

**BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO - Reg.2014/251 UE**

**E' UNA BEVANDA OTTENUTA DA**

uno o più prodotti vitivinicoli (che rappresentano almeno il 50%):

VINO

VINO NUOVO ANCORA IN FERMENTAZIONE

VINO SPUMANTE

Condizione 1)

VINO SPUMANTE DI QUALITA'

VINO SPUMANTE DI QUALITA' DEL TIPO AROMATICO

VINO SPUMANTE GASSIFICATO

VINO FRIZZANTE

VINO FRIZZANTE GASSIFICATO

ad eccezione dei vini prodotti con l'aggiunta di alcole e del vino "retsina"

Condizione 2)

alla quale **non è stato aggiunto alcole**, salvo se previsto altrimenti all'allegato II del Regolamento (...per bevanda aromatizzata alcolizzata a base di vino)

Condizione 3)

con eventuale aggiunta di coloranti

Condizione 4)

alla quale è eventualmente aggiunto mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato o entrambi

Condizione 5)

con eventuale aggiunta di edulcoranti

Condizione 6)

che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo: **NON INFERIORE A 4,5% VOL. E INFERIORE A 14,5% VOL.**

**PROCESSO PRODUTTIVO**

Fase A) Aromatizzazione dei prodotti vitivinicoli con:

SOSTANZE AROMATIZZANTI NATURALI, PREPARAZIONI AROMATICHE, AROMI (Reg. 1334/2008), ERBE AROMATICHE E/O SPEZIE E/O PRODOTTI ALIMENTARI SAPIDI.

Fase B) Aromatizzazione delle bevande aromatizzate a base di vino con:

SOSTANZE AROMATIZZANTI, PREPARAZIONI AROMATICHE (Reg.1334/2008) ERBE AROMATICHE E/O SPEZIE E/O PRODOTTI ALIMENTARI SAPIDI.

Fase C) Edulcorazione

Fase D) Aggiunta di alcole

Fase E) Additivi e colorazione

Fase F) Aggiunta di acqua per (conforme alla dir. n. 2009/54/CE e n. 98/83/CE): elaborare l'essenza aromatizzante, sciogliere i coloranti e gli edulcoranti, correggere la composizione finale del prodotto

Fase G) Aggiunta di anidrite carbonica

**DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESIGNAZIONE**

Categoria del prodotto:

**BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO**  
**BEVANDA AROMATIZZATA ALCOLIZZATA A BASE DI VINO**  
**SANGRIA, CLAREA, ZURRA, BITTER SODA, ECC.**

**DICITURE AGGIUNTIVE ALLE DENOMINAZIONI DI VENDITA**

**Le denominazioni di vendita possono essere integrate, altresì, dalle seguenti diciture riguardanti il tenore di zuccheri del prodotto vitivinicolo aromatizzato:**

- a) «**extra secco**» o «**extra dry**»: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è inferiore a 30 grammi per litro e, per la categoria dei vini aromatizzati e, in deroga all'articolo 3, paragrafo 2, lettera g), il titolo alcolometrico volumico totale minimo è pari a 15 % vol.;
- b) «**secco**» o «**dry**»: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è inferiore a 50 grammi per litro e, per la categoria dei vini aromatizzati e, in deroga all'articolo 3, paragrafo 2, lettera g), il titolo alcolometrico volumico totale minimo è pari a 16 % vol.;
- c) «**semisecco**» o «**semi-dry**»: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è compreso tra 50 e meno di 90 grammi per litro;
- d) «**semidolce**»: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è compreso tra 90 e meno di 130 grammi per litro;
- e) «**dolce**»: per i prodotti il cui tenore di zuccheri è pari o superiore a 130 grammi per litro.

**Il tenore di zuccheri indicato al primo comma, lettere da a) a e), è espresso in zucchero invertito.**

**Le diciture «semidolce» e «dolce» possono essere accompagnate da un'indicazione del tenore di zuccheri, espresso in grammi di zucchero invertito per litro.**

- f) Laddove la denominazione di vendita sia integrata dalla dicitura «**spumante**» o includa detta dicitura, la quantità di vino spumante utilizzata non deve essere inferiore al 95 %.
- Es.: Bevanda aromatizzata a base di vino spumante

**Le denominazioni di vendita possono anche essere completate con un riferimento al principale aroma utilizzato.**

Es.: Bevanda aromatizzata a base di vino e amarena

**Inoltre, relativamente alla etichettatura, le bevande aromatizzate a base di vino rispondono alla norma 2011/1169, che:**

- 1 Non prevede l'indicazione dell'imbottigliatore, bensì del responsabile delle informazioni presenti sull'etichetta al consumatore finale (OSA). Pertanto, deve essere indicato non chi imbottiglia ma chi pone nel circuito commerciale questo prodotto, completo di INDIRIZZO.  
Es.: Distribuito da Cantina Rossi Srl - Via Milano, 55 - Roma - Italia

- 2 L'indicazione degli INGREDIENTI che compongono il prodotto.  
Es.: Vino, amarena e spezie

- 3 Non è obbligatorio riportare la tabella nutrizionale né il TMC (scadenza)

- 4 Oltre alle seguenti indicazioni: Titolo alcolometrico (11% vol); Indicazione di provenienza (Prodotto in Italia); Indicazione di allergeni (Contiene solfiti, eventuali allergeni derivati del latte e/o uovo, se non specificati negli ingredienti); Numero di lotto; Volume nominale; Simbolo conformità UE volumi nominali "e".

La preparazione di tutti i prodotti consentiti dal Reg. UE 2014/251 possono essere eseguite anche in stabilimenti dai quali si estraggono mosti o vini....., a condizione che le lavorazioni siano preventivamente comunicate **entro il quinto giorno antecedente** alla loro effettuazione all'ufficio territoriale ICQRF. (L.2016/238 art. 14)