

# **ETICHETTATURA DEL VINO E DEI PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI IL PUNTO DELLA SITUAZIONE**

**CEDISA – CNA AGROALIMENTARE**  
**Webinar del 28.11.2023**

**Avv. Stefano Senatore**

# L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI VITIVINICOLI

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## QUADRO NORMATIVO

<b>reg. (UE) 1308/2013</b> (mod. da reg. UE 2021/2117)	artt. 117-123: etichettatura e presentazione nel settore vitivinicolo
<b>reg. del. (UE) 2019/33</b> (mod. da reg.del. UE 2023/1606)	artt. 40-58: etichettatura e presentazione
<b>L. 238/2016</b>	artt. 26-31: DO, IG e menzioni tradizionali artt. 43-48: etichettatura, presentazione e pubblicità
<b>d.m. 13.08.2012</b>	DOP, IGP, menzioni tradizionali, etichettatura e presentazione
<b>reg. (UE) 1169/2011</b>	Informazioni sugli alimenti ai consumatori
<b>dir. 2011/91/UE</b>	lotto
<b>d.lgs. 231/2017</b>	lotto, distributori automatici, alimenti non preimballati
<b>d.lgs 504/1995</b>	art. 31: estremi della licenza fiscale per prodotti alcolici intermedi (vini liquorosi)
<b>d.lgs. 152/2006</b>	art. 219, co. 5 e 5.1: etichettatura ambientale degli imballaggi

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## DEFINIZIONI

[art. 117 reg. (UE) 1308/2013]

**ETICHETTATURA:** i termini, le diciture, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, nastro o fascetta che **accompagnano** un dato prodotto o che ad esso si riferiscono

**PRESENTAZIONE:** qualsiasi informazione trasmessa a consumatori tramite il condizionamento del prodotto, inclusi la forma o il tipo di bottiglie

[art. 118]

Salvo ove altrimenti disposto dal presente regolamento, all'etichettatura e alla presentazione si applicano la dir. 89/396/CEE [ora dir. 2011/91 sull'identificazione della partita], la dir. 2007/45/CE [quantità nominale], la dir. 2008/95/CE [marchi d'impresa] e il reg. (UE) 1169/2011 [informazioni ai consumatori]

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

[art. 119, paragrafo 1 reg. (UE) 1308/2013]

---

Le indicazioni obbligatorie devono essere riportate nell'etichettatura e nella presentazione dei seguenti prodotti vitivinicoli, commercializzati nell'Unione o destinati all'esportazione:

- MOSTI DI UVE
- MOSTI DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATI
- VINI NUOVI ANCORA IN FERMENTAZIONE
- MOSTI DI UVE CONCENTRATI
- VINI
- VINI LIQUOROSI
- VINI SPUMANTI, VS DI QUALITÀ, VSQ DEL TIPO AROMATICO, VS GASSIFICATI
- VINI FRIZZANTI, VF GASSIFICATI
- VINI OTTENUTI DA UVE APPASSITE
- VINI DI UVE STRAMATURE

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

---

[art. 119, par. 1 reg. (UE) 1308/2013]

- |    |  |
|----|--|
| a) | <b>DESIGNAZIONE DELLA CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI</b>   |
| b) | <b>NOME DELLA DOP/IGP E «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA»/«INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA» se <u>VINI A DOP/IGP</u></b>   |
| c) | <b>TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO</b>   |
| d) | <b>PROVENIENZA</b>   |
| e) | <b>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, <b>DEL PRODUTTORE o VENDITORE</b></b> |
| f) | <b>INDICAZIONE DELL'IMPORTATORE se <u>VINI IMPORTATI</u></b>   |
| g) | <b>TENORE DI ZUCCHERO se <u>VINI SPUMANTI, VSG, VSQ o VSQA</u></b>   |

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

ULTERIORI INDICAZIONI OBBLIGATORIE		FONTE GIURIDICA
i.	<b>ANNATA DI PRODUZIONE DELLE UVE</b> se: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <u>VINI A DO</u>, esclusi i vini liquorosi, VS non millesimati e VF</li><li>▪ <u>VINI NOVELLI</u></li></ul>	art. 31 L. 238/2016 allegato 7 d.m. 13.08.2012
ii.	<b>INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>	art. 9, par. 1, lett. c) reg. (UE) 1169/2011
iii.	<b>QUANTITÀ NETTA DELL'ALIMENTO</b>	art. 9, par. 1, lett. e) reg. (UE) 1169/2011
iv.	<b>LOTTO</b>	art. 17 d.lgs. 231/2017 → dir. 2011/91/UE
v.	<b>ESTREMI DELLA LICENZA FISCALE</b> per <u>prodotti alcolici intermedi</u> (vini liquorosi)	art. 31 d.lgs. 504/1995
vi.	<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI</b>	art. 219, co. 5 e 5.1 d.lgs. 152/2006

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## DEROGHE PER PRODOTTI VITIVINICOLI

INDICAZIONI OBBLIGATORIE		PRODOTTI ESENTATI
1.	ELENCO DEGLI INGREDIENTI	[art. 16 reg. (UE) 1169/2011]
2.	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% vol.
3.	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	[allegato X, punto 1, lett. d) reg. (UE) 1169/2011] vini, vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati ➤ compresi vini frizzanti [com. Comm. 25.11.2014]
4.	SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO	[art. 1 d.lgs. 145/2017] prodotti vitivinicoli soggetti alla normativa verticale
5.	PAESE DI ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA DELL'INGREDIENTE PRIMARIO	[risp. Comm. dd. 11.07.2019 ad interrogazione scritta] prodotti vitivinicoli



# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## DALLE DEROGHE AGLI OBBLIGHI

reg. (UE) 2021/2117  
del 02.12.2021

### Modifiche al reg. (UE) 1308/2013 (Riforma della PAC 2023-2027)

- indicazioni «VINO DEALCOLIZZATO» e «VINO PARZIALMENTE DEALCOLIZZATO»
- **ELENCO DEGLI INGREDIENTI** e **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**
- **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE** per vini sottoposti a dealcolizzazione ed aventi un TAV effettivo inferiore al 10%



reg.del. (UE) 2023/1606  
del 30.05.2023

### Modifiche al reg. del. (UE) 2019/33

- posizione delle informazioni obbligatorie nell'etichettatura
- contenuto dell'elenco degli ingredienti
- possibilità di non rivestire il fermaglio con una lamina per VINI SPUMANTI, VSQ E VSQA



com. C/2023/1190  
del 24.11.2023

### Domande e risposte sull'attuazione delle nuove disposizioni dell'UE in materia di etichettatura dei vini

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## DATA DI APPLICAZIONE

[considerando 42 reg. (UE) 2021/2117]

- Successivamente alla data di applicazione dei nuovi requisiti di etichettatura, dovrebbe essere consentita la commercializzazione delle scorte di vino esistenti, fino al loro esaurimento
- Agli operatori dovrebbe essere concesso tempo sufficiente per adeguarsi ai nuovi requisiti di etichettatura prima che divengano applicabili



- Le disposizioni sull'indicazione obbligatoria dell'ELENCO DEGLI INGREDIENTI, della DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE e del TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE [art. 1, punto 32), lettera a), punto ii)] si **applicano a decorrere dal 08.12.2023** [art. 6 reg. (UE) 2021/2117]
- i VINI che soddisfano i requisiti di etichettatura di cui all'art. 119 reg. (UE) 1308/2013 applicabili prima del 08.12.2023 e che sono stati **PRODOTTI ED ETICHETTATI** [rettifica GUUE L 192 del 31.07.2023] prima di tale data possono continuare a essere immessi sul mercato fino a esaurimento delle scorte [art. 5, par. 8 reg. (UE) 2021/2117]

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## DATA DI APPLICAZIONE



«VINI» → categoria o imprecisione lessicale?

- Come regola generale, queste nuove indicazioni obbligatorie devono applicarsi ai vini immessi sul mercato a decorrere dalla rispettiva data di applicazione prevista dal regolamento (UE) 2021/2117 [punto 3) com. C/2023/1190]

«PRODOTTI» → trasformazione dell'uva in vino o acquisizione delle caratteristiche della categoria?

