

ADDITIVI E COADIUVANTI NELL'ETICHETTATURA DEL VINO

In merito all'etichettatura dei prodotti vitivinicoli, il recente obbligo di indicare gli ingredienti ha generato alcuni quesiti. Vediamo di seguito la normativa attualmente in vigore e le definizioni utili alla comprensione di questo argomento.

Il Regolamento UE 1169/2011, articolo 2, riporta la definizione di ingrediente:

«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.

Additivo o coadiuvante

Il Reg. UE 1333/2008, e successivi aggiornamenti, fornisce due definizioni fondamentali al fine della comprensione delle novità normative, ovvero:

«additivo alimentare» → qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

«coadiuvante tecnologico» → ogni sostanza che: non è consumata come un alimento in sé; è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

In sintesi, secondo la comunicazione dell'interpretazione della Commissione europea – C/2023/1190 – l'elenco degli ingredienti deve contenere tutti gli additivi e quei coadiuvanti

tecnologici che provocano allergie o intolleranze utilizzati nella produzione del vino etichettato e ancora presenti nel prodotto finito.

L'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934, aggiornato dal regolamento delegato (UE) 2024/3085, include l'elenco completo degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici che possono essere utilizzati per la produzione di vino, raggruppandoli nelle categorie funzionali pertinenti (regolatori dell'acidità, conservanti/antiossidanti, agenti stabilizzanti, ecc.) e fornisce i termini da utilizzare per indicare le categorie funzionali e le sostanze da inserire nell'elenco degli ingredienti, che devono essere presentati utilizzando le denominazioni specificate (colonna 1) o, in alternativa, i numeri E degli additivi (colonna 2).

Riportiamo di seguito una tabella riassuntiva dei composti enologici autorizzati:

Sostanza/principi attivi	Additivo	Coadiuvante
Regolatori d'acidità		
Acido tartarico	X	
Acido malico	X	
Acido lattico	X	
Tartrato di potassio		X
Bicarbonato di potassio		X
Carbonato di calcio		X
Solfato di calcio	X	
Carbonato di potassio		X
Acido citrico	X	
Lieviti per vinificazione		X
Batteri acido-lattici		X

Sostanza/principi attivi	Additivo	Coadiuvante
Conservanti e antiossidanti		
Anidride solforosa	X	
Bisolfito di potassio	X	
Metabisolfito di potassio	X	
Sorbato di potassio	X	
Lisozima	X	X
Acido ascorbico	X	
Dimetildicarbonato	X	

Adsorbenti		
Carbone per uso enologico		X
Fibre vegetali selettive		X

Gas e gas di imballaggio		
Argo	X	X
Azoto	X	X
Anidride carbonica	X	X
Ossigeno gassoso		X

Agenti di fermentazione		
Lieviti per vinificazione		X
Batteri acido-lattici		X

Sostanza/principi attivi	Additivo	Coadiuvante
Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica		
Cellulosa microcristallina		X
Idrogenofosfato di diammonio		X
Solfato di ammonio		X
Bisolfito di ammonio		X
Cloridrato di tiamina		X
Autolisati di lievito		X
Scorze di lieviti		X
Lieviti inattivati		X
Lieviti inattivati con livelli garantiti di glutatione		X

Sostanza/principi attivi	Additivo	Coadiuvante
Agenti chiarificanti		
Gelatina alimentare		X
Proteina di frumento		X
Proteina di piselli		X
Proteina di patate		X
Colla di pesce		X
Caseina		X
Caseinati di potassio		X
Ovoalbumina		X
Bentonite		X
Biossido di silicio		X
Caolino		X
Tannini		X

Sostanza/principi attivi	Additivo	Coadiuvante
Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> o da <i>Agaricus bisporus</i>		X
Chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i>		X
Estratti proteici di lieviti		X
Polivinilpolipirrolidone		X
Alginato di calcio		X
Alginato di potassio		X

Prodotto non ammessi in agricoltura biologica:

SOLFATO DI POTASSIO, LISOZIMA e DIMETILDICARBONATO.

ATTENZIONE: *si possono utilizzare solo le sostanze ammesse/autorizzate dall'UE in questi elenchi. Se non vi è una sostanza vuol dire che non può essere utilizzata.*

L'elenco degli ingredienti deve contenere:

- tutti gli additivi e quei coadiuvanti tecnologici che provocano allergie o intolleranze utilizzati nella produzione del vino etichettato e ancora presenti nel prodotto finito.

Sinalunga 3 ottobre 2025

Viti Consulenze SRL

Enrico Viti