

Nuevas reglas de etiquetado de las botellas de vino, para una enología transparente y concienciada

El 8 de diciembre de 2023 entró en vigor en la Unión Europea la nueva legislación sobre etiquetado del vino ([Reglamento UE 2021/2117](#)), que obliga a indicar en la etiqueta los ingredientes, la información nutricional y energética, además de las sustancias alergénicas.

La Comisión Europea ha aclarado que los vinos producidos antes del 8 de diciembre de 2023 están exentos de la aplicación de la nueva ley y pueden seguir vendiéndose hasta agotar existencias. Además, se han puesto a disposición [preguntas y respuestas](#) sobre la aplicación de las nuevas disposiciones sobre etiquetado de vinos, en las que se aclaran algunas dudas al respecto.

Al menos el 99,9% del vino proviene de las uvas

La introducción de esta legislación permite que la producción de vino sea más transparente para los consumidores. **Las bodegas deberán indicar en la lista de ingredientes uva, azúcar o mosto concentrado (si se utiliza) y los aditivos utilizados, tal y como exige el Reglamento Delegado (UE) 2019/934.**

Parte de esta información debe indicarse en la etiqueta, como por ejemplo el valor energético (kcal y kJ) por 100 ml de vino, mientras que otras pueden proporcionarse digitalmente mediante el uso de Códigos QR, como la declaración nutricional completa y la lista de ingredientes. Los alérgenos seguirán indicándose en la etiqueta física.

¿Qué es un aditivo?

Como ya aclarado por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino), el término aditivo se refiere a un conjunto de sustancias que se añaden durante la transformación del mosto en vino, durante las diferentes fases de la vinificación, con fines tecnológicos u organolépticos.

Su mención en la etiqueta debe estar asociada a su función tecnológica y puede presentarse utilizando las denominaciones especificadas o, alternativamente, el relativo código "E" de los aditivos.

La obligatoriedad de esta información puede alimentar dudas injustificadas entre los consumidores, comprometiendo a todo el sector que, dentro de la Unión Europea, es la principal fuente de exportaciones agroalimentarias.

Por tanto, es una buena idea proporcionar al consumidor información clara y precisa para comprender mejor las innovaciones introducidas por la legislación sobre etiquetado.



Sabías que...

La Unión Europea es el mayor productor de vino del mundo. Entre 2018 y 2022 la producción media anual fue de 163 millones de hectolitros. En 2022 representó el 45% de las superficies vitivinícolas del mundo, el 62% de la producción y el 48% del consumo. El sector vitivinícola es el mayor sector agroalimentario de la UE en términos de exportaciones: solo Italia, España y Francia exportaron conjuntamente el 53% del total en 2022.

(Fuente: <https://www.oiv.int/it>)

Proteger la calidad final del vino es el principal compromiso de Enartis que va acompañado de otro importante objetivo alineado con los valores de la empresa: **producir de forma sostenible.**

Investigación global para un proceso de estabilización sostenible

En 2011 Enartis inició una investigación sobre el poliaspartato de potasio con este objetivo. En 2012, gracias al compromiso de la Unión Europea, se puso en marcha el proyecto Stabiwine con la participación, además de Enartis, de diversos actores del mundo del vino, como universidades y centros de investigación de Europa, junto con bodegas y empresas del sector. Para el proceso de estabilización del vino existen diferentes técnicas válidas pero que implican diversas limitaciones, como tiempos de tratamiento prolongados, costes elevados, necesidad de equipos específicos y mano de obra especializada. También generan pérdidas cualitativas y cuantitativas de vino y una mayor huella ecológica.

KPA, el aditivo que permite conservar la calidad y defender el medio ambiente

La validación de la eficacia del uso del **poliaspartato de potasio (KPA)** como alternativa sostenible a diversas técnicas de estabilización tradicionales ha puesto de relieve sus numerosas ventajas:

- representa la técnica más avanzada para inhibir la formación de cristales de bitartrato de potasio sin provocar la inestabilidad del color estable;
- no cambia las características sensoriales del vino en el tiempo;
- es completamente biodegradable y no constituye un peligro para los operadores de la bodega;
- se considera una sustancia inofensiva para la salud de todos los consumidores;
- tiene un efecto inmediato, es sencillo de utilizar y puede aplicarse a cualquier tipo de vino antes o después de la filtración final.



Sabías que...

Si todas las bodegas de Europa utilizaran poliaspartato de potasio para la estabilización del vino, se piensa que las emisiones de CO₂ producidas en la fase previa al embotellado del vino se reducirían en un 95,5% anual. Lo mismo ocurre con la huella hídrica: el consumo de agua potable se reduciría en un 93%. Todo ello sin representar una carga económica para los productores que, por el contrario, conseguirían ahorros significativos.

Fuente: [proyecto Stabiwine](#).

Goma arábica, el aditivo de la naturaleza para una estabilización coloidal respetuosa

La goma arábica, indicada por las siglas E414, se utiliza desde hace muchos años en la industria alimentaria, a nivel mundial, gracias a sus propiedades estabilizantes y emulsionantes. Desde el año 2000 también está autorizada en el sector vitivinícola donde contribuye a la mejora del perfil organoléptico del vino con sensaciones de dulzor y equilibrio, así como a su estabilización.

La goma arábica se obtiene de árboles de la familia de las acacias y tiene un papel económico y medioambiental esencial para las zonas geográficas de producción:

- los cultivos de acacias que se encuentran en África al sur del desierto del Sahara crean una verdadera "barrera" verde que limita el avance del desierto;
- las acacias ayudan a fertilizar el suelo y se consideran un enorme recurso para la protección de la biodiversidad.

El uso de poliaspartato potásico y goma arábica contribuye por tanto a mejorar la calidad del vino, fomentando una enología que mira hacia la sostenibilidad.

Para facilitar la tarea a las bodegas, Enartis ha elaborado una declaración de los aditivos presentes en sus productos. Para obtener información al respecto, póngase en contacto con su persona de referencia de la zona.