- Ai fini dell'indicazione obbligatorie dell'imbottigliatore, del produttore o venditore e dell'importatore si intende per ... «PRODUTTORE», la persona fisica o giuridica, o un gruppo di tali persone, che effettuano o fanno effettuare per proprio conto la trasformazione delle uve o del mosto di uve in vino oppure la trasformazione del mosto di uve o del vino in VS, VS GASSIFICATO, VSQ o VSQA [art. 46 reg.del. UE 2019/33]
- L'indicazione della provenienza è realizzata, per le categorie dei vini, con «**PRODOTTO IN [...]**» seguito dal nome dello Stato membro o Paese terzo in cui le uve sono state vendemmiate e vinificate [«TURNED INTO WINE»] e, per le categorie dei mosti, con «**MOSTO PRODOTTO IN [...]**» completato dal nome dello Stato membro o Paese terzo in cui le uve sono state vendemmiate e trasformate in mosto

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## DATA DI APPLICAZIONE

---



«PRODOTTI» → trasformazione dell'uva in vino o acquisizione delle caratteristiche della categoria?

[punto 4) com. C/2023/1190]

- 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
- 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
- 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

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[art. 119, paragrafo 1, lett. i) reg. (UE) 1308/2013]

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti devono contenere ... i) l'**ELENCO DEGLI INGREDIENTI** ai sensi dell'art. 9, par. 1, lett. b) reg. UE 1169/2011

In deroga, l'elenco degli ingredienti può essere fornito **PER VIA ELETTRONICA** mediante indicazione sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta, applicando i seguenti requisiti:

- a) non sono raccolti o tracciati dati degli utenti
- b) l'elenco non figura insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing
- c) l'indicazione delle **SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE** figura direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta
  - l'indicazione comprende la parola «**CONTIENE**» seguita dal nome della sostanza

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[art. 2, par. 2, lett. f) reg. (UE) 1169/2011]

**INGREDIENTE:** qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto, utilizzato nella preparazione di un alimento ed ancora presente nel prodotto finito. I residui non sono considerati come ingredienti

[art. 18 reg. (UE) 1169/2011]

- è preceduto da un'indicazione che consiste nella parola «**INGREDIENTI**» o la comprende
- comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento
- gli ingredienti sono designati, se del caso, con la loro denominazione specifica

[allegato VII, parte A, punto 6) reg. (UE) 1169/2011]

- ingredienti che costituiscono meno del 2% del prodotto finito possono essere elencati in un ordine diverso dopo gli altri ingredienti

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[nuovo art. 48 bis reg. del. (UE) 2019/33]

1. Il termine «**UVE**» può essere utilizzato per sostituire l'indicazione delle UVE e/o dei MOSTI DI UVE utilizzati come materie prime per la produzione di prodotti vitivinicoli
2. Il termine «**MOSTO DI UVE CONCENTRATO**» può essere utilizzato per sostituire l'indicazione «MOSTO DI UVE CONCENTRATO» e/o «MOSTO DI UVE CONCENTRATO RETTIFICATO» utilizzati per la produzione di prodotti vitivinicoli
  - le sostanze autorizzate dal diritto dell'Unione per diversi usi enologici quali l'arricchimento e la dolcificazione [considerando 11 reg. del. (UE) 2023/1606]
3. L'aggiunta dello SCIROPPO ZUCCHERINO e dello SCIROPPO DI DOSAGGIO ai prodotti vitivinicoli può essere indicata dalle indicazioni specifiche «**SCIROPPO ZUCCHERINO**» e «**SCIROPPO DI DOSAGGIO**»
  - da sole o accompagnate tra parentesi da un elenco dei loro **COMPONENTI** di cui all'allegato II reg. del. (UE) 2019/934

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[nuovo art. 48 bis reg. del. (UE) 2019/33]

4. Le CATEGORIE DI **COMPOSTI ENOLOGICI**, i NOMI e i NUMERI E che devono essere utilizzati nell'elenco degli ingredienti figurano nell'allegato I, parte A, tabella 2 reg. del. (UE) 2019/934

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (*)	Condizioni e limiti d'uso (*)	Categorie di prodotti vitivinicoli (*)
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	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Agenti chiarificanti							
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



# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

## ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

### **ADDITIVO ALIMENTARE [art. 3 reg. (CE) 1333/2008]**

- i. ogni sostanza non consumata come alimento di per sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo
- ii. aggiunta intenzionalmente all'alimento per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto, magazzinaggio
- iii. **presumibilmente**, la sostanza o suoi sottoprodotti **diventano componenti dell'alimento**

### **COADIUVANTE TECNOLOGICO [art. 3 reg. (CE) 1333/2008]**

- i. ogni sostanza che non è consumata come un alimento in sé
- ii. intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di alimenti per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione
- iii. **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**

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

## ENZIMI ALIMENTARI



[art. 3 reg. (CE) 1332/2008]

**ENZIMA ALIMENTARE** è un prodotto:

- i. ottenuto da vegetali, animali, microrganismi oppure mediante processi di fermentazione tramite microrganismi
- ii. contenente uno o più enzimi in grado di catalizzare una reazione biochimica
- iii. aggiunto agli alimenti per uno scopo tecnologico

Schede del Codice delle  
pratiche enologiche OIV

2.1.19. UTILIZZO DI ENZIMI PER IL RILASCIO DI SOSTANZE AROMATIZZANTI (OENO 16/04, OENO 498-2013)

*Classificazione*

glicosidasi: coadiuvante tecnologico;  
glucosidasi: coadiuvante tecnologico.

*Definizione*

aggiunta al mosto di preparati enzimatici contenenti attività che catalizzano l'idrolisi della parte saccaridica delle sostanze aromatiche glicosilate (precursori di aromi) dell'uva, come i terpeni glicosilati.

Le attività enzimatiche coinvolte nel rilascio di sostanze aromatizzanti sono le glicosidasi e le glucosidasi. A seconda del grado di inibizione del glucosio, tali enzimi possono diventare attivi soltanto una volta conclusa la fermentazione.

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

## ADDITIVI ALIMENTARI ED ENZIMI ALIMENTARI

[allegato VII, parte C reg. (UE) 1169/2011]

Gli additivi e gli enzimi che appartengono ad una delle categorie elencate [per i vini: le categorie funzionali elencate dall'allegato I, parte A, tabella 2 reg. del. (UE) 2019/934] sono designati con:

- a) l'indicazione di tale **CATEGORIA FUNZIONALE** (funzione principale nell'alimento in questione)
- b) seguita dalla **DENOMINAZIONE SPECIFICA** o dal **NUMERO E** (salva indicazione allergeni)

1) REGOLATORI DELL'ACIDITÀ

2) CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI

3) ADSORBENTI

4) ATTIVATORI DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA E  
MALOLATTICA

5) AGENTI CHIARIFICANTI

6) AGENTI STABILIZZANTI

7) ENZIMI

8) GAS E GAS DI IMBALLAGGIO

9) AGENTI DI FERMENTAZIONE

10) CORREZIONE DI DIFETTI

11) ALTRE PRATICHE

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

## COADIUVANTI TECNOLOGICI

---

[art. 20 reg. (UE) 1169/2011]

Fatto salvo l'art. 21, nell'elenco degli ingredienti **non è richiesta** la menzione dei seguenti costituenti di un alimento:

- b) gli ADDITIVI e gli ENZIMI ALIMENTARI: ... ii) che sono utilizzati come **COADIUVANTI TECNOLOGICI**
- d) le SOSTANZE che non sono additivi alimentari, ma sono utilizzate nello stesso modo e allo stesso scopo dei **COADIUVANTI TECNOLOGICI** e sono ancora presenti nel prodotto finito, anche se in forma modificata

[art. 21 reg. (UE) 1169/2011]

Obbligo di indicare ed evidenziare nell'elenco degli ingredienti qualsiasi ingrediente o **COADIUVANTE TECNOLOGICO CHE PROVOCHI ALLERGIE O INTOLLERANZE** usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata

es. agenti chiarificanti: proteina di frumento

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[nuovo art. 48 bis reg. del. (UE) 2019/33]

