ETICHETTATURA NUTRIZIONALE E INGREDIENTISTICA



REGOLAMENTO UE 1169/2011

- Il Reg. UE 1169/2011 ha previsto l'inserimento della dichiarazione nutrizionale tra le informazioni obbligatorie sugli alimenti (art. 9, par. 1, lett. l). Le previsioni concernenti la dichiarazione nutrizionale hanno però avuto un'applicazione differita rispetto alla maggior parte delle disposizioni del predetto regolamento.
- Infatti, l'obbligo di indicazione della dichiarazione nutrizionale è entrato in vigore dal 13 dicembre 2016, mentre fino a tale data era possibile comunque fornire l'indicazione della informazione su base volontaria.



LA FUNZIONE DELL'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE



- La scelta operata dal Legislatore UE di far confluire l'etichettatura nutrizionale nella disciplina generale in tema di informazioni sugli alimenti, rendendola obbligatoria, si lega alla convinzione che essa costituisca un fondamentale strumento per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli.

CONTENUTO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

- La dichiarazione nutrizionale deve recare tassativamente le informazioni di cui all'art. 30, parr. 1-5 del Reg. UE n. 1169/2011 e cioè: il valore energetico e la quantità di alcuni nutrienti (grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale), che devono essere espressi ricorrendo alle unità di misura indicate nell'Allegato XV al Regolamento stesso.
- Segnatamente, in kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal) per l'energia, in grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg) per la massa.

CONTENUTO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

- Il valore energetico e le quantità delle sostanze nutritive sono espressi per 100 g o 100 ml di prodotto.
- Il regolamento, inoltre, consente di indicare il valore energetico e i nutrienti di cui all'art. 30 parr. da 1 a 5, anche in percentuale delle assunzioni di riferimento, con l'inserimento della dicitura supplementare «*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)*». Per gli alimenti preimballati, gli elementi della dichiarazione nutrizionale possono essere espressi anche per porzione e/o unità di consumo, purché nell'etichetta siano quantificate la porzione o l'unità di misura utilizzate e nell'imballaggio figuri il numero di porzioni o di unità contenute.



MODALITÀ DI RAPPRESENTAZIONE

- La dichiarazione nutrizionale, in quanto ricompresa tra le informazioni obbligatorie sugli alimenti, oltre a dover rispondere alle «leali pratiche di informazione», deve essere presentata in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed eventualmente indelebile, in forma di tabella, se lo spazio lo consente, oppure in formato lineare, con allineamento delle cifre, e deve essere collocata nel medesimo campo visivo.



LIMITI DELL'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

- L'obbligo della dichiarazione nutrizionale incontra e incontrava una serie di deroghe: esso non era previsto per le bevande alcoliche con contenuto di alcol in volume superiore a 1,2%; per gli alimenti elencati all'allegato V (fra gli altri, prodotti non trasformati o trasformati ma che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti, le acque destinate al consumo umano, le piante aromatiche, le spezie e le loro miscele, il sale e succedanei del sale, gli additivi alimentari, gli aromi, gli enzimi, i coadiuvanti tecnologici, i lieviti, gli alimenti confezionati in imballaggi la cui superficie maggiore non supera i 25 cmq)

IL REGOLAMENTO UE 2117/2021



- **La recente riforma della PAC** (Politica Agricola Comune) è intervenuta – attraverso il reg. UE 2021/2117 – sull'etichettatura dei vini attraverso la modifica dell'OCM unica (reg. CE 1308/2013, art. 119) e la definizione, presentazione, etichettatura dei prodotti vitivinicoli aromatizzati (reg. UE 251/2014, nuovo art. 6 bis).
- **Le nuove disposizioni** prevedono l'obbligo di indicare – a decorrere dall'8.12.23 – sia la dichiarazione nutrizionale obbligatoria, sia l'elenco degli ingredienti. Di particolare rilievo, nei prodotti vitivinicoli, anche per garantire la trasparenza delle etichette, in merito alla presenza di additivi alimentari, che i consumatori hanno diritto a conoscere.

LE MODIFICHE IN PILLOLE

- Cade la deroga prevista dall'art. 13, par. 4 del reg. UE n. 1169/2011 che esentava i vini dall'obbligo di indicare in etichetta la dichiarazione nutrizionale e la lista degli ingredienti, al pari delle altre bevande alcoliche con più di 1,2% vol.;
- Di conseguenza, è introdotto l'obbligo di riportare nell'etichettatura e presentazione dei vini la dichiarazione nutrizionale e la lista degli ingredienti;
- In deroga, la dichiarazione nutrizionale in etichetta può essere limitata al solo valore energetico che può essere espresso ricorrendo al simbolo (E). In questo caso, la dichiarazione nutrizionale completa deve essere riportata con strumenti digitali (l'e-*label*);
- In deroga, la lista degli ingredienti può essere riportata – anch'essa – con strumenti digitali (l'e-*label*);
- In caso di ricorso all'e-*label*, le informazioni relative alla dichiarazione nutrizionale e la lista degli ingredienti non devono essere fornite insieme a informazioni commerciali o di *marketing*, così come è vietata qualsiasi attività di tracciamento dei dati.



L'ATTUAZIONE DELLA NOVELLA

- Stabilite le novità normative, ora la Commissione dovrà adottare un regolamento delegato che permetta di definire le norme di attuazione dei nuovi obblighi introdotti dalla recente riforma della PAC.
- A tal fine, la Comunicazione della Commissione prevede le novità di seguito indicate.

REGOLAMENTO DELEGATO

- Tra le novità del regolamento delegato, vi sono:
- L'indicazione del termine minimo di conservazione, di cui all'art. 9, par. 1, lettera f), del reg. UE n. 1169/2011, per i vini dealcolizzati ed i vini parzialmente dealcolizzati con un titolo alcolometrico inferiore a 10% vol. potrà comparire in etichetta in un campo visivo diverso da quello in cui appaiono le altre indicazioni obbligatorie, al pari delle indicazioni del lotto, degli allergeni e dell'importatore;
- Il termine «Uve» potrà essere utilizzato per indicare le uve e/o il mosto d'uve utilizzati come materie prime per la produzione dei vini;

