FLASH INFO

OCTUBRE 2023

IOC
Révélons votre différence

ETIQUETADO DE LOS VINOS : ¿EN QUÉ PUNTO NOS ENCONTRAMOS?

En el marco de la reforma de la PAC, se ha aceptado el Reglamento europeo 2021/2117 sobre el etiquetado de vinos y bebidas alcohólicas, que entrará en vigor el 8 de diciembre de 2023. Este reglamento exige que se añada nueva información a las normas ya vigentes sobre la mención de los sulfitos y otros alérgenos. Y ahora, ¿qué cabe esperar?

Conviene saber :

Las instituciones europeas han decidido que los vinos producidos antes del 8 de diciembre de 2023 no se verán afectados por el etiquetado.

¿QUÉ INGREDIENTES DEBERÁN INDICARSE EN LA LISTA ?

La lista de ingredientes debe incluir materias primas como la uva, el azúcar o el mosto concentrado si se añaden, así como los aditivos asociados a su función tecnológica, tal como se definen en el reglamento (UE) 2019/934. La presencia de coadyuvantes tecnológicos alergénicos se indicará en negrita en la lista. Sin embargo, no se etiquetarán los coadyuvantes tecnológicos que contengan aditivos para conservar/estabilizar el propio producto enológico.

Los ingredientes se enumerarán en orden decreciente de peso cuando representen más del 2 % del producto acabado; por tanto, el orden es irrelevante en el caso de los aditivos.

Debe tenerse en cuenta que el dióxido de azufre (E220), el metabisulfito de potasio (E224) y el bisulfito de potasio (E228) pueden agruparse bajo el término «conservantes (sulfitos)». Por lo que respecta a las categorías «reguladores de la acidez» y «estabilizadores», **los productos similares o sustituibles** podrán indicarse en la lista de ingredientes mediante la expresión «contiene... y/o» seguida de un máximo de tres aditivos, de los cuales al menos uno esté presente en el producto final. Los gases utilizados durante el embotellado (dióxido de carbono, argón y nitrógeno) pueden sustituirse por las siguientes menciones : «embotellado en atmósfera protectora» o «el embotellado puede realizarse en atmósfera protectora». En el caso de los vinos espumosos, los términos «licor de tiraje» y «licor de expedición» pueden ser citados solos, sin enumerar sus componentes.

<u>Ejemplo de lista de ingredientes :</u>

Ingredientes : guvas, regulador de la acidez (ácido L-tartárico), antioxidante (ácido L-ascórbico), conservantes (sulfitos), estabilizadores (goma arábiga), estabilizadores (carboximetilcelulosa y/o ácido metatartárico y/o manoproteínas).

¿CÓMO SE PRESENTARÁ ?

La lista de ingredientes puede figurar tanto de forma física en la contraetiqueta como a través del etiquetado electrónico. Ya se han desarrollado plataformas (por ejemplo, u-label, vin.co, dansmabouteille, etc.) que permiten generar códigos QR para añadir a las etiquetas, menos engorrosos que una lista completa.

No se autorizará la recogida ni el rastreo de datos de los usuarios, y la lista deberá mantenerse separada de cualquier otra información con fines comerciales.

¿QUÉ PASARÁ CON LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL ?

La lista de ingredientes deberá indicar materias primas como la uva, el azúcar o el mosto concentrado, mientras que el valor energético será la única declaración nutricional obligatoria que figurará en la etiqueta. Podrá expresarse mediante el símbolo «E» (de energía), en kJ y kcal por 100 mL. La declaración nutricional completa (grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, sal) podrá desglosarse en formato electrónico. El cálculo de estos valores podrá realizarse de dos formas : utilizando coeficientes de conversión (anexo XIV del Reglamento (UE) 1169/2011) basados en el contenido de alcohol y azúcar de los vinos, o utilizando datos medios establecidos y aceptados por el sector.

Lista de 23 aditivos (autorizados en la UE) :

Sustancias enológicas	Función
Ácido L-ascórbico	Conservante
Dióxido de azufre	Conservante
Bisulfito de potasio	Conservante
Metabisulfito de potasio	Conservante
Sorbato de potasio	Conservante
Lisozima	Conservante
Dimetildicarbonato (DMDC)	Conservante
Ácido cítrico	Regulador de acidez
Ácido málico (D,L-; L-)	Regulador de acidez
Ácido láctico	Regulador de acidez
Ácido tartárico (L(+)-)	Regulador de acidez
Sulfato de calcio (solo vinos de licor)	Regulador de acidez

Sustancias enológicas	Función
Goma arábiga	Estabilizador
Ácido metatartárico	Estabilizador
Manoproteínas de levadura	Estabilizador
Carboximetilcelulosa	Estabilizador
Poliaspartato de potasio	Estabilizador
Ácido fumárico	Estabilizador
Argón	Gas envasado
Nitrógeno	Gas envasado
Dióxido de carbono	Gas envasado
Resina de pino de Alepo (solo vinos de Retsina)	Otros
Caramelo (solo vinos especiales)	Otros

FLASH INFO

OCTUBRE 2023

IOC

Révélons votre différence

¿QUÉ SOLUCIONES ALTERNATIVAS EXISTEN PARA LOS ADITIVOS ?

	Palancas de acción	
Conservantes	Taninos sacrificiales, levaduras bioprotectoras, levaduras inactivadas con contenido garantizado de glutatión, levaduras que no producen SO_2, bacterias lácticas seleccionadas, quitosano.	Métodos de tratamiento físico en fase de desarrollo : ultrapresión, camposeléctricos pulsados.
Reguladores de acidez	Levaduras productoras de ácidos orgánicos (*Lachancea Thermotolerans* para el ácido láctico).	Posibles métodos físicos de acidificación : resinas catiónicas, electrodiálisis
Estabilizadores tartáricos y cálcicos	Estabilización en frío con adición de : • Sales tartáricas • Sales cálcicas	Otros métodos físicos posibles para la estabilización tartárica : resinas catiónicas, electrodiálisis.
Manoproteínas de levadura	Estabilización anticipada durante las fases de vinificación y crianza, derivados de levadura específicos para estabilizar y aportar cuerpo y redondez.	
Gomas de recubrimiento	Actúan anticipadamente durante las fases de fermentación, añadiendo taninos, derivados específicos de la levadura y virutas de madera para aumentar la redondez y el dulzor.	
Gomas estabilizadoras	Taninos, levaduras y derivados de levaduras para estabilizar el color.	

Low SO_2 SOLUTIONS

edifys rilievo

edifys inciso

FULL COLOR

→ Para más información, póngase en contacto con su representante de IOC.