



ROTULAGEM DOS VINHOS: ONDE ESTAMOS?

No âmbito da reforma da PAC, foi aceite o Regulamento Europeu 2021/2117 relativo à rotulagem de vinhos e bebidas alcoólicas e entrará em vigor a partir de 8 de dezembro de 2023. Este último exige a presença de novas informações adicionais às regras já aplicadas em relação à menção de sulfitos e outros alérgenos. Então, o que esperar?



Bom saber :

As instituições europeias decidiram: os vinhos produzidos antes de 8 de dezembro de 2023 não serão afetados pela rotulagem.



QUAIS OS INGREDIENTES QUE PRECISARÃO APARECER?

A lista de ingredientes deve mencionar matérias-primas como uva, açúcar ou mosto concentrado se adicionado, bem como aditivos associados à sua função tecnológica, conforme definido no Regulamento (UE) 2019/934. A presença de auxiliares de processamento alergénicos será indicada a negrito na lista. Por outro lado, os auxiliares tecnológicos que contenham aditivos para preservar/estabilizar o próprio produto enológico não serão afetados pela rotulagem.

Os ingredientes serão listados em ordem decrescente de peso quando representarem mais de 2% do produto acabado; o despacho é, portanto, indiferente no que diz respeito aos aditivos.

Observe que o dióxido de enxofre (E220), o metabissulfito de potássio (E224) e o bissulfito de potássio (E228) podem ser agrupados sob o termo “conservantes [sulfitos]”. Nas categorias “reguladores de acidez” e “estabilizadores”, os produtos similares ou substituíveis entre si poderão ser indicados na lista de ingredientes utilizando a expressão “contém... e/ou” seguida de no máximo três aditivos, no máximo menos um dos quais está presente no produto final. Os gases utilizados durante o engarrafamento (dióxido de carbono, argon e azoto) podem ser substituídos pelas palavras “engarrafado em atmosfera protetora” ou “o engarrafamento pode ser realizado em atmosfera protetora”. Para os vinhos espumantes, o “licor de tiragem” e o “licor de expedição” terão a possibilidade de serem mencionados isoladamente sem indicação da lista dos seus constituintes.

Exemplo de lista de ingredientes :

Ingredientes : uvas, regulador de acidez (ácido L-tartárico), antioxidante (ácido L-ascórbico), conservantes (sulfitos), estabilizantes (goma arábica), estabilizantes (carboximetilcelulose e/ou ácido metatartárico e/ou manoproteínas).



DE QUE FORMA ?

A lista de ingredientes pode aparecer fisicamente no contra-rótulo ou por meio de rotulagem eletrônica. Plataformas (ex. : u-label, vin.co, dansmabouteille, etc.) já foram desenvolvidas para permitir a geração de QR CODE para serem adicionados às etiquetas, menos complicado que uma lista completa.



A coleta ou rastreamento de dados do usuário não será autorizada e a lista deverá ser dissociada de qualquer outra informação para fins comerciais.

E AS DECLARAÇÕES NUTRICIONAIS?

O valor energético será a única declaração nutricional obrigatória a constar do rótulo. Pode ser expresso pelo símbolo “E” (de energia), em kJ e kcal por 100 mL. A declaração nutricional completa (gorduras, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas, sal) pode ser desmaterializada eletronicamente. O cálculo destes valores será possível segundo duas opções: um cálculo através de coeficientes de conversão (Anexo XIV do Regulamento (UE) 1169/2011) com base no teor alcoólico e de açúcar dos vinhos, a utilização de médias de dados estabelecidas e aceite pelo setor.

Lista de 23 aditivos (autorizados na UE) :

Substâncias enológicas	Função	Substâncias enológicas	Função
Ácido L-ascórbico	Conservante	Goma arábica	Estabilizante
Dióxido de enxofre	Conservante	Ácido metatartárico	Estabilizante
Bissulfito de potássio	Conservante	Manoproteínas de levedura	Estabilizante
Metabissulfito de potássio	Conservante	Carboximetilcelulosa	Estabilizante
Sorbato de potássio	Conservante	Poliaspartato de potasio	Estabilizante
Lisozima	Conservante	Ácido fumárico	Estabilizante
Dimetildicarbonato (DMDC)	Conservante	Argón	Gaz inerte
Ácido cítrico	Regulador acidez	Nitrogénio	Gaz inerte
Ácido málico (D,L-; L-)	Regulador acidez	Dióxido de carbono	Gaz inerte
Ácido láctico	Regulador acidez	Resina de pinheiro alepo (Só para vinho restina)	Outros
Ácido tartárico (L(+)-)	Regulador acidez	Caramelo (Só para vinhos especiais)	Outros
Sulfato de Cálcio (Só vinhos licorosos)	Regulador acidez		

QUAIS SOLUÇÕES ALTERNATIVAS AOS ADITIVOS?

Alavancas de ação		
Conservantes	Taninos sacrificiais, leveduras de bioproteção, leveduras inativadas com teor garantido de glutatona, leveduras não produtoras de SO ₂ , bactérias lácticas selecionadas, quitosana.	Métodos de tratamento físico em desenvolvimento: Pressões ultra-altas, campos elétricos pulsados.
Reguladores de acidez	Leveduras produtoras de ácido orgânico (<i>Lachancea Thermotolerans</i> para el ácido láctico).	Possíveis métodos físicos de acidificação: resinas catiónicas, eletrodialise.
Estabilizadores tartáricos e de cálcio	Estabilização a frio com adição de sais tartárico e de cálcio :	Outros métodos físicos possíveis para estabilização tartárica: resinas catiónicas, eletrodialise.
Manoproteínas de levedura	Estabilização antecipada durante as fases de vinificação e envelhecimento derivados de leveduras específicas que permitem a estabilização e o fornecimento de gordura e redondeza.	 
Goma revestimento	Trabalho antecipado durante as fases de fermentação, adição de taninos, derivados específicos de leveduras e aparas de madeira permitindo ganho de redondeza e doçura.	
Gomas estabilizadoras	Taninos, leveduras, derivados de leveduras e bactérias que permitem a estabilização da cor.	

➔ Para obter informações adicionais, não hesite em contactar o seu interlocutor IOC ou visite o nosso website.



ENOTEXT

— DESDE 2003 —



www.enotext.pt



22 940 78 56 / 912 561 029



geral@enotext.pt



Rua do Castanhal, Lote 21 Sector II
4475-122 Gemunde Maia