

The background of the entire page is a high-angle, black and white photograph of numerous wine bottles stacked in neat rows. The perspective is from above, looking down at the bottles, which are arranged in a grid-like pattern that recedes into the distance. The lighting creates strong highlights and shadows, emphasizing the cylindrical shape and the texture of the glass.

# Libro Blanco

## Etiquetado del vino

Claves para hacer frente al Reglamento (UE) 2021/2117

# ● Índice



## 01. Objetivo

P. 3

Introducción a la nueva normativa europea de etiquetado del vino tiene como principal objetivo garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores y asegurar su derecho a la información.

## 02. Medida comunitaria

P. 5

El marco normativo establece nuevas normas obligatorias para el etiquetado del vino y de los vinos aromatizados.

## 03. Contenido

P. 7

- Definiciones P. 9
- Obligatoriedad P. 10
- Exenciones P. 13
- Cálculo P. 14
- Medios electrónicos P. 16
- Datos prácticos P. 19

*Pincha sobre cada sección, tema o página para consultarla directamente.*



Comprometidos con la Enología

# 01

# Objetivo

---

# Objetivo

Lograr transparencia de cara a los consumidores, así como de armonización con reglas establecidas desde hace mucho tiempo en la industria alimentaria. O lo que es lo mismo, el fin de la nueva regulación sobre el etiquetado del vino es ofrecer a los consumidores una base e información para que puedan elegir los alimentos que consumen y evitar prácticas que induzcan a engaño.

Si la información nutricional en los alimentos hace alusión a la presencia del valor energético y de los nutrientes presentes en el alimento, en el vino hay determinados nutrientes que determinan la información nutricional, como el alcohol, que puede contribuir a un mediano o alto valor energético; el contenido de azúcares y, por supuesto, los alérgenos.

Es importante incluirlos para darle una base al consumidor para que pueda elegir el producto que desea en consecuencia.

A su vez, con esta nueva legislación, el mercado del vino responde y se adapta a las necesidades y tendencias del consumidor actual, que reclama en mayor proporción productos saludables y sanos. Cada vez más, la sociedad quiere saber y pide información clara a la hora de decidirse por uno u otro producto.

Con esta nueva regulación, por una parte, el consumidor podrá, de una manera sencilla y fácil, tener acceso a la lista de aditivos y al valor nutricional; y por otra, el productor no tendrá que sobrecargar su botella y deteriorar el visual de un envase con una cantidad de información poco atractiva.





Comprometidos con la Enología

# 02

# Medida comunitaria

---

# Marco normativo

El marco normativo actual viene dado por el Reglamento (UE) 2021/2117, que establece nuevas normas para el etiquetado del vino y de los vinos aromatizados. Este reglamento, publicado en el año 2021, sustituye al anterior Reglamento 1308/2013, en concreto a su artículo 119, y lo que hace es añadir nuevas reglas obligatorias para todas las categorías de los vinos.

También sustituye al Reglamento 251/2014, añadiendo un nuevo artículo, el artículo 6 bis, que introduce la nueva **información nutricional** y todo el **listado de ingredientes**. Para el caso de los vinos desalcoholizados con menos de 10 grados de alcohol habrá que indicar la fecha de durabilidad mínima, lo que viene siendo en el etiquetado de cualquier producto alimentario el “Consumir preferentemente antes de”.

**A partir del 8 de diciembre de 2023** será obligatorio introducir estas menciones. Hasta esa fecha, todo vino etiquetado sin cumplir con la normativa se va a poder seguir comercializando, pero, a partir de entonces, todo el vino que se etiqüete tendrá que cumplir con la normativa.

Además, la Comisión Europea tiene pendiente redactar un nuevo Reglamento Delegado que sustituirá al Reglamento Delegado (UE) 2019/33 y que introducirá reglas referentes a la indicación de ingredientes. También añadirá nuevas reglas para vinos comercializados a granel que, al igual que los etiquetados, deberán incluir la lista de ingredientes. Todo ello está pendiente de publicación.





Comprometidos con la Enología

# 03

# Contenido

---



A partir del próximo 8 diciembre, el **Reglamento (UE) 2021/2117**  publicado el 2 de diciembre de 2021 que modifica las normas de etiquetado de vinos y vinos aromatizados, obligará a que todos los vinos comercializados en la UE incluyan en la etiqueta:



**Valores  
energéticos**



**Intolerancias  
o alergias**



**Declaración  
nutricional**



**Lista de  
ingredientes**

Aquellos vinos producidos y etiquetados antes del 8 de diciembre de 2023 no se verán afectados y, por tanto, no necesitarán ningún tipo de modificación en sus etiquetas, por lo que podrán ser puestos en el mercado hasta que agoten existencias.