SEGUE, LE NOVITÀ DEL REGOLAMENTO DELEGATO

- termine “mosto di uve concentrato” potrà essere utilizzato per indicare l’uso di mosto di uve concentrato e/o mosto di uve concentrato rettificato quando usato per arricchimento e/o dolcificazione dei vini;
- Le sostanze enologiche da indicare nella lista degli ingredienti dei vini saranno quelle definite come additivi, oltre ai coadiuvanti tecnologici che provocano allergie o intolleranze, nell’allegato I, parte A, tabella 2, del reg. UE n. 2019/934.
- I termini da impiegare per l’indicazione nella lista degli ingredienti degli additivi e delle sostanze che causano allergie o intolleranze diverse da quelle presenti nell’allegato I, parte A, del reg. UE n. 2019/33 saranno quelli presenti nell’allegato I, parte A, tabella 2, colonna 1, del reg. UE n. 2019/934. Gli additivi dovranno essere designati con la denominazione corrispondente oppure con il c.d. numero E

SEGUE, IL REGOLAMENTO DELEGATO

- Sarà ammesso l'uso dei termini "solfiti" o "anidride solforosa", "uovo", "proteina dell'uovo", "derivati dell'uovo", "lisozima da uovo" o "ovoalbumina", "latte", "derivati del latte", "caseina del latte" o "proteina del latte", in luogo della designazione specifica dell'additivo che appartiene a tale famiglia;
- Gli additivi che appartengono alle categorie "regolatori dell'acidità" e "agenti stabilizzanti", di cui all'allegato I, parte A, tabella 2, del reg. UE n. 2019/934, potranno essere elencati utilizzando l'espressione "contiene… e/o" seguita da un elenco di non più di tre possibili sostanze alternative impiegate solitamente dall'Azienda, a condizione che almeno una delle sostanze indicate sia presente nel prodotto finito

SEGUE, LE NOVITÀ DEL REGOLAMENTO DELEGATO

- L'indicazione degli additivi che appartengono alla categoria "Gas e gas di imballaggio", di cui all'allegato I, parte A, tabella 2, del reg. UE n. 2019/934 (argo, azoto e anidride carbonica), potrà essere sostituita dalla dicitura "Imbottigliato in atmosfera protettiva" o "L'imbottigliamento può avvenire in atmosfera protettiva"
- I componenti dello sciroppo zuccherino (*liqueur de tirage*) e dello sciroppo di dosaggio (*liqueur d'expédition*) potranno essere indicati ricorrendo alla dicitura "sciroppo zuccherino" (*liqueur de tirage*) e "sciroppo di dosaggio" (*liqueur d'expédition*), da soli o seguiti, tra parentesi, dall'elenco dei costituenti effettivamente impiegati tra quelli elencati nell'allegato II del reg. UE n. 2019/934

SEGUE, LE NOVITÀ DEL REGOLAMENTO DELEGATO

- Sarà obbligatorio indicare il saccarosio fra gli ingredienti, quando usato per arricchimento
- L'elenco degli ingredienti (ed eventualmente la dichiarazione nutrizionale), in quanto nuove indicazioni obbligatorie, saranno parte integrante della "descrizione del prodotto" nei documenti di accompagnamento di cui all'art. 10 e all'allegato V, sezione A, del reg. delegato UE n. 2018/273. Tale obbligo scatterà dalla data di entrata in vigore delle relative disposizioni (quindi dall'8 dicembre 2023) e si applicherà ai documenti di accompagnamento dei prodotti vitivinicoli trasportati sfusi. Parimenti, l'elenco degli ingredienti diventerà (sempre a partire dall'8 dicembre 2023) parte integrante della descrizione del prodotto nel documento VI-1 e negli estratti VI-2 di cui all'allegato VII del citato regolamento delegato per i vini importati nell'UE

NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

Per l'elenco degli ingredienti, la legislazione chiave che si applica è la seguente:

a) Norme generali: disposizioni pertinenti agli articoli 18 e 20 e seguenti del regolamento FIC e relativi allegati (VI e VII);

b) Norme specifiche per i vini: Regolamento delegato (UE) 2019/33 , nuovo articolo 48 bis;

c) Etichettatura delle sostanze allergeniche: Articolo 21 della FIC (etichettatura di determinate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze) e Regolamento delegato (UE) 2019/33, articolo 41 e allegato I (etichettatura delle sostanze allergeniche).

Le regole generali per la presentazione delle indicazioni obbligatorie, definite nel Regolamento delegato (UE) 2019/33, articolo 40, relative al campo visivo e alle dimensioni dei caratteri, si applicano sia alla dichiarazione nutrizionale che all'elenco degli ingredienti.

NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

- **Quale forma deve avere l'elenco degli ingredienti?**
- **Per quanto riguarda la forma di presentazione dell'elenco degli ingredienti si applicano le regole generali del Regolamento FIC, in quanto non esistono regole specifiche definite per il vino. In breve:**
- **- L'elenco degli ingredienti deve essere preceduto da un titolo contenente la parola "ingredienti".**
- **- L'elenco degli ingredienti deve essere fornito in ordine decrescente di peso, come registrato al momento del loro utilizzo nella produzione dell'alimento. Gli ingredienti che costituiscono meno del 2% del prodotto finito possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti.**
- **- Gli ingredienti devono essere presentati con la loro denominazione specifica, con le eccezioni previste dal Regolamento FIC e dal Regolamento delegato (UE) 2019/33 (ad esempio "uva" riferito alla materia prima).**

NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

- **Come denominare gli additivi e i coadiuvanti tecnologici utilizzati nella produzione del vino? Gli additivi devono essere presentati insieme alla loro funzione tecnologica?**

Secondo l'Allegato VII parte C del FIC, la designazione degli additivi nell'elenco degli ingredienti deve essere effettuata con il nome della categoria funzionale, seguito dal nome specifico o dal numero E.

- Le disposizioni sull'etichettatura dei vini non modificano questa regola di presentazione. Il Regolamento delegato (UE) 2019/934 (Allegato I, Parte A, Tabella 2) identifica l'elenco completo degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici che possono essere utilizzati nella produzione del vino, li raggruppa nelle categorie funzionali pertinenti e fornisce i termini da utilizzare per denominare le categorie funzionali e le sostanze da elencare nell'elenco degli ingredienti, che possono essere presentati utilizzando i nomi specificati (colonna 1) o, in alternativa, i numeri E degli additivi (colonna 2).



NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

- **Nell'elenco degli ingredienti devono figurare solo gli additivi e i coadiuvanti tecnologici che provocano allergie?**

- L'elenco degli ingredienti deve contenere tutti gli additivi utilizzati nella produzione del vino etichettato che sono ancora presenti nel prodotto finito anche in forma alterata, nonché tutti i coadiuvanti tecnologici utilizzati nella produzione del vino etichettato che causano allergie o intolleranze.



NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

- **Come trattare le sostanze allergeniche in etichetta?**
- Tutte le sostanze che provocano allergie o intolleranze devono essere indicate in etichetta.

NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

- **Quali sono le regole per indicare in etichetta le sostanze che causano allergie o intolleranze?**
- Per quanto riguarda le sostanze che causano allergie o intolleranze, il Regolamento delegato (UE) 2019/33 definisce all'articolo 41 i termini da utilizzare per le sostanze relative a solfiti, uova, prodotti a base di uova e latte e prodotti a base di latte. Il paragrafo 4 del nuovo articolo 48 bis del Regolamento delegato (UE) 2019/33 si riferisce alle sostanze che causano allergie diverse da quelle elencate nell'articolo 41, poiché alcune sostanze allergeniche note non sono coperte dall'articolo 41. In questi casi molto limitati, devono essere elencate secondo la loro denominazione identificativa, come presentata nella colonna 1 dell'allegato I, parte A, tabella 2, del Regolamento delegato (UE) 2019/934.

NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

- **Le sostanze utilizzate per l'arricchimento devono essere indicate nell'elenco degli ingredienti?**
- Sì, le sostanze utilizzate per l'arricchimento sono considerate ingredienti (articolo 2, paragrafo 2, lettera f), del Regolamento FIC) in quanto aggiunte durante la fabbricazione e presenti nel prodotto finale anche se in forma alterata, e pertanto devono essere indicate nell'elenco degli ingredienti.

NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

- **Come indicare lo zucchero per arricchimento nell'elenco degli ingredienti?**
- I processi e le sostanze di arricchimento autorizzati sono descritti nell'allegato VIII, parte I, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Secondo le nuove regole definite per l'elenco degli ingredienti dei prodotti vitivinicoli, il mosto d'uva concentrato e il mosto d'uva concentrato rettificato possono essere raggruppati nell'elenco degli ingredienti come "mosto d'uva concentrato". Il saccarosio, l'altra sostanza ammessa per l'arricchimento, deve essere elencato separatamente. L'allegato VII, parte B, del Regolamento FIC consente di designare il saccarosio con il nome di "zucchero", sebbene tale denominazione non sia obbligatoria.

NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

- **I lieviti devono essere elencati come ingredienti?**
- I lieviti per la produzione di vino non devono essere elencati come ingredienti. Secondo il Regolamento delegato (UE) 2019/934, sono utilizzati come coadiuvanti tecnologici. Secondo l'articolo 20 del Regolamento FIC, gli additivi utilizzati come coadiuvanti tecnologici non devono essere inclusi nell'elenco degli ingredienti. Anche altri componenti o parti dei lieviti utilizzati con funzioni diverse nella produzione del vino sono considerati coadiuvanti tecnologici e rientrano quindi nella stessa esenzione. L'unico composto del lievito che deve essere indicato nell'elenco degli ingredienti è la mannoproteina del lievito, poiché viene utilizzata come additivo.

NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

- **Quando si può ritenere che un vino sia stato prodotto?**

Secondo la legislazione dell'UE, la produzione di vino comprende non solo la fermentazione alcolica ma, potenzialmente, anche l'attuazione di alcune pratiche enologiche. L'articolo 80 del regolamento OCM fa riferimento alle pratiche enologiche da utilizzare «per la produzione e la conservazione dei prodotti elencati nell'allegato VII, parte II» e precisa successivamente che le pratiche enologiche sono impiegate soltanto per consentire una buona vinificazione, una buona conservazione o un buon affinamento dei prodotti. L'articolo 1 (ambito di applicazione) e l'articolo 3 (pratiche enologiche autorizzate) del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione (5) prevedono lo stesso legame con la produzione e la conservazione.

In tale contesto, si ritiene che un prodotto vitivinicolo sia stato «prodotto» quando raggiunge le caratteristiche e i requisiti di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento OCM per la categoria di vini interessata, anche attraverso l'attuazione, se del caso, di pratiche enologiche autorizzate basate sulle norme di cui all'articolo 80 e all'allegato VIII di detto regolamento.

NUOVE REGOLE DI ETICHETTATURA DEI VINI: I CHIARIMENTI DELLA COMMISSIONE EUROPEA.

A titolo d'esempio, il «vino» (categoria 1) è il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve. Il vino, inoltre, deve aver raggiunto il titolo alcolometrico e il tenore di acidità richiesti, come indicato nell'allegato VII, parte II, punto 1, del regolamento OCM.

Nel caso di un «vino spumante» (categoria 4), se prodotto mediante seconda fermentazione alcolica si può ritenere che il vino sia stato «prodotto» soltanto dopo che la seconda fermentazione ha avuto luogo e il prodotto ha raggiunto il titolo alcolometrico e le condizioni di sovrappressione di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento OCM. La semplice vinificazione dei vini di base o l'elaborazione della partita (cuvée) prima dell'8 dicembre 2023 non possono giustificare l'esenzione dall'etichettatura nutrizionale.

Dopo la produzione, a norma dell'articolo 80 del regolamento OCM, possono essere impiegate altre pratiche enologiche al fine di garantire la buona conservazione o il buon affinamento di un prodotto vitivinicolo.

UNO SGUARDO AL FUTURO: GLI HEALTH WARNING

- il Ministro della sanità irlandese ha definitivamente approvato il regolamento 2023 sulla salute pubblica che introduce, tra le altre disposizioni, un'etichettatura sanitaria obbligatoria (c.d. health warning) per tutte le bevande alcoliche vendute in Irlanda.
- Lo stesso provvedimento prevede che le medesime informazioni siano rese disponibili al consumatore in tutti gli esercizi commerciali in Irlanda, mediante specifici cartelli e avvisi.
- Le bevande alcoliche commercializzate in Irlanda dovranno riportare le seguenti informazioni:
- • Il contenuto energetico espresso sulla base del contenitore;
- • I grammi di alcol contenuti nel prodotto;
- • Le seguenti avvertenze per la salute:
- Pittogramma sul rischio di consumo di alcol durante la gravidanza;
- Bere alcol provoca malattie del fegato;
- Esiste un collegamento diretto tra l'alcol e i tumori mortali.
- • Le etichette dovranno infine indicare il sito web di HSE, www.askaboutalcohol.ie, per ulteriori informazioni.

