

BEVANDE SPIRITOSE

Le bevande spiritose sono bevande alcoliche destinate al consumo umano che presentano particolari caratteristiche organolettiche. Salvo disposizione contraria, devono presentare un titolo alcolometrico minimo di 15% vol. Sono ottenute mediante uno dei seguenti procedimenti:

- distillazione di prodotti naturali fermentati
- macerazione di sostanze vegetali in alcool etilico di origine agricola, in distillati di origine agricola o in una bevanda spiritosa con o senza successiva distillazione;
- aggiunta di zuccheri, altri edulcoranti o altri prodotti agricoli ad alcool etilico di origine agricola;
- combinazione dei procedimenti a-c
- miscela di una bevanda spiritosa ottenuta mediante un procedimento menzionato alla lettera a o b con altre bevande spiritose, alcool etilico di origine agricola, distillati di origine agricola o acquavite oppure bevande alcoliche o analcoliche.

Oltre a soddisfare parametri di qualità imposti dalla legislazione alimentare, le bevande spiritose in commercio devono essere appropriatamente caratterizzate (etichettate) per garantire un'informazione corretta e trasparente al consumatore.

Il presente volantino illustra come redigere un'etichetta conforme alla legislazione svizzera. I dati devono apparire direttamente sul prodotto oppure su un'etichetta a esso applicata.



- A** La denominazione specifica (vedi pagina seguente).
- B** In alternativa nome e indirizzo dell'imbottigliatore, importatore o venditore.
- C** È consentito rinunciare a questa indicazione se essa risulta dalla denominazione (A) o dall'indirizzo del produttore (B).
- D** La gradazione alcolica espressa in % volume esempio:
37.5% vol = 375 ml di alcool etilico per un litro di prodotto.
- E** La partita può corrispondere ad esempio alla data di distillazione o all'annata, idealmente preceduta dalla lettera L (lotto).
- F** Il volume. Per le modalità delle indicazioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 9
- G** Gli ingredienti che possono causare allergie o reazioni indesiderate devono essere chiaramente indicati, per esempio evidenziandoli nell'elenco ingredienti (se presente) o tramite dicitura "Contiene..." seguita dall'ingrediente in questione.

Si raccomanda, per evitare manipolazioni e garantire l'integrità del prodotto, di dotare l'imballaggio di un sigillo di garanzia

Domande e Risposte

1. Che differenza c'è tra l'alcool etilico di origine agricola e il distillato di origine agricola?

L'alcool etilico di origine agricola (alcool potabile) è alcool ottenuto dalla distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica. Non è destinato al consumo diretto e deve rispettare requisiti specifici definiti all'allegato 14 dell'Ordinanza sulle bevande (es. min. 96% vol., nessun sapore estraneo, furfurolo non rilevabile, valori massimi per determinati parametri come acidità totale, esteri, aldeidi, alcool superiori, metanolo, estratto secco, basi azotate volatili). (art. 109 e allegato 14 Ordinanza sulle bevande)

Il distillato di origine agricola è il liquido alcolico ottenuto dalla distillazione di prodotti agricoli sottoposti a fermentazione alcolica, che non presenta né le caratteristiche dell'alcool etilico né quelle di una bevanda spiritosa, ma ha conservato un aroma e un sapore derivanti dalle materie prime usate. (art. 110 Ordinanza sulle bevande)

2. Quali sono le principali categorie di bevande spiritose?

Rum, Whiskey, Brandy, Vodka, Gin

Diverse tipologie di Acquavite e di Geist

Liquore, Nocino, Crema di..., Liquore a base di uova, Liquore all'uovo

Bevande spiritose di sapore amaro o bitter

Bevanda spiritosa al ginepro, Bevanda spiritosa all'anice, Pastis, Assenzio, Anis

L'elenco completo delle diverse categorie e i rispettivi requisiti specifici (es. tenore in alcol minimo) sono definiti agli art. 122-155, art. 118 e allegato 15 dell'Ordinanza sulle bevande.

Per quanto riguarda l'acquavite di vinaccia e la Grappa, si rimanda alla specifica scheda informativa.

