

Livro Branco

Rotulagem de vinhos

Chaves para lidar com o Regulamento (UE) 2021/2117

● Índice



01. Objetivo

P. 3

Introdução às novas regras europeias sobre a rotulagem do vinho, cujo principal objetivo é garantir a segurança alimentar dos consumidores e para garantir o seu direito à informação.

02. Medida comunitária

P. 5

O quadro regulamentar estabelece novas regras obrigatórias para a rotulagem do vinho e dos vinhos aromatizados.

03. Conteúdo

P. 7

- Definições P. 9
- Obrigatoriedade P. 10
- Isenções P. 13
- Cálculo P. 14
- Meios eletrónicos P. 16
- Dados práticos P. 19

Clique em cada secção, tópico ou página para aceder diretamente à mesma.



Comprometidos com a Enologia

01

Objetivo

Objetivo

Garantir a transparência para os consumidores, bem como a harmonização com regras há muito estabelecidas no setor alimentar. Por outras palavras, o objetivo do novo regulamento sobre a rotulagem do vinho consiste em facultar aos consumidores uma base e informações no sentido de lhes permitir escolher os alimentos que consomem e evitar práticas enganosas.

Se as informações nutricionais sobre os alimentos remetem para a presença do valor energético e dos nutrientes presentes nos alimentos, no vinho há um conjunto de nutrientes que determinam as informações nutricionais, como o álcool, que pode contribuir para um valor energético médio ou elevado; o teor de açúcar e, naturalmente, os alergénios.

É importante incluí-los para que os consumidores possam escolher o produto que pretendem em conformidade.

Por outro lado, com esta nova legislação, o mercado vitivinícola responde e adapta-se às necessidades e tendências do consumidor atual, que exige cada vez mais produtos saudáveis e são. Cada vez mais, a sociedade quer saber e exige informações claras no momento de optar por um produto ou outro.

Com este novo regulamento, por um lado, o consumidor poderá, de uma forma simples e fácil, ter acesso à lista de aditivos e ao valor nutricional; por outro lado, o produtor não terá de sobrecarregar a sua garrafa e estragar o aspeto visual de uma garrafa com uma quantidade de informação pouco atraente.





Comprometidos com a Enologia

02

Medida comunitária

Quadro regulamentar

O atual quadro regulamentar está definido no Regulamento (UE) 2021/2117, que estabelece novas regras para a rotulagem do vinho e dos vinhos aromatizados. Este regulamento, publicado em 2021, substitui o anterior Regulamento 1308/2013, nomeadamente o artigo 119, e acrescenta novas regras obrigatórias para todas as categorias de vinho.

Substitui também o Regulamento 251/2014, acrescentando um novo artigo, o artigo 6 bis, que introduz a nova **informação nutricional** e toda a **lista de ingredientes**. No caso dos vinhos desalcooledados com menos de 10 graus de álcool, é necessário indicar a data de durabilidade mínima, que na rotulagem de qualquer produto alimentar é "consumir de preferência antes de".

A partir de 8 de dezembro de 2023 será obrigatório introduzir estas menções. Até essa data, qualquer vinho rotulado sem cumprir a regulamentação poderá continuar a ser comercializado, mas a partir dessa data, todos os vinhos rotulados terão de cumprir a legislação.

Além disso, a Comissão Europeia ainda tem de elaborar um novo regulamento delegado para substituir o Regulamento Delegado (UE) 2019/33, que introduzirá regras relativas à indicação dos ingredientes. Acrescentará também novas regras para os vinhos comercializados a granel que, tal como a rotulagem, terão de incluir a lista de ingredientes. Tudo isto está pendente de publicação.





Comprometidos com a Enologia

03

Conteúdo



A partir do próximo dia 8 de dezembro, o **Regulamento (UE) 2021/2117**  publicado em 2 de dezembro de 2021, que altera as regras de rotulagem dos vinhos e dos vinhos aromatizados, obrigará à rotulagem de todos os vinhos comercializados na UE com:



**Valores
energéticos**



**Intolerâncias
ou alergias**



**Declaração
nutricional**



**Lista de
ingredientes**

Os vinhos produzidos e rotulados antes de 8 de dezembro de 2023 não serão afetados e, por conseguinte, não necessitam de alterar os seus rótulos e podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Definições

● O que é um ingrediente?

De acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, a definição de **ingrediente** é a seguinte: qualquer substância ou produto, incluindo aromas, aditivos alimentares e enzimas alimentares, ou qualquer constituinte de um ingrediente composto utilizado no fabrico ou na preparação de um género alimentício e ainda presente no produto final, eventualmente sob forma alterada; os resíduos não são considerados ingredientes.

