

Bibliografia consultata

Fonti scientifiche

- Noël M., Carballido L., Bou-Maroun E., Karbowiak T. (2026). Sulfites Chemistry in Wines: From Reference Quantification Methods to More Sustainable Innovative Approaches. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 25(2), e70396. DOI: 10.1111/1541-4337.70396
- Santos M.C., Nunes C., Saraiva J.A., Coimbra M.A. (2012). Chemical and physical methodologies for the replacement/reduction of sulfur dioxide use during winemaking: review of their potentialities and limitations. *European Food Research and Technology*, 234(1), 1-12. DOI: 10.1007/s00217-011-1614-6
- Ribéreau-Gayon P., Dubourdieu D., Donèche B., Lonvaud A. (2006). *Handbook of Enology, Volume 1: The Microbiology of Wine and Vinifications*, 2^a edizione. John Wiley & Sons, Chichester. [Nota: per i meccanismi antimicrobici della SO₂ si rimanda al Vol. 1; il Vol. 2 (Glories, Maujean, Dubourdieu) tratta la chimica e la stabilizzazione.]
- Vally H., Misso N.L.A., Madan V. (2009). Clinical effects of sulphite additives. *Clinical & Experimental Allergy*, 39(11), 1643-1651. DOI: 10.1111/j.1365-2222.2009.03362.x
- Vally H., Misso N.L.A. (2012). Adverse reactions to the sulphite additives. *Gastroenterology and Hepatology from Bed to Bench*, 5(1), 16-23.
- Vally H., Thompson P.J. (2001). Role of sulfite additives in wine induced asthma: single dose and cumulative dose studies. *Thorax*, 56(10), 763-769. DOI: 10.1136/thorax.56.10.763
- Taylor S.L., Higley N.A., Bush R.K. (1986). Sulfites in foods: uses, analytical methods, residues, fate, exposure assessment, metabolism, toxicity, and hypersensitivity. *Advances in Food Research*, 30, 1-76. DOI: 10.1016/S0065-2628(08)60347-X

Fonti istituzionali

- EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS) (2016). Scientific Opinion on the re-evaluation of sulfur dioxide (E 220), sodium sulfite (E 221), sodium bisulfite (E 222), sodium metabisulfite (E 223), potassium metabisulfite (E 224), calcium sulfite (E 226), calcium bisulfite (E 227) and potassium bisulfite (E 228) as food additives. *EFSA Journal*, 14(4), 4438. DOI: 10.2903/j.efsa.2016.4438
- EFSA Panel on Food Additives and Flavourings (FAF) (2022). Follow-up of the re-evaluation of sulfur dioxide (E 220), sodium sulfite (E 221), sodium bisulfite (E 222), sodium

metabisulfite (E 223), potassium metabisulfite (E 224), calcium sulfite (E 226), calcium bisulfite (E 227) and potassium bisulfite (E 228). EFSA Journal, 20(11), 7594. DOI: 10.2903/j.efsa.2022.7594

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (1999). Safety evaluation of certain food additives. Prepared by the fifty-first meeting of JECFA. WHO Food Additives Series, n. 42. World Health Organization, Ginevra.

Riferimenti normativi

Regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili alla produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli. GU L 149 del 7.6.2019.

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari. GU L 354 del 31.12.2008.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. GU L 304 del 22.11.2011.

Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1165 della Commissione, del 15 luglio 2021, che autorizza taluni prodotti e sostanze per l'uso nella produzione biologica e stabilisce i relativi elenchi. GU L 253 del 16.7.2021.