

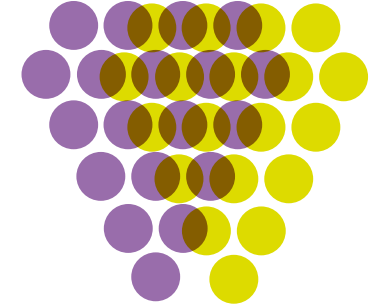
NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO

A partir del 8 de diciembre de 2023, además de las menciones que se indican actualmente en la etiqueta, **SERÁ OBLIGATORIO INDICAR** la **LISTA DE INGREDIENTES** y la **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** de los vinos.

El Reglamento (UE) 2021/2117 modifica las normas de etiquetado de los vinos y se deberán indicar todas las menciones obligatorias definidas en el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO

MARCO NORMATIVO



[Reglamento \(UE\) 2021/2117](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021 que modifica los Reglamentos (UE) 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, (UE) 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, (UE) 251/2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y (UE) 228/2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión.

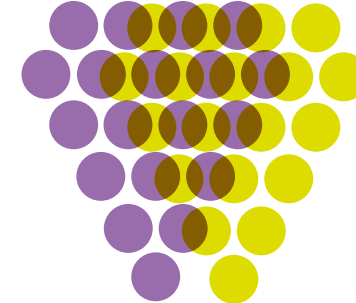
[Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión.

[Reglamento Delegado \(UE\) 2019/33](#) de la Comisión de 17 de octubre de 2018 por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

[Reglamento Delegado \(UE\) 2019/934](#) de la Comisión, de 12 de marzo de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, y la publicación de las fichas de la OIV.

[Reglamento Delegado \(UE\) 2022/68](#) de la Comisión de 27 de octubre de 2021 por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2019/934, por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las prácticas enológicas autorizadas.

NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO



¿A QUÉ VINOS APLICA?

- Vino
- Vino nuevo en proceso de fermentación
- Vino de licor
- Vinos espumosos
- Vino espumoso de calidad
- Vino espumoso aromático de calidad
- Vino espumoso gasificado
- Vino de aguja
- Vino de aguja gasificado

- Mosto de uva
- Mosto de uva parcialmente fermentado
- Mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada
- Mosto de uva concentrado
- Mosto de uva concentrado rectificado
- Vino de uvas pasificadas
- Vino de uvas sobremaduradas
- Vino aromatizado



Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Eusko Fundazioa

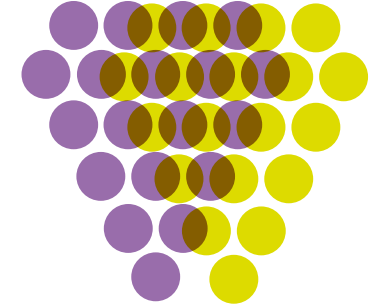


EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE



NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO



Podrán seguir comercializándose hasta agotar existencias:

Los vinos
producidos
antes del 8 de
diciembre

Los vinos
aromatizados
producidos
antes del 8 de
diciembre

Los
vinos aromatizados
producidos después del 8
de diciembre y etiquetados
antes de la publicación del acto
delegado que los regulará, el
cual está previsto para
febrero.

¿QUÉ SIGNIFICA PRODUCIDO?

Según la Comisión, cuando cumple con los requisitos de la categoría del vino.

Esto es, en el caso de:

- **vinos tranquilos:** cuando el vino alcanza el grado mínimo de alcohol y la acidez necesaria (después de la fermentación alcohólica)
- **vinos espumosos:** cuando el vino tiene una sobrepresión definida y una graduación mínima de alcohol (segunda fermentación por el método tradicional)
- **vinos olorosos:** cuando el vino alcanza el grado mínimo de alcohol y se le ha añadido alcohol o destilado.

VINOS NO CUBIERTOS POR LAS NUEVAS NORMAS



EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE

NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO



Desde el 8 DE DICIEMBRE DE 2023 está en vigor el Reglamento (UE) 2021/2117, el cual modifica las normas de etiquetado de los vinos y por el que se deberán indicar todas las menciones obligatorias definidas en el Reglamento (UE) 1169/2011, por lo que,

SERÁ OBLIGATORIO INDICAR:

LA LISTA DE INGREDIENTES

En la lista de ingredientes se incluirán todos los ingredientes del vino, en orden decreciente de peso.

y la INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La información nutricional se presentará en forma de tabla y por 100 ml. Además del valor energético, incluirá la cantidad de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

INGREDIENTES: uva, sacarosa, licor de tiraje, licor de expedición (mosto de uva concentrado, destilado de vino), corrector de acidez (ácido láctico), conservante (SULFITOS).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS por 100 ml.