La legge prevede un periodo transitorio di attuazione di tre anni per consentire alle aziende un tempo congruo per prepararsi alle disposizioni che si applicheranno dal 22 maggio 2026.

La Commissione Europea dovrà valutare gli esposti presentati dal settore a livello europeo nei prossimi 12 mesi. Tuttavia, questo non impedirà alla norma di entrare in vigore, seppure, con un periodo transitorio di tre anni.



LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Articolo 2

Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni seguenti:

a) le definizioni di «alimento», «legislazione alimentare», «impresa alimentare», «operatore del settore alimentare», «commercio al dettaglio», «immissione sul mercato» e «consumatore finale» di cui all'articolo 2 e all'articolo 3, punti 1, 2, 3, 7, 8 e 18, del regolamento (CE) n. 178/2002;

b) le definizioni di «trattamento», «prodotti non trasformati» e «prodotti trasformati» di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettere m), n) e o), del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari ([2]);

c) la definizione di «enzima alimentare» di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari ([3]);

d) le definizioni di «additivo alimentare», «coadiuvante tecnologico» e «supporto» di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettere a) e b), e all'allegato I, punto 5, del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ([4]);



REGOLAMENTO UE 1169/2011

e) la definizione di «aromi» di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti ([5]);

f) le definizioni di «carne», «carni separate meccanicamente», «preparazioni a base di carne», «prodotti a base di pesce» e «prodotti a base di carne» di cui ai punti 1.1, 1.14, 1.15, 3.1 e 7.1 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ([6]);

g) la definizione di «pubblicità» di cui all'articolo 2, lettera a), della direttiva 2006/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2006, concernente la pubblicità ingannevole e comparativa ([7]).



REGOLAMENTO UE 1169/2011

2. Si applicano inoltre le seguenti definizioni:

a) «informazioni sugli alimenti»: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale;

b) «normativa in materia di informazioni sugli alimenti»: le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti;

c) «informazioni obbligatorie sugli alimenti»: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale;

d) «collettività»: qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale;



REGOLAMENTO UE 1169/2011

REGOLAMENTO UE 1169/2011

e) «alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta;

f) «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;

g) «luogo di provenienza»: qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento;

h) «ingrediente composto»: un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti;



REGOLAMENTO UE 1169/2011



i) «etichetta»: qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore;

j) «etichettatura»: qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento;

k) «campo visivo»: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale;

l) «campo visivo principale»: il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare;

m) «leggibilità»: l'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il

o) «denominazione usuale»: una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni;

p) «denominazione descrittiva»: una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso;



REGOLAMENTO UE 1169/2011

p) «denominazione descrittiva»: una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso;

q) «ingrediente primario»: l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa;



REGOLAMENTO UE 1169/2011

REGOLAMENTO UE 1169/2011

r) «termine minimo di conservazione di un alimento»: la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;

s) «sostanza nutritiva»: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre, il sodio, le vitamine e i minerali elencati nell'allegato XIII, parte A, punto 1, del presente regolamento e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie;

t) «nanomateriale ingegnerizzato»: il materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all'ordine di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometrica.

Le proprietà caratteristiche della scala nanometrica comprendono:

i) le proprietà connesse all'elevata superficie specifica dei materiali considerati; e/o

ii) le proprietà fisico-chimiche che differiscono da quelle dello stesso materiale privo di caratteristiche nanometriche;



REGOLAMENTO UE 1169/2011



3. Ai fini del presente regolamento, il paese di origine di un alimento si riferisce all'origine di tale prodotto, come definita conformemente agli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92.

4. Si applicano inoltre le definizioni specifiche dell'allegato I.

Articolo 31

Calcolo

1. Il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV.

2. La Commissione può adottare, mediante atti delegati ai sensi dell'articolo 51, i coefficienti di conversione di vitamine e sali minerali di cui alla parte A, punto 1, dell'allegato XIII, al fine di calcolare in modo più preciso il tenore di tali vitamine e sali minerali negli alimenti. Detti coefficienti di conversione sono aggiunti nell'allegato XIV.

3. Il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

Se del caso, tali informazioni possono riguardare l'alimento dopo la preparazione, a condizione che le modalità di preparazione siano descritte in modo sufficientemente particolareggiato e le informazioni riguardino l'alimento pronto per il consumo.

4. I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;

b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure

c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati.

La Commissione può adottare atti di esecuzione che definiscono norme dettagliate per l'attuazione uniforme del presente paragrafo per quanto riguarda la precisione dei valori dichiarati, ad esempio gli scarti tra i valori dichiarati e quelli constatati in occasione di controlli ufficiali. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.

REGOLAMENTO UE 1169/2011



ALLEGATO XIV

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE PER IL CALCOLO DELL'ENERGIA

Per la dichiarazione il valore energetico deve essere calcolato usando i seguenti coefficienti di conversione:

— 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

ALLEGATO XIV, REGOLAMENTO UE 1169/2011

3. TOLLERANZE APPLICABILI ALLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER ALIMENTI DIVERSI DAGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

Per quanto riguarda la dichiarazione nutrizionale delle sostanze nutritive per le quali è fornita un'indicazione nutrizionale o sulla salute ai sensi del regolamento (CE) n. 1924/2006, nonché delle vitamine e dei minerali aggiunti conformemente al regolamento (CE) n. 1925/2006 possono essere applicate le tolleranza di cui al punto 5.

Le tolleranze indicate includono già l'incertezza di misura associata al valore misurato. Pertanto, nel decidere se un valore misurato sia conforme al valore dichiarato, non è necessario tener conto dell'incertezza di misura.

