di carico e scarico nelle more dell'allestimento di un registro telematico presso il Mipaaf, ove tutti saranno obbligati ad iscriversi.

Sono obbligati alla tenuta del registro anche gli olivicoltori che commercializzano olio allo stato sfuso e/o confezionato derivante da oliveti di proprietà che inizialmente erano esentati, così come non sono esentate più le imprese che detengono oli DOP e IGP e quindi già assoggettati a controlli, sulla base dei loro disciplinari di produzione.

Con il Reg. n. 29/ 2012 della Commissione Europea, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva si è tentato di garantire ancor di più, la tracciabilità del prodotto, nonché di favorire il consumatore nelle sue scelte, fornendogli informazioni sempre più esaustive.

In particolare si è posta sempre di più l'attenzione sull'origine del prodotto: dal paese di provenienza delle olive al luogo specifico di molitura e imbottigliamento.

Sempre il Reg. UE n. 29/2012 prevede che, se le olive sono raccolte in uno stato membro o in un paese terzo rispetto a quello dove è ubicato il frantoio, l'etichetta debba contenere per una trasparenza di informazioni sia il luogo di produzione delle olive che quello in cui è prodotto l'olio.

Tale Regolamento però, a seguito di approfondimenti da parte degli Stati membri, che in Italia hanno portato alla promulgazione di una legge sulla qualità e trasparenza della filiera degli oli extra vergini di oliva, la L. n 9 del gennaio 2013, è stato in parte modificato e il 13 dicembre è stato emanato il Reg UE n.1335/ 2013, che sarà applicato a partire dal 14 dicembre 2014.

Tali modifiche si sono rese necessarie per rassicurare i consumatori sulla qualità del prodotto e per garantire una lotta efficace alle frodi.

Indicazioni previste per la commercializzazione degli oli di oliva

Le informazioni obbligatorie da inserire in una etichetta di olio sono le seguenti:

- **denominazione di vendita:** L'etichetta di olio deve presentare una delle seguenti indicazioni:
 - olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva composto da oli raffinati e da oli di oliva vergini, olio di sansa di oliva;
- la denominazione del prodotto deve essere accompagnata necessariamente da una delle seguenti diciture:
 - olio extra vergine di oliva - olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici;
 - olio di oliva vergine - olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici;
 - olio di oliva composto da oli raffinati e da oli di oliva vergini - olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive;
 - olio di sansa di oliva - olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle oliva.

OLIVELLA

Olio extra vergine di oliva
olio extra vergine di oliva di categoria superiore,
ottenuto direttamente dalle olive
unicamente con procedimenti meccanici

GUSTO CLASSICO

1 l e

da consumarsi preferibilmente
entro il 14 07 14

Olivella

olio vergine di oliva
olio di oliva ottenuto direttamente
dalle olive e unicamente mediante
procedimenti meccanici



1 l e

da consumarsi entro il 14 07 14

Frantoio Boiglioli

olio di sansa di oliva



1 l e

da consumarsi entro il 14 07 14

denominazione
di vendita

- **designazione dell'origine:**

questa indicazione figura obbligatoriamente sull'etichetta dell'olio extra vergine di oliva e dell'olio di oliva vergine e deve indicare il Paese di provenienza, che può essere uno stato Membro della UE o uno Stato extracomunitario o l'intera Unione Europea e non può essere applicata per l'olio di oliva-composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini e per l'olio di sansa e di oliva

- la designazione dell'origine può anche essere rappresentata da una denominazione di origine protetta o da una indicazione geografica protetta e deve corrispondere in questo caso alla zona geografica nella quale le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio e devono essere quelle previste al momento della loro registrazione.
- Qualora le olive siano state raccolte in uno Stato membro o in un paese terzo, diverso da quello in cui è situato il frantoio nel quale è stato estratto l'olio, la designazione dell'origine recherà la dicitura seguente: Olio extra vergine o vergine di oliva, ottenuto nell'Unione (o nome del paese dell'unione) da olive raccolte nell'Unione (o nome del paese dell'Unione).



ATTENZIONE

L'obbligatorietà di inserire in etichetta l'origine del prodotto è prevista soltanto per gli oli extravergini di oliva e per gli oli vergini di oliva.

Il Regolamento UE n. 29 del 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva intende per designazione dell'origine l'indicazione di un nome geografico sull'imballaggio o sull'etichetta ad esso acclusa.

Nel caso di miscele di oli di oliva non estratti in un unico Stato membro della UE, l'indicazione dell'origine è preceduta sempre dal termine miscela: miscela di oli di oliva comunitari; miscela di oli di oliva non comunitari; miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari;

In questi casi in etichetta si troverà obbligatoriamente la seguente dicitura:

- miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea;
- miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea e non originari dell'Unione Europea;
- miscela di oli di oliva non originari dell'Unione europea.

Olivella

olio vergine di oliva

olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

estratto a freddo

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE			
valori medi per g /100ml		sodio	0 mg
grassi	91,6 g	carboidrati	0 mg
saturi	14,9	proteine	0 mg
polinsaturi	7,3 g	% su una razione	
monoinsaturi	69,4	media di 2000 cal /die	
colesterolo	0 mg		

miscele di oli comunitari
imbottigliato da azienda Olivella
via degli uliveti 1 - Roma



LE122



Altre indicazioni sempre obbligatorie

- **Nome o ragione sociale o marchio** depositato e sede del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea. In genere tali informazioni sono così espresse:
 - prodotto imbottigliato da...
 - prodotto da.....
 - prodotto e imbottigliato da
 - confezionato da
 - distribuito da....
- **Termine minimo di conservazione:** è fissato in 18 mesi ed è *determinato dal produttore o dal confezionatore o, nel caso di prodotti importati, dal primo venditore stabilito nell'Unione europea, ed è apposto sotto la loro diretta responsabilità.*
- **quantità netta:** deve essere dichiarata in unità di volume espressa nel seguente modo: L; l 0,75 L; l 1; L; l 5
- **etichetta nutrizionale:** con cui si intende l'insieme di informazioni sulla quantità di energia e di nutrienti presenti negli alimenti e che diventerà obbligatoria dal dicembre 2016.

- **indicazione metrologica:** e indicata normalmente accanto alla quantità serve a dimostrare che l'impresa confezionatrice ha seguito, per l'accertamento della quantità contenuta nella confezione, le regole previste dalla normativa cogente, che ne stabiliscono anche la forma e le dimensioni.
- **lotto:** si intende un "insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche e figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L» con una serie di numeri".
- **Modalità di conservazione:** un olio per mantenere inalterate le sue caratteristiche deve esser conservato al riparo dalla luce e dalle brusche variazioni di temperatura. La dicitura corrente sarà *"conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore"*.
- **Sede dello stabilimento:** indicazione obbligatoria ai sensi della normativa italiana.
- **Indicazione ecologica:** sugli imballaggi e sulle etichette figurano indicazioni o simboli che invitano il consumatore ad uno smaltimento ecologico del contenitore, al fine di facilitarne la raccolta e il riutilizzo e il riciclaggio.

Tali indicazioni riguardano la corretta gestione del rifiuto, che deriverà dall'imballaggio in cui il prodotto è contenuto.

