

## L'ETICHETTATURA DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

### Il vino

Sull'**etichetta dei vini** si possono osservare alcuni termini particolari; vediamo il significato:

“ <i>Superiore</i> ”	indica una gradazione maggiore.
“ <i>Riserva</i> ” o “ <i>Riserva speciale</i> ”	indicano un maggiore invecchiamento.
“ <i>Imbottigliato all’origine</i> ”	denota l’impiego esclusivo delle uve del produttore (anziché di uve comprate presso altri produttori).
“ <i>Imbottigliato dal viticoltore</i> ”	ha lo stesso significato del termine precedente.
“ <i>Fermentazione naturale</i> ”	termine riportato nei vini frizzanti; indica che l’anidride carbonica presente è quella prodotta dallo stesso vino durante la fermentazione.
“ <i>Spumante di qualità</i> ”	indica che il prodotto ha subito una maturazione di almeno nove mesi.
“ <i>Secco</i> ”	indica la presenza di un residuo zuccherino $\leq 4$ grammi per litro.
“ <i>Classico</i> ”	indica un vino <b>DOC</b> prodotto nella più ristretta e tradizionale zona d’origine.

Il **Reg. CE n. 479/2008**, in vigore dal 1° agosto 2009, prevede il riconoscimento della denominazione di origine a livello europeo; infatti, questo Regolamento distingue due categorie di vini, quelli a **Denominazione di Origine Protetta (DOP)**, che corrispondono ai vini DOC e DOCG, e quelli a **Indicazione Geografica Protetta (IGP)**, che equivalgono ai vini IGT.

L’art. 54 del 479/2008, però, riconosce la validità delle cosiddette “**menzioni tradizionali**”, cioè di quelle espressioni usate all’interno dei singoli Stati membri dell’UE; ad esempio, secondo la normativa italiana, sono considerate come “menzioni tradizionali” la IGT, la DOC e la DOCG.



La **Denominazione di Origine Controllata (DOC)** è un riconoscimento di qualità attribuito ai vini prodotti in zone delimitate (solitamente di piccole/medie dimensioni) e recanti il nome geografico di tali zone.

La disciplina di produzione dei vini DOC è rigida; essi sono ammessi al consumo soltanto dopo avere superato accurate analisi chimiche e sensoriali.

La **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)** è un riconoscimento di maggiore qualità, attribuito ad alcuni vini DOC di fama nazionale e internazionale. Questi vini sono sottoposti a controlli più

severi, devono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portare un contrassegno dello Stato che consente la numerazione delle bottiglie prodotte e garantisce l’origine e la qualità del vino.

## La birra

Le varietà di birra sono molteplici e a distinguerle non è soltanto il colore; esistono, infatti, alcune indicazioni in etichetta, che permettono di risalire al tipo di fermentazione e al **grado saccarometrico**, che è la quantità di estratto, espressa in grammi, contenuta in 100 ml del mosto da cui proviene la birra. L'estratto, quindi, corrisponde alla parte non alcolica della birra (zuccheri, proteine, minerali, ecc.), acqua esclusa. Nella tabella seguente sono riportate le categorie di birra, distinte in base al grado alcolico e al grado saccarometrico.

denominazioni di vendita	grado alcolico	grado saccarometrico
birra	≥ 3 %	≥ 11 %
birra speciale	≥ 3,5 %	≥ 13 %
birra doppio malto	≥ 4 %	≥ 15 %
birra analcolica	≤ 1 %	≥ 3 % e ≤ 8 %

Per quanto riguarda il tipo di fermentazione, è possibile distinguere due grandi raggruppamenti di birre, quelle a bassa fermentazione e quelle ad alta fermentazione.

- **Birre a bassa fermentazione:** sono utilizzati i lieviti della specie *Saccharomyces carlsbergensis*.
- **Birre ad alta fermentazione:** i lieviti impiegati appartengono alla specie *Saccharomyces cerevisiae*.

La fermentazione alta è la tecnica più antica; è impiegata prevalentemente per ottenere birre molto scure e corpose, mentre quella bassa, in genere, è utilizzata per la produzione delle birre chiare. Alcuni termini presenti in etichetta sono relativi al tipo di fermentazione; vediamone qualcuno tra i più frequenti



**Ale:** il termine ale deriva dal celtico “ealu”; esso indica birre inglesi ad alta fermentazione.

**Bock:** birra tedesca a bassa fermentazione, molto forte (grado alcolico intorno a 6).

**Lager:** termine di significato generale; indica birre di bassa fermentazione con grado alcolico < 5.

**Pils:** denominata anche Pilsner, Pilsen o Pilsener, si tratta di una classica lager chiara, secca, a media gradazione alcolica e con un pronunciato sapore di luppolo. Le Pils prendono il nome dalla città Pilsen della ex-Cecoslovacchia.

