

L'INCONTRO A TORRAZZA COSTE

Vini, le nuove etichette agitano i produttori Il rebus ingredienti

La normativa europea scatterà dal prossimo 8 dicembre
Esentate le bottiglie relative alla vendemmia 2023

TORRAZZA COSTE

Circa 200 produttori di vino e tecnici del settore hanno partecipato giovedì pomeriggio, alla Fondazione Riccagioia di Torrazza Coste, al convegno, promosso dall'ordine dei dottori agronomi e forestali di Milano, sulla nuova etichettatura dei vini. In base al recente regolamento della Commissione europea a partire dall'8 dicembre sarà obbligatorio per i produttori indicare in etichetta il valore energetico (calorie) e la lista degli allergeni del prodotto. Possono essere inseriti nell'etichetta virtuale, accessibile tramite Qr Code, invece, gli altri ingredienti e la tabella nutrizionale.

LE PERPLESSITÀ

Una decisione che sta creando non poco dibattito e preoc-

cupazioni tra gli addetti ai lavori, che si sono ritrovati ieri a Riccagioia, una sessantina in presenza e circa 140 online. «Se al termine della lavorazione dobbiamo aggiungere un ingrediente prima dell'imbottigliamento, ma le etichette sono già pronte, come ci comportiamo?», è stata una delle domande poste ai relatori (agronomi, Unione italiana vini, ispettorato Repressione frodi). «Come sappiamo, è possibile che in fase di lavorazione sia necessario aggiungere al vino un ingrediente - spiega l'agronomo Nicola Parisi, che ha moderato l'incontro - Ma solitamente il produttore prenota anche un mese prima le etichette in modo da averle per l'imbottigliamento. E se un ingrediente va aggiunto all'ultimo momento e in etichetta non c'è si compie un'infrazione.

Quindi si rischia di dover produrre etichette diverse per ogni lotto, perché, magari, in uno serve un determinato tipo di ingrediente e in un altro no». Altri produttori hanno chiesto chiarimenti sulle sostanze che rientrano o no nella categoria degli ingredienti, per capire cosa va messo in etichetta. Sulla tempistica, i tecnici hanno ribadito che la data resta l'8 dicembre, ma sono esentati dai nuovi obblighi anche i vini dell'ultima vendemmia già prodotti prima di quella data. «Per capire meglio tutti gli aspetti bisognerà attendere i chiarimenti del ministero - conclude Parisi - In ogni caso, ci troviamo davanti a una svolta epocale nel mondo del vino, che produrrà di certo cambiamenti sull'organizzazione del lavoro delle aziende». —

OLIVIERO MAGGI



Il tavolo dei relatori al convegno di Torrazza Coste dedicato alle nuove norme sulle etichette

LA SCHEDA

Termini troppo tecnici che possono spaventare

TORRAZZA COSTE

Ma cosa ci sarà scritto sulle nuove etichette in base alle prescrizioni del regolamento europeo? Come è stato illustrato durante il convegno di ieri, ad esempio, su un vino bianco fermo la dicitura (solo con gli elementi obbligatori da riportare) sarà: uva, metabisolfito di potassio, carbosimetilcellulosa, acido metatartrico, acido tartarico, acido malico, acido lattico, acido ascorbico. Su un'etichetta di vino rosso



Il pubblico presente al convegno

fermo la dicitura sarà: uva, metabisolfito di potassio, tannino, gomma arabica, acido metatartrico, acido tar-

tarico, acido lattico. Ancora, passando allo spumante metodo Charmat: vino, zucchero, metabisolfito di potassio, dimetilcarbonato, tannini, poliaspartato di potassio, carbosimetilcellulosa, acido tartarico, acido malico. Infine, l'etichetta di uno spumante metodo Classico sarà: uva, mosto di uve, saccarosio, sciroppo di dosaggio, conservanti (solfiti). Da qui i timori per l'impatto che le nuove etichette potranno avere sul consumatore, che, acquistando il vino a scaffale, si trova davanti una serie di termini tecnici, poco utilizzati nel linguaggio comune, e non sa come interpretarli fino in fondo. Per questo sarà necessaria un'efficace campagna informativa per evitare ripercussioni negative sui consumi di vino. —

«Il rischio è di dover cambiare indicazioni per ogni imbottigliamento»
L'allarme per un aumento dei costi legati alla carta e alle varie matrici

«Costretti a diventare burocrati» al convegno lo sfogo dell'enologo

IL DIBATTITO

TORRAZZA COSTE

«**C**osì si rischia di trasformare gli enologi in burocrati». Marco Bertelegni, enologo e direttore tecnico dell'azienda Monsupello di Torricella Verzate, era tra i presenti a Riccagioia al convegno di giovedì. E

condivide dubbi e perplessità dei colleghi sulla nuova etichettatura dei vini: «Ci sono ancora troppi punti da definire e poca chiarezza su molti aspetti - commenta Bertelegni -. Come ha fatto cenno un collega, ci sono molte incertezze su come utilizzare certi tipi di ingredienti. Il vino non è una formula chimica che rimane la stessa, ma è un prodotto che ha le sue diversità in ogni annata. Addirittura, ci sono

differenze nell'imbottigliamento di una stessa base in una stessa annata. O, ad esempio, un prodotto può essere utilizzato per il primo imbottigliamento, ma si può decidere di non utilizzarlo più nel secondo. Ciò significa che bisogna continuare a cambiare, aggiungere o togliere ingredienti dall'etichetta. In questo modo l'enologo non fa più l'enologo, ma diventa un burocrate». Bertelegni condivide i timori

anche sull'impatto delle nuove etichette sul consumatore: «È ovvio che tutti vogliamo tracciabilità dei prodotti e trasparenza in quello che si fa, basta fare un giro con noi in cantina e siamo in grado di spiegare tutte le fasi della lavorazione e i prodotti che impieghiamo, ma servono anche interlocutori preparati - aggiunge -. Uno che conosce la materia sa che i prodotti utilizzati sono naturali, mentre chi non è esperto può pensare che siano sostanze artefatte». Infine, il problema dell'aumento dei costi: «La carta è aumentata del 30% negli ultimi anni, ma, più del costo dell'etichetta, ad incidere sarà ogni anno la modifica della matrice per inserire o togliere degli ingredienti - conclude il direttore di Monsupello -. Inoltre, ci saranno costi in più per il Qr Code e per ingaggiare consulenti che aiuti



MARCO BERTELEGGI È IL DIRETTORE TECNICO DELLA CANTINA MONSUELLO

«Ci sono ancora troppi punti da definire: il vino non è formula chimica»

no a fare le cose più in regola possibile. Noi, ad esempio, sono ormai dieci anni che abbiamo adottato il Qr Code, che, oltre alla scheda tecnica, dà informazioni sulla tracciabilità del prodotto e degli imballaggi, ma immagino le difficoltà di piccole realtà non ancora attrezzate. E c'è sempre il rischio di incappare in sanzioni. Così si rischia di mettere in crisi ulteriormente il nostro comparto. Spesso penso che i nostri interlocutori politici a livello europeo non capiscano, al di là dell'aspetto teorico, le ripercussioni pratiche di certe decisioni». Da chiarire, infine, anche la questione del vino sfuso: finora non erano previste etichette per i fusti e i contenitori, mentre adesso bisognerà adeguarsi anche in questo settore alle prescrizioni del regolamento Ue. —

O.M.