Tabella 1: Tolleranze ammissibili per alimenti diversi dagli integratori alimentari, tenuto conto dell'incertezza di misura

Tabella 1: Tolleranze ammissibili per alimenti diversi dagli integratori alimentari, tenuto conto dell'incertezza di misura

	Tolleranze ammissibili per gli alimenti (inclusa l'incertezza di misura)
Vitamine	**+50%**** **-35%**
Minerali	**+45%** **-35%**
Carboidrati **Zuccheri** **Proteine** **Fibre**	**<10 g per 100 g:** **±2 g** **10-40 g per 100 g:** **±20%** **>40 g per 100 g:** **±8 g**
Grassi	**<10 g per 100 g:** **±1,5 g** **10-40 g per 100 g:** **±20%** **>40 g per 100 g:** **±8 g**
Acidi grassi saturi **Acidi grassi monoinsaturi** **Acidi grassi polinsaturi**	**<4 g per 100 g:** **±0,8 g** **≥4g per 100 g:** **±20%**
Sodio	**<0,5 g per 100 g:** **±0,15 g** **≥0,5 g per 100 g:** **±20%**
Sale	**<1,25 g per 100 g:** **±0,375 g** **≥1,25 g per 100 g:** **±20%**

** per la vitamina C presente nei liquidi potrà essere fissato uno scostamento superiore più elevato

- Prendiamo un alimento il cui titolo dichiarato di zuccheri è di 8,5 g ma che è privo di ogni indicazione.
- Secondo le regole di arrotondamento enunciate al punto 6, ciò equivale ad un apporto di zuccheri compreso tra 8,45 e 8,54 g per 100 g.
- Lo scostamento inferiore è pari al valore inferiore (8,45) meno lo scostamento inferiore per gli zuccheri fissato al presente punto a 2 g: 8,45 – 2 = 6,45 g/100 g; secondo le regole di arrotondamento enunciate al punto 6, il limite inferiore del margine di tolleranza sarà quindi 6,5 g/100 g.
- Lo scostamento superiore è pari al valore superiore (8,54) più lo scostamento superiore per gli zuccheri fissato nel presente punto a 2 g: 8,54 + 2 = 10,54 g/100 g; secondo le regole di arrotondamento enunciate al punto 6, il limite superiore del margine di tolleranza sarà quindi 11 g/100 g.
- Se il controllo ufficiale rileva un contenuto di zuccheri
  - compreso tra 6,5 e 11 g/100 g, tale prodotto si colloca entro il margine di tolleranza, conformemente ai criteri enunciati al punto 3;
  - compreso tra il valore dichiarato (8,5 g) e il limite inferiore del margine di tolleranza, occorre verificare se è rispettato il punto 2.3;
  - inferiore a 6,5 o superiore a 11 g/100 g, occorre far riferimento al punto 2.4 che contiene esempi di aspetti da prendere in considerazione quando il valore misurato supera i limiti di tolleranza fissati per il valore dichiarato.



Le unità di misura da usare nella dichiarazione nutrizionale per l'energia [kilojoule (kJ) e kilocalorie (kcal)] e per la massa [grammi (g), milligrammi (mg) e microgrammi (µg)] e l'ordine si presentazione, se del caso, sono i seguenti:

energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui:	
— acidi grassi saturi	g
— acidi grassi monoinsaturi	g
— acidi grassi polinsaturi	g
carboidrati	g
di cui:	
— zuccheri	g
— polioli	g
— amido	g
fibre	g
proteine	g
sale	g

ALLEGATO XV, REGOLAMENTO UE 1169/2011



Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

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 (2001), 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 (2001), 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 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.4	Tartrato di potassio L(+)	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Schede 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

1.5	Bicarbonato di potassio	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Schede 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.6	Carbonato di calcio	E 170/CAS 471-34-1	Schede 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.8	Solfato di calcio	E 516/-	Scheda 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Condizioni e limiti di cui all'allegato III, sezione A, punto 2, lettera b). Massimo livello d'uso: 2 g/l.	(3)
1.9	Carbonato di potassio	E 501 i)	Schede 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			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. Acido citrico: si applica solo l'obiettivo a) delle schede 3.1.1 (1979) e 3.1.1.1 (2001) dell'OIV. Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.10	Acido citrico	E 330	Schede 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
1.11	Lieviti per vinificazione	-/-	Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		10, 11 e 12
1.12	Batteri acido-lattici	-/-	Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

2	Conservanti e antiossidanti							
2.1	Anidride solforosa	E 220/CAS 7446-09-5	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987) 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Limiti (quantità massima nel prodotto immesso in commercio) di cui all'allegato I, parte B	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.2	Bisolfito di potassio	E 228/CAS 7773-03-7	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.3	Metabisolfito di potassio	E 224/CAS 16731-55-8	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.4	Sorbato di potassio	E 202	Scheda 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
2.5	Lisozima	E 1105	Schede 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.6	Acido L-ascorbico	E 300	Schede 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 250 mg/l. Massimo 250 mg/l per ogni trattamento.	Uve fresche, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.7	Dimetildicarbonato (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Scheda 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

3	Adsorbenti							
3.1	Carbone per uso enologico		Schede 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Vini bianchi, 2, 10 e 14
3.2	Fibre vegetali selettive		Scheda 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
4	Atttivatori della fermentazione alcolica e malolattica							
4.1	Cellulosa microcristallina	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Deve essere conforme alle specifiche figuranti nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.2	Idrogenofosfato di diammonio	E 342/CAS 7783-28-0	Scheda 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 1 g/l (espresso in sali) (5) o di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
4.3	Solfato di ammonio	E 517/CAS 7783-20-2	Scheda 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Bisolfito di ammonio	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) e nei limiti previsti ai punti 2.1, 2.2 e 2.3.	Uve fresche, 2, 10, 11 e 12
4.5	Cloridrato di tiamina	-/CAS 67-03-8	Schede 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

4.6	Autolisati di lievito	-/-	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (3)		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.7	Scorze di lieviti	-/-	Schede 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (3)		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.8	Lieviti inattivati	-/-	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (3)		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.9	Lieviti inattivati con livelli garantiti di glutatione	-/-	Scheda 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (3)	Soltanto per la fermentazione alcolica.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Agenti chiarificanti							
5.1	Gelatina alimentare	-/CAS 9000-70-8	Schede 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (3)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.2	Proteina di frumento		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (3)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

5.3	Proteina di piselli		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.4	Proteina di patate		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.5	Colla di pesce		Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.6	Caseina	-/CAS 9005-43-0	Scheda 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.7	Caseinati di potassio	-/CAS 68131-54-4	Schede 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.8	Ovoalbumina	-/CAS 9006-59-1	Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.9	Bentonite	-/-	Schede 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

5.10	Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)	E 551/-	Schede 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.11	Caolino	-/CAS 1332-58-7	Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.12	Tannini		Schede 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.13	Chitosano derivato da *Aspergillus niger* o da *Agaricus bisporus*	-/CAS 9012-76-4	Schede 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.14	Chitina-glucano derivata da *Aspergillus niger*	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Schede 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.15	Estratti proteici di lieviti	-/-	Schede 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.16	Polivinilpolipirrolidone	E 1202/CAS 25249-54-1	Scheda 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