5. Gli additivi appartenenti alle categorie “REGOLATORI DELL’ACIDITÀ” e “AGENTI STABILIZZANTI” che sono simili o reciprocamente sostituibili [nella loro funzione (cons. 13)] possono essere indicati nell’elenco degli ingredienti utilizzando l’espressione «CONTIENE... E/O» seguita da un massimo di tre additivi, se almeno uno di essi è presente nel prodotto finale

[considerando 13 reg. del. (UE) 2023/1606]

- La decisione di utilizzare determinati additivi è spesso presa sul momento dagli enologi responsabili sulla base di un’analisi ad hoc effettuata in fasi diverse della produzione per garantire l’integrità del vino (ad esempio in termini di acidità e freschezza) e la sua stabilità. Molto spesso tale decisione è presa in una fase avanzata del processo, quando le etichette sono già stampate. Inoltre la flessibilità dell’ultimo minuto è spesso necessaria per soddisfare le esigenze del mercato vitivinicolo, a seconda della destinazione finale e degli acquirenti del vino

«contiene regolatori dell’acidità: ACIDO TARTARICO [L(+)-] e/o ACIDO MALICO (L-) e/o ACIDO MALICO (D,L-) e/o ~~ACIDO LATTICO~~»

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[nuovo art. 48 bis reg. del. (UE) 2019/33]

6. L'indicazione degli additivi che rientrano nella categoria "GAS DI IMBALLAGGIO" nell'elenco degli ingredienti può essere sostituita dall'indicazione specifica «**IMBOTTIGLIATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA**» o «**PUÒ ESSERE IMBOTTIGLIATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA**»

- additivi utilizzati come gas di imballaggio (anidride carbonica, argo e azoto) hanno come obiettivo la rimozione dell'ossigeno durante l'imbottigliamento, ma non entrano a far parte del prodotto consumato. Inoltre è una specificità del mercato vitivinicolo anche il fatto che tali gas siano talvolta decisi ad hoc al momento dell'imbottigliamento, in funzione di fattori commerciali quali il mercato di destinazione, i mezzi di trasporto o le esigenze degli acquirenti [cons. 15 reg. del. (UE) 2023/1606]

[punto 16) com. C/2023/1190]

- il riferimento deve essere presentato nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti
- se i gas di imballaggio sono indicati nell'elenco degli ingredienti (ossia se l'indicazione specifica non è utilizzata), essi dovrebbero essere presentati secondo le stesse regole di qualsiasi altro additivo (categoria funzionale, seguita dalla denominazione o, se del caso, dal numero E) [coadiuvanti ?]

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[nuovo art. 48 bis reg. del. (UE) 2019/33]

7. Fatto salvo l'art. 41, paragrafo 1, i termini da utilizzare per indicare nell'elenco degli ingredienti i COMPOSTI ENOLOGICI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE sono quelli che figurano nell'allegato I, parte A, tabella 2, colonna 1 reg. del. (UE) 2019/934

5	Agenti chiarificanti						
5.2	Proteina di frumento		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (*)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

[art. 41, paragrafo 1]

I termini riguardanti i **SOLFITI**, le **UOVA E I PRODOTTI A BASE DI UOVA**, il **LATTE E I PRODOTTI A BASE DI LATTE** che devono essere utilizzati ai fini dell'indicazione degli allergeni figurano nell'allegato I, parte A

- «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»

# SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

[art. 21 reg. (UE) 1169/2011]



È obbligatoria l'indicazione di qualsiasi **INGREDIENTE O COADIUVANTE TECNOLOGICO ELENCATO NELL'ALLEGATO II O DERIVATO** da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze, **usato** nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora **presente nel prodotto finito**, anche se in forma alterata

- |     |  |
|-----|--|
| 1.  | Cereali con glutine: <b>GRANO</b> (compresi farro e grano khorasan), <b>SEGALE</b> , <b>ORZO</b> e <b>AVENA</b> , tranne:  |
| 3.  | <b>UOVA e prodotti a base di uova</b>  |
| 7.  | <b>LATTE e prodotti a base di latte</b> (incluso lattosio),  |
| 12. | <b>ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a <b><u>10 mg/kg</u></b> o <b><u>10 mg/litro</u></b> in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come <u>proposti pronti al consumo</u> o <u>ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</u> |



# SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE

## MODALITÀ DI INDICAZIONE

[art. 21 reg. (UE) 1169/2011]

L'indicazione degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici dell'allegato II rispetta i seguenti requisiti:

a)	figura nell' <b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI</b>
b)	<p>l'<b>INGREDIENTE</b> contenente o derivato dalla sostanza allergenica è indicato con la sua <u>denominazione propria</u> ma deve contenere un <u>riferimento chiaro al nome della sostanza di cui all'allegato II</u> → es. proteina di frumento (grano) ?</p> <p>➤ le sostanze che provocano allergie o intolleranze devono essere elencate conformemente alla <u>loro denominazione specifica, come indicato nell'allegato I, parte A, tabella 2, colonna 1</u> reg. del. (UE) 2019/934 [punto 11) com. C/2023/1190]</p>
c)	il <b>NOME DELLA SOSTANZA DI CUI ALL'ALLEGATO II</b> [allergene] è <u>evidenziato</u> attraverso un tipo di carattere <u>chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati</u> , per esempio per <u>dimensioni, stile</u> [es. corsivo, <u>sottolineato</u> , <b>MAIUSCOLO</b> , <b>grassetto</b> ] o <u>colore di sfondo</u>

# SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE

## MODALITÀ DI INDICAZIONE



[art. 21 reg. (UE) 1169/2011]

In **MANCANZA DI UN ELENCO DEGLI INGREDIENTI**, l'indicazione degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici dell'allegato II:

- include il termine «**CONTIENE**»
- seguito dalla **DENOMINAZIONE DELLA SOSTANZA** figurante nell'**elenco dell'allegato II**

«CONTIENE: SOLFITI»

# SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE

## RIPETIZIONE DELL'INDICAZIONE

[punto 10) com. C/2023/1190]

Le informazioni sulle sostanze che provocano allergie e intolleranze non dovrebbero essere ripetute. Il regolamento FIC prevede esplicitamente che le informazioni sulle sostanze che provocano allergie o intolleranze siano indicate nell'elenco degli ingredienti

➤ non è consentita la ripetizione volontaria dell'indicazione sugli allergeni al di fuori dell'elenco degli ingredienti [com. Commissione C(2017) 4864 del 13.07.2017]



[art. 36 reg. (UE) 1169/2011]

Nel caso in cui siano fornite su base volontaria, le informazioni sugli alimenti di cui agli artt. 9 e 10 devono essere conformi ai requisiti stabiliti dal capo IV, sezioni 2 e 3

# SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE

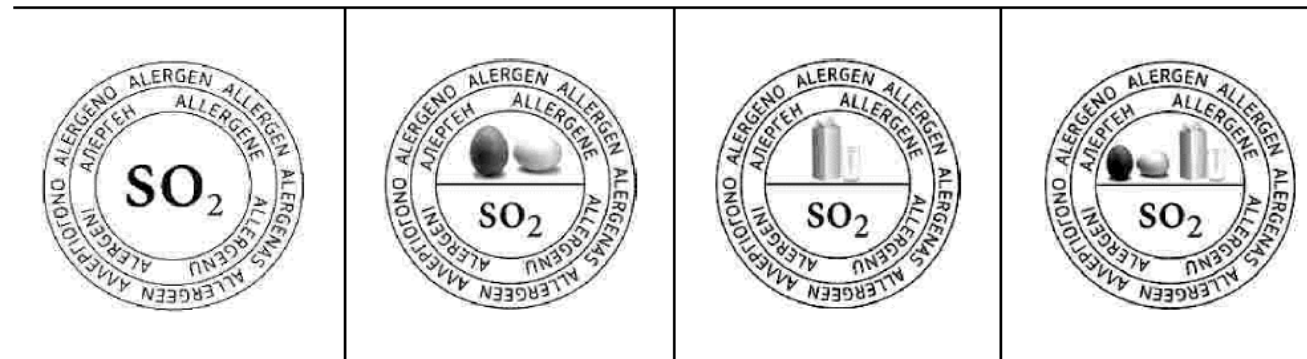
## RIPETIZIONE DELL'INDICAZIONE

[punto 10) com. C/2023/1190]