Valor energético xx kJ/xx kcal

Grasas.....xx g

de las cuales:

-Saturadas..... xx g

Hidratos de carbono xx g

de los cuales:

-Azúcares..... xx g

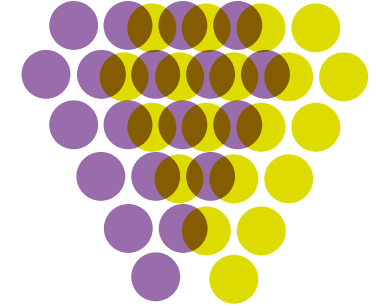
Proteínas..... xx g

Sal..... xx g



EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE

NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO

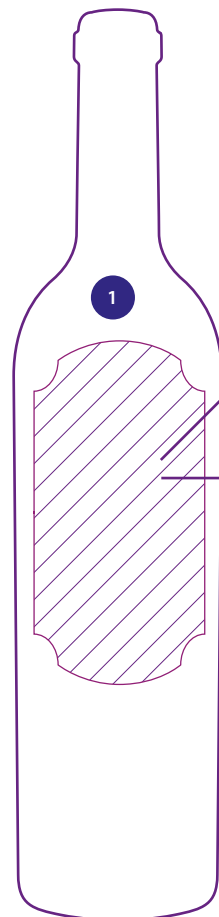


Existen 2 opciones para dar la información en la etiqueta:

NOVEDADES EN LA ETIQUETA

1

TODA LA INFORMACIÓN EN LA ETIQUETA FÍSICA



INGREDIENTES: uva, sacarosa, licor de tiraje, licor de expedición (mosto de uva concentrado, destilado de vino), corrector de acidez (ácido láctico), conservante (SULFITOS).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

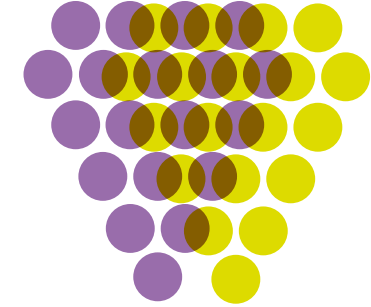
VALORES MEDIOS por 100 ml.

- > Valor energético xx kJ/xx kcal
- > Grasas.....xx g
de las cuales:
-Saturadas..... xx g
- > Hidratos de carbono xx g
de los cuales:
-Azúcares..... xx g
- > Proteínas..... xx g
- > Sal..... xx g



EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE

NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO



2

PARTE DE LA NUEVA INFORMACIÓN EN UNA ETIQUETA DIGITAL A TRAVÉS DE UN CÓDIGO QR

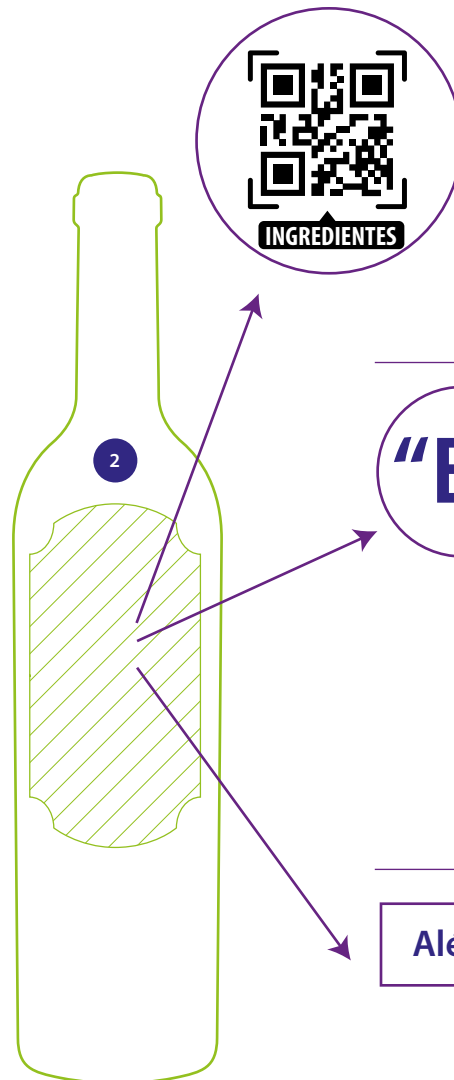
La lista de ingredientes y la información nutricional pueden indicarse a través de un código QR, que debe dejar claro a los consumidores cuál es su contenido, e incluirá la palabra “ingredientes”



