

QUANDO UN VINO PUÒ CONSIDERARSI “VEGETARIANO” E QUANDO, INVECE, “VEGANO”?

I prodotti destinati ai vegetariani non devono contenere carni, di qualunque tipo, e più in generale ingredienti o loro derivati ottenuti dall’uccisione diretta di animali. In questa accezione, quindi, il vino è un prodotto idoneo al consumo da parte dei vegetariani solo quando non contiene nessuno degli ingredienti vietati né loro derivati, come possono essere la colla di pesce o di ossa o la gelatina animale.

Nei prodotti destinati all’alimentazione vegana, invece, oltre al divieto di utilizzare carni e loro derivati è **vietato anche l’impiego di derivati di origine animale non necessariamente ottenuti dall’uccisione di animali, usati come ingredienti, ma anche come additivi o come coadiuvanti tecnologici**. Per questo, per produrre un vino vegano, è vietato l’impiego di qualsiasi tipo di derivato di origine animale, come sono ad esempio **l’albumina d’uovo, la caseina o i caseinati, l’ovoalbumina e il lisozima da uovo**, che possono invece essere impiegati nelle produzioni “vegetariane” e nelle produzioni convenzionali.

IN QUALI PROCESSI DELLA LAVORAZIONE DEL VINO VENGONO USATE DI SOLITO SOSTANZE DI ORIGINE ANIMALE E QUAL È LA LORO FUNZIONE?

Nella produzione di vino, oltre all’uva, possono essere utilizzati in cantina **coadiuvanti tecnologici e alcuni di questi possono essere di origine animale**. I “coadiuvanti tecnologici” sono sostanze, organiche o inorganiche, utilizzate per favorire il processo desiderato, ma **che vengono successivamente eliminate**.

Dopo aver svolto la loro azione, queste sostanze aggiunte normalmente sedimentano sul fondo del recipiente e vengono quindi rimosse dal vino. Teoricamente, dovrebbero essere del tutto assenti nel prodotto finito, ma **non si può escludere che residuino in traccia**.

ESEMPI DELL’USO DI QUESTI COADIUVANTI.

I più utilizzati sono i cosiddetti “**chiarificanti**”, che sono materiali attraverso i quali vengono fatti passare i liquidi alimentari (il vino in particolare) per renderli limpidi e togliere loro le impurità. Le particelle in sospensione possono venire trattenute per assorbimento (utilizzando, ad esempio, cellulosa) o per arresto superficiale (utilizzando, invece, farine fossili).

I chiarificanti di origine animale sono l'albumina d'uovo, la caseina e i caseinati, la colla d'ossa, la colla di pesce, la gelatina. Dunque, tutti derivati di origine animale. Ovviamente, nella produzione di vini vegani è vietata l'aggiunta di qualsiasi derivato di origine animale in qualsiasi fase di produzione, quindi **anche nel confezionamento e nell'uso delle colle per l'etichettatura.**

È POSSIBILE INDICARE IN ETICHETTA SE UN VINO È VEGANO O MENO? DA QUESTO PUNTO DI VISTA, QUALI SONO, SE CI SONO, LE INDICAZIONI A LIVELLO NORMATIVO?

Il claim "vino vegano" o simili è a tutti gli effetti un'informazione attualmente non regolata in modo specifico né dalle norme comunitarie né da quelle nazionali. Ad oggi i claim "vegano" o "vegetariano" si configurano solamente come informazioni facoltative, che come tali devono sottostare alle norme generali in materia di etichettatura, ovvero **veridicità, non ingannevolezza, oggettività.**

QUINDI, QUALI STRUMENTI CONCRETI HA A DISPOSIZIONE IL CONSUMATORE PER SAPERE SE UN VINO È PRODOTTO SENZA IL RICORSO A SOSTANZE DI ORIGINE ANIMALE?

Esistono sul mercato **diversi marchi privati che identificano la caratteristica "vegan"**. Si tratta normalmente di marchi di proprietà di persone fisiche, associazioni o strutture private che vengono concessi in uso ai produttori di vino in base a specifici regolamenti interni. Questi marchi hanno lo scopo di comunicare al consumatore in modo immediato e intuitivo la caratteristica vegan del vino. Alcuni marchi sono più noti, altri meno, ma in generale in ogni Paese esistono uno o più marchi che comunicano la caratteristica "vegan" del prodotto. Uno di questi è proprio **"Qualità Vegetariana Vegan®"**.

COME FUNZIONA?

"Qualità Vegetariana Vegan®" è promosso dall'Avi e viene concesso in uso alle imprese solo dopo l'ottenimento della certificazione da parte di un ente terzo indipendente.

In questo modo, **il consumatore viene garantito** rispetto alla reale assenza di derivati di origine animale dall'ente terzo (che effettua verifiche ispettive ed eventualmente anche controlli analitici in azienda) e poi riceve l'informazione immediata rispetto alle caratteristiche del prodotto attraverso il marchio che viene apposto sulle bottiglie.

Lo standard non si limita a prevedere la totale assenza di carne, pesce, molluschi e crostacei nei prodotti vegetariani e la totale assenza di derivati di origine animale nei prodotti vegani, ma **anche l'assenza di prodotti di origine animale e derivati negli ausiliari di fabbricazione e nei materiali di confezionamento, come le attrezzature, il packaging o le colle utilizzate per applicare le etichette.**

LA RICHIESTA DI VINI VEGANI È IN AUMENTO?

Qualche anno fa non si parlava nemmeno di vini vegan. Da un paio di anni a questa parte stiamo assistendo a una **crescita significativa di interesse e di certificazioni**. Questa richiesta deriva dal fatto che i consumatori sono sempre più attenti alle caratteristiche degli alimenti che consumano e in modo particolare all'assenza di ingredienti ottenuti con l'uccisione e lo sfruttamento di animali. **Questo tipo di sensibilità è decisamente in aumento in Italia, ma anche all'estero, in particolare nel mercato tedesco.**

Alcune Aziende Italiane certificate: **Qualità Vegetariana Vegan®**

- Venturino Giancarlo
- Agrobiologica San Giovanni
- Azienda vinicola Costadoro
- Società agricola Pievalta
- Società agricola Ciù Ciù
- Fattoria Casabianca e frantoio La Pieve
- Olearia Vinicola Orsogna
- Perlage S.r.l.

Alcuni Enti di certificazione:

CSQA Certificazioni S.r.l. – Thiene (VI) Tel.0445 313011

BIOAGRICERT S.r.l. – Casalecchio di Reno (BO) Tel.051 562158