5.17	Alginato di calcio	E 404/CAS 9005-35-0	Scheda 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Soltanto per la produzione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	4, 5, 6, 7, 8 e 9
5.18	Alginato di potassio	E 402/CAS 9005-36-1	Scheda 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Soltanto per la produzione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	4, 5, 6, 7, 8 e 9
6	Agenti stabilizzanti							
6.1	Tartrato acido di potassio	E336(i)/CAS 868-14-4	Scheda 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Soltanto per favorire la precipitazione dei sali tartarici.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.2	Tartrato di calcio	-/-	Scheda 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.3	Acido citrico	E 330	Schede 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

6.4	Tannini	-/-	Schede 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Uve fresche, mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.5	Ferrocianuro di potassio	E 536/-	Schede 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.6	Fitato di calcio	-/CAS 3615-82-5	Scheda 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Soltanto per i vini rossi e non oltre 8 g/hl. Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.7	Acido metatartarico	E 353/-	Scheda 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

6.8	Gomma arabica	E 414/CAS 9000-01-5	Scheda 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Quanto basta.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.9	Acido tartarico D, L- o il suo sale neutro di potassio	-/CAS 133-37-9	Schede 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Soltanto per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza. Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.10	Mannoproteine di lieviti	-/-	Scheda 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.11	Carbossimetilcellulosa	E466/-	Scheda 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Soltanto per garantire la stabilizzazione tartarica.	Vini bianchi e rosati, 4, 5, 6, 7, 8 e 9
6.12	Copolimeri polivinilimidazolo–polivinilpirrolidone (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Schede 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

6.13	Poliaspartato di potassio	E 456/CAS 64723-18-8	Scheda 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Soltanto per contribuire alla stabilizzazione tartarica.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.14	Acido fumarico	E 297/CAS 110-17-8	Schede 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7	Enzimi (6)							
7.1	Ureasi	EC 3.5.1.5	Scheda 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per diminuire il tenore di urea nel vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 6 del presente allegato.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7.2	Pectina liasi	EC 4.2.2.10	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.3	Pectina metilesterasi	EC 3.1.1.11	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.4	Poligalatturonasi	EC 3.2.1.15	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

7.5	Emicellulasi	EC 3.2.1.78	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.6	Cellulasi	EC 3.2.1.4	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.7	Betaglucanasi	EC 3.2.1.58	Scheda 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7.8	Glicosidasi	EC 3.2.1.20	Schede 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.9	Arabinanasi	EC 3.2.1.99	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.10	Beta-glucanasi (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Scheda 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

7.11	Glucosidasi	EC 3.2.1.21	Schede 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.12	Aspergillopepsina I	EC 3.4.23.18	Schede 2.2.12 (2021), 3.3.2016 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Gas e gas di imballaggio (7)							
8.1	Argo	E 938/CAS 7440-37-1	Schede 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.2	Azoto	E 941/CAS 7727-37-9	Schede 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.3	Anidride carbonica	E 290/CAS 124-38-9	Schede 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (7)	x	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in commercio è di 3 g/l e la sovrappressione dovuta all'anidride carbonica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.4	Ossigeno gassoso	E 948/CAS 17778-80-2	Schede 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

9	Agenti di fermentazione							
9.1	Lieviti per vinificazione	-/-	Schede 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (¹)		Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
9.2	Batteri acido-lattici	-/-	Schede 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (¹)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10	Correzione di difetti							
10.1	Solfato di rame pentaidrato	-/CAS 7758-99-8	Scheda 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl, a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore di rame non deve superare i 2 mg/l.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10.2	Citrato di rame	-/CAS 866-82-0	Scheda 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl, a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore di rame non deve superare i 2 mg/l.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10.3	Chitosano derivato da *Aspergillus niger* o da *Agaricus bisporus*	-/CAS 9012-76-4	Scheda 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Tabella 2, Regolamento UE 934/2019

10.4	Chitina-glucano derivata da *Aspergillus niger*	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Scheda 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.5	Lieviti inattivati	-/-		COEI-1-INAYEA		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
11	Altre pratiche							
11.1	Resina di pino di Aleppo	-/-			x		Alle condizioni stabilite nell'appendice 2 del presente allegato.	2, 10 e 11
11.2	Fecce fresche	-/-				x (²)	Soltanto per i vini secchi. Fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi. Quantità non superiori al 5 % del volume del prodotto trattato.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11.3	Caramello	E 150 a-d/-	Scheda 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		Per rafforzare il colore, conformemente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.	(3)
11.4	Isotiocianato di allile	-/57-06-7				x	Soltanto per impregnare i dischi di paraffina pura. Cfr. tabella 1. Nel vino non deve essere presente alcuna traccia di isotiocianato di allile.	Soltanto per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per il vino
11.5	Lieviti inattivati	-/-		COEI-1-INAYEA		x (²)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Reg. UE 33/2019

ALLEGATO I

PARTE A

Termini di cui all'articolo 41, paragrafo 1

Lingua	Termini riguardanti i solfiti	Termini riguardanti le uova e i prodotti a base di uova	Termini riguardanti il latte e i prodotti a base di latte
in bulgaro	«сулфити» o «серен диоксид»	«яйце», «яйчен протеин», «яйчен продукт», «яйчен лизозим» o «яйчен албумин»	«мляко», «млечни продукти», «млечен казеин» o «млечен протеин»
in spagnolo	«sulfitos» o «dióxido de azufre»	«huevo», «proteína de huevo», «ovoproducto», «lisozima de huevo» o «ovoalbúmina»	«leche», «productos lácteos», «caseína de leche» o «proteína de leche»
in ceco	«siřičitany» o «oxid siřičitý»	«vejce», «vaječná bílkovina», «výrobky z vajec», «vaječný lysozym» o «vaječný albumin»	«mléko», «výrobky z mléka», «mléčný kasein» o «mléčná bílkovina»
in danese	«sulfitter»o«svovldioxid»	«æg»,«ægprotein»,«ægprodukt»,«æglysozym», o«ægalbumin»	«mælk»,«mælkeprodukt»,«mælkecasein»o«mælkeprotein»
in tedesco	«Sulfite» o «Schwefeldioxid»	«Ei», «Eiprotein», «Eiprodukt», «Lysozym aus Ei» o «Albumin aus Ei»	«Milch», «Milcherzeugnis», «Kasein aus Milch» o «Milchprotein»
in estone	«sulfitid» o «vääveldioksiid»	«muna», «munaproteiin», «munatooted», «munalüsosüüm» o «munaalbumiin»…	«piim», «piimatooted», «piimakaseiin» o «piimaproteiin»
in greco	«θειώδη», «διοξείδιο του θείου» o «ανυδρίτης του θειώδους οξέος»	«αυγό», «πρωτεΐνη αυγού», «προϊόν αυγού», «λυσοζύμη αυγού» o «αλβουμίνη αυγού»	«γάλα», «προϊόντα γάλακτος», «καζεΐνη γάλακτος» o «πρωτεΐνη γάλακτος»
in inglese	'sulphites', 'sulfites', 'sulphur dioxide' o 'sulfur dioxide'	'egg', 'egg protein', 'egg product', 'egg lysozyme' o 'egg albumin'	'milk', 'milk products', 'milk casein' o 'milk protein'
in francese	«sulfites» o «anhydride sulfureux»	«œuf», «protéine de l'œuf», «produit de l'œuf», «lysozyme de l'œuf» o «albumine de l'œuf»	«lait», «produits du lait», «caséine du lait» o «protéine du lait»
in croato	«sulfiti» o «sumporov dioksid»	«jaje», «bjelančevine iz jaja», «proizvodi od jaja», «lizozim iz jaja» o «albumin iz jaja»	«mlijeko», «mliječni proizvodi», «kazein iz mlijeka» o «mliječne bjelančevine»