ATTENZIONE

Per termine minimo di conservazione si intende ai sensi dell'art. 10 del d.lgs. 109/92:

«la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; esso va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" quando la data contiene l'indicazione del giorno o con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro la fine" negli altri casi, seguita dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura».

È bene segnalare che il termine minimo di conservazione è normalmente indicato anche con il giorno, oltre che con il mese e con l'anno, perché in tal modo si assolve anche l'obbligo di indicazione del lotto.

Indicazioni facoltative

Le indicazioni facoltative non devono indurre in errore il consumatore nè essere ambigue e confuse.

- **“prima spremitura a freddo”** è riservata agli oli d’oliva extra vergini o vergini ottenuti a meno di 27°C con la prima spremitura meccanica della pasta d’olive, mediante un sistema di estrazione di tipo tradizionale con presse idrauliche;
- **“estratto a freddo”** è riservata agli oli di oliva extravergini o vergini ottenuti a meno di 27°C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive;
- **le indicazioni delle caratteristiche organolettiche** relative al gusto e/o all’odore possono figurare solo per gli oli extra vergini o vergini. Tali indicazioni possono figurare solo se previste dal Reg. CE n. 2568/91 e dalle modificazioni e solo, se supportate da risultanze analitiche, secondo metodi previsti dall’allegato XII del suddetto regolamento.
- **l’indicazione dell’acidità** può figurare unicamente se accompagnata dalla menzione, in caratteri delle stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell’indice dei perossidi, del tenore di cere e dell’assorbimento nell’ultravioletto, secondo i metodi previsti nel Reg. CE n. 2568/91 e sue modificazioni.

ATTENZIONE

Tra le indicazioni facoltative da inserire in etichetta per gli oli extravergini di oliva e gli oli vergini di oliva quella relativa all’anno di raccolta, in base al Reg. UE n. 1335/ 2013 che modifica il Reg. di esecuzione UE n. 29 / 2012, può figurare in etichetta soltanto quando il 100% del’ olio contenuto nel recipiente proviene da tale raccolto.

OLIVELLA
Olio del frantoio
Olio extra vergine di oliva

olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente con procedimenti meccanici

estratto a freddo
prodotto 100% italiano
olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro il 14 07 14

OLIVELLA
Olio del frantoio
olio extra vergine di oliva

prodotto italiano estratto a freddo
da olive coltivate in Italia
accuratamente selezionate e molite fresche

olio extra vergine di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
unicamente con procedimenti meccanici

olivella

informazioni nutrizionali
valore energetico 900 Kcal / 3700 Kj
valori nutritivi medi su 100 ml di prodotto:

proteine	0 g
carboidrati	0 g
grassi 100 g di cui saturi	15 g
monoinsaturi	74,6 g
polinsaturi	10,4 g
colesterolo	0 mg
sodio	0 g

CONSERVARE IL UOGO FRESCO E ASCIUTTO
AL RIPARO DA FONTI LUMINOSE E DI CALORE

1 l e

prodotto e imbottigliato da Olearia Olivella
via delle Olive 51, Rossano

da consumarsi preferibilmente entro il mese di luglio 2014



LCL2146E



APPROFONDIMENTO

Secondo il Reg. UE n. 1335/2013 del 13 dicembre 2013, che sarà applicabile da fine 2014 e che modifica, in parte, il Reg. UE n. 29 del 2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva, le indicazioni relative alla categoria dell'olio, conformemente al Reg. UE n. 1169/2011 art. 2 par. 2 devono apparire nel campo visivo principale.

Inoltre, sempre a seguito dell'approvazione del Reg. UE n. 1335/2013 la commissione europea ha stabilito che i caratteri e le dimensioni delle indicazioni obbligatorie, da apporre in una etichetta di oli, dovranno essere conformi al Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

ATTENZIONE

La denominazione di vendita, la quantità e il termine minimo di conservazione devono figurare in etichetta nello stesso campo visivo.

ATTENZIONE

- per campo visivo si intende la visione complessiva di tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale
- per campo visivo principale si intende quello più esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che consente di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto medesimo e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica.
(art 2 comma k e j del Reg 1169/2011)

Etichetta Nutrizionale

L'etichetta nutrizionale è ancora per poco tempo una indicazione su base volontaria perchè dal dicembre 2016 sarà obbligatorio apporre sulle etichette di tutti i prodotti alimentari una 'dichiarazione nutrizionale' che informi il consumatore sulla quantità di energia e sulla composizione dei singoli alimenti.

Le indicazioni relative al valore energetico, alla quantità di grassi, di acidi grassi saturi, di carboidrati, di zuccheri, di proteine, di sale devono apparire nello stesso campo visivo e devono essere presentati in un formato chiaro ed evidente e devono essere espressi su 100 g o 100 ml di prodotto.

Olio extra-vergine di oliva

La tabella nutrizionale dell'olio deve riportare ovviamente il quantitativo di energia per 100 grammi e la quantità, sempre per 100 grammi di grassi. Molto importante per il consumatore conoscere la composizione dei grassi che nel caso dell'olio di oliva è particolarmente importante ai fini del mantenimento della salute, poiché costituiti quasi esclusivamente da acidi grassi monoinsaturi. Le caratteristiche salienti che il consumatore deve conoscere sull'olio di oliva sono infatti essenzialmente 3.

- **Alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi:** tutti i grassi vegetali (ad esclusione di quelli tropicali come cocco e palma) si differenziano da quelli animali per il prevalente contenuto di grassi insaturi. I grassi insaturi che possono essere monoinsaturi o poliinsaturi agiscono, se consumati nelle corrette quantità, sui grassi del sangue, principalmente colesterolo e trigliceridi, provocando un abbassamento di entrambi. Sia i poliinsaturi che i monoinsaturi comportano un abbassamento del colesterolo legato alla frazione LDL, il cosiddetto colesterolo cattivo, ma un innalzamento del colesterolo legato alla frazione HDL, il colesterolo buono. L'azione degli acidi grassi insaturi quindi, in moderata quantità ed in sostituzione di altri grassi (saturi e trans) comporta un miglioramento dei parametri di rischio cardiovascolare.
- **Gli antiossidanti.** L'olio extravergine di oliva contiene quantità importanti di Vitamina E, uno dei più importanti antiossidanti dei grassi. Questo, insieme alla qualità degli acidi insaturi, quasi tutti mono insaturi, vale a dire con una sola insaturazione, comporta una elevatissima resistenza ai danni del tempo, del calore e della luce. A ciò si aggiunge la componente polifenolica che oltre ad essere responsabile del gusto

tipico dell'olio, una volta ingerita si rende responsabile della migliorata resistenza delle LDL plasmatiche (le lipoproteine che trasportano il colesterolo cattivo come dicevamo sopra) al danneggiamento ossidativo, apportando così ulteriori benefici nei confronti del rischio cardiovascolare.

- **L'olio d'oliva** però non è un farmaco e il consumatore deve conoscere sia le componenti legate alla protezione dalle patologie croniche sia i possibili rischi. Ogni cucchiaino di olio (non importa se sia extravergine, vergine, di mais o di girasole) apporta 90 kcal. Sarebbe molto utile, anche se non obbligatorio in etichetta, che la confezione riportasse il contenuto in porzioni, come avviene per altri alimenti. Un litro d'olio infatti contiene 100 porzioni. Un consumatore attento quindi, considerando un fabbisogno medio di 2000 kcal, e sapendo che può consumare non più di tre porzioni al giorno, capisce che una bottiglia di olio non può durargli meno di un mese.