O Regulamento (UE) 2019/934, de 12 de março de 2019, fornece uma lista de práticas enológicas permitidas e a sua classificação como aditivos ou auxiliares tecnológicos. Apenas os aditivos estão sujeitos a uma obrigação de rotulagem.

● O que é um aditivo e o que é um suplemento?

Um **aditivo alimentar** é qualquer substância adicionada aos alimentos com um objetivo tecnológico no fabrico, transformação, preparação, acondicionamento, transporte ou conservação dos alimentos, cujo efeito é tornar a substância ou os seus derivados um componente dos alimentos.

Um **excipiente** é definido como qualquer substância que é intencionalmente utilizada no processamento das matérias-primas ou ingredientes do género alimentício para cumprir um objetivo tecnológico específico durante o processamento ou transformação. Isto pode resultar na presença não intencional mas tecnicamente inevitável de resíduos desta substância ou dos seus derivados no produto final, desde que estes resíduos não apresentem um risco para a saúde e não tenham qualquer efeito tecnológico no produto final.

Exemplos: agentes clarificantes, etc.

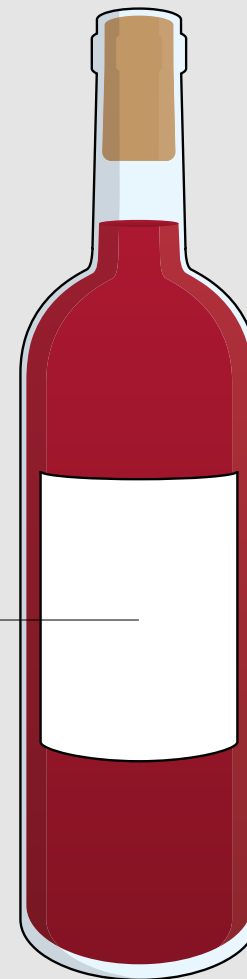


Obrigatoriedade

Quais os aditivos que devem ser mencionados no rótulo?

Quer seja no rótulo digital ou no rótulo físico, os aditivos devem ser especificamente mencionados na lista de ingredientes. Recomenda-se que a categoria do aditivo seja indicada em primeiro lugar, seguida do nome do aditivo entre parêntesis "()". Deve acrescentar-se que, se o aditivo for um alergénio, este deve ser indicado **negrito**.

- 1 Ingredientes
- 2 Aditivos
- 3 Alergénios




Aditivos

De acordo com o Regulamento (UE) 2019/934

- **Reguladores de acidez:** Ácido essênico, ácido málico*, ácido lático, sulfato de cálcio, ácido cítrico.
- **Dióxido de enxofre,** bissulfito de potássio, metabissulfito de potássio, sorbato de potássio*, lisozima*, ácido ascórbico, dicarbonato de dimetilo (DMDC)*.
- **Estabilizadores:** ácido cítrico, ácido metatartárico, goma arábica, manoproteínas de levedura, carboximetilcelulose (CMC)*, poliaspartato de potássio*, ácido fumárico*.
- **Gases de embalagem e gases:** argônio, azoto, dióxido de carbono.
- **Outros processos:** resina de pinheiro carrasco, caramelo*.

*Os aditivos assinalados com * não estão autorizados no Ecológico.*

Estes aditivos reconhecidos para uso enológico são também abrangidos pelo **Regulamento (UE) 2019/934** 

Alternativas físicas

- **Alternativas aos corretores de acidez:** resinas catiónicas*, tratamento por eletromembranas*.
- **Alternativas aos conservantes e antioxidantes:** pasteurização flash e microfiltração tangencial.
- **Alternativas aos estabilizantes:** eletrodialise*, resinas catiónicas*, estabilização a frio com ou sem bitartarato de potássio*.
- **Métodos enológicos preventivos,** incluindo a bioproteção.

Para informações pertinentes, consulte o quadro das páginas 11 a 23: **QUADRO 2: SUBSTÂNCIAS ENOLÓGICAS AUTORIZADAS EM CONFORMIDADE COM O ARTIGO 3, SECÇÃO 1**



O que devemos incluir como ingrediente?

A matéria-prima principal, as uvas, seguida de outras substâncias adicionadas ao vinho, como a sacarose ou o mosto de uvas concentrado, ou os aditivos definidos no Regulamento (UE) 2022/68.

Os **ingredientes** devem ser enumerados por ordem decrescente de peso, se representarem pelo menos 2% do produto acabado; os ingredientes que representem menos de 2% podem ser enumerados numa ordem diferente, a seguir aos outros ingredientes.