Per il vino, l'utilizzo di un **PITTOGRAMMA** come informazione facoltativa che accompagna le indicazioni obbligatorie rimane l'unica ripetizione possibile, conformemente all'art. 41, par. 2 reg. del. 2019/33

[art. 41 reg. del. (UE) 2019/33]

I termini riguardanti i **SOLFITI**, le **UOVA** E I **PRODOTTI A BASE DI UOVA**, il **LATTE** E I **PRODOTTI A BASE DI LATTE** possono essere accompagnati dal corrispondente pittogramma:



# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

[art. 119, paragrafo 1, lett. h) reg. (UE) 1308/2013]



L'etichettatura e la presentazione dei prodotti devono contenere ... h) la **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** ai sensi dell'art. 9, paragrafo 1, lettera l) reg. (UE) 1169/2011

In deroga, la dichiarazione nutrizionale sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta può essere limitata al **VALORE ENERGETICO**, che può essere espresso mediante il **simbolo «E»** (energia)

In tali casi:

- a) la **DICHIARAZIONE COMPLETA** è fornita **PER VIA ELETTRONICA** mediante indicazione sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta
- b) tale dichiarazione nutrizionale non figura insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing
- c) non vengono raccolti o tracciati dati degli utenti

# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

[art. 30 ed allegati I e XV reg. (UE) 1169/2011]



La DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE OBBLIGATORIA reca le indicazioni seguenti:

- a) il VALORE ENERGETICO; e
- b) la quantità di GRASSI, ACIDI GRASSI SATURI, CARBOIDRATI, ZUCCHERI, PROTEINE e SALE

Valori medi per 100 ml	
<b>ENERGIA</b>	<b>kJ/kcal</b>
<b>GRASSI</b>	<b>g</b>
di cui:	
- <b>ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>g</b>
di cui:	
- <b>ZUCCHERI</b>	<b>g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>g</b>
<b>SALE</b>	<b>g</b>

→ i lipidi totali, compresi i fosfolipidi

→ acidi grassi che non presentano doppi legami [C=C]

→ qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli [alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili]

→ tutti i monosaccaridi e i disaccaridi, esclusi i polioli

→ contenuto proteico calcolato con: azoto totale (metodo Kjeldahl) × 6,25

→ contenuto equivalente di sale calcolato con: **sodio x 2,5**

# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

[artt. 32, 33 e 34 reg. (UE) 1169/2011]



Contenuto energetico e sostanze nutritive devono essere indicati:

- nel seguente **ORDINE**: energia, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale
- nello **STESSO CAMPO VISIVO**
- in **FORMA TABELLARE** o, se lo spazio non lo permette, in **FORMA LINEARE**
- come **QUANTITÀ** (in kilojoule/kilocalorie e in grammi) **PER 100 G O 100 ML DI PRODOTTO**

In aggiunta, possono anche essere indicate come:

A) **QUANTITÀ PER PORZIONE O PER UNITÀ DI CONSUMO** se:

- la porzione o unità di consumo sia facilmente riconoscibile dal consumatore
- la quantità della porzione/unità sia indicata in etichetta [immediatamente accanto alla dichiarazione - **comunicazione 2018/C 196/01**]
- sia indicato in etichetta anche il numero di porzioni o unità di consumo

# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

[artt. 32, 33 e 34 reg. (UE) 1169/2011]

## B) PERCENTUALE DELLE ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO

Energia	8.400 kJ / 2.000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

## ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO

[all. XIII, parte B]

La percentuale delle AR può essere riferita a:

- **100 G/ML DI PRODOTTO**

- la dicitura: «ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO DI UN ADULTO MEDIO (8400 KJ/2000 KCAL)» deve figurare in stretta prossimità della dichiarazione

- **SINGOLA PORZIONE O UNITÀ DI CONSUMO**



	100 ml	bicchiere (125 ml)	A.R.* per 100 ml	A.R.* per bicchiere
Energia	kJ/kcal	kJ/kcal	%	%
Grassi	g	g	%	%
- di cui acidi grassi saturi	g	g	%	%
Carboidrati	g	g	%	%
- di cui zuccheri	g	g	%	%
Proteine	g	g	%	%
Sale	g	g	%	%

**BICCHIERE = MISURA STANDARD**

- Linee guida per una sana alimentazione – CREA (rev. 2018)
- LARN Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana – SINU (IV rev. 2014)

«Contiene 6 bicchieri (porzioni)»

«Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)»

«\* Assunzioni di riferimento»

[com. Commissione 08.06.2018 (2018/C 196/01), punto 3.4.2]

la dicitura «**Assunzioni di riferimento**» può essere sostituita dalla sigla «**AR**» accompagnata da un richiamo alla dicitura completa sulla confezione

# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

[art. 34 reg. (UE) 1169/2011]



Nei casi in cui il valore energetico o la quantità di sostanze nutritive di un prodotto sia **TRASCURABILE**, le informazioni relative a questi elementi possono essere sostituite da una dicitura del tipo «**CONTIENE QUANTITÀ TRASCURABILI DI ...**» e sono riportate immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale

➤ La Commissione può adottare atti di esecuzione concernenti valore e quantità trascurabili

[Guida della Commissione – DG SANCO sulle tolleranze per i valori nutrizionali – dicembre 2012]

[Linee guida Min. Salute 16.06.2016 sulle tolleranze analitiche applicabili in sede di controllo ufficiale]

ELEMENTI NUTRITIVI	PRESENZA TRASCURABILE SU 100 g o 100 ml
GRASSI, CARBOIDRATI, ZUCCHERI, POLIOLI, AMIDO, FIBRE, PROTEINE	≤ 0,5 g
ACIDI GRASSI SATURI, MONOINSATURI E POLINSATURI	≤ 0,1 g
SALE	≤ 0,0125 g

# CALCOLO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

[art. 31 reg. (UE) 1169/2011]

Il VALORE ENERGETICO è calcolato mediante i coefficienti di conversione dell'allegato XIV

Carboidrati (ad esclusione dei polioli)	17 kJ/g – 4 kcal/g
Polioli (polialcoli)	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
Proteine	17 kJ/g – 4 kcal/g
Grassi	37 kJ/g – 9 kcal/g
Salatrim (novel food sostituto dei grassi)	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 (polialcol: frutta, fermentati, dolcificante)	1 kJ/g – 0 kcal/g

# CALCOLO DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

[art. 31 reg. (UE) 1169/2011]



I valori dichiarati [per le **SOSTANZE NUTRITIVE**] sono **VALORI MEDI** stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:

1. dell'**ANALISI** dell'alimento effettuata dal fabbricante
2. del **CALCOLO** effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati [es. schede tecniche]
3. del **CALCOLO** effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati [es. letteratura scientifica]



**VALORE MEDIO:** valore che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e ad altri fattori che possono influenzare il valore effettivo [allegato I]

Opportuno conservare, a disposizione delle Autorità, la documentazione con cui è redatta la tabella (es. registrazione delle analisi e/o dei calcoli effettuati, schede tecniche dei fornitori)

# POSIZIONE DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

[art. 40 reg. del. (UE) 2019/33, modificato dal reg. del. (UE) 2023/1606]



1. Le INDICAZIONI OBBLIGATORIE di cui all'art. 119 reg. UE 1308/2013 figurano **SUL RECIPIENTE NELLO STESSO CAMPO VISIVO** in modo da poter essere lette simultaneamente senza dover girare il recipiente, in caratteri indelebili e chiaramente distinguibili dall'insieme delle altre indicazioni scritte e dei disegni
2. Possono figurare fuori del campo visivo di cui al paragrafo 1:

a)	le <b>SOSTANZE O I PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b> , se <u>l'elenco degli ingredienti è fornito per via elettronica</u>
b)	l'indicazione dell' <b>IMPORTATORE</b>
c)	il numero di <b>LOTTO</b>
d)	il <b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>

# POSIZIONE DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

[art. 40 reg. del. (UE) 2019/33, modificato dal reg. del. (UE) 2023/1606]

## STESSO CAMPO VISIVO:

- CATEGORIA DI PRODOTTI VITIVINICOLI
- NOME DELLA **DOP/IGP** E «DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA»/«INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA»
- TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO
- PROVENIENZA
- IMBOTTIGLIATORE, PRODUTTORE O VENDITORE
- TENORE DI ZUCCHERO SE VS, VSG, VSQ O VSQA
- ELENCO DEGLI INGREDIENTI
- DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
- QUANTITÀ NETTA DELL'ALIMENTO