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE			
valori medi per g /100ml		sodio	0 mg
grassi	91,6 g	carboidrati	0 mg
saturi	14,9	proteine	0 mg
polinsaturi	7,3 g	% su una razione	
monoinsaturi	69,4	media di 2000 cal /die	
colesterolo	0 mg		

etichetta
nutrizionale

ATTENZIONE

Le indicazioni riferite ai metodi estrattivi, alla classificazione degli oli e alle caratteristiche organolettiche nonché chimiche devono essere supportate da dati scientificamente provati e da report analitici effettuati su campioni rappresentativi, con una tolleranza ammessa dallo Stato Membro interessato, tenendo conto della precisione e della ripetibilità dei metodi e della documentazione presentata.

ATTENZIONE

Gli oli extra vergini di oliva, che presentano la dicitura "italiano o Italia" o che evocano una origine italiana, devono contenere, per essere conformi alla categoria dichiarata, ai sensi della L. n. 9/ 2013, un contenuto in metil esteri degli acidi grassi ed etil esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 mg/kg e, sempre ai sensi della L. n. 9, al fine di rassicurare il consumatore sulla qualità degli oli la cui origine italiana sia inserita in etichetta, le autorità preposte al controllo dopo aver proceduto al controllo medesimo dovrebbero rendere evidenti, su una apposita sezione del portale del Ministero delle Politiche Agricole le risultanze ottenute.

Nel mese di ottobre 2013 il comitato di gestione unico OCM a Bruxelles ha approvato il nuovo Reg. CE n. 1348/2013 di modifica in parte del Reg. CE n. 2568/91 che sarà applicato dal 1 marzo 2014 che fissa per la campagna olivicola 2013 i limiti degli etil esteri a 40 mg/kg per giungere gradualmente al valore di 30 mg/kg per la campagna 2016.

APPROFONDIMENTO

Classificazione degli oli di oliva

- Olio extra vergine di oliva - olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g;
- Olio di oliva vergine - olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g;
- Olio di oliva lampante - olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g;
- Olio di oliva raffinato - olio di oliva ottenuto dalla raffinazione dell'olio di oliva vergine, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g;
- Olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini - olio di oliva ottenuto dal taglio di olio di oliva raffinato con olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g;
- Olio di sansa di oliva greggio - olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura;
- Olio di sansa di oliva raffinato - olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g;
- Olio di sansa di oliva - olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g.

ATTENZIONE

Se un olio è presente in etichetta al di fuori della lista degli ingredienti in una miscela di oli di oliva e di altri oli vegetali, anche solo con immagini e simboli grafici, la denominazione di vendita sarà la seguente:

“Miscela di oli vegetali (si possono anche inserire i nomi specifici dei singoli oli) e di olio di oliva, seguita immediatamente dall’indicazione della percentuale del suddetto olio nella miscela”.

ATTENZIONE

Una etichetta di olio extra vergine di oliva proveniente da una DOP o da una IGP o da Agricoltura Biologica deve presentare oltre alla denominazione del prodotto la dicitura relativa alla certificazione di qualità con il logo corrispondente, in conformità alle disposizioni previste dai relativi disciplinari di produzione.

APPROFONDIMENTO

Il legame dell’olio extra vergine di oliva con il territorio è salvaguardato dalle denominazioni di origini protette e dalle indicazioni geografiche protette. In Italia esistono per quanto riguarda questo prodotto 41 DOP e 1 IGP. Tali certificazioni garantiscono il consumatore sull’origine e sulla qualità del prodotto. L’olio extra vergine di oliva che si fregia dell’apposizione in etichetta di tali marchi deve risultare conforme oltre che alla normativa cogente, anche al disciplinare di produzione previsto per quel particolare tipo di olio. (ciò in base al Reg. UE n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari che ha abrogato il Reg. CE n. 510/2006 e al D.M. del 14/10/2013 recante disposizioni nazionali in relazione al Reg. UE n. 1151/2012).

APPROFONDIMENTO

In un alimento in scatola, ad esclusione delle conserve di tonno all’olio di oliva e delle conserve di sardine regolamentate rispettivamente dalle norme comunitarie n. 1536/92 e n. 2136/89, se la presenza di olio è evidenziata sull’etichetta al di fuori della lista degli ingredienti, la denominazione di vendita del prodotto alimentare è seguita direttamente dall’indicazione della percentuale di oli rispetto al peso netto totale del prodotto alimentare (Il Reg. UE n. 29/2012 e il Reg. UE n. 1335/2013).

Perla d'Oro

olio extra vergine d'oliva
olio di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle
olivee unicamente mediante
procedimenti meccanici

da agricoltura biologica



0,75 Le

da consumarsi entro il 07 07 15

LCL2146E

Perla d'Oro

olio extra vergine di oliva
prima spremitura a freddo

prodotto  italiano

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE

valori medi per g /100ml	sodio	0 mg	
grassi	91,6 g	carboidrati	0 mg
saturi	14,9	proteine	0 mg
polinsaturi	7,3 g	% su una razione	
monoinsaturi	69,4	media di 2000 cal /die	
colesterolo	0 mg		

olio extra vergine di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
unicamente con procedimenti meccanici

0,75 Le

prodotto e confezionato
da azienda agricola Perla d'Oro
via degli Orefici, 23 - Cosenza



da agricoltura biologica
controllato da XXXXXX
IT XXX 98205667



da conservare lontano
da fonte di luce e di calore



Perla d'Oro

olio extra vergine d'oliva
olio di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle
olive e unicamente mediante
procedimenti meccanici

UMBRIA

Denominazione di origine protetta



0,75 Le

da consumarsi entro il 07 07 15

LCL2146E

Perla d'Oro

olio extra vergine di oliva
prima spremitura a freddo

prodotto  italiano

olio extra vergine di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
unicamente con procedimenti meccanici

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE

valori medi per g /100ml	sodio	0 mg	
grassi	91,6 g	carboidrati	0 mg
saturi	14,9	proteine	0 mg
polinsaturi	7,3 g	% su una razione	
monoinsaturi	69,4	media di 2000 cal /die	
colesterolo	0 mg		

0,75 Le

prodotto e confezionato
da azienda agricola Perla d'Oro
via degli Orefici, 23 - Cosenza



autorizz. Mlpaaf

da conservare lontano
da fonte di luce e di calore



ATTENZIONE

I termini previsti per gli oli di oliva extravergini e vergini, indicanti le caratteristiche organolettiche relative al gusto e all'odore, indispensabili per il mantenimento del prodotto nella categoria merceologica sono i seguenti:

- *Fruttato* - Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retronasale.
- *Amaro* - Sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale.
- *Piccante* - Sensazione tattile di pizzicore caratteristica degli oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare in gola.

ATTENZIONE

L'indicazione dell'acidità o dell'acidità massima può figurare in etichetta soltanto se accompagnata dalla indicazione con le stesse dimensioni e nello stesso campo visivo, dell'indice dei perossidi, del tenore di cere e dell'assorbimento nell'ultravioletto, determinati secondo il Reg. CE n. 2568/91 e successive modificazioni.

