

Etichette Vini e Olii: News

Novità nelle etichette di vini e olii. Si va verso la trasparenza in favore del consumatore

Come leggere le etichette di olio e vino: la Guida

Come leggere in modo corretto le etichette alimentari di olio e vino? Il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura ha pubblicato una guida molto utile sull'argomento, che porta il titolo di "Guida alla lettura delle etichette alimentari. Etichette di olio e vino" (a cura di Gabriella Lo Feudo, Autori vari).

La guida nasce per garantire una giusta tutela del consumatore. I prodotti agro-alimentari italiani sono purtroppo sempre più spesso oggetto di frode. Recente è il caso del falso olio extravergine toscano venduto nel Regno Unito. Per assicurarsi di acquistare olio e vino buono, meglio affidarsi a produttori di fiducia e imparare a leggere bene le etichette.

Quando le etichette di olio e vino sono appropriate e facili da leggere, tutto diventa più semplice sia per le aziende che per i consumatori. Le aziende dovranno adeguarsi alle nuove normative europee sulle etichette alimentari. L'etichetta rappresenta una vera e propria carta d'identità del prodotto, che facilita le scelte d'acquisto, ed è una vetrina positiva sia per l'olio che per il vino e per altri alimenti.

Data di scadenza, origine del prodotto, caratteristiche nutrizionali e ingredienti: le etichette alimentari forniscono informazioni essenziali al consumatore che vuole effettuare una spesa orientata all'acquisto di prodotti di qualità. Come leggere le etichette al meglio? Ecco alcune indicazioni basate sul decalogo compilato dai NAS e sulla guida di Ente Cra.

Etichette dell'olio

- 1) Diffidate dalle etichette poco trasparenti, che presentano scritte minuscole e che sono poco chiare sull'origine dei prodotti. Le etichette devono indicare bene marchio, processo produttivo, luogo di produzione e caratteristiche del prodotto.
- 2) Verificate che sulle etichette siano presenti i marchi di qualità previsti dall'Unione Europea, se siete alla ricerca di un prodotto di valore. Ad esempio potrete trovare le diciture DOP, IGP, STG e "Biologico". I prodotti provenienti dall'estero possono contenere Ogm e questa caratteristica deve essere indicata in etichetta.
- 3) Le etichette alimentari devono rispettare 3 caratteristiche fondamentali: devono essere chiare, leggibili e indelebili. Per quanto riguarda l'olio extravergine, ad esempio, devono riportare nome del prodotto, denominazione di vendita, volume nominale e data di scadenza entro cui consumarlo.
- 4) Le etichette devono rispettare i regolamenti vigenti nell'Unione Europea. Devono dunque descrivere con precisione la tipologia di olive utilizzate per la produzione dell'olio e i metodi adottati per ottenere il prodotto, ad esempio "unicamente mediante procedimenti meccanici". Inoltre, devono riportare le indicazioni per la conservazione. Ad esempio "Conservare in un luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore".
- 5) Denominazione di vendita. Fate molta attenzione alle denominazioni di vendita presenti sulle confezioni. Ad esempio, per l'olio d'oliva tra le diciture valide troviamo: olio extravergine d'oliva, per l'olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e solo con processi meccanici, e olio di oliva vergine, cioè olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive, solo con procedimenti meccanici, ma non di qualità superiore. Altre indicazioni sempre obbligatorie per le etichette dell'olio d'oliva sono nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea.

Etichette del vino

- 1) Anche le etichette del vino devono rispettare le indicazioni stabilite dai regolamenti europei. Sulle etichette dovrete ricercare la denominazione del prodotto, la tipologia di vino, ad esempio "rosso" o "bianco", il quantitativo di prodotto contenuto nella bottiglia e la percentuale di alcol presente nel prodotto.
- 2) Tre le informazioni obbligatorie da inserire nelle etichette del vino troviamo: denominazione di vendita, indicazione dell'imbottigliatore, indicazione dell'importatore nel caso di vini importati, indicazione della provenienza, del lotto, della presenza di sostanze allergizzanti e modalità di conservazione. Per i vini DOP o IGP sarà obbligatorio inserire la denominazione di origine protetta o l'indicazione geografica protetta.
- 3) I solfiti sono potenzialmente allergizzanti. Vengono indicati in etichetta quando la loro quantità supera i 10 mg per litro. I

derivati delle uova e del latte usati per il processo di chiarificazione del vino devono essere sempre indicati, indipendentemente dalla quantità presente.

4) Su alcune etichette di vini DOP o IGP possiamo trovare termini o illustrazioni come Torre, Castello, Abbazia, Villa o Rocca, che possono essere ricollegate all'azienda produttrice. Si tratta di termini, a volte accompagnati da illustrazioni, che possono essere usati solo se i vini sono ottenuti esclusivamente da uve provenienti dai vigneti coltivati direttamente dall'azienda in questione.

5) Sui vini liquorosi, i vini frizzanti e i vini frizzanti gassificati sono presenti talvolta indicazioni sul tenore di zuccheri residui, che non deve essere superiore ai 40g/l per il vino secco. Per il vino semisecco o amabile il tenore di zucchero è compreso tra 40 e 100 g/l, mentre per il vino dolce il tenore di zucchero deve essere superiore a 100 g/l.