# Definiciones

## ¿Qué es un ingrediente?

Según el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre la Información alimentaria facilitada al consumidor, la definición de **ingrediente** es la siguiente: cualquier sustancia o producto, incluidos aromatizantes, aditivos alimentarios y enzimas alimentarias, o cualquier componente de un ingrediente compuesto, utilizado en la fabricación o preparación de un producto alimenticio y todavía presente en el producto terminado, posiblemente en una forma modificada; los residuos no se consideran ingredientes.

El Reglamento (UE) 2019/934 de 12 de marzo de 2019 enumera las prácticas enológicas autorizadas, y su clasificación como aditivos o auxiliares tecnológicos. Solo los aditivos están sujetos a etiquetado.

## ¿Qué es un aditivo y qué es un coadyuvante?

Un **aditivo alimentario** es toda sustancia cuya adición intencionada a los productos alimentarios tiene un objetivo tecnológico, en la etapa de su fabricación, transformación, preparación, acondicionamiento, transporte, conservación y tiene por efecto que ella misma o sus derivados se conviertan en un compuesto de los productos alimentarios.

Un **coadyuvante** se define como toda sustancia voluntariamente utilizada en la transformación de las materias primas de los productos alimentarios o sus ingredientes para responder a un cierto objetivo tecnológico durante el tratamiento o transformación. Pudiendo tener como resultado la presencia no intencionada, pero técnicamente inevitable, de residuos de esta sustancia o sus derivados en el producto final a condición de que estos residuos no presenten riesgo sanitario ni tengan efectos tecnológicos sobre el producto final.

Ejemplos: los clarificantes, etcétera.

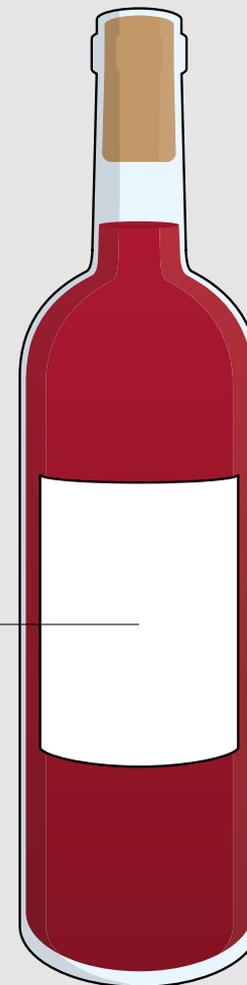


# Obligatoriedad

## ¿Qué aditivos están sujetos a etiquetado?

Ya sea en la etiqueta digital o en la etiqueta física, se deberán de indicar los aditivos de forma concreta en la lista de ingredientes. Se recomienda poner primero la categoría del aditivo, seguido del nombre del aditivo entre paréntesis “()”. Hay que añadir que si el aditivo es alérgeno, se deberá indicar en **negrita**.

- 1 Ingredientes
- 2 Aditivos
- 3 Alérgenos



# Aditivos

Según Reglamento (UE) 2019/934

- **Correctores de acidez:** ácido tartárico, ácido málico\*, ácido láctico, sulfato de calcio, ácido cítrico.
- **Conservantes y antioxidantes:** dióxido de azufre, bisulfito de potasio, metabisulfito de potasio, sorbato de potasio\*, lisozima\*, ácido ascórbico, dicarbonato de dimetilo (DMDC)\*.
- **Estabilizantes:** ácido cítrico, ácido metatartárico, goma arábiga, manoproteínas de levadura, carboximetilcelulosa (CMC)\*, poliaspartato de potasio\*, ácido fumárico\*.
- **Gases y gases de envasado:** argón, nitrógeno, dióxido de carbono.
- **Otras prácticas:** resina de pino carrasco, caramelo\*.

*Los aditivos con la mención \* no están autorizados en Ecológico.*

Estos aditivos reconocidos para la vinificación también se pueden consultar en el **Reglamento (UE) 2019/934** 

# Alternativas físicas

- **Alternativas a los correctores de acidez:** resinas catiónicas\*, tratamientos con electromembranas\*.
- **Alternativas a los conservantes y antioxidantes:** pasteurización flash y microfiltración tangencial,
- **Alternativas a los estabilizantes:** electrodiálisis\*, resinas catiónicas\*, estabilización por frío con o sin bitartrato de potasio\*.
- **Prácticas enológicas preventivas** incluyendo la bioprotección.