E, tal como já foi referido, as **substâncias alergénicas** devem ser indicadas na lista de ingredientes em **negrito**.

Estas informações complementam, mas não substituem, as informações obrigatórias que já constam do rótulo.

Exceções

Casos especiais

— Dióxido de enxofre e derivados de dióxido de enxofre (E220 - E228). Podem ser agrupados e rotulados como "conservantes (sulfitos)", o que já acontece atualmente.

— Dióxido de carbono, argão e/ou dióxido de azoto. Podem ser rotulados como "engarrafados com um gás de proteção".

— Para os vinhos espumantes. Na lista dos ingredientes, os licores de bebidas espirituosas e os licores de expedição devem ser rotulados isoladamente ou a seguir a cada ingrediente.

Que ingredientes alimentares podem ser omitidos da lista de ingredientes?

1. Os utilizados como excipientes tecnológicos.
2. cuja presença no género alimentício se deve à sua inclusão no ingrediente, desde que já não tenham uma função tecnológica no produto final.



Cálculo

Como expressar a informação nutricional

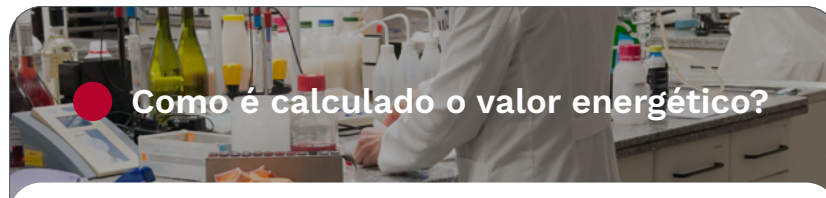
A informação nutricional deve ser expressa por cada 100 ml.

Deve exprimir-se **obrigatoriamente**:

- Valor energético.
- Gordura e ácidos gordos saturados.
- Hidratos de carbono e açúcares.
- Proteínas.
- Sal.

Opcionalmente poderá ser complementado com:

- Ácidos gordos monoinsaturados e polinsaturados.
- Polialcoóis.
- Amido.
- Fibra alimentar.
- Vitaminas ou minerais em quantidades significativas. Pode ser importante que estes estejam presentes em quantidades significativas e acrescentem valor ao produto.



Como é calculado o valor energético?

O valor energético deve ser calculado utilizando os fatores de conversão enumerados no anexo XIV do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 ou as médias geralmente estabelecidas e aceites pela indústria.

A declaração do valor nutricional no rótulo pode, de facto, limitar-se ao valor energético (em kcal ou kJ), desde que este esteja totalmente disponível. Isto porque o valor energético diz mais ao consumidor do que o valor nutricional completo no rótulo.

Regulamento (UE) 2021/2117

Declaração nutricional

		Valores/100ml
Valor energético		x kJ
		x kCal
Gordura		x g
	Dos quais ácidos gordos saturados	x g
Hidratos de carbono		x g
	Dos quais açúcares	x g
Proteína		x g
Sal		x g

O valor energético é calculado utilizando os fatores de conversão estabelecidos no anexo XIV do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 ou médias estabelecidas e geralmente aceites pela indústria.

Pode, opcionalmente, ser expresso por unidade ou porção.

Para o efeito, deve indicá-lo no rótulo:

- O número ou as porções a consumir.
- Número total de porções na garrafa.

Meios eletrônicos

A **informação energética**, que é semelhante à declaração de calorias utilizada nos EUA, deve continuar a figurar nos rótulos dos vinhos com a letra "E" de energia.

As informações sobre **possíveis alergênicos** devem também ser claramente indicadas por baixo da palavra "Contém".

Ao contrário do conteúdo obrigatório no rótulo, a informação nutricional e sobre os ingredientes, embora obrigatória, pode ser facilmente acessada através de códigos QR ou URL nos rótulos dos vinhos.

Todas as informações obrigatórias, quer estejam num rótulo físico ou numa plataforma digital, devem estar no mesmo campo de visão e na mesma língua em que são vendidas, e devem ser visíveis durante todo o prazo de validade do produto.

Limitações

Existem duas limitações particularmente importantes que os produtores de vinho e os rotuladores devem ter em conta para o conteúdo fornecido através de um código QR ou URL.

01

Os rótulos eletrônicos não devem conter qualquer outra informação de vendas ou comercialização.

02

Os dados do utilizador não devem ser recolhidos ou rastreados eletronicamente.



Códigos QR

Vantagens da sua utilização

Há muitas vantagens em utilizar códigos QR para cumprir a regulamentação da UE em matéria de rotulagem de vinhos. Três delas são essenciais:



Podem ser automaticamente traduzidos para a língua relevante, dependendo do local onde o utilizador os digitaliza.