Un'acidità bassa che non si percepisce assolutamente al gusto, ma si determina solo analiticamente, è una condizione necessaria ma non sufficiente per definire la qualità di un olio e per questo motivo a tale parametro si associano le altre indicazioni sopra elencate i cui valori, se superano una soglia stabilita, sono esplicitivi di ossidazione e degradazione dell'olio nonché di invecchiamento, di eventuale processo di raffinazione e di contraffazione.

ATTENZIONE

Ai sensi della legge n. 9 del 14 gennaio 2013, che stabilisce norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini, l'indicazione dell'origine degli oli deve figurare in modo visibile e leggibile nel campo visivo principale del recipiente, in modo da essere distinguibile dalle altre indicazioni e dagli altri segni grafici ed il carattere non deve essere inferiore a 1,2 mm e deve assicurare un contrasto tra i caratteri e lo sfondo.

Inoltre sempre la medesima legge prevede che:

- inserire in etichetta indicazioni che evocano luoghi e zone geografiche ben definite del territorio italiano, pur non rispondendo alla reale origine delle olive diventa configurazione di reato;
- utilizzare contenitori anonimi di oli nei locali pubblici sarà vietato e le bottiglie dovrebbero contenere dei tappi antirabbocco ed indicare almeno l'origine del prodotto ed il lotto di produzione.

Sempre in base a tale legge sarà regolamentata la vendita sottocosto dell'olio extra vergine.

Perla d'Oro

olio extra vergine d'oliva
olio di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle
olive e unicamente mediante
procedimenti meccanici

da agricoltura biologica



100%



acidità	0,3%
perossidi	7
cere	180
k232	1,80
k270	0,12
delta k	0,00

0,75 L e

da consumarsi entro il 07 07 15

LCL2146E

Valori
massimi
di riferimento

acidità	≤ 0,8
perossidi	≤ 20
cere	≤ 250
k232	≤ 2,50
k270	≤ 0,22
delta k	≤ 0,01

Perla d'Oro

olio extra vergine di oliva
prima spremitura a freddo

prodotto italiano

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE

valori medi per g /100ml	sodio	0mg
grassi	91,6 g	carboidrati 0mg
saturi	14,9	proteine 0 mg
polinsaturi	7,3 g	% su una razione
monoinsaturi	69,4	media di 2000 cal /die
colesterolo	0 mg	

olio extra vergine di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
unicamente con procedimenti meccanici

0,75 L e

prodotto e confezionato
da azienda agricola Perla d'Oro
via degli Orefici, 23 - Cosenza



da agricoltura biologica
controllato da XXXXXX
IT XXX 98205667



da conservare lontano
da fonte di luce e di calore



Olivella

olio vergine di oliva

olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici



1 l e

da consumarsi entro il 07 07 14

LCL2146E

OLIVELLA

Olio extra vergine di oliva

olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente con procedimenti meccanici

GUSTO CLASSICO

1 l e

da consumarsi preferibilmente entro il 07 07 14

classico

olio extra vergine di oliva
olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive unicamente con procedimenti meccanici

olivella

miscela di oli di oliva extravergine originari dell' UE

informazioni nutrizionali
valore energetico 821 Kcal / 3300 Kj
valori nutritivi medi su 100 ml di prodotto:

proteine	0 g
carboidrati	0 g
grassi	91,3 g
di cui saturi	13,8 g
monoinsaturi	68,2 g
polinsaturi	9,3 g
colesterolo	0 mg
sodio	0 g

1 l e

prodotto imbottigliato da
Olearia Olivella
via delle Olive 51, Rossano
da consumarsi preferibilmente
entro il 07 07 14

LCL2146E

Olivella

olio vergine di oliva

olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

estratto a freddo

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE

valori medi per g /100ml	sodio	0 mg	
grassi	91,6 g	carboidrati	0 mg
saturi	14,9	proteine	0 mg
polinsaturi	7,3 g	% su una razione	
monoinsaturi	69,4	media di 2000 cal /die	
colesterolo	0 mg		

miscela di oli comunitari
imbottigliato da Azienda Olivario
via degli Uliveti, 1 - Roma



Regolamentazione etichette Vino

Le etichette del vino rappresentano un elemento fondamentale per favorire la scelta del consumatore e, come le etichette di tutti gli alimenti, devono rispettare le caratteristiche di chiarezza, indelebilità e trasparenza. Devono essere veritiere e non devono trarre in inganno l'acquirente.

Nello specifico sono importanti per favorire le scelte del consumatore anche per la molteplice varietà di prodotti vitivinicoli esistenti in commercio che potrebbero confonderlo.

E' proprio nel suo interesse, ma anche a garanzia del libero mercato, che sono state stabilite delle regole precise per indicare correttamente le varie tipologie vitivinicole.

Le regole che disciplinano le etichette dei vini devono tener conto delle differenze tra i vari prodotti, che, giusto per citarne alcuni, vanno da quelli a denominazione di origine protetta, a quelli ad indicazione geografica protetta; dai vini varietali ai vini spumanti, dai vini spumanti aromatici ai vini spumanti di alta qualità; dai vini frizzanti ai vini frizzanti gassificati.



Le informazioni obbligatorie da inserire in una etichetta di vino sono le seguenti:

- Denominazione di vendita
 - Indicazione dell'imbottigliatore o, nel caso del vino spumante, del vino spumante gassificato, del vino spumante di qualità o del vino spumante aromatico di qualità, il nome del produttore o venditore;
 - Indicazione dell'importatore nel caso dei vini importati;
 - Indicazione del tenore di zucchero, nel caso del vino spumante, del vino spumante gassificato, del vino spumante di qualità o del vino spumante aromatico di qualità;
 - Indicazione del Volume nominale;
 - Indicazione della provenienza;
 - Indicazione del Titolo Alcolometrico Volumico effettivo;
 - Indicazione del lotto;
 - Indicazione di presenza di sostanze allergizzanti;
 - Modalità di conservazione;
 - Indicazioni ecologiche.
- per i vini a denominazione di origine protetta o ad indicazione geografica protetta sarà obbligatorio inserire l'espressione «denominazione di origine protetta» o «indicazione geografica protetta» e il nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta;
- il riferimento alla categoria di prodotti vitivinicoli può essere omesso per i vini sulla cui etichetta figura il nome protetto di una denominazione di origine o di una indicazione geografica.
- Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.
- 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.
- Il lotto è una indicazione cruciale perchè rappresenta l'essenziale



strumento per la rintracciabilità del prodotto. Esso indica un insieme di unità di vendita prodotte, o confezionate in circostanze praticamente identiche.

- Indicazioni ecologiche: sugli imballaggi e sulle etichette figurano indicazioni o simboli che invitano il consumatore ad uno smaltimento ecologico del contenitore al fine di facilitarne la raccolta e il riutilizzo. Tali indicazioni riguardano la corretta gestione del rifiuto che deriverà dall'imballaggio in cui il prodotto è contenuto.
- **Titolo alcolometrico effettivo.** Il titolo alcolometrico effettivo è indicato per unità e per mezze unità di percentuale del volume e serve ad informare il consumatore sulla quantità effettivamente presente in bottiglia.

Il valore del titolo alcolometrico effettivo è seguito dal simbolo “% vol” e può essere indicato nei modi seguenti:

- titolo alcolometrico effettivo 12,5% vol;
- alcole effettivo 12,5% vol;
- alc 12,5 % vol.