## QUALUNQUE CAMPO VISIVO:

- ANNATA DI PRODUZIONE DELLE UVE SE VINI DOC O DOCG
- SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE se l'etichetta non reca l'elenco degli ingredienti
- IMPORTATORE
- TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
- LOTTO
- ESTREMI DELLA LICENZA FISCALE SE VINI LIQUOROSI
- ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI

art. 13 reg. (UE) 1169/2011

# Teroldego Rotaliano

Denominazione di origine controllata

2022

Prodotto in Italia

Imbottigliato da Bianchi s.p.a. - Mezzolombardo (Italia)

Ingredienti: uve, mosto di uve concentrato, conservanti: **solfiti**,  
antiossidanti: acido L-ascorbico, contiene regolatori dell'acidità:  
acido lattico e/o acido citrico, contiene agenti stabilizzanti: acido  
metatartarico e/o gomma arabica e/o mannoproteine di lieviti

Imbottigliato in atmosfera protettiva

Valori medi per 100 ml: energia 314 kJ / 75 kcal, grassi 0 g, di cui  
acidi grassi saturi 0 g, carboidrati 0 g, di cui zuccheri 0 g, proteine  
0 g, sale 0,01 g

750 ml e

L 048/23

12,5% vol

Le informazioni sui materiali di imballaggio e la loro destinazione  
finale sono accessibili dalla pagina  
[www.bianchivino.it/vinoteroldego](http://www.bianchivino.it/vinoteroldego)

## Valori medi per 100 ml

energia	314 kJ / 75 kcal
grassi	0 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	0 g
carboidrati	0 g
di cui:	
- zuccheri	0, g
proteine	0 g
sale	0,01 g

## Valori medi per 100 ml

energia	314 kJ / 75 kcal
---------	------------------

Contiene quantità trascurabili di grassi, acidi  
grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale

# Teroldego Rotaliano

Denominazione di origine controllata

2022

Prodotto in Italia

Imbottigliato da Bianchi s.p.a. - Mezzolombardo (Italia)

100 ml: E 314 kJ / 75 kcal

L'elenco degli ingredienti, la dichiarazione nutrizionale e le informazioni sui materiali di imballaggio e la loro destinazione finale sono accessibili leggendo il seguente QR code



750 ml e

12,5% vol

contiene solfiti

L 048/23



# ETICHETTATURA ELETTRONICA

[com. C/2023/1190]



## IL COLLEGAMENTO ALLE INFORMAZIONI

- il link (codice QR o codice analogo) a tale dichiarazione e/o a tale elenco deve figurare sull'etichetta nello stesso campo visivo delle altre indicazioni obbligatorie [punto 2)]
- La fornitura di informazioni può essere effettuata, in linea di principio, con qualsiasi mezzo elettronico accessibile al pubblico mediante un codice a barre di qualsiasi tipo (QR, 2D diverso dal QR, 1D, chip), con un link che rimanda a informazioni online reperibili utilizzando strumenti di accesso universale (ad esempio uno smartphone) [punto 26)]
- Il QR code può essere aggiunto come adesivo supplementare? Le etichette non devono essere facilmente rimovibili per non compromettere la disponibilità delle informazioni [punto 28)]
- La presentazione di un codice QR deve essere chiara riguardo alle informazioni presentate per via elettronica. Termini o simboli generici (come una «i») non sono sufficienti [punto 38)]

# ETICHETTATURA ELETTRONICA

[com. C/2023/1190]



## CODICI EAN E INDIRIZZI WEB

- L'uso di un unico codice QR con funzione sia di **codice EAN**, sia di mezzo di fornitura delle **informazioni obbligatorie**, non è vietato se garantisce, durante la scansione, una chiara distinzione tra le informazioni destinate rispettivamente ai consumatori e agli operatori commerciali. In altre parole, al momento della scansione del codice unico, dovrebbe impedire l'esposizione dei consumatori alle informazioni che non sono di loro interesse [punto 32)]
- **Non** si può ritenere che un semplice **INDIRIZZO DI UN SITO WEB** stampato sull'etichetta possa soddisfare gli obblighi di etichettatura relativi alla fornitura di indicazioni obbligatorie per via elettronica. Per definizione, le informazioni pertinenti devono essere direttamente accessibili mediante un codice a lettura ottica che dia accesso diretto alle informazioni pertinenti. Un **dispositivo di accesso universale, come uno smartphone**, deve essere in grado di leggere/scansionare il codice sull'etichetta e di indirizzare immediatamente l'utente alle informazioni pertinenti [punto 33)]

# ETICHETTATURA ELETTRONICA

[com. C/2023/1190]



## CARATTERISTICHE DELLA PIATTAFORMA ELETTRONICA

- Il riferimento alle «**INFORMAZIONI DESTINATE ALLA VENDITA O ALLA COMMERCIALIZZAZIONE**» va interpretato nel senso di presentare le informazioni obbligatorie in un **ambiente neutrale**, per garantire che l'attenzione del lettore non sia orientata verso la promozione dell'acquisto del prodotto, sia in modo diretto (ad esempio attraverso link a siti web, promozioni, indicazione dei punti vendita, ecc.) sia indiretto (ad esempio mediante una grafica con elementi di attrazione visivi o sonori, frasi o dichiarazioni che possono attrarre il consumatore, linguaggio commerciale o altre strategie commerciali volte a influenzare il comportamento di acquisto e la decisione dei consumatori) **[punto 36]**
- l'utilizzo del **SITO WEB DEI PRODUTTORI** **non** sembra soddisfare le condizioni **[punto 30]**, in quanto:
  - contiene in genere informazioni pertinenti a fini commerciali o di marketing
  - solitamente traccia informazioni sugli utenti
  - può essere modificato in qualsiasi momento, non fornendo garanzie in termini di leggibilità, stabilità, affidabilità, durabilità ed esattezza delle informazioni per tutta la durata di vita del prodotto

# ETICHETTATURA ELETTRONICA

[com. C/2023/1190]



## CARATTERISTICHE DELLA PIATTAFORMA ELETTRONICA

- Le informazioni obbligatorie (elenco degli ingredienti, dichiarazione nutrizionale) di **vini diversi**, fornite per via elettronica, possono essere presentate **sullo stesso sito**, ma il link di ogni singola etichetta dovrebbe portare senza ambiguità a visualizzare informazioni specifiche per una o più partite di un unico prodotto vitivinicolo di riferimento, in modo chiaramente distinto e fornendo ai consumatori un accesso semplice alle informazioni corrette, evitando qualsiasi rischio di fuorviarli, esattamente allo stesso modo di un'etichetta cartacea individuale che identifica un determinato alimento [punto 34)]
- Le informazioni obbligatorie fornite per via elettronica dovrebbero essere **disponibili almeno durante il periodo di tempo in cui si prevede che una categoria specifica di prodotti vitivinicoli rimanga idonea al consumo in condizioni normali di conservazione**, al fine di garantire l'accesso dei consumatori alle informazioni obbligatorie in qualsiasi momento durante il ciclo di vita previsto del prodotto. A tale riguardo, la presenza e l'esattezza delle informazioni sono di competenza dell'OSARI, conformemente all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento FIC [punto 40)]

# INFORMAZIONI E VENDITA A DISTANZA

[art. 14 reg. (UE) 1169/2011]

Fatti salvi i requisiti d'informazione previsti dall'articolo 9, per gli **ALIMENTI PREIMBALLATI** messi in vendita mediante **tecniche di comunicazione a distanza**, esclusa la messa in vendita tramite **distributori automatici** o **locali commerciali automatizzati**:

- |    |   |
|----|---|
| a) | le <b>INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI</b> , a <u>eccezione</u> delle indicazioni di cui all'art. 9, paragrafo 1, lettera f) [ <u>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</u> o <u>DATA DI SCADENZA</u> ], sono <b><u>disponibili prima della conclusione dell'acquisto</u></b> e: <ul style="list-style-type: none"><li>• appaiono sul <u>supporto della vendita a distanza</u> o</li><li>• sono fornite mediante <u>qualunque altro mezzo adeguato</u> chiaramente individuato dall'OSA, senza imporre costi supplementari ai consumatori</li></ul> |
| b) | tutte le <b>INDICAZIONI OBBLIGATORIE</b> sono disponibili al <b><u>momento della consegna</u></b>   |