Pode modificar as etiquetas em tempo real, corrigindo quaisquer problemas ou erros que detecte após a impressão.



Podem ser evitadas grandes alterações nos rótulos físicos.





Plataformas

Rotulagem eletrónica

Tendo em conta estes novos requisitos de rotulagem, disponibilizamos diferentes empresas para gerar códigos QR para ajudar as adegas a cumprir a nova legislação e responder às necessidades de informação e transparência dos consumidores.



Clique nas imagens para aceder aos respetivos sítios Web e obter mais informações.

Algumas informações práticas

— Tamanho mínimo dos caracteres da declaração nutricional no QR

As menções obrigatórias referidas no artigo 9, secção 1, devem ser impressas na embalagem ou no rótulo de modo a serem facilmente legíveis, com um tamanho de letra com uma altura x de, pelo menos, 1,2 mm, tal como definido no anexo IV.

— Localização e conteúdo do QR

A informação regulamentar pode ser colocada na frente ou no verso, desde que cumpra o disposto no artigo 13 do Regulamento 1169/2011: "As informações obrigatórias devem ser colocadas de forma visível e facilmente legível num local de destaque". Para além disso, os símbolos genéricos não são suficientes; é necessário um título explícito, como "ingredientes", quando se apresenta a lista de ingredientes através do código QR, em conformidade com o Regulamento IAC, artigo 18, nº 1.

— Idiomas

As informações obrigatórias no rótulo (físico ou digital) devem ser fornecidas em todas as línguas da UE em que o produto é comercializado. Se o destino do vinho for fora da UE, devem ser seguidas as regras do país de destino.

— Tamanho mínimo do QR

O tamanho mínimo recomendado é de 1,31 cm x 1,31 cm com uma margem de 0,16 cm de cada lado.

1 Tamanho mínimo do código QR



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

3 Localização e conteúdo

Etiqueta na frente ou no verso,
se for claramente visível e
legível.

O QR deve ser sempre acompanhado de um título explícito.

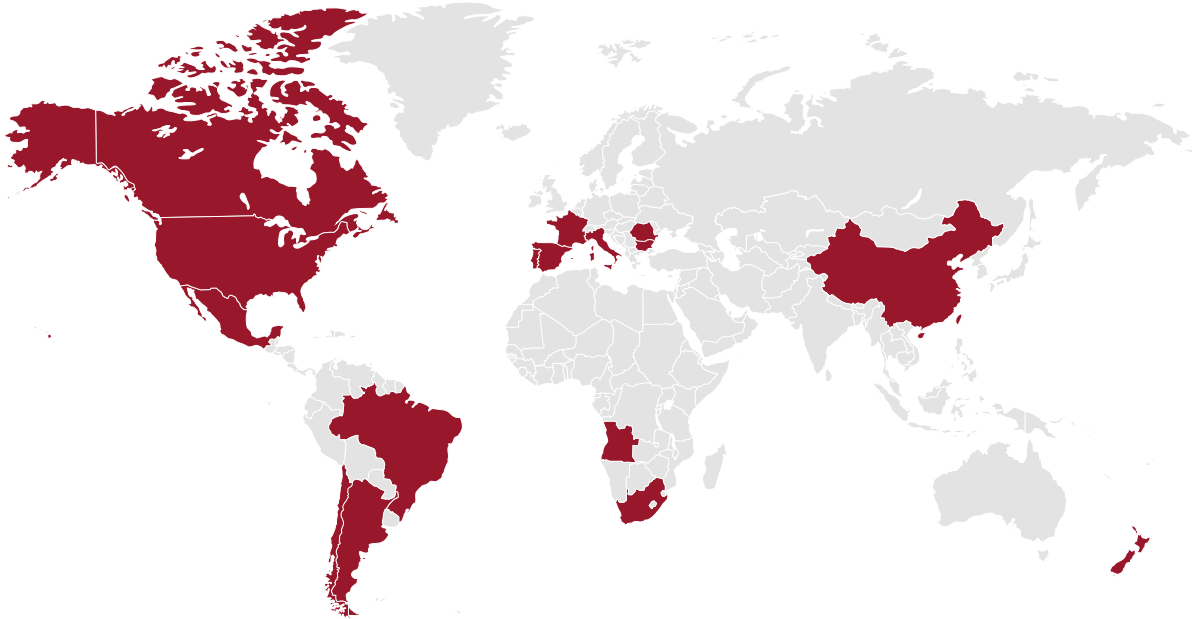
2 Tamanho mínimo de letra

Altura " x " \geq 1,2 mm

4 Multilingue

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)