Il titolo alcolometrico effettivo deve essere indicato con precisione altrimenti si configurerebbe una carenza di informazione e potrebbe essere contestata una ipotesi di reato per frode.

Viene ammessa una tolleranza pari allo 0,5%. Questa soglia sale allo 0,8% per i vini a denominazione di origine protetta o ad indicazione geografica protetta, contenuti in bottiglie per oltre tre anni, per i vini spumanti, per i vini spumanti di qualità, per i vini spumanti

gassificati, per i vini frizzanti gassificati e per i vini liquorosi.

Nel caso di mosto di uve parzialmente fermentato o di vino nuovo ancora in fermentazione, sull'etichetta figurano il titolo alcolometrico volumico effettivo e quello totale o uno dei due. Se sull'etichetta figura il titolo alcolometrico volumico totale, la cifra corrispondente è seguita dalla dicitura “% vol” e può essere preceduta dai termini “titolo alcolometrico totale” o “alcole totale”.

- **Volume nominale.** Il volume nominale del recipiente deve essere tassativamente indicato in etichetta e può essere presente nelle forme sottoindicate:

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

L'indicazione del volume nominale del prodotto inserita in etichetta deve avere un'altezza minima di:

- 6 mm se il volume nominale è superiore a 100 centilitri;
- 4 mm se il volume nominale è pari o inferiore a 100 centilitri e superiore a 20 centilitri;
- 3 mm se il volume nominale è pari o inferiore a 20 centilitri e superiore a 5 centilitri;
- 2 mm se il volume nominale è pari o inferiore a 5 centilitri.

- **Presenza di sostanze allergizzanti.** 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.

La presenza di solfiti può essere segnalata anche attraverso l'apposizione di un logo indicato nell'allegato X del Reg. CE n 607/2009.



ATTENZIONE

“I prodotti vitivinicoli sono in deroga dall'applicazione della etichetta nutrizionale e pertanto saranno gli unici prodotti alimentari che non avranno dal dicembre 2016 l'obbligo di apporre in etichetta la suddetta informazione, come previsto dall'art. n. 9 comma l del Reg. n. 1169/2011.

APPROFONDIMENTO

Indicazione della provenienza

L'indicazione della provenienza è un'informazione obbligatoria per tutte le tipologie di vino e deve essere riportata in etichetta utilizzando le menzioni previste dal Reg. CE 607/09 che prevede l'uso di termini del tipo: "vino di..." oppure "prodotto in..." oppure "prodotto di..." oppure termini equivalenti completati dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate.

Se il vino è prodotto da una miscela di vini ottenuti in diversi Stati Membri, in etichetta si scriverà: "vino della Comunità europea" o termini equivalenti, oppure "miscela di vini di diversi paesi della Comunità europea". Se si tratta di una miscela di vini prodotti extra UE la dicitura corretta sarà "miscela di vini di diversi paesi non appartenenti alla Comunità europea" o "miscela di vini di..." completati dai nomi dei paesi terzi di cui trattasi.

Se il vino è prodotto in uno Stato membro a partire da uve vendemmiate in un altro Stato membro, si prevederà l'utilizzo dei termini "vino della Comunità europea" o termini equivalenti, oppure "vino ottenuto in... da uve vendemmiate in...", completato dal nome degli Stati membri in causa, oppure nel caso di vini vinificati in un paese terzo con uve vendemmiate in un altro paese terzo, i termini "vino ottenuto in... da uve vendemmiate in...", con il nome dei paesi terzi di cui trattasi";

Per i vini spumanti senza denominazione di origine si prevederà invece l'utilizzo dei termini:

"vino di..." oppure "prodotto in...", oppure "prodotto di...", oppure "sekt di...", o termini equivalenti completati dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate, "prodotto in..." o termini equivalenti, completata dal nome dello Stato membro in cui avviene la seconda fermentazione".

Per i vini a denominazione di origine, DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) in etichetta si utilizzeranno i seguenti termini:

"vino di..." oppure "prodotto in..." oppure "prodotto di..." o termini equivalenti, completata dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate.

ATTENZIONE

Tutte Le indicazioni obbligatorie debbono figurare nello stesso campo visivo in modo da poter essere lette simultaneamente senza dovere girare il recipiente tuttavia le indicazioni del lotto, della presenza di sostanze allergizzanti e quelle relative alle indicazioni dell'imbottigliatore, del produttore, dell'importatore e del venditore possono figurare fuori dal campo visivo in cui compaiono le altre indicazioni e devono assicurare chiara leggibilità.

Le indicazioni facoltative

Le indicazioni facoltative che non devono indurre in errore il consumatore, né essere ambigue e confuse sono le seguenti:

- indicazione dell'annata (obbligatoria per le DOP e IGP);
- nome di una o più varietà di uve da vino;
- per i vini a denominazione di origine protetta o ad indicazione geografica protetta si possono inserire:
 - le menzioni tradizionali;
 - il simbolo comunitario che indica la denominazione di origine protetta o l'indicazione geografica protetta o la provenienza da agricoltura biologica;
 - i termini che si riferiscono a determinati metodi di produzione;
- per i vini a denominazione di origine protetta o ad indicazione geografica protetta, si può aggiungere il nome di un'altra unità geografica più piccola o più grande della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica.
- **Indicazioni dell'azienda.** Spesso nelle etichette dei vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta possiamo trovare dei termini e delle illustrazioni del tipo: *Abbazia; Rocca; Villa; Castello; Torre*; direttamente collegate all'azienda che vi appone il suo marchio. Tali termini possono essere usati a patto che il vino sia ottenuto esclusivamente da uve vendemmiate in vigneti coltivati da tale azienda; che la vinificazione sia interamente effettuata nell'azienda ma soprattutto è indispensabile che il manufatto storico menzionato, con i relativi toponimi non contenga, nemmeno parzialmente, un richiamo geografico riservato a una DOP o IGP diversa da quella utilizzata per designare il vino ottenuto nell'azienda viticola in etichetta.

APPROFONDIMENTO

Ai fini di una chiarezza di informazione di tutto ciò che viene indicato in etichetta si intende per:

- Imbottigliatore, colui che effettua l'imbottigliamento per proprio conto;
- produttore, colui che effettua per proprio conto l'elaborazione delle uve, del mosto d'uva e del vino in vino spumante, vino spumante gassificato, vino spumante di qualità o vino spumante di qualità di tipo aromatico;
- importatore, colui che si assume, nell'ambito della UE, la responsabilità dell'immissione nel libero mercato di merci extracomunitarie;
- venditore, colui che non rientra nella definizione di produttore ma acquista e poi mette in circolazione vini spumanti, vini spumanti gassificati, vini spumanti di qualità o vini spumanti di qualità di tipo aromatico.

Sempre per una maggiore chiarezza

- si intende per indirizzo il nome del Comune e dello Stato Membro in cui è situata la sede sociale dell'imbottigliatore, del produttore, del venditore o dell'importatore.

Oltre al nome e all'indirizzo dell'imbottigliatore in etichetta troveremo la seguente dicitura:

- imbottigliato da

Nel caso di imbottigliamento per conto terzi, l'indicazione corretta sarà:

- Imbottigliato per conto di..... oppure, imbottigliato da..... per conto di.....

Oltre al nome e all'indirizzo del produttore o del venditore, in etichetta troveremo la seguente dicitura:

- prodotto da..... o venduto da.....