# DEALCOLIZZAZIONE

[allegato VII, parte II reg. (UE) 1308/2013 – modificato da reg. (UE) 2021/2117]



VINO, VINO SPUMANTE, VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO, VINO SPUMANTE GASSIFICATO, VINO FRIZZANTE e VINO FRIZZANTE GASSIFICATO possono essere sottoposti a un trattamento di **DEALCOLIZZAZIONE TOTALE O PARZIALE** dopo aver raggiunto pienamente le caratteristiche descritte per la rispettiva categoria

[All. VIII, parte I, sezione E reg. UE 1308/2013 – modificato da reg. (UE) 2021/2117]

Sono autorizzati i seguenti **PROCESSI DI DEALCOLIZZAZIONE** per ridurre parzialmente o quasi totalmente il tenore di etanolo:

- PARZIALE EVAPORAZIONE SOTTO VUOTO
- TECNICHE A MEMBRANA
- DISTILLAZIONE

# ETICHETTATURA DEI VINI DEALCOLIZZATI

[art. 119, paragrafi 1 e 2 reg. (UE) 1308/2013]

Per i prodotti sottoposti a un trattamento di dealcolizzazione:

1. l'indicazione della categoria è accompagnata dal termine:
  - «**DEALCOLIZZATO**» se il TAV EFFETTIVO non è superiore allo 0,5%
  - «**PARZIALMENTE DEALCOLIZZATO**» se il TAV EFFETTIVO è superiore allo 0,5% ed inferiore al TAV EFFETTIVO MINIMO della categoria che precede la dealcolizzazione
    - VINO: 9% in zone C, VINO SPUMANTE: 9,5%, VS A DOP e VSQ: 10%, VSQA: 6%, VINO FRIZZANTE: 7%
2. non opera la deroga secondo cui il **RIFERIMENTO ALLA CATEGORIA** di prodotti vitivinicoli può essere omesso per i vini sulla cui etichetta figura il nome di una DOP o di un'IGP
3. è indicato il **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE** a norma dell'art. 9, par. 1, lett. f) reg. (UE) 1169/2011, nel caso di prodotti vitivinicoli aventi un T.A.V. EFFETTIVO INFERIORE AL 10%

# L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI



# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## QUADRO NORMATIVO

<b>reg. (UE) 251/2014</b> (mod. da reg. UE 2021/2117)	definizione, designazione, presentazione ed etichettatura dei prodotti vitivinicoli aromatizzati  ➤ il reg. (UE) 1169/2011 si applica alla presentazione e all'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aromatizzati, salvo diversamente disposto dal presente regolamento <b>[art. 1]</b>
<b>L. 238/2016</b>	art. 70: sanzioni amministrative
<b>reg. (UE) 1169/2011</b>	Informazioni sugli alimenti ai consumatori
<b>dir. 2011/91/UE</b>	lotto
<b>d.lgs. 231/2017</b>	lotto, distributori automatici, alimenti non preimballati
<b>d.lgs 504/1995</b>	art. 31: estremi della licenza fiscale per prodotti alcolici intermedi
<b>d.lgs. 152/2006</b>	art. 219, co. 5 e 5.1: etichettatura ambientale degli imballaggi

# PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI

[art. 3 reg. (UE) 251/2014]

I **PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI** sono prodotti che sono derivati da prodotti del settore vitivinicolo di cui al reg. (UE) 1308/2013 e che sono stati aromatizzati

Essi sono classificati nelle seguenti categorie:

a) VINI AROMATIZZATI

b) BEVANDE AROMATIZZATE A BASE DI VINO

c) COCKTAIL AROMATIZZATI DI PRODOTTI VITIVINICOLI



# VINI AROMATIZZATI

[art. 3 reg. (UE) 251/2014]

Il vino aromatizzato è una bevanda:

- a) ottenuta da uno o più dei seguenti prodotti vitivinicoli: **MOSTO DI UVE FRESCHE MUTIZZATO CON ALCOLE, VINO, VINO LIQUOROSO, VINO SPUMANTE, VSQ, VSQA, VS GASSIFICATO, VINO FRIZZANTE e VF GASSIFICATO**
  - ad eccezione del vino «RETSINA» [vino prodotto in Grecia trattato alla resina di pino di Aleppo]
- b) nella quale i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano **almeno il 75% del volume totale**
- c) con eventuale aggiunta di ALCOLE
- d) con eventuale aggiunta di COLORANTI
- e) alla quale è eventualmente aggiunto MOSTO DI UVE, MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO o entrambi
- f) con eventuale aggiunta di EDULCORANTI
- g) che ha un **TAV EFFETTIVO** non inferiore a 14,5% e inferiore a 22% e un **TAV TOTALE** non inferiore a 17,5%

# BEVANDE AROMATIZZATE A BASE DI VINO

[art. 3 reg. (UE) 251/2014]

Una bevanda aromatizzata a base di vino è una bevanda:

- a) ottenuta da uno o più dei seguenti prodotti vitivinicoli: **VINO, VINO NUOVO ANCORA IN FERMENTAZIONE, VINO SPUMANTE, VSQ, VSQA, VS GASSIFICATO, VINO FRIZZANTE e VF GASSIFICATO**
  - ad eccezione dei VINI PRODOTTI CON L'AGGIUNTA DI ALCOLE e del vino «RETSINA»
- b) nella quale i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano **almeno il 50% del volume totale**
- c) alla quale **non è stato aggiunto alcole**, salvo se previsto altrimenti all'allegato II
- d) con eventuale aggiunta di COLORANTI
- e) alla quale è eventualmente aggiunto MOSTO DI UVE, MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO o entrambi
- f) con eventuale aggiunta di EDULCORANTI
- g) che ha un **TAV EFFETTIVO** non inferiore a 4,5% e inferiore a 14,5%

# COCKTAIL AROMATIZZATI DI PRODOTTI VITIVINICOLI

[art. 3 reg. (UE) 251/2014]



Un cocktail aromatizzato di prodotti vitivinicoli è una bevanda:

- |    |  |
|----|--|
| a) | ottenuta da uno o più dei seguenti prodotti vitivinicoli: VINO, VINO NUOVO ANCORA IN FERMENTAZIONE, VINO SPUMANTE, VSQ, VSQA, VS GASSIFICATO, VINO FRIZZANTE, VF GASSIFICATO, MOSTO DI UVE e MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO<br>➤ ad eccezione dei <u>VINI PRODOTTI CON L'AGGIUNTA DI ALCOLE</u> e del vino «RETSINA» |
| b) | nella quale i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano <u>almeno il 50% del volume totale</u>  |
| c) | alla quale <u>non è stato aggiunto alcole</u>  |
| d) | con eventuale aggiunta di <u>COLORANTI</u>   |
| e) | con eventuale aggiunta di <u>EDULCORANTI</u>   |
| f) | che ha un <b>TAV EFFETTIVO</b> <u>superiore a 1,2% e inferiore a 10%</u>   |

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

[art. 9, par. 1 reg. (UE) 1169/2011]

a)	<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	➤ può essere <u>sostituita</u> da un'IG [art. 5 par. 4 reg. (UE) 251/2014]
c)	<b>INGREDIENTI o COADIUVANTI TECNOLOGICI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>	
d)	QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI EVIDENZIATI	
e)	<b>QUANTITÀ NETTA DELL'ALIMENTO</b>	
f)	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC) salvo esenzioni	
g)	CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE e/o CONDIZIONI D'IMPIEGO	
h)	<b>NOME O RAGIONE SOCIALE</b> ed <b>INDIRIZZO</b> dell' <u>OSA RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI</u>	
i)	PAESE DI ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA dell'alimento e dell'ingrediente primario, ove previsto	
k)	<b>TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO</b>	

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

INDICAZIONI OBBLIGATORIE		FONTE GIURIDICA
i.	<b>LOTTO</b>	art. 17 d.lgs. 231/2017 → dir. 2011/91/UE
ii.	<b>SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE O CONFEZIONAMENTO</b>	d.lgs. 145/2017
iii.	<b>ESTREMI DELLA LICENZA FISCALE per <u>prodotti alcolici intermedi</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• VINI AROMATIZZATI o BEVANDE AROMATIZZATE A BASE DI VINO con aggiunta di alcole</li><li>• VINI AROMATIZZATI con TAV EFFETTIVO superiore al 15% (18% senza arricchimento)</li><li>• PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI con aggiunta di aromi o additivi contenenti alcole, se comportano un aumento del TAV EFFETTIVO &gt; 1,2% ed il tav effettivo è &gt; 5,5% (tranquilli) o 8,5% (gassati)</li></ul>	art. 31 d.lgs. 504/1995
iv.	<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI</b>	art. 219, co. 5 e 5.1 d.lgs. 152/2006

# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## DEROGHE PER PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI



### INDICAZIONI OBBLIGATORIE

### PRODOTTI ESENTATI

#### ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[art. 16 reg. (UE) 1169/2011]

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% vol.

#### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

[allegato X, punto 1, lett. d) reg. (UE) 1169/2011]

- VINI AROMATIZZATI [→ TUTTI I PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI NC 2205?]
- BEVANDE DEL CODICE NC 2206 00 OTTENUTE DA UVA O MOSTO DI UVA
  - «ALTRE BEVANDE FERMENTATE [PER ESEMPIO: SIDRO, SIDRO DI PERE, IDROMELE]; MISCUGLI DI BEVANDE FERMENTATE E MISCUGLI DI BEVANDE FERMENTATE E DI BEVANDE NON ALCOLICHE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE»
- BEVANDE CON CONTENUTO DI ALCOL PARI O SUPERIORE AL 10% VOL.



# ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

## DALLE DEROGHE AGLI OBBLIGHI

reg. (UE) 2021/2117  
del 02.12.2021

### Modifiche al reg. (UE) 251/2014 (Riforma della PAC 2023-2027)

- **ELENCO DEGLI INGREDIENTI** e **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** [nuovo art. 6 bis]



Proposta di reg. del.  
Ares(2023)4445210 del  
27.06.2023

### Disposizioni integrative per l'indicazione e la designazione degli ingredienti

- contenuto dell'elenco degli ingredienti

Le disposizioni sull'indicazione obbligatoria dell'ELENCO DEGLI INGREDIENTI e della DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE [art. 3, punto 5)] si **applicano a decorrere dal 08.12.2023** [art. 6]

- i prodotti vitivinicoli aromatizzati che soddisfano i requisiti di etichettatura del reg. (UE) 251/2014 applicabili prima del 08.12.2023 e che sono stati **PRODOTTI** prima di tale data possono continuare a essere immessi sul mercato fino a esaurimento delle scorte [art. 5, par. 8, rettificato il 31.07.2023]

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[art. 6 bis reg. (UE) 251 /2014]

L'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aromatizzati commercializzati nell'Unione contiene ... b) l'**ELENCO DEGLI INGREDIENTI** ai sensi dell'art. 9, par. 1, lett. b) reg. UE 1169/2011

In deroga, l'elenco degli ingredienti può essere fornito **PER VIA ELETTRONICA** mediante indicazione sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta, applicando i seguenti requisiti:

- a) non sono raccolti o tracciati dati degli utenti
- b) l'elenco non figura insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing
- c) l'indicazione delle **SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE** figura direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta
  - l'indicazione comprende la parola «**CONTIENE**» seguita dal nome della sostanza

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[art. 1 Proposta di reg. del. Ares(2023)4445210 del 27.06.2023]



1. I PRODOTTI VITIVINICOLI utilizzati per ottenere un prodotto vitivinicolo aromatizzato sono indicati nell'elenco degli ingredienti con il termine «VINO» o con il **NOME DEI PRODOTTI VITIVINICOLI SPECIFICI** utilizzati

Tali termini sono immediatamente seguiti dagli **INGREDIENTI DEI PRODOTTI VITIVINICOLI** elencati in conformità all'articolo 48 bis reg. del. (UE) 2019/33, indicati tra parentesi

➤ è da ritenere che l'indicazione degli INGREDIENTI DEI PRODOTTI VITIVINICOLI utilizzati possa essere omessa dall'elenco degli ingredienti del prodotto vitivinicolo aromatizzato, nel caso in cui i prodotti vitivinicoli utilizzati siano esentati in forza del regime transitorio

➤ gli altri INGREDIENTI AGGIUNTI AI PRODOTTI VITIVINICOLI DI BASE devono figurare al di fuori delle parentesi, in ordine decrescente di volume [?] o peso come registrati al momento del loro uso nell'elaborazione del prodotto vitivinicolo aromatizzato, come previsto dall'art. 18 reg. (UE) 1169/2011 [**cons. 5**]

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[art. 1 Proposta di reg. del. Ares(2023)4445210 del 27.06.2023]

2. I seguenti INGREDIENTI AGGIUNTI AI PRODOTTI VITIVINICOLI DI BASE prima o durante l'imbottigliamento del prodotto vitivinicolo aromatizzato possono essere indicati (al di fuori delle parentesi di cui al punto 1) come segue:

a) MOSTO DI UVE CONCENTRATO e/o MOSTO DI UVE CONCENTRATO RETTIFICATO possono essere indicati utilizzando il termine «**MOSTO DI UVE CONCENTRATO**»

b) i SOLFITI, le UOVA E I PRODOTTI A BASE DI UOVA e il LATTE E I PRODOTTI A BASE DI LATTE possono essere indicati utilizzando i **termini elencati nell'allegato I, parte A reg. del. (UE) 2019/33**

➤ «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»

c) gli ADDITIVI CHE RIENTRANO NELLA CATEGORIA «GAS DI IMBALLAGGIO» possono essere **sostituiti** dalla specifica «**IMBOTTIGLIATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA**»

# ELENCO DEGLI INGREDIENTI

[art. 1 Proposta di reg. del. Ares(2023)4445210 del 27.06.2023]

## 3. Se l'elenco degli ingredienti è fornito per via elettronica:

- i termini per indicare i SOLFITI, le UOVA E I PRODOTTI A BASE DI UOVA e il LATTE E I PRODOTTI A BASE DI LATTE aggiunti ai prodotti vitivinicoli di base figurano **anche sull'imballaggio o su un'etichetta** ad esso apposta, dopo la parola «CONTIENE»
- insieme all'indicazione di **ogni altra possibile sostanza o prodotto che provoca allergie o intolleranze** utilizzati nella produzione del prodotto vitivinicolo aromatizzato

➤ questi termini possono essere accompagnati dal **PITTOGRAMMA** pertinente di cui all'allegato I, parte B reg. del. (UE) 2019/33



# DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

[art. 6 bis reg. (UE) 251 /2014]

L'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aromatizzati commercializzati nell'Unione contiene ... h) la **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** ai sensi dell'art. 9, paragrafo 1, lettera l) reg. (UE) 1169/2011

In deroga, la dichiarazione nutrizionale sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta può essere limitata al **VALORE ENERGETICO**, che può essere espresso mediante il **simbolo «E»** (energia)

In tali casi:

- a) la **DICHIARAZIONE COMPLETA** è fornita **PER VIA ELETTRONICA** mediante indicazione sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta
- b) tale dichiarazione nutrizionale non figura insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing
- c) non vengono raccolti o tracciati dati degli utenti

# Vermouth

750 ml e

L 048/23

16% vol.

Ingredienti: vino (uve, mosto di uve concentrato, conservanti: **solfiti**, antiossidanti: acido L-ascorbico, contiene regolatori dell'acidità: acido lattico e/o acido citrico, contiene agenti stabilizzanti: acido metatartarico e/o gomma arabica e/o mannoproteine di lieviti), zucchero, alcol etilico di origine agricola, assenzio maggiore (*Artemisia absinthium* L.), acqua, conservanti: **solfiti**

Valori medi per 100 ml: energia 581 kJ / 139 kcal, grassi 0 g, di cui acidi grassi saturi 0 g, carboidrati 14 g, di cui zuccheri 14 g, proteine 0 g, sale 0,07 g

Bianchi s.p.a., Trento, via Serafini n. 9

IT00TNA00000S

Le informazioni sui materiali di imballaggio e la loro destinazione finale sono accessibili dalla pagina [www.bianchivino.it/vermut](http://www.bianchivino.it/vermut)

## Valori medi per 100 ml

energia	581 kJ / 139 kcal
grassi	0 g
di cui:	
- acidi grassi saturi	0 g
carboidrati	14 g
di cui:	
- zuccheri	14 g
proteine	0 g
sale	0,07 g

## Valori medi per 100 ml

energia	581 kJ / 139 kcal
carboidrati	14 g
di cui:	
- zuccheri	14 g
sale	0,07 g

Contiene quantità trascurabili di grassi, acidi grassi saturi e proteine

# Vermouth

750 ml e

L 048/23

16% vol.

