

# Nueva normativa en el etiquetado de vinos y licores: un requisito específico en los análisis nutricionales y aditivos

POR ANTONIO T. PALACIOS Y EDUARDO LEIVA  
*Laboratorios Excell Ibérica*

En marzo de 2017, la Comisión Europea no pudo identificar razones objetivas que pudieran justificar la ausencia de valores nutricionales en las bebidas alcohólicas. Luego, la Comisión invitó al sector a proponer la autorregulación. Finalmente, el nuevo reglamento UE 2021/2117 de 2 de diciembre de 2021 y la nueva Política Agraria Común (PAC 2023-2027), han reformado profundamente las normas para el etiquetado de las bebidas alcohólicas, entre ellas las del vino y se aplica a todos los productos vendidos dentro de la Unión Europea. La directriz del reglamento es permitir una mayor transparencia para el consumidor y todo ello, sin que las etiquetas sean demasiado engorrosas. Por lo tanto, es fundamental comprender el contenido de la reforma para anticiparse a estos cambios evitando traumas y prisas de última hora.

El reglamento prevé un periodo de transición de 2 años. Todas las bebidas alcohólicas etiquetadas después del 8 de diciembre de 2023 deberán tener una **lista de aditivos** y una **declaración nutricional**. Para facilitar el proceso y simplificar la normativa, el etiquetado puede estar parcialmente digitalizado. Sin embargo, seguirá siendo necesario indicar los alérgenos y el valor energético **físicamente** en la etiqueta.

Un último punto importante de la reforma se refiere a las bebidas de origen vitivinícola que han sido sometidas a un tratamiento de desalcoholización reduciendo el GAV final adquirido a menos de 10% v/v, donde se debe indicar una fecha de duración mínima del producto (a consumir preferentemente antes de...)

Por parte de la Comisión se han escrito varios documentos informativos sobre el tema. Los documentos aportados por Oeno-

pia a nivel internacional y por la FEV a nivel español, son especialmente claros y precisos. El propósito de este escrito es especificar los elementos relacionados con los aspectos nutricionales y con la lista de ingredientes enológicos.

## La declaración nutricional

Según el reglamento de la UE 1169/2011, la declaración nutricional dentro de la Unión Europea debe contener al menos los siguientes elementos abajo especificados. En el caso de bebidas, se expresará por 100 mL o 100 g de producto o por ración (por ejemplo, el equivalente a una copa de vino).

- Valor energético (en kcal y kJ)
- Materia grasa (en g), de los cuales los ácidos grasos saturados.
- Carbohidratos (en g), de los cuales los azúcares.
- Proteínas (en g).
- Sal (en g).

Esta declaración se complementa con el contenido de fibra dietética, ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos poliinsaturados, polioles, vitaminas y minerales presentes en cantidades significativas.

A continuación, encontrará diferentes tipos de informes completos de análisis nutricionales realizados en el Laboratorio Excell sobre las diferentes matrices del sector. El ejemplo de la izquierda se refiere a un vino y el ejemplo de la derecha a una bebida espírituosa.

## El valor energético

El valor energético es un concepto más simple. Puede obtenerse de varias formas diferentes, pero en todos los casos debe ser un dato preciso, no aleatorio. La noción de corrección no está cla-

PARÁMETRO	UNIDADES	LQ	RESULTADO
Valor energético en kcal	Kcal/100ml		80
Valor energético en KJ	Kcal/100ml		336
Hidratos de carbono	g/100ml	0,5	2,3
de los cuales azúcares	g/100ml	0,1	<LQ
Fructosa	g/100ml	0,1	<LQ
Glucosa	g/100ml	0,1	<LQ
Lactosa	g/100ml	0,1	<LQ
Maltosa	g/100ml	0,1	<LQ
Sacarosa	g/100ml	0,1	<LQ
Lípidos	g/100ml	0,5	<LQ
De los cuales ácidos grasos saturados	g/100ml	0,1	<LQ
Proteínas	g/100ml	0,2	<LQ
Fibras	g/100ml	0,5	<LQ
Sal	g/100ml	0,01	0,0
Sodio	g/100ml	0,01	<LQ
Cenizas	g/100ml	0,2	0,6
Humedad	g/100ml	0,1	96,5
Residuo seco	g/100ml	0,1	2,9
Etanol	g/100ml	0,5	10,1

PARÁMETRO	UNIDADES	LQ	RESULTADO
Valor energético en kcal	Kcal/100ml		186
Valor energético en KJ	Kcal/100ml		779
Hidratos de carbono	g/100ml	0,5	46,5
de los cuales azúcares	g/100ml	0,1	35,9
Fructosa	g/100ml	0,1	18,4
Glucosa	g/100ml	0,1	17,5
Lactosa	g/100ml	0,1	<LQ
Maltosa	g/100ml	0,1	<LQ
Sacarosa	g/100ml	0,1	<LQ
Lípidos	g/100ml	0,5	<LQ
De los cuales ácidos grasos saturados	g/100ml	0,1	<LQ
Proteínas	g/100ml	0,2	<LQ
Fibras	g/100ml	0,5	<LQ
Sal	g/100ml	0,005	<LQ
Sodio	g/100ml	0,005	<LQ
Cenizas	g/100ml	0,2	<LQ
Humedad	g/100ml	0,1	53,2
Residuo seco	g/100ml	0,1	46,7
Etanol	g/100ml	0,5	<LQ

Figura 1. Informes de análisis nutricionales a modo de ejemplo de un vino (izquierda) y de un destilado (derecha).

ramente expresada en el reglamento europeo, pero fue definida a posteriori en una guía de la Comisión Europea que sirve de base para la actividad de control del organismo en cuestión, la Dirección General de la Competencia, de Consumo y de la Represión de Fraudes, quien regula legalmente las informaciones contenidas en las etiquetas de los alimentos, entre otras.

