

Oggetto: **ALLERGENI – Reg. UE 1169/2011**

Ai fini di quanto disposto dal Reg. UE 1169/2011 riguardanti le indicazioni in etichetta degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, in particolare di quelli potenzialmente allergenici (allegato II), forniamo qui di seguito le informazioni utili inerenti i prodotti per uso enologico Dal Cin.

Lo scopo di queste norme è quello di informare i consumatori sulla possibile esistenza di allergeni nell'alimento e sull'eventualità che tale presenza possa derivare dall'uso di additivi o coadiuvanti comunque consentiti dalla legislazione vigente.

I riferimenti normativi comunitari per il vino sono il Regolamento UE 2019/934 e succ. modifiche per le pratiche enologiche consentite (allegato IA) e il Regolamento UE n. 2019/33 e succ. modifiche, dove sono contenute le modalità per le indicazioni sull'etichetta dei vini riguardanti gli ingredienti potenzialmente allergenici.

ADDITIVI

Si intendono i prodotti che vengono aggiunti e rimangono nel vino per svolgere la loro azione. Per la direttiva in oggetto essi devono essere citati obbligatoriamente in etichetta se compaiono nelle categorie riportate nell'allegato II. Tra gli additivi utilizzati nei vini (cioè correttori di acidità, antiossidanti, anticristallizzanti, antisettici) gli unici che compaiono nell'elenco sono i solfiti e l'anidride solforosa se presenti in concentrazioni superiori a 10 mg/litro. Questo, per la gamma Dal Cin, comporta l'obbligo della segnalazione relativa ai solfiti, nelle situazioni di seguito indicate:

<i>nome prodotto</i>	<i>dosi prodotto</i>
- Redox DC	con dosi superiori a 6 g/hl (60 mg/litro)
- Super Redox DC	con dosi superiori a 4,5 g/hl (45 mg/litro)
- Redox Arom	con dosi superiori a 4,5 g/hl (45 mg/litro)
- Redox Longevity	con dosi superiori a 5 g/hl (50 mg/litro)
- Potassio metabisolfito	con dosi superiori a 2 g/hl (20 mg/litro)
- Liquisol 15K	con dosi superiori a 6,7 g/hl (67 mg/litro)
- Liquisol 63N	con dosi superiori a 1,6 g/hl (16 mg/litro)

Si segnala inoltre che prodotti costituiti da soluzioni di gomma arabica (Gommarabica, Liquirab 100, Easyrab, Delité, Delité Green), gelatina (Gelatina 25% e 40%, Sologel), tannini (Infinity Yellow), carbossimetilcellulosa (Karmelosa L) e i prodotti Harmony Refine, Phytokoll Vip-L e App-L contengono come stabilizzante una concentrazione massima di 0,4 g/kg di anidride solforosa.

Il prodotto Ittiocola S (solido) contiene invece potassio metabisolfito alla concentrazione massima del 3%.

COADIUVANTI TECNOLOGICI

Si intendono i prodotti che vengono aggiunti nella lavorazione del vino ma che, dopo avere agito, non proseguono la loro azione nel vino stesso, in quanto sono insolubili, si insolubilizzano o vengono rimossi al termine della loro azione.

Per il regolamento in oggetto, i residui di derivati del latte o delle uova provenienti dai coadiuvanti tecnologici utilizzati, dovranno essere riportati in etichetta qualora il loro contenuto sia superiore a 0,25 mg/litro. Per questa determinazione occorre sottoporre il vino ad analisi immunoenzimatica secondo le indicazioni della risoluzioni OIV ENO 427/2010 e CODEX 502/2012.

I coadiuvanti Dal Cin che contengono derivati del latte sono:

Clarasi DC, Claracel DC, Clarapol DC, Proten-100.

I coadiuvanti Dal Cin che contengono derivati delle uova sono:

Albumina d'uovo e Lisozina DC.