Oltre al nome e all'indirizzo dell'importatore, in etichetta troveremo la seguente dicitura:

- importato da..... o importatore.....

Le indicazioni relative all'imbottigliatore, al produttore e venditore, nonché all'importatore, possono essere raggruppate, se riguardano la stessa persona fisica o giuridica.

Per tutte le categorie di prodotti vitivinicoli a denominazione di origine protetta e ad indicazione geografica protetta sono stabilite le seguenti espressioni nel caso l'imbottigliamento avvenga nell'azienda del produttore o di una associazione di produttori:

- imbottigliato dall'azienda agricola.....;
- imbottigliato dal viticoltore.....;
- imbottigliato all'origine da.....;

>>>

>>>

- imbottigliato all'origine dalla cantina sociale.....;
- imbottigliato all'origine dai produttori riuniti.....;
- imbottigliato all'origine dall'associazione dei produttori.....;
- e altre espressioni simili riferite all'imprenditore agricolo;

l'espressione

- imbottigliato dall'azienda agricola.....;
- imbottigliato dal viticoltore.....;
- imbottigliato all'origine dai produttori riuniti può essere usata anche per la presentazione di prodotti vitivinicoli diversi da quelli a DOP E A IGP.

Sono ammesse altresì le seguenti espressioni che indicano l'imbottigliamento nella zona di produzione:

- imbottigliato nella zona di produzione;
- imbottigliato in..... seguita dal nome della denominazione o dell'indicazione protetta purchè l'imbottigliamento sia effettuato nella zona precisa o nelle immediate vicinanze, ovviamente in conformità a quanto disposto nel relativo disciplinare di produzione.

Quanto sopra riportato può essere completato dalla dicitura "integralmente prodotto" a condizione che il vino sia ottenuto da uve raccolte esclusivamente in vigneti di pertinenza dell'azienda e vinificate nella stessa.

In ogni caso, in sostituzione del nome o della ragione sociale o della sede legale dell'imbottigliatore o del produttore o dell'importatore o del venditore può essere utilizzato un codice attribuito dall'ICQRF (**ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi**) completato dalla sigla IT (Italia).

ATTENZIONE

Le indicazioni obbligatorie e facoltative se espresse in parole, figurano in una o più delle lingue comunitarie.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili. Esse non sono in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

Indicazioni relative al grado zuccherino per i vini liquorosi, i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati

Per i vini liquorosi possono essere inserite in etichette le seguenti indicazioni, a condizione che ciascun tipo abbia un tenore di zuccheri residuo compreso nei limiti sotto indicati:

- secco - il tenore di zuccheri non deve essere superiore a 40g/l;
- semisecco o amabile - il tenore di zucchero deve essere compreso tra 40 e 100g/l;
- dolce - il tenore di zucchero deve essere superiore a 100g/l.

Per i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati possono essere utilizzate le seguenti indicazioni a condizione che ciascun tipo abbia un tenore di zuccheri residui compreso nei limiti sotto indicati:

- secco - il tenore di zuccheri deve essere compreso tra 0 e 15 g/l;
- semisecco o abboccato - il tenore di zucchero deve essere compreso tra 12 e 35 g/l;
- amabile - il tenore di zuccheri deve essere compreso tra 30 e 50 g/l;
- dolce - il tenore di zucchero deve essere superiore a 45 g/l.

Per i vini spumanti, i vini spumanti gassificati, i vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico

Per i vini spumanti, i vini spumanti gassificati, i vini spumanti di qualità e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico possono essere inserite le seguenti indicazioni, a condizione che ciascun tipo abbia un tenore di zucchero residuo compreso nei limiti sotto indicati:

- extra brut - se il tenore di zucchero è compreso tra 0 e 6 g/l;
- brut - se il tenore di zucchero è inferiore a 12 g/l;
- extra dry - se il tenore di zucchero è compreso tra 12 e 17g/l;
- secco, asciutto - se il tenore di zucchero è compreso tra 17 e 32 g/l;
- abboccato - se il tenore di zucchero è compreso tra 32 e 50 g/l;
- dolce - se il tenore di zucchero è superiore a 50 g/l.

Lavini

primitivo

Indicazione geografica protetta

primitivo del Salento
2011

75 cl e

13,5% vol

PRODOTTO IN ITALIA

Lavini

Primitivo del Salento
Indicazione geografica protetta

Rosso
2011

Imbottigliato dalla casa vinicola **LAVINI**
Via del Vino, 12 - Ostuni - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA

75 cl e

13,5% vol

L. 3442E

CONTIENE
SOLFITI



Vini senza DO e IG

I vini senza denominazione di origine protetta o di indicazione geografica protetta, i cosiddetti vini varietali, spesso sono accompagnati dall'aggettivo indicante il colore: bianco, rosso, rosato.

Devono anche rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti attraverso la fermentazione alcolica totale o parziale delle uve fresche o del mosto d'uva;
- avere un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore al 9% e un grado alcolometrico totale non superiore al 15% in volume (se si supera tale soglia i vini non DOP e non IGP possono essere classificati vini liquorosi o vini passiti a seconda del processo produttivo a cui sono sottoposti);
- avere un'acidità espressa in acido taratarico non inferiore a 3,5 g/l



APPROFONDIMENTO

Il titolo alcolometrico totale è una indicazione composta da due numeri legati da un segno “+” che talvolta si trova sui mosti parzialmente fermentati. Tale indicazione composta comprende il titolo alcolometrico effettivo + il titolo alcolometrico potenziale che si realizzerebbe con la completa fermentazione degli zuccheri residui.

ATTENZIONE

Vini Varietali

I vini senza denominazione di origine protetta o di indicazione geografica protetta che possono essere designati con il nome di una o più varietà di vite, o loro sinonimi, sono definiti vini varietali:

Si tratta di vini che riportano in etichetta l'annata e /o il nome dei vitigni da cui derivano ma che non hanno alcun legame con il territorio di produzione e che per fregiarsi di tale dicitura devono essere sottoposti a verifica da enti certificatori specifici.

Varietà che possono figurare in etichetta

Lista dei vitigni che possono figurare nell'etichettatura e presentazione dei vini che non hanno DOP o IGP:

- Cabernet franc;
- Cabernet sauvignon;
- Cabernet;
- Chardonnay;
- Merlot;
- Sauvignon;
- Syrah;

Varietà che possono figurare in etichetta per i vini della categoria spumante

Lista delle varietà di viti che possono essere indicate in etichetta per i vini della categoria "spumanti":

- Moscato;
- Malvasia;
- Trebbiano;
- Pinot bianco;
- Pinot grigio;
- Pinot nero.

per vini spumanti senza Indicazione geografica protetta può essere utilizzato esclusivamente il sinonimo "Pinot".

APPROFONDIMENTO

Nome della varietà di vite

Nei vini DOP e IGP le denominazioni possono includere il nome di un vitigno: Romagna Albana e Freisa di Chieri sono due esempi.

L'art. 62 del Reg. Ce 607/2009 stabilisce che i nomi delle varietà di viti o dei loro sinonimi, possano essere utilizzati per la designazione dei vini DOP e IGP alle seguenti condizioni:

- nel caso in cui sia nominato un solo vitigno o un suo sinonimo, almeno l'85% del prodotto deve essere ottenuto da uve di tale varietà;
- nel caso in cui siano nominati due o più vitigni, o i loro sinonimi, il 100% del prodotto deve essere ottenuto da uve di tali varietà che vanno indicate in ordine decrescente di percentuale.

