

Braida produce vini vegetariani e vegani

(non-certificati, quanto tali, da ente terzo).

L'unico additivo che menzioniamo in etichetta perché utilizzato è la anidride solforosa (antiossidante del vino, SO₂ è anche prodotta dal vino stesso durante la fermentazione del vino).

Per la chiarifica o filtrazione dei vini, se necessario, utilizziamo farine o estratti vegetali.

Braida non usa i metodi di coltivazione biodinamica che richiedono corna, teschi o stomaci di mucca.

Vi informiamo che la normativa dell'etichettatura dei vini prevede la segnalazione in etichetta dei derivati del latte o uovo per l'eventuale filtrazione, chiarificazione del vino se i medesimi sono presenti.

NORMATIVA: Per tutti i prodotti vitivinicoli con un contenuto alcolico superiore a 1,2% vol è obbligatoria indicazione in etichetta del contenuto in derivati dell'uovo e/o in derivati del latte, se la presenza di tali sostanze possa essere individuata nel prodotto finale in base ai metodi d'analisi riconosciuti dalla UE e se, comunque, presentano un residuo superiore a 0,25 mg/l. Nello specifico, la norma prevede che l'indicazione vada riportata con uno dei seguenti termini: Per i derivati dell'uovo: «contiene uovo» o «contiene proteina dell'uovo» o «contiene derivati dell'uovo» o «contiene lisozima da uovo» o «contiene ovo albumina » Per i derivati del latte: «contiene latte» o «contiene proteina del latte» o «contiene derivati del latte» o «contiene caseina del latte».

Per il resto, valgono gli stessi obblighi previsti per i solfiti. La prescrizione si applica per i vini ottenuti da uve provenienti dalla vendemmia 2012/2013 e successive, ed etichettati dopo il 30 giugno 2012. Nella indicazione di tutti gli allergeni i termini possono essere accompagnati da uno dei pittogrammi previsti.

Braida makes vegetarian and vegan wines

(Without third-party certification)

The only additive on our label, which is the only additive we use, is Sulphur dioxide (SO₂ is also produced by the wine itself during fermentation and is an antioxidant).

We use vegetable flours or extracts to fine or filter our wines, if necessary.

We wish to inform you that wine labelling regulations require indication on the label of any by-products of milk or egg, used in fining and filtering, contained in the wine.

REGULATION: for all wines with an alcohol content higher than 1.2% vol., the content of by-products of milk and/or egg must be stated on the label if the presence of these substances can be identified in the end product using the analytical methods recognised by the EU, and if they present a residue in excess of 0.25 mg/l. The regulation specifically states that the indication must use one of the following terms: for the by-products of egg – “contains egg”, “contains egg protein”, “contains egg by-products”, “contain egg lysozyme” or “contains egg white”; for the by-products of milk: “contains milk”, “contains milk by-products” or “contains milk protein”.

Other obligations are the same as those imposed for sulphites. This regulation applies to wines made from grapes harvested from 2012/2013 onwards and labelled after the 30th of June 2012. The indication of the allergens can be accompanied by one of the relative pictograms.

Raffaella Bologna