---

100 ml: E 581 kJ / 139 kcal

L'elenco degli ingredienti, la dichiarazione nutrizionale e le informazioni sui materiali di imballaggio e la loro destinazione finale sono accessibili leggendo il seguente QR code



Contiene solfiti

Bianchi s.p.a., Trento, via Serafini n. 9

IT00TNA00000S



# SISTEMA SANZIONATORIO

# SANZIONI AMMINISTRATIVE

## TESTO UNICO DELLA VITE E DEL VINO

---



[art. 74, co. 1 L. 238/2016]

- Chiunque **DETIENE O VENDE PRODOTTI** in violazione delle disposizioni previste dalla parte II, titolo II, capo I, sezione 3 reg. (UE) 1308/2013 [artt. 117-123] dalle relative norme di applicazione dell'UE, dalla presente legge e dai decreti ministeriali attuativi in **MATERIA DI DESIGNAZIONE, DENOMINAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI** è soggetto alla sanzione amministrativa **da 250 a 5.000 € [co. 1]**
- Alle **VIOLAZIONI SULLA DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI VITIVINICOLI** disciplinati dalla presente legge, anche quando previste da altre norme orizzontali dell'Unione europea e nazionali, si applicano esclusivamente le sanzioni previste nel presente capo [co. 12]

[art. 71, co. 11 L. 238/2016]

- Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque non osserva le **NORME PER L'ELABORAZIONE** e le **PRESCRIZIONI SULLA DEFINIZIONE, DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE** dei PRODOTTI VITIVINICOLI AROMATIZZATI di cui al reg. (UE) 251/2014 nonché delle BEVANDE SPIRITOSE di cui al reg. (CE) 110/2008 [reg. (UE) 2019/787] è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria **da 500 a 5.000 €**

# SANZIONI AMMINISTRATIVE

## SANZIONI PER LE VIOLAZIONI DEL REG. (UE) 1169/2011



### [art. 5 d.lgs. 231/2017]

- Salvo che il fatto costituisca reato, la **MANCATA APPOSIZIONE DELLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI CUI ALL'ART. 9, PARAGRAFO 1, LETTERA C) REG. (UE) 1169/2011** relativa alle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze comporta l'applicazione della sanzione amministrativa **da 5.000 a 40.000 €**
- Salvo che il fatto costituisca reato, la **MANCATA APPOSIZIONE DI UNA O PIÙ DELLE ALTRE INDICAZIONI OBBLIGATORIE DI CUI ALL'ART. 9, PARAGRAFO 1** reg. (UE) 1169/2011 comporta l'applicazione della sanzione amministrativa **da 3.000 a 24.000 €**

### [art. 9 d.lgs. 231/2017]

- La violazione dell'art. 18, par. 1 e 3, nonché dell'allegato VII reg. (UE) 1169/2011 [**INTESTAZIONE E ORDINE DELL'ELENCO DEGLI INGREDIENTI**], comporta l'applicazione della sanzione amministrativa **da 2.000 a 16.000 €**
- La violazione delle disposizioni relative all'indicazione e designazione degli ingredienti dell'allegato VII [**NOMI DI CATEGORIA, ADDITIVI, AROMI E INGREDIENTI COMPOSTI**], comporta la sanzione amministrativa **da 1.000 a 8.000 €**

# SANZIONI AMMINISTRATIVE

## SANZIONI PER LE VIOLAZIONI DEL REG. (UE) 1169/2011

---



### [art. 10 d.lgs. 231/2017]

La violazione delle disposizioni relative ai **REQUISITI DELL'ETICHETTATURA DI ALCUNE SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE**, di cui all'art. 21 e all'allegato II reg. (UE) 1169/2011, comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria **da 2.000 a 16.000 €**

### [art. 15 d.lgs. 231/2017]

La violazione delle disposizioni relative a **MODALITÀ DI INDICAZIONE, CONTENUTO, ESPRESSIONE E PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**, di cui agli artt. da 30 a 35 ed agli allegati XIII, XIV e XV reg. (UE) 1169/2011, fatte salve le deroghe previste dal medesimo regolamento, comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria **da 2.000 a 16.000 €**

# SANZIONI AMMINISTRATIVE

## IRROGAZIONE DELLE SANZIONI



[art. 83 L. 238/2016]

La competenza a irrogare le sanzioni amministrative previste dalla presente legge è attribuita all'**ICQRF**

[circ. ICQRF del 30/12/2016]

Per tutti gli aspetti non specificamente disciplinati dal T.U., trova applicazione la disciplina generale contenuta nella **L. 689/1981**, nonché l'art. 1, comma 4 d.l. 91/2014

[d.lgs. 231/2017]

- Il **DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONI FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI** del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è designato quale Autorità competente all'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dal presente decreto [art. 26]
- Per l'accertamento delle violazioni e l'irrogazione delle sanzioni amministrative previste dal presente decreto si osservano, in quanto compatibili con quanto previsto dal presente articolo, le disposizioni contenute nel capo I, sezioni I e II, della **L. 689/1981** [art. 27]

# DIFFIDA

[art. 1, co. 3 d.l. 91/2014 «Campolibero» → mod. da d.l. 42/2021]



- a fronte di violazioni lievi, l'organo di controllo **DIFFIDA** l'interessato ad **adempiere** alle prescrizioni violate entro il termine di ~~(20)~~ ~~(90)~~ 30 giorni dalla notificazione dell'atto di diffida e ad **elidere le conseguenze dannose o pericolose** dell'illecito amministrativo
- in caso di mancata ottemperanza nel termine, l'organo di controllo effettua la contestazione dell'illecito amministrativo, senza applicazione dell'art. 16 l. 689/1981 (pagamento in misura ridotta)

Il procedimento di diffida si applica:

1. per violazioni norme in **materia agroalimentare** e di **sicurezza alimentare**, per le quali è prevista l'applicazione della ~~(sola)~~ sanzione amministrativa **pecuniaria**
2. se l'organo di controllo accerta **per la prima volta** l'esistenza di **violazioni sanabili** (errori e omissioni formali che comportano una mera operazione di regolarizzazione, ovvero violazioni le cui conseguenze dannose o pericolose sono eliminabili)
3. ~~(anche)~~ **non** se i prodotti non conformi sono stati **già immessi in commercio, anche solo in parte**

# PAGAMENTO IN MISURA RIDOTTA

[art. 16 l. 689/1981]

Sempre ammesso il pagamento di una somma in misura ridotta pari ad **1/3 del massimo** o, se più favorevole, al **doppio del minimo** della sanzione amministrativa, oltre alle spese del procedimento

- entro 60 giorni dalla contestazione immediata o dalla notificazione della violazione
- se non presentati scritti difensivi o documenti entro 30 giorni da contestazione o notificazione

[art. 1, co. 4 d.l. 91/2014 «Campolibero» → mod. da d.l. 42/2021]

Ammessa un'ulteriore riduzione pari al 30% dell'importo ridotto se:

- violazioni in materia agroalimentare punite con ~~(sola)~~ sanzione amministrativa pecuniaria
- pagamento è effettuato entro 5 giorni dalla contestazione o notificazione

es. art. 74, co. 1 L. 238/2016 (norme sulla designazione e presentazione di PV) → da 250 a 5.000 €

pagamento in misura ridotta: 500 €

ulteriore riduzione del 30% (150 €) → 350 €



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**



**AVV. STEFANO SENATORE**

Via Serafini 9, 38122 Trento

0461.230084

senatore@cibuslex.it

www.cibuslex.it

© Copyright avv. Stefano Senatore – Riproduzione riservata