Para información relevante, consultar la tabla que hay disponible de la página 11 a la 23: **CUADRO 2: COMPUESTOS ENOLÓGICOS AUTORIZADOS COMO SE CONTEMPLA EN EL ARTÍCULO 3, APARTADO 1**



## ¿Qué debemos incluir como ingrediente?

La materia más importante, la uva, seguida del resto de materias que se le añaden al vino, como sacarosa o mosto de uva concentrado o aditivos conforme al reglamento (UE) 2022/68.

Los **ingredientes** deberán enumerarse en orden decreciente de peso cuando representen el 2% o más del producto terminado; los que constituyan menos del 2% podrán enumerarse en un orden diferente después de los demás ingredientes.

Y, como decíamos anteriormente, las **sustancias que causan alergias** deberán indicarse en **negrita** en la lista de ingredientes.

Esta información se suma a la información obligatoria ya presente en la etiqueta, en ningún caso la reemplaza.

# Exenciones

## Casos especiales

— El sulfuroso y sus derivados (E220 – E228). Puede agruparse e indicarse como “conservantes (sulfitos)”, algo que ya se hace actualmente.

— El dióxido de carbono, argón y/o nitrógeno. Puede indicarse como “embotellado en atmósfera de protección”.

— Para los vinos espumosos. El licor de tiraje y licor de expedición deben aparecer en la lista de ingrediente, solos o seguidos de los ingredientes que lo componen.

### ¿Qué componentes de alimentos podemos omitir de la lista de ingredientes?

1. Que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos.
2. Que su presencia en un alimento se deba al hecho que están contenidos en un ingrediente, siempre que ya no cumpla una función tecnológica en el producto acabado.



# Cálculo

## ¿Cómo expresar la información nutricional?

La información nutricional debe indicarse por cada 100 ml.

Deben expresarse **obligatoriamente**:

- El valor energético.
- Las grasas y ácidos grasos saturados.
- Los hidratos de carbono y azúcares.
- Las proteínas.
- La sal.

**Opcionalmente** se podrá completar con:

- Ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.
- Polialcoholes.
- Almidón.
- Fibra alimentaria.
- Vitaminas o minerales en cantidades significativas. Puede ser importante incluirlas en cantidades significativas y que puedan dar valor al producto.



### ¿Cómo se calcula el valor energético?

El valor energético debe calcularse utilizando los factores de conversión enumerados en el Anexo XIV del Reglamento (UE) No.1169/2011, o utilizando valores medios generalmente establecidos y aceptados por el sector.

De hecho, la declaración nutricional en la etiqueta podrá limitarse al valor energético (en kcal o kj), siempre que sea íntegramente accesible. Y es que el valor energético tiene más significado para el consumidor que el etiquetado de la tabla nutricional completa.

# Reglamento (UE) 2021/2117

## Declaración nutricional

		Valores/100ml
Valor energético		x kJ
		x kCal
Grasas		x g
	De las cuales ácidos grasos saturados	x g
Hidratos de carbono		x g
	De los cuales azúcares	x g
Proteínas		x g
Sal		x g

El valor energético debe calcularse utilizando los factores de conversión enumerados en el Anexo XIV del Reglamento (UE) No. 1169/2011, o utilizando valores medios generalmente establecidos y aceptados por el sector.

De forma voluntaria, se podrá expresar por unidad de consumo o porción.

Para ello, en la etiqueta deberá aparecer:

- Cantidad de consumo o porción
- Número total de porciones contenidas en la botella

# Medios electrónicos

La **información energética**, similar a la declaración de calorías en Estados Unidos, debe seguir figurando en las etiquetas de los vinos con la letra “E”, de Energía.

Los **posibles alérgenos** también deberán figurar en un lugar destacado y bajo la palabra “Contiene”.

A diferencia del contenido obligatorio de la etiqueta, si bien la información sobre los ingredientes y el contenido nutricional es obligatoria, puede facilitarse su acceso a través de un código QR o una URL en la etiqueta del vino.

Todas las menciones obligatorias, bien a través de etiqueta física o plataforma digital deben aparecer en el mismo campo visual, en el mismo idioma donde se comercializa y han de estar disponibles para su consulta durante toda la vida útil del producto.

## Restricciones

Hay dos restricciones especialmente importantes que los productores de vino y los fabricantes de etiquetas deben tener en cuenta para aquellos contenidos que se proporcionan mediante código QR o URL.

### 01

---

Las etiquetas electrónicas no pueden contener ninguna otra información destinada a la venta o a la comercialización.

### 02

---

No se pueden recoger ni rastrear los datos de los usuarios por medios electrónicos.