La primera pantalla de destino a la que dirige el QR:

- No puede dar información comercial ni de marketing
- No puede recopilar si seguir los datos de las personas usuarias

NOVEDADES EN LA ETIQUETA



“E”

(valor energético)

E= xx kJ/ xx kcal (por 100 ml)

El **VALOR ENERGÉTICO** deberá indicarse obligatoriamente en la etiqueta física.

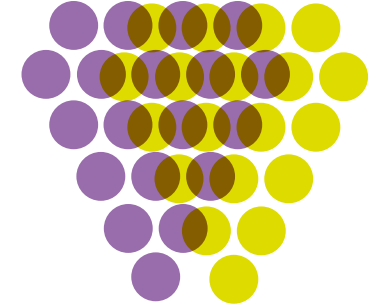
Se puede expresar mediante el símbolo «E» (de energía) y su valor en **kilojulios y kilocalorías, siempre por 100 ml.**

Alérgenos: “contiene SULFITOS”



EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE

NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO



LISTA DE INGREDIENTES

INGREDIENTE:

Según el Reglamento (UE) 1169/2011, se define como *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.*

La lista de ingredientes irá encabezada por un título que incluya la palabra **INGREDIENTES**. En ella **SE INCLUIRÁN TODOS LOS INGREDIENTES DEL VINO**, en orden decreciente de peso (los que constituyan menos del 2% podrán enumerarse en orden diferente).

Podrá facilitarse por un **medio electrónico** indicado en una etiqueta adherida a la **botella** (sin exhibir otra información con fines comerciales ni seguir datos de los usuarios).

SUSTITUCIONES DE TÉRMINOS:

- Se podrá utilizar el término **“uvas”** como ingrediente principal (en lugar de **“mosto de uva”**), y la expresión **“mosto de uva concentrado”** en vez de **“mosto de uva concentrado rectificado”**.
- La sacarosa utilizada en el aumento artificial del grado alcohólico podrá designarse como **“azúcar”**



NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO

ADITIVOS ALIMENTARIOS



EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE

En la lista de ingredientes se indicarán todos los aditivos utilizados en la producción que sigan presentes en el producto acabado. Irán precedidos de su categoría y podrán designarse mediante su nombre o su número E.

- Los **coadyuvantes tecnológicos** no se incluyen, **excepto si causan alergias**, que deberán indicarse en la etiqueta física.
- Las **levaduras** no se incluyen en la lista, salvo la manoproteína de levadura debido a que es un aditivo.

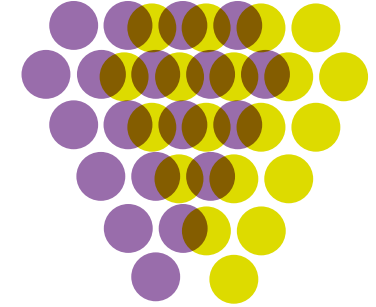
En el anexo I, parte A, cuadro 2 del Reglamento Delegado (UE) 2022/68, se establecen los compuestos enológicos autorizados, categorías, nombres y números E, así como sus condiciones y límites de uso.

SUSTITUCIONES DE TÉRMINOS:

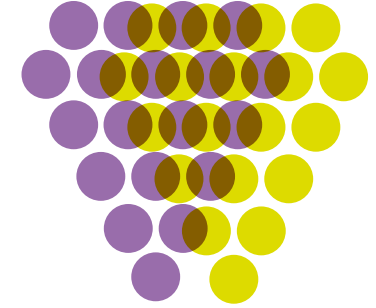
Los “**reguladores de la acidez**” y “**estabilizadores**” que sean similares o intercambiables entre sí podrán indicarse en la lista de ingredientes utilizando la expresión “**contiene... y/o**”, seguida de no más de tres aditivos, cuando al menos uno de ellos esté presente en el producto final.

Los gases de envasado pueden sustituirse por el término “**embotellado en atmósfera protectora**” o “**el embotellado puede realizarse en atmósfera protectora**”.

