

IL MOSTO CONCENTRATO RETTIFICATO SOLIDO NELL'ETICHETTA DEI VINI



Gli zuccheri ammessi per le pratiche enologiche in UE non si limitano a quelli naturalmente contenuti nel mosto, ma comprendono anche il saccarosio ottenuto da canna o da barbabietola. Questo zucchero "alieno" può essere impiegato per l'arricchimento dei vini, salvo in Italia e in altri Paesi mediterranei, e in spumantizzazione, senza distinzioni geografiche. Quando è stato emanato, il Reg. (UE) 1169/2011, che disciplina le informazioni sugli alimenti trasferite mediante l'etichettatura ai consumatori, riconosceva alle bevande alcoliche l'esenzione dall'obbligo di riportare in etichetta la lista ingredienti e la tabella nutrizionale. L'adempimento è stato recentemente introdotto anche per i prodotti vitivinicoli attraverso il Reg. (UE) 2021/2117, consentendo però la deroga di riportare tali informazioni in formato elettronico, salvo il valore energetico e gli allergeni che devono comparire sull'imballaggio.

Con la pubblicazione del Regolamento delegato (UE) 2023/1606 sono state definite le effettive disposizioni in materia di indicazione degli ingredienti nei

prodotti vitivinicoli. In particolare, per quanto riguarda gli zuccheri dispone quando segue:

- Il mosto d'uve concentrato, il mosto d'uve concentrato rettificato e il saccarosio usati in arricchimento e/o dolcificazione devono essere riportati nell'elenco ingredienti.
- I termini «mosto di uve concentrato» e «mosto di uve concentrato rettificato» possono essere sostituiti ciascuno dall'indicazione «mosto di uve concentrato» oppure possono essere raggruppati e figurare nell'elenco degli ingredienti soltanto come «mosto di uve concentrato».
- Il saccarosio deve essere indicato separatamente. Tutti i tipi di saccarosio possono essere designati con la denominazione «zucchero», sebbene tale denominazione non sia obbligatoria
- Lo sciroppo zuccherino e lo sciroppo di dosaggio possono essere riportati nell'elenco ingredienti con le 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 del regolamento delegato (UE) 2019/934.

• La lista degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale, in quanto elementi obbligatori, diventano inoltre parte integrante della descrizione del prodotto nei documenti di accompagnamento, sia per i vini sfusi che per i vini imbottigliati.

In questo nuovo quadro normativo, l'impiego del Mosto Cristallino di Naturalia (MCRS) per le fasi di arricchimento, dolcificazione e spumantizzazione offre quindi l'opportunità ai produttori di indicare in etichetta l'ingrediente "mosto di uve concentrato", dichiarando al consumatore la presenza di solo mosto e quindi l'assenza di zucchero saccarosio, esogeno alla filiera vitivinicola.

L'utilizzo del Mosto Cristallino (MCRS) permette al consumatore una scelta d'acquisto consapevole verso vini di qualità superiore 100% da uva. ■

Per ulteriori informazioni visita il sito:
naturaliasugars.com