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Reg. UE 33/2019

in italiano	«solfiti» o «anidride solforosa»	«uovo», «proteina dell'uovo», «derivati dell'uovo», «lisozima da uovo» o «ovoalbumina»	«latte», «derivati del latte», «caseina del latte» o «proteina del latte»
in lettone	«sulfīti» o «sēra dioksīds»	«olas», «olu olbaltumviela», «olu produkts», «olu lizocīms» o «olu albumīns»	«piens», «piena produkts», «piena kazeīns» o «piena olbaltumviela»
in lituano	«sulfitai» o «sieros dioksidas»	«kiaušiniai», «kiaušinių baltymai», «kiaušinių produktai», «kiaušinių lizocimas» o «kiaušinių albuminas»	«pienas», «pieno produktai», «pieno kazeinas» o «pieno baltymai»



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Reg. UE 33/2019

Lingua	Termini riguardanti i solfiti	Termini riguardanti le uova e i prodotti a base di uova	Termini riguardanti il latte e i prodotti a base di latte
in ungherese	«szulfitok» o «kén-dioxid»	«tojás», «tojásból származó fehérje», «tojástermék», «tojásból származó lizozim» o «tojásból származó albumin»	«tej», «tejtermékek», «tejkazein» o «tejfehérje»
in maltese	«sulfiti» o «diossidu tal-kubrit»	«bajd», «proteina tal-bajd», «prodott tal-bajd», «liżożima tal-bajd» o «albumina tal-bajd»	«ħalib», «prodotti tal-ħalib», «kaseina tal-ħalib» o «proteina tal-ħalib»
in neerlandese	«sulfieten» o «zwaveldioxide»	«ei», «eiproteïne», «eiderivaat», «eilysozym» o «eialbumine»	«melk», «melkderivaat», «melkcaseïne» o «melkproteïnen»
in polacco	«siarczyny», «dwutlenek siarki» o «ditlenek siarki»	«jajo», «białko jaja», «produkty z jaj», «lizozym z jaja» o «albuminę z jaja»	«mleko», «produkty mleczne», «kazeinę z mleka» o «białko mleka»
in portoghese	«sulfitos» o «dióxido de enxofre»	«ovo», «proteína de ovo», «produto de ovo», «lisozima de ovo» o «albumina de ovo»	«leite», «produtos de leite», «caseína de leite» o «proteína de leite»
in rumeno	«sulfiți» o «dioxid de sulf»	«ouă», «proteine din ouă», «produse din ouă», «lizozimă din ouă» o «albumină din ouă»	«lapte», «produse din lapte», «cazeină din lapte» o «proteine din lapte»
in slovacco	«siričitany» o «oxid siričitý»	«vajce», «vaječná bielkovina», «výrobok z vajec», «vaječný lyzozým» o «vaječný albumín»	«mlieko», «výrobky z mlieka», «mliečne výrobky», «mliečny kazeín» o «mliečna bielkovina»
in sloveno	«sulfiti» o «žveplov dioksid»	«jajce», «jajčne beljakovine», «proizvod iz jajc», «jajčni lizocim» o «jajčni albumin»	«mleko», «proizvod iz mleka», «mlečni kazein» o «mlečne beljakovine»



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Reg. UE 33/2019

ALLEGATO I

PARTE A

Termini di cui all'articolo 41, paragrafo 1

Lingua	Termini riguardanti i solfiti	Termini riguardanti le uova e i prodotti a base di uova	Termini riguardanti il latte e i prodotti a base di latte
in bulgaro	«сулфити» o «серен диоксид»	«яйце», «яйчен протеин», «яйчен продукт», «яйчен лизозим» o «яйчен албумин»	«мляко», «млечни продукти», «млечен казеин» o «млечен протеин»
in spagnolo	«sulfitos» o «dióxido de azufre»	«huevo», «proteína de huevo», «ovoproducto», «lisozima de huevo» o «ovoalbúmina»	«leche», «productos lácteos», «caseína de leche» o «proteína de leche»
in ceco	«siřičitany» o «oxid siřičitý»	«vejce», «vaječná bílkovina», «výrobky z vajec», «vaječný lysozym» o «vaječný albumin»	«mléko», «výrobky z mléka», «mléčný kasein» o «mléčná bílkovina»
in danese	«sulfitter»o«svovldioxid»	«æg»,«ægprotein»,«ægprodukt»,«æglysozym», o«ægalbumin»	«mælk»,«mælkeprodukt»,«mælkecasein»o«mælkeprotein»
in tedesco	«Sulfite» o «Schwefeldioxid»	«Ei», «Eiprotein», «Eiprodukt», «Lysozym aus Ei» o «Albumin aus Ei»	«Milch», «Milcherzeugnis», «Kasein aus Milch» o «Milchprotein»
in estone	«sulfitid» o «vääveldioksiid»	«muna», «munaproteiin», «munatooted», «munalüsosüüm» o «munaalbumiin»...	«piim», «piimatooted», «piimakaseiin» o «piimaproteiin»
in greco	«θειώδη», «διοξείδιο του θείου» o «ανυδρίτης του θειώδους οξέος»	«αυγό», «πρωτεΐνη αυγού», «προϊόν αυγού», «λυσοζύμη αυγού» o «αλβουμίνη αυγού»	«γάλα», «προϊόντα γάλακτος», «καζεΐνη γάλακτος» o «πρωτεΐνη γάλακτος»
in inglese	'sulphites', 'sulfites', 'sulphur dioxide' o 'sulfur dioxide'	'egg', 'egg protein', 'egg product', 'egg lysozyme' o 'egg albumin'	'milk', 'milk products', 'milk casein' o 'milk protein'
in francese	«sulfites» o «anhydride sulfureux»	«œuf», «protéine de l'œuf», «produit de l'œuf», «lysozyme de l'œuf» o «albumine de l'œuf»	«lait», «produits du lait», «caséine du lait» o «protéine du lait»
in croato	«sulfiti» o «sumporov dioksid»	«jaje», «bjelančevine iz jaja», «proizvodi od jaja», «lizozim iz jaja» o «albumin iz jaja»	«mlijeko», «mliječni proizvodi», «kazein iz mlijeka» o «mliječne bjelančevine»