El “**licor de tiraje**” y el “**licor de expedición**” pueden expresarse como tales, o ir acompañados voluntariamente, entre paréntesis, de una lista de sus componentes



NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO



ALÉRGENOS

Aunque la lista de ingredientes se facilite por medios electrónicos, las sustancias causantes de alergias o intolerancias tienen que presentarse en la etiqueta física.

Los alérgenos deben estar **RESALTADOS TIPOGRÁFICAMENTE EN LA LISTA DE INGREDIENTES** de la etiqueta o precedidos de **“contiene”** si la lista de ingredientes se da a través de un código QR.

Por ejemplo, se podrá usar:

“sulfitos” o “dióxido de azufre”, “huevo”, “proteína de huevo”, “ovoproducto”, “lisozima de huevo” u “ovoalbúmina”; “leche”, “productos lácteos”, “caseína de leche” o “proteína de leche”.

Pueden además utilizarse pictogramas.



HUEVO



LÁCTEOS



SULFITO

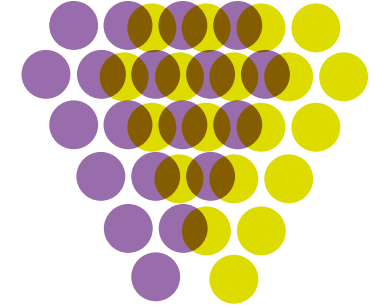
Los alérgenos y el lote pueden ir en otro campo visual diferente al resto de menciones obligatorias.



NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La INFORMACIÓN NUTRICIONAL se expresará en forma de tabla.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS por 100 ml.

- > Valor energético xx kJ/xx kcal
- > Grasas.....xx g
de las cuales:
-Saturadas..... xx g
- > Hidratos de carbono...xx g
de los cuales:
-Azúcares..... xx g
- > Proteínas..... xx g
- > Sal..... xx g

La información nutricional incluirá, **siempre por 100 ml:**

- a. el **VALOR ENERGÉTICO** indicado en kJ y kcal,
- b. las cantidades de **grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.**

De manera voluntaria, además de por 100 ml. los valores nutricionales se pueden dar **POR PORCIÓN** (una copa). En este caso, hay que indicar el tamaño de la porción y el número de porciones que contiene la botella.

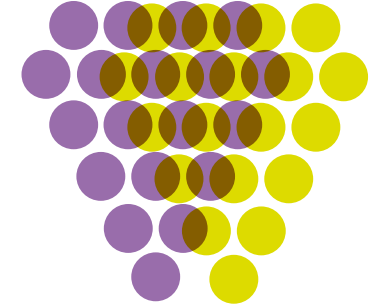


El VALOR ENERGÉTICO siempre figurará en la etiqueta física y podrá expresarse mediante el símbolo "E" (de energía).

Cuando las cantidades sean 0 o cercanas, se podrá indicar
"Contiene cantidades insignificantes de..."



NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO



VALORES A INDICAR

Se entiende por “VALOR MEDIO” el valor que represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un producto alimenticio, que tenga en cuenta las tolerancias por diferencias estacionales, los hábitos de consumo y otros factores que puedan influir en una variación del valor real.



Las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de:

- el análisis del alimento efectuado por el fabricante
- el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados, o
- los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados.



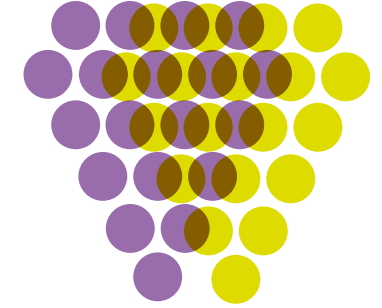
EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE

NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO

EJEMPLO DE ETIQUETA



EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

RIOJA ALAVESA

Parra

Tempranillo, Graciano

CRianza

Cosecha 2018

Ingredientes:

Información nutricional:

Embotellado por Bodegas La Parra, S.L.; Lagua

Producto de España

N.R.E. 000-VI



75 cl.

L4586

14% Vol.

CONTIENE SULFITOS

INGREDIENTES: uva, sacarosa, licor de tiraje, licor de expedición (mosto de uva concentrado, destilado de vino), corrector de acidez (ácido láctico), conservante (SULFITOS).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS por 100 ml.