Il Ministero delle politiche agricole e forestali tiene aggiornato un elenco delle Denominazioni ed Indicazioni di origine esistenti e dei relativi disciplinari di produzione consultabili sul sito del MIPAF.

ATTENZIONE

Elenco delle varietà di vite o sinonimi distintivi costituenti una DOP Italiana:

Nome varietà di vite	Intero Nome DOP
Albana	Romagna Albana
Bianchetto	Bianchetto del Metauro
Cannonau	Cannonau di Sardegna
Erbaluce	"Erbaluce di Caluso" o "Caluso"
Girò	Girò di Cagliari
Nasco	Nasco di Cagliari
Nuragus	Nuragus di Cagliari
Ormeasco	"Ormeasco di Pornassio" o "Pornassio"
Ruchè	Ruchè di Castagnole Monferrato
Sagrantino	"Montefalco Sagrantino" o "Sagrantino di Montefalco"
Semidano	Sardegna Semidano

APPROFONDIMENTO

Per «denominazione di origine» si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto, conforme ai seguenti requisiti:

- la sua qualità e le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi fattori naturali e umani;
- le uve da cui è ottenuto provengono esclusivamente da tale zona geografica;
- la sua produzione avviene in detta zona geografica;
- è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*;

Per «indicazione geografica» si intende una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, un paese che serve a designare un prodotto conforme ai seguenti requisiti:

- possiede qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili a tale origine geografica;
- le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85 % esclusivamente da tale zona geografica;
- la sua produzione avviene in detta zona geografica;
- è ottenuto da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*.

Per menzione tradizionale si intende l'espressione usata tradizionalmente negli Stati membri per indicare:

- che il prodotto reca una denominazione di origine protetta o una indicazione geografica protetta dal diritto comunitario o da quello dello stato membro
- che il metodo di produzione o di invecchiamento oppure la qualità, il colore, il tipo di luogo o ancora un evento particolare è legato alla storia del prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta.

Menzioni tradizionali

Le menzioni tradizionali che si riferiscono a prodotti protetti dal diritto comunitario o da quello dello Stato Membro sono le seguenti:

- **Denominazione di origine controllata (DOC).** Per denominazione di origine dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola, particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani. La legge n. 164 del 10 febbraio 1992 disciplina per i vini italiani la menzione specifica tradizionale DOC, illustrando l'importanza essenziale degli aspetti qualitativi e tradizionali.
- **Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG).** Definizione simile alla DOC, ma con l'aggiunta del termine "garantito" che è riservato ai vini di particolare pregio già riconosciuti DOC da almeno 5 anni;
- **Indicazione geografica tipica (IGT).** Menzione esclusivamente italiana prevista dalla legge n. 164 del 10 febbraio 1992 per designare i vini italiani con indicazione geografica, la cui natura specifica e il cui livello qualitativo sono dovuti alla zona geografica di produzione delle uve.

Le menzioni tradizionali che indicano invece una particolare fase di produzione, di sistemazione della vite o una particolare caratteristica del prodotto a DOP E IGP sono moltissime e sono descritte nel Reg. CE n. 607/ 2009. Alcune sono le seguenti:

- **Alberata o vigneti ad alberata:** menzione particolare della DOP "Aversa". Si riferisce al sistema di coltivazione e di sistemazione della vite, di tradizione molto antica, impiegato per ottenere questo prodotto.
- **Amarone:** Menzione storica connessa esclusivamente al metodo di produzione della denominazione "Valpolicella". È impiegata sin dall'antichità per identificare il luogo di origine di questo vino, ottenuto da uve appassite con un metodo di produzione specifico basato sulla completa fermentazione degli zuccheri; si spiega così l'origine del termine Amarone. Si tratta di una menzione del tutto particolare e ampiamente conosciuta.
- **Ambra:** Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore giallo ambrato più o meno intenso, della denominazione "Marsala". Il colore particolare del vino cui si riferisce è dovuto al lungo metodo di produzione, di cui fanno parte integrante la maturazione e l'affinamento, che comportano significativi processi di ossidoriduzione che

coinvolgono polifenoli e sostanze coloranti.

- **Cerasuolo:** Menzione storica tradizionale strettamente legata alla DOCG “Cerasuolo di Vittoria” della quale è parte integrante, caratterizzando l’aspetto non geografico. La menzione si riferisce sia al tipo di produzione sia al particolare colore del vino. Essa è usata tradizionalmente anche per designare una tipologia della denominazione “Montepulciano d’Abruzzo”, alla quale è strettamente connessa.
- **Cannellino:** Menzione connessa esclusivamente a una tipologia di vini “Frascati” e al relativo metodo di produzione. È usata da molto tempo per identificare tale tipologia, il cui particolare processo produttivo permette di ottenere un vino abboccato.
- **Chiarretto:** Menzione collegata al metodo di produzione e al colore particolare del vino che designa, ottenuto da uve a bacca nera.
- **Classico:** L’uso di questa specificazione è riservato ai vini non spumanti della zona di origine più antica, ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell’ambito della stessa DOP.
- **Garibaldi dolce:** Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia superiore della DOC Marsala. Fu inizialmente usata in onore di Garibaldi che assaggiò questo vino quando sbarcò a Marsala e ne apprezzò le caratteristiche dovute al particolare processo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di due anni in botti di legno.
- **Lacrima:** Menzione strettamente connessa alla denominazione “Lacrima di Morro d’Alba” di cui è parte integrante. Si riferisce al particolare metodo di produzione che, con la soffice pressatura delle uve, permette di ottenere un prodotto di alto livello qualitativo.
- **Lacryma Christi.** Menzione storica connessa esclusivamente alla DOP “Vesuvio” Tradizionalmente connessa ad alcune tipologie della suddetta denominazione (sia vino normale che vino liquoroso o spumante), ottenuti con un particolare metodo di produzione che, con la pressatura soffice delle uve, permette di ottenere un prodotto di alto livello qualitativo la cui connotazione religiosa è legata ad una antica leggenda.
- **Passito, o vino passito o vino passito liquoroso.** Menzione che fa riferimento al tipo di prodotto e al metodo di produzione usato. Tali menzioni sono riservate ai vini ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o forzato a seconda del disciplinare di produzione.
- **Riserva.** Questa menzione è attribuita ai vini sottoposti ad un periodo di invecchiamento stabilito dal disciplinare di produzione, non inferiore

a due anni per i vini rossi e ad un anno per i vini bianchi con un ulteriore invecchiamento in recipienti di legno. Il disciplinare, oltre ad altre eventuali modalità, deve stabilire l'obbligo dell'indicazione dell'annata in etichetta e le regole del suo mantenimento in caso di tagli tra vini di annate diverse.

Le DOP che comprendono le tipologie dei vini spumanti e liquorosi possono utilizzare questa menzione alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione e in conformità alla normativa comunitaria.