3. L'idromele è una bevanda spiritosa?

No, l'idromele non rientra tra le bevande spiritose. Si tratta di una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di una miscela di acqua e miele, avente titolo alcolometrico minimo del 7% vol. È vietata l'aggiunta di zuccheri prima della fermentazione, è invece consentito aromatizzare l'idromele con spezie ed erbe aromatiche. (art. 106-107 Ordinanza sulle bevande)

4. È possibile aggiungere alcol etilico e/o distillato di origine agricola a una bevanda spiritosa?

Tale operazione non è ammessa per le seguenti bevande spiritose: Rum, Whiskey, Brandy, acquavite (cereali, vino, vinaccia, residui di frutta, frutta, verdure, uve essiccate, sidro, miele, fecce, birra, elianto, patate). (art. 112 Ordinanza sulle bevande)

5. È possibile aggiungere acqua a una bevanda spiritosa al fine di diminuirne il titolo alcolometrico volumico?

Sì, l'operazione di riduzione è ammessa a determinate condizioni (acqua potabile, ev. distillata o demineralizzata). (art. 117 Ordinanza sulle bevande)

6. Che cosa si intende per maturazione/invecchiamento di una bevanda spiritosa?

Si tratta di procedimenti mediante i quali è possibile far acquisire alla bevanda spiritosa, in recipienti adatti e grazie a processi naturali, caratteristiche organolettiche che non aveva in precedenza. (art. 116 Ordinanza sulle bevande)

7. Sono ammesse la colorazione e l'aromatizzazione di bevande spiritose?

Non è consentito colorare Vodka e acquavite (di frutta, verdure, sidro, miele, fecce, birra, elianto e patate).

Le seguenti bevande spiritose possono essere colorate esclusivamente mediante l'aggiunta di caramello: Rum, Whiskey, Brandy, acquavite (di cereali, vino, vinaccia, residui di frutta, uve essiccate).

Non è consentito aromatizzare Rum, Whiskey, Brandy, Geist, Assenzio, acquavite (di cereali, vino, vinaccia, residui di frutta, frutta, verdure, uve essiccate, sidro, miele, fecce, birra, elianto, patate, genziana). (art. 120-121 Ordinanza sulle bevande)

8. In cosa consiste l'edulcorazione di una bevanda spiritosa?

È il procedimento che consiste nell'impiegare, per la fabbricazione delle bevande spiritose, uno o più dei seguenti prodotti: zucchero di fabbrica, zucchero bianco, zucchero raffinato, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, zucchero liquido, zucchero liquido invertito e sciroppo di zucchero invertito, mosto d'uva concentrato rettificato, mosto d'uva concentrato, mosto d'uva fresco, zucchero caramellato, miele, sciroppo di carruba o qualsiasi altra sostanza glucidica naturale avente un effetto analogo. (art. 119 Ordinanza sulle bevande)

Per alcune bevande spiritose sono definiti dei tenori zuccherini minimi o massimi, espressi in zucchero invertito (g/l). Per maggiori dettagli si rimanda all'allegato 16 dell'Ordinanza sulle bevande.

9. Esiste una grandezza minima con cui devo comporre il testo in etichetta?

Le indicazioni devono essere apposte in posizione ben visibile con caratteri facilmente leggibili e indelebili. L'altezza delle lettere minuscole deve essere almeno di 1.2 mm. (art. 4 e allegato 3 OID).

L'indicazione quantitativa del volume deve essere di: 3 mm se la quantità è compresa tra 5,1 cl e 20 cl, 4 mm se la quantità è compresa tra 21 cl e 100 cl. (art. 11 cpv 2 lettera b OIQ)

Riferimenti:

RS 817.022.16 Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari del 16/12/2016 (OID)

RS 817.022.12 Ordinanza del DFI sulle bevande del 16/12/2016

RS 941.204 Ordinanza del 05/09/2012 sulle indicazioni di quantità (OIQ)

Elenco completo della Legislazione alimentare è disponibile su:

Laboratorio cantonale: www.ti.ch/laboratorio

Confederazione Svizzera: www.blv.admin.ch

Tutto quello che compare in un'etichetta, oltre quanto indicato nel presente documento, deve essere conforme al diritto alimentare svizzero