- > Valor energético xx kJ/xx kcal
- > Grasas.....xx g
de las cuales:
-Saturadas..... xx g
- > Hidratos de carbono...xx g
de los cuales:
-Azúcares..... xx g
- > Proteínas..... xx g
- > Sal..... xx g

NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO

EJEMPLO DE ETIQUETA



EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

RIOJA ALAVESA

Parra

Tempranillo, Graciano

CRIANZA

Cosecha 2008

Ingredientes:

Información nutricional:





Embotellado por Bodegas La Parra, S.L.; Laguardia, España

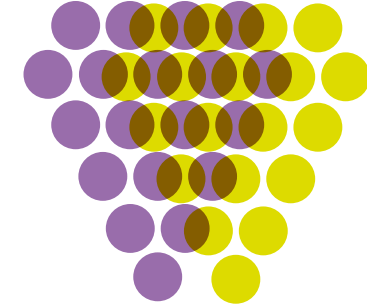
Producto de España

N.R.E. 000-VI



75 cl. L4588/VI

CONTIENE SULFITOS 14% Vol.



NOVEDADES EN EL
ETIQUETADO
DEL VINO

INGREDIENTES

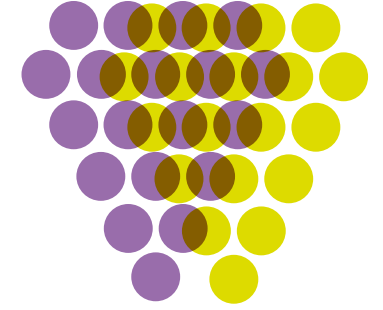
Uva, sacarosa, licor de tiraje, licor de expedición (mosto de uva concentrado, destilado de vino), corrector de acidez (ácido láctico), conservante (SULFITOS).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES MEDIOS por 100 ml.

Valor energético	xx kJ/xx kcal
Grasas	xx g
de las cuales:	
-Saturadas	xx g
Hidratos de carbono	xx g
de los cuales:	
-Azúcares.....	xx g
Proteínas	xx g
Sal	xx g

NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO



REQUISITOS GENERALES

EKONOMIAREN GARAPEN,
JASANGARRITASUN
ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD
Y MEDIO AMBIENTE

La **información obligatoria** se aplica a cualquier forma de comercialización. Los caracteres serán **iguales o superiores a 1,2 milímetros** y la información figurará en el idioma del país o lengua oficial comprensible para el consumidor donde se comercialice el vino.

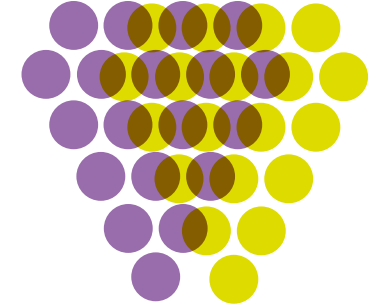
información obligatoria \updownarrow 1,2 milímetros



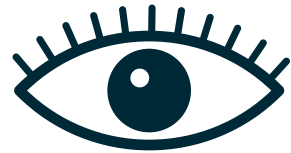
El sistema electrónico donde se coloque la información deberá presentar garantías equiparables a las de la etiqueta física, en términos de legibilidad, confiabilidad, durabilidad e integridad de la información durante toda la vida útil del producto. **La tecnología de códigos QR cumpliría con todos los requisitos.**



NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO



REQUISITOS GENERALES



La **LISTA DE INGREDIENTES** e **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** en el mismo campo visual que el resto de información obligatoria.

Si se proporciona en una **etiqueta electrónica**, el **CÓDIGO QR** en el mismo campo visual que el resto de información obligatoria.

Los **ALÉRGENOS** y el **LOTE** pueden ir en otro campo visual diferente al resto de menciones obligatorias.



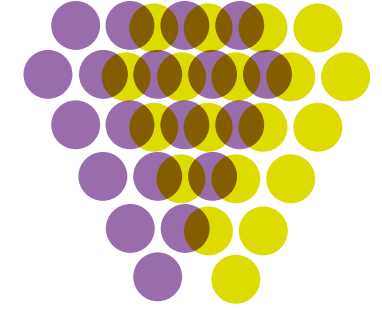
Para determinadas categorías, se indicará si el producto ha sido **desalcoholizado total o parcialmente**.

En los productos sometidos a **DESALCOHOLIZACIÓN** se debe indicar la **fecha de duración mínima** si tienen menos de 10 grados.



NOVEDADES EN EL ETIQUETADO DEL VINO

EJEMPLO DE NUEVA ETIQUETA FÍSICA



EJEMPLO DE NUEVA ETIQUETA VIRTUAL