- **Superiore.** Tale menzione si riferisce ai vini dalle ottime caratteristiche qualitative, la cui produzione è disciplinata da norme molto più rigorose di quelle di altri vini. Il disciplinare di produzione prevede le seguenti differenze rispetto ai vini che non possono fregiarsi di questa menzione:
 - un titolo alcolometrico naturale delle uve maggiore di almeno 0,5° vol;
 - un titolo alcolometrico totale al consumo maggiore di almeno 0,5° vol
- **Vecchio.** Menzione connessa ai vini “rosso Barletta”, “Aglianico del Vulture” “Marsala” e “Falerno del Massico” e fa riferimento alle condizioni di maturazione e di affinamento del prodotto.
- **Verdolino.** Menzione connessa al metodo di produzione ed al particolare colore verde dei vini cui è associata.
- **Vermiglio.** Menzione connessa alla denominazione “Colli dell'Etruria centrale” che fa riferimento alle particolari caratteristiche qualitative e al colore tipico di questo vino.
- **Vino Novello.** Menzione connessa al particolare metodo e al periodo di produzione che prevede l'immissione in commercio del prodotto a partire dal 30 ottobre dell'anno di vendemmia.
- **Vivace.** Menzione connessa al metodo di produzione e al prodotto ottenuto. I vini cui si riferisce sono effervescenti a causa dell'anidride carbonica in essi contenuta, risultato di un processo di fermentazione esclusivo e naturale.
- **Vin Santo o Vinsanto.** Menzione storica tradizionale connessa ad alcuni vini prodotti in Toscana, Umbria, Marche, Emilia Romagna, Veneto e Trentino Alto Adige. Fa riferimento a una particolare tipologia di vini e al relativo, complesso metodo di produzione, che comporta lo stoccaggio e l'appassimento delle uve in locali adatti e ventilati e un lungo periodo di invecchiamento in tradizionali recipienti di legno.

In relazione all'origine di questo termine sono state formulate numerose ipotesi, la maggior parte delle quali fa riferimento all'epoca medievale. L'ipotesi più accreditata è strettamente collegata al valore religio-

so del vino: era considerato straordinario e vantava virtù miracolose. Era comunemente usato nelle celebrazioni eucaristiche e ciò può spiegare l'origine del suo nome.

Il termine è tuttora in uso ed è citato diffusamente nei disciplinari di produzione delle varie denominazioni che includono questa tipologia di vino ampiamente nota ed apprezzata in tutto il mondo.

APPROFONDIMENTO

La menzione tradizionale di 'vino novello' può essere apposta in etichetta e il vino può essere commercializzato solo se la produzione si attiene ad alcune disposizioni previste nell'all. 7 del D.M 13 agosto 2012.

Solo i vini a denominazione di origine o ad indicazione geografica protetta nei cui disciplinari sia prevista la produzione di vino novello possono presentare tale menzione a patto, però, che siano confezionati 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.

Le partite di vino novello devono essere ottenute per almeno il 40% mediante il processo di fermentazione con macerazione carbonica delle uve.

Il titolo alcolometrico volumico totale non deve essere inferiore all'11% ed il limite residuo di zuccheri riduttori non deve essere superiore a 10g/l.

In etichetta i vini novelli devono obbligatoriamente indicare l'annata di produzione delle uve.

ATTENZIONE

Alcune menzioni tradizionali possono essere indicate in etichetta, in ragione della loro fama, anche in maniera semplificata

Menzione Tradizionale

Barco Reale
Brunello
Cacc'e mitte
Est!Est!!Est!!!
Falerno
Morellino
Sforzato o Sfursàt
Vino Nobile

Intero nome DOP

Barco Reale di Carmignano
Brunello di Montalcino
Cacc'e mitte di Lucera
Est!Est!!Est!!! di Montefiascone
Falerno del Massico
Morellino di Scansano
"Sforzato di Valtellina" o "Sfursàt di Valtellina"
Vino Nobile di Montepulciano

ATTENZIONE

Ai prodotti sotto elencati si applicano le regole relative alle denominazioni di origine e alle indicazioni geografiche nonché alle menzioni tradizionali:

- **Vino** prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no o di mosti di uve.
Prodotto che in alcune zone viticole dopo le eventuali operazioni di arricchimento, acidificazione e disacidificazione ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 8,5% vol (come da regolamento) e non inferiore a 9% vol in altre zone viticole;
prodotto che se a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, in deroga alle norme relative al titolo alcolometrico effettivo minimo, dopo gli eventuali trattamenti prima menzionati, ha un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 4,5% vol
- **vino liquoroso** ovvero prodotto molto complesso di cui si elencano solo una parte, a titolo esplicativo, delle caratteristiche di produzione:
 - avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15% vol e non superiore a 22% vol;
 - avente un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5% vol, ad eccezione di alcuni vini liquorosi a denominazione di origine o ad indicazione geografica;
ottenuto per alcuni vini liquorosi a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta da:
 - mosto di uve parzialmente fermentato, oppure da vino, oppure da una miscela dei prodotti suddetti, oppure da mosto di uve o da una miscela di questo prodotto con vino.
- **vino spumante di qualità** ovvero prodotto:
 - ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica:
 - di uve fresche,
 - di mosto di uve,
 - di vino;
 - caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione;
 - che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar, dovuta all'anidride carbonica in soluzione;
 - per il quale il titolo alcolometrico totale delle partite (*cuvées*) destinate alla sua elaborazione non è inferiore a 9% vol.
- **vino frizzante** ovvero prodotto:
 - ottenuto da vino che presenta un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9% vol;
 - avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol;
 - che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione, dovuta all'anidride carbonica endogena in soluzione, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar;
- **vino frizzante gassificato** ovvero prodotto:

>>>

>>>

- ottenuto da vino;
- avente un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 7% vol e un titolo alcolometrico totale non inferiore a 9% vol;
- che, conservato alla temperatura di 20 °C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica in soluzione, totalmente o parzialmente aggiunta, non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar;
- **mosto d'uve parzialmente fermentato** ovvero prodotto:
 - proveniente dalla fermentazione di mosto di uve e avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1% vol e inferiore ai tre quinti del suo titolo alcolometrico volumico totale.
- **vino ottenuto da uve appassite** ovvero prodotto:
 - ottenuto senza alcun arricchimento da uve lasciate al sole o all'ombra per disidratazione parziale;
 - avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 16% vol e un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 9% vol;
 - avente un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16% vol (o 272 g. di zucchero/l).
- **vino ottenuto da uve stramature** ovvero prodotto:
 - ottenuto senza alcun arricchimento;
 - avente un titolo alcolometrico naturale superiore a 15% vol;
 - avente un titolo alcolometrico totale non inferiore a 15% vol e un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 12% vol.

Gli Stati membri possono imporre un periodo di invecchiamento per questo prodotto.



Indice

Introduzione	5
Comando Carabinieri - Politiche Agricole e Alimentari	7
NAC - Nuclei Antifrodi Carabinieri	
Il decalogo per il consumatore	8
Come leggere le etichette di olio e vino	
Cos'è e cosa contiene una etichetta alimentare?	11
Norme nazionali e comunitarie	12
Regolamentazione etichette oli di oliva	15
Indicazioni previste per la commercializzazione degli oli d'oliva - indicazioni obbligatorie	16
Indicazioni facoltative	21
Etichetta nutrizionale	24
Regolamentazione etichette vino	33
Le Informazioni obbligatorie etichette vino	34
Le Indicazioni facoltative	38
Indicazioni relative al grado zuccherino per i vini frizzanti e i vini spumanti	41
Vini senza DO e IG	43
Menzioni tradizionali	47