La normativa di riferimento: Allegato 1, Parte A, Reg. UE 33/2019

in finlandese	«sulfiittia», «sulfiitteja» o «rikkidioksidia»	«kananmunaa», «kananmunaproteiinia», «kananmunatuotetta», «lysotsyymiä (kananmunasta)» o «kananmuna-albumiinia»	«maitoa», «maitotuotteita», «kaseiinia (maidosta)» o «maitoproteiinia»
in svedese	«sulfiter» o «svaveldioxid»	«ägg», «äggprotein», «äggprodukt», «ägglysozym» o «äggalbumin»	«mjölk», «mjölkprodukter», «mjölkkasein» o «mjölkprotein»



Un esempio – vino frizzante
(dicitura corretta a lato destro Qr code)
obbligatoria la dicitura «INGREDIENTI»





Un esempio di e-label – vino spumante

INGREDIENTI

Uva
Sciroppo zuccherino
Regolatori di acidità: Contiene Acido Tartarico e/o Acido Malico
Agenti stabilizzanti: Contiene Gomma Arabica e/o Acido Citrico e/o Poliaspartato di Potassio
Conservanti: **Solfiti**
Antiossidanti: Acido L-Ascorbico
Imbottigliato in atmosfera protettiva

SO_2

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	100ml
Energia	285kJ 68kcal
Grassi	0g
di cui	
Acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	1.8g
di cui	
Zuccheri	0.8g
Proteine	0g
Sale	0g

Un esempio di etichettatura nutrizionale ed ingredientistica alimentare



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Per 100 g	Per pezzo (38 g)	%AR* per pezzo
ENERGIA	1706 kJ 409 kcal	648 kJ 156 kcal	8% 8%
GRASSI di cui acidi grassi saturi	24 g 14 g	9,1 g 5,3 g	13% 27%
CARBOIDRATI di cui zuccheri di cui polioli	38 g 0,9 g 5,9 g	14 g <0,5 g 2,2 g	6% 0% -
FIBRE	5,6 g	2,1 g	-
PROTEINE	10 g	3,8 g	8%
SALE	0,70 g	0,26 g	4%

*AR= assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal).
La confezione contiene 6 cornetti.

BRIOCHE DI PASTA SFOGLIA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, CON EDULCORANTI

Ingredienti: farina di **frumento** 40,6%*, margarina vegetale (burro di cacao, olio di girasole, olio di cocco, acqua), **uova** fresche, lievito madre (**grano**) 12%*, acqua, edulcoranti (maltitolo, sciroppo di maltitolo, sciroppo di sorbitolo), **burro**, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lievito, **latte** scremato in polvere, aromi (**latte**), farina di **orzo** maltato, sale, estratto di malto (**malto d'orzo** 0,4%*, mais), tuorlo d'**uovo**, glutine di **frumento**. *Percentuali espresse sul prodotto finito.

Può contenere tracce di **Frutta a guscio**, **Senape**, **Sesamo** e **Soia**.

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI (presenti nel malto d'orzo).

Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.

Servizio Consumatori
Per ricevere informazioni o semplicemente inviare i tuoi consigli o suggerimenti
Numero Verde **800-862323**
mulinobianco.it/contatti

6 Cornetti 228g e

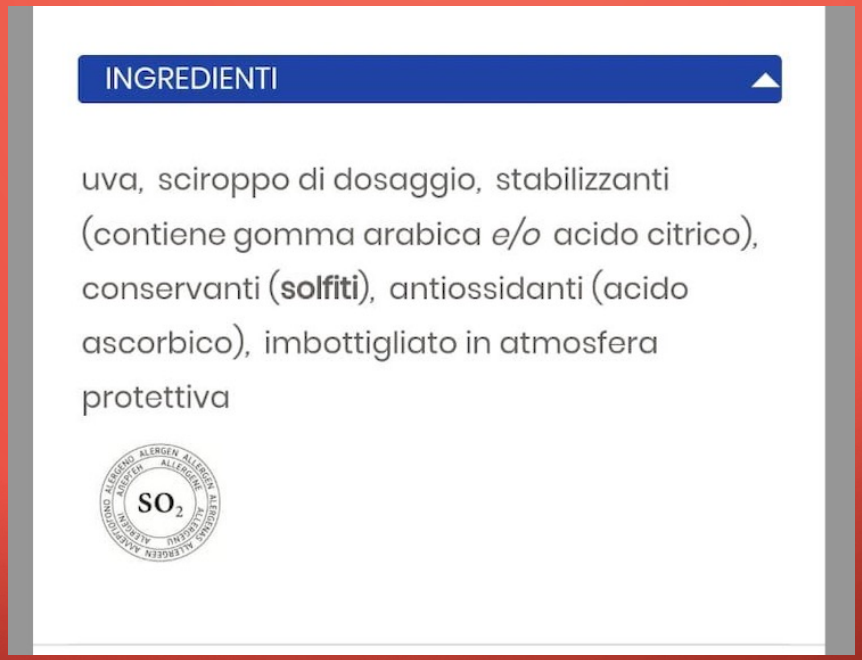
PP 5 INCARTO ESTERNO E MONOPORZIONE Raccolta PLASTICA

PAP 21 VASCHETTA Raccolta CARTA

CONFEZIONE RICICLABILE

Variare spesso i cibi
e seguire uno stile di vita
fisicamente attivo
è il modo giusto
per avere una vita sana

Un esempio di etichettatura nutrizionale ed ingredientistica di un prodotto vitivinicolo



Un esempio di etichettatura nutrizionale ed ingredientistica di un prodotto vitivinicolo