**Export:** birra tedesca di bassa fermentazione, chiara e assai secca; meno amara e aromatica di una Pilsner, con gradazione alcolica piuttosto elevata.

**Weisse:** birra di grano prodotta a Berlino; è dolce e poco alcolica e si serve molto fresca.

**Stout:** birra di alta fermentazione, molto corposa e scura per l'utilizzo di orzo tostato. La Guinness è probabilmente la stout più famosa nel mondo.

## Il gelato

Le dizioni “gelato al latte” e “gelato alla crema” escludono la presenza di grassi diversi da quelli del latte (grassi vegetali idrogenati, margarine, ecc...), mentre il “gelato al latte magro”, invece, non esclude la presenza di tali grassi, ma limita il grasso del latte a non più di 1,5%. Il “gelato allo yogurt” deve contenere yogurt per almeno il 40% (ricordiamo, comunque, che il congelamento uccide i fermenti lattici presenti nello yogurt). Il “gelato alla crema di latte” o “alla panna” deve contenere almeno l’8% di crema di latte; nei gelati alla frutta la preposizione “alla ...” (alla fragola, alla banana, ecc.) indica la presenza di almeno il 15% di frutta, mentre la dizione “al gusto di ...” indica una quantità di frutta molto più bassa, a volte non precisata o addirittura inesistente (in quest’ultimo caso è presente solo un aroma, che può essere naturale o artificiale).

La conoscenza dell’aria incorporata in un gelato durante la sua lavorazione è molto utile ai fini di una scelta di qualità; l’aria incorporata, infatti, se è vero che serve a mantenere soffice il prodotto, tuttavia per

legge non deve superare il 100% del peso netto totale. Ciò significa, ad esempio, che un litro di gelato non può pesare meno di 500 grammi, due litri non possono pesare meno di 1 kg e così via.

Un buon gelato dovrebbe avere valori dell’aria incorporata intorno all’80-90%; per calcolare l’aria incorporata bisogna sottrarre il peso netto totale al volume netto totale; ad esempio, se una confezione di gelato dichiara un peso netto totale di 800 grammi e un volume netto totale di un litro e mezzo (1500 ml), l’aria incorporata è uguale a 700 ml (1500 – 800), che rispetto a 800 è  $(700 \times 100) : 800 = 87,5 \%$ .



## Il cioccolato



Mentre il termine *cioccolata* è riservato alla bevanda preparata sciogliendo il cacao in polvere in acqua o nel latte, il termine *cioccolato* indica il prodotto solido ottenuto dalla opportuna lavorazione della pasta di cacao, mescolata con altri ingredienti (zucchero, latte, burro di cacao, aromi, emulsionanti, ecc...).

In entrambi, comunque, l’ingrediente fondamentale è il *cacao*, nel quale è presente, oltre a piccole quantità di *caffeina* e *teofillina*, un’altra sostanza nervina chiamata *teobromina*, che possiede effetti simili a quelli della caffeina, ma di minore intensità e meno immediati.

In etichetta è indicato il tipo di cioccolato, che può essere fondente, al latte o bianco; la differenza sta negli ingredienti utilizzati:

- ❑ **fondente:** zucchero e pasta di cacao, con o senza l’aggiunta di burro di cacao;
- ❑ **al latte :** contiene gli stessi ingredienti di quello fondente più siero e/o polvere di latte;
- ❑ **bianco:** zucchero, burro di cacao, siero e/o polvere di latte (è assente il cacao in pasta).



In rapporto alla **percentuale di pasta di cacao**, inoltre, la *legge n. 351 del 30 aprile 1976* classifica il cioccolato in diverse categorie; la migliore è quella “*extra*” perché deve contenerne almeno il 45%.

La *direttiva CE n. 36/2000*, recepita dalla *legge comunitaria n. 39/2002*, ha reso possibile, ma non obbligatorio, l’impiego nella produzione del cioccolato di grassi vegetali diversi dal burro di cacao e fino al limite massimo del 5%, in tutti i Paesi dell’Unione Europea; la stessa legge prevede l’obbligo di dichiarare in etichetta la presenza di eventuali grassi vegetali.

L’Italia ha dovuto accettare questa decisione, ma poiché la maggior parte dei produttori italiani di cioccolato si è schierata a favore di quello tradizionale, cioè senza impiego di grassi vegetali, il Parlamento italiano ha approvato nel luglio 2002 un emendamento alla legge comunitaria, con il quale ha stabilito di distinguere in etichetta i due tipi di cioccolato, riservando a quello tradizionale la denominazione di “**cioccolato puro**” e lasciando la più semplice denominazione di “*cioccolato*” a quello prodotto con grassi vegetali.