

# Nuove norme di etichettatura delle bottiglie di vino, per un'enologia trasparente e consapevole

Dall'8 dicembre 2023, nell'Unione Europea è entrata in vigore la nuova normativa sull'etichettatura dei vini ([Regolamento UE 2021/2117](#)), che rende obbligatoria l'indicazione in etichetta di ingredienti, informazioni nutrizionali ed energetiche, oltre alle sostanze allergeniche attualmente previste.

La Commissione europea ha chiarito che i vini prodotti prima dell'8 dicembre 2023 sono esenti dall'applicazione della nuova legge e possono continuare a essere venduti fino ad esaurimento delle scorte. Inoltre, sono state messe a disposizione [domande e risposte](#) sull'applicazione delle nuove disposizioni in materia di etichettatura dei vini, in cui vengono chiariti alcuni dubbi in merito.

**Almeno  
il 99,9% del  
vino proviene  
dall'uva**

L'introduzione di questa normativa rende la produzione di vino più trasparente per i consumatori.

**Le cantine devono indicare nell'elenco degli ingredienti uva, zucchero o mosto concentrato (se utilizzato) e additivi utilizzati, come previsto dal Regolamento delegato (UE) 2019/934.**

Alcune di queste informazioni dovranno essere indicate in etichetta, come per esempio il valore energetico (kcal e kJ) per 100 mL di vino, altre invece potranno essere fornite digitalmente tramite l'utilizzo di QR Code, come la dichiarazione nutrizionale completa e la lista degli ingredienti. Gli allergeni continueranno ad essere indicati nell'etichetta fisica.

## Cosa è un additivo?

Come già chiarito dall'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), con il termine additivo si intende un insieme di sostanze che vengono aggiunte durante la trasformazione del mosto in vino, nelle diverse fasi della vinificazione, per scopi tecnologici o organolettici.

La loro menzione in etichetta deve essere associata al loro ruolo tecnologico e può essere presentata utilizzando le denominazioni specificate o, in alternativa, la sigla in codice "E" degli additivi.

L'obbligatorietà di queste informazioni può alimentare dubbi ingiustificati nei consumatori, mettendo a rischio tutta la filiera che, all'interno dell'Unione Europea, è la principale voce dell'export agroalimentare.

È bene quindi fornire al consumatore informazioni chiare e precise per comprendere al meglio le novità introdotte dalla normativa sull'etichettatura.



### Lo sapevi che...

*L'Unione Europea è il maggior produttore mondiale di vino. Tra il 2018 e il 2022 la produzione media annua è stata di 163 milioni di ettolitri. Nel 2022 rappresentava il 45% delle zone viticole mondiali, il 62% della produzione e il 48% del consumo. Il settore vitivinicolo è il più ampio settore agroalimentare dell'UE in termini di esportazioni: solo Italia, Spagna e Francia hanno esportato congiuntamente il 53% del totale nel 2022.*

(Fonte: <https://www.oiv.int/it>)

**Proteggere la qualità finale del vino** è l'impegno principale di Enartis a cui si affianca un altro importante obiettivo in linea con i valori aziendali: **produrre in modo sostenibile**.

## Ricerca globale per un processo di stabilizzazione sostenibile

Nel 2011 Enartis ha avviato una ricerca sul poliaspartato di potassio con questo fine.

Nel 2012, grazie all'impegno dell'Unione Europea, si è dato il via al progetto Stabiwine con la partecipazione, oltre a Enartis, di diversi attori del mondo del vino, come università e centri di ricerca in Europa, insieme a cantine ed aziende del settore. Nel processo di stabilizzazione del vino esistono varie tecniche valide ma che comportano diversi limiti, come lunghe tempistiche di trattamento, costi elevati, necessità di attrezzature specifiche e manodopera specializzata. Inoltre generano perdite qualitative e quantitative di vino e una maggior impronta ecologica.

## KPA, l'additivo che permette di preservare la qualità e sostenere l'ambiente

La validazione dell'efficacia dell'uso del **poliaspartato di potassio (KPA)** come alternativa sostenibile alle diverse tecniche di stabilizzazione tradizionali, ha messo in evidenza i suoi numerosi vantaggi:

- ☛ rappresenta la più evoluta tecnica di inibizione della formazione di cristalli di bitartrato di potassio senza causare instabilità del colore stabile;
- ☛ non modifica le caratteristiche sensoriali del vino nel tempo;
- ☛ è completamente biodegradabile e non costituisce un pericolo per gli operatori in cantina;
- ☛ è considerato una sostanza innocua per la salute di ogni consumatore;
- ☛ ha un effetto immediato, semplice nell'utilizzo ed è applicabile su qualsiasi tipologia di vino prima o dopo la filtrazione finale.



## Lo sapevi che...

*Se tutte le cantine d'Europa utilizzassero il poliaspartato di potassio per la stabilizzazione del vino, si ipotizza che le emissioni di CO<sub>2</sub> prodotte nella fase che precede l'imbottigliamento del vino si ridurrebbero del 95,5% all'anno. Lo stesso per quanto riguarda l'impronta idrica: si ridurrebbe del 93% il consumo di acqua potabile. Il tutto senza gravare economicamente sui produttori che, anzi, si troverebbero di fronte a un notevole risparmio economico.*

Fonte: [progetto Stabiwine](#).

## Gomma arabica, l'additivo della natura per una stabilizzazione colloidale rispettosa

La gomma arabica, indicata con la sigla E414, è utilizzata da molti anni a livello mondiale nell'industria alimentare grazie alle sue proprietà stabilizzanti ed emulsionanti. A partire dal 2000 è stata autorizzata anche in ambito enologico dove contribuisce al miglioramento del profilo organolettico del vino con sensazioni di dolcezza ed equilibrio, oltre che alla sua stabilizzazione.

La gomma arabica si ottiene dagli alberi della famiglia delle acacie e ha un ruolo essenziale a livello economico ed ambientale per le aree geografiche di produzione:

- le coltivazioni di alberi di acacia che si trovano in Africa a Sud del deserto del Sahara, creano una vera e propria "barriera" verde che limita l'avanzamento del deserto;
- gli alberi di acacia aiutano la fertilizzazione del terreno e sono considerati un'enorme risorsa per la tutela della biodiversità.

**L'utilizzo del poliaspartato di potassio e della gomma arabica contribuisce quindi ad un miglioramento della qualità del vino incoraggiando un'enologia che guarda verso la strada della sostenibilità.**

*Per facilitare le cantine, Enartis ha preparato una dichiarazione degli additivi presenti nei suoi prodotti. Per informazioni in merito contatta il tuo referente di zona.*