# Códigos QR

## Ventajas de uso

El uso de códigos QR para el cumplimiento de la normativa de la UE en materia de etiquetado de vinos tiene muchas ventajas. Tres de ellas son significativas:



Pueden traducirse automáticamente al idioma adecuado, dependiendo de dónde lo escanee el usuario.



Puede modificar las etiquetas en tiempo real, corrigiendo cualquier problema o error que descubra después de imprimir las.



Puede evitar grandes cambios en sus etiquetas físicas.





# Plataformas

## Etiquetado electrónico

Ante estas nuevas exigencias de etiquetado, facilitamos diferentes empresas que permiten generar códigos QR para ayudar a las bodegas a cumplir con la nueva legislación y dar respuesta a las necesidades de información y transparencia de los consumidores.



*Pincha sobre cada una de las imágenes para dirigirte a su página web y obtener más información.*

# Algunos datos prácticos

## — Tamaño de letra mínimo de la información nutricional en el QR

Las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9, apartado 1, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.

## — Ubicación y contenido del QR

La información de la normativa puede ir tanto en el frontal como en la contra, siempre y cuando se respete el artículo 13 del Reglamento 1169/2011: “la información obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible”. Además, los símbolos genéricos no son suficientes; se necesita un título explícito, como “ingredientes”, al presentar la lista de ingredientes a través del código QR, en conformidad con el Reglamento IAC, artículo 18, apartado 1.

## — Idiomas

La información obligatoria que va en la etiqueta (bien física o digital) se ha de proporcionar en todos los idiomas de la Unión Europea donde se comercializa el producto. Si el destino de los vinos es fuera de la Unión Europea, se atenderá a las regulaciones de ese país destino.

## — Tamaño mínimo del QR

El tamaño mínimo recomendado es de 1,31 cm x 1,31 cm con un margen de 0,16 cm por cada lado.

### 1 Tamaño mínimo del QR



1,31 cm x 1,31 cm  
+ 0,16 cm de  
margen

### 3 Ubicación y contenido

Etiqueta frontal o contra  
siempre y cuando sea fácilmente  
visible, claramente legible.

*El QR debe ir siempre acompañado  
de un título explícito.*

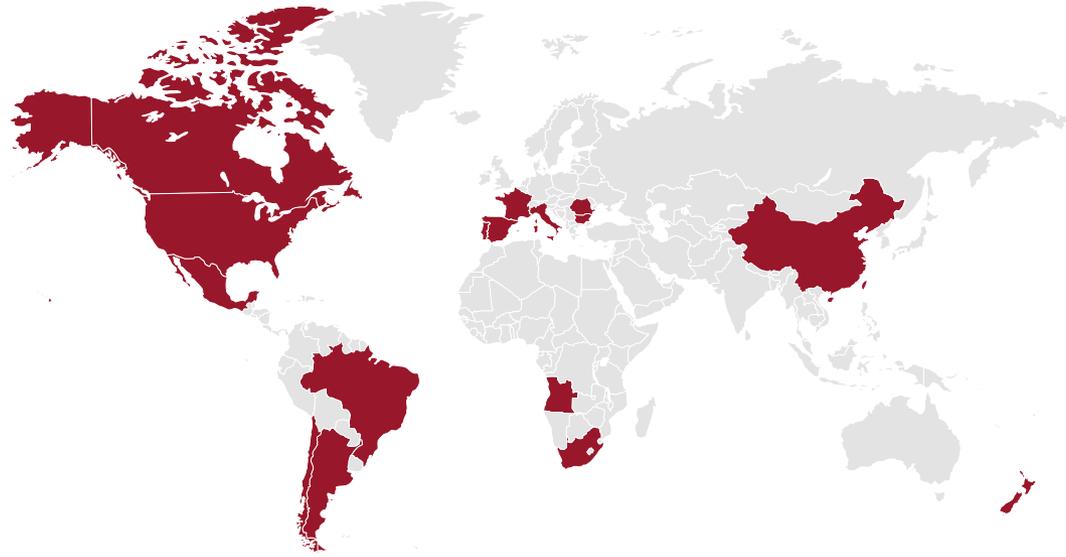
### 2 Tamaño de letra mínimo

Altura “x”  $\geq$  1,2 mm

### 4 Multilinguaje

La información obligatoria debe  
ser mostrada en los idiomas de  
la UE donde se comercializa el  
producto.

# Grupo **Agrovin**



---

central@agrovin.com | Tel.+34 926 55 02 00

**agrovin.com**

Avda. de los Vinos, s/n, P.I.Alces  
13600 Alcázar de San Juan  
Ciudad Real (ESPAÑA)