2. Cálculo a partir de los valores de cada ingrediente utilizado en la “receta”;
3. Uso de valores establecidos/aceptados por el sector para un determinado producto.

Para el cálculo, el sector vitivinícola propuso a la comisión una fórmula simplificada, así como una tabla de valores medios conocidos.

Carbohidratos Azúcares Proteínas Fibras	<10g por 100g: ± 2g De 10 a 40g por 100g: ± 20% >40g por 100g: ± 8g
Materia grasa	<10g por 100g: ± 1,5g De 10 a 40g por 100g: ± 20% >40g por 100g: ± 8g
Ácidos grasos saturados Ácidos grasos mono-insaturados Ácidos grasos poliinsaturados	<4g por 100g: ± 0,8g ≥4g por 100g: ± 20%
Sodio	<0,5g por 100g: ± 0,15g ≥0,5g por 100g: ± 20%
Sal	<1,25g por 100g: ± 0,375g ≥1,25g por 100g: ± 20%

Figura 2. Tolerancias permitidas (Extracto de la Tabla 1, Guía de la Comisión Europea “Tolerancias y redondeo”).

Se proponen tres métodos para obtener el valor energético (E), pero se recomienda el método número 1:

1. Análisis de las diferentes familias de compuestos y cálculo según EU 1169/2011;

$$E = GAV \cdot \rho \cdot \frac{V_{\text{vino}}}{100} \cdot C_{\text{falc}} + \frac{\text{Mazúcares}}{1000} \cdot V_{\text{vino}} \cdot C_{\text{fcarb}}$$

E: valor energético (kJ o kcal/ml)  
 GAV: Grado alcohólico volumétrico (%)  
 ρ: Densidad del etanol (0,789 g/l)  
 V<sub>vino</sub>: Volumen de vino (mL)  
 C<sub>falc</sub>: Factor de conversión para alcohol (17 kJ/g – 4 kcal/g)  
 m<sub>azúcares</sub>: Gramos de azúcar por litro de vino  
 C<sub>fcarb</sub>: Factor de conversión de carbohidratos (29 kJ/g – 7 kcal/g)

Los métodos 2 y 3 están justificados para productos cuya fluctuación entre lotes de producción es baja y esté perfectamente controlada. En el caso del sector del vino y de las bebidas espirituosas vitivinícolas estos métodos parecen difíciles en su aplicación, ya que presentan fluctuaciones naturales en la composición del producto.

Como se dijo anteriormente, la indicación del valor energético debe ser física en la etiqueta, precedida de la letra **E** (energía expresada en kJ o kcal por 100 mL), pero los demás ele-

CATEGORÍA DE PRODUCTO	SUBCATEGORÍA DE PRODUCTO	VOLUMEN DE REFERENCIA	CONTENIDO ENERGÉTICO (KJ/KCAL)
Vino blanco Vino tranquilo Vino tinto Vino rosado	Medio dulce	100 ml = unidades de alcohol	324kJ / 77kcal
	Seco		
	Medio seco		
Vino espumoso	Dulce	100 ml = unidades de alcohol	380kJ / 91kcal
	Brut nature	100 ml = unidades de alcohol	284kJ / 68kcal
	Extra brut	100 ml = unidades de alcohol	288kJ / 68kcal
	Brut	100 ml = unidades de alcohol	291kJ / 70kcal
	Extra seco	100 ml = unidades de alcohol	305kJ / 73kcal
	Seco	100 ml = unidades de alcohol	322kJ / 77kcal
	Semi-seco	100 ml = unidades de alcohol	350kJ / 84kcal
Bebidas alcohólicas a base de vino (BABV)	BABV 7,5% vol	100 ml	301kJ / 72kcal
		130 ml unidades de alcohol	392kJ / 94kcal
	BABV 15% vol	100 ml	602kJ / 144kcal
		85 ml unidades de alcohol	512kJ / 122kcal
		100 ml	519kJ / 124kcal
Vino de licor	Vino de licor 15% vol	85 ml unidades de alcohol	441kJ / 105kcal
		100 ml	636kJ / 152kcal
	Vino de licor 20% vol	100 ml	636kJ / 152kcal
		60 ml unidades de alcohol	382kJ / 91kcal

mentos de la declaración nutricional pueden estar disponibles en forma digitalizada a través de etiquetas electrónicas, lo que se puede gestionar a través de la plataforma U-Label, cuyo desarrollo ha sido posible gracias a la colabora-

ción entre las asociaciones europeas: CEEV y SpiritsEUROPE y sus respectivas asociaciones nacionales en los distintos países, entre las que se encuentran la Federación Española del Vino (FEV) y Espirituosos España.

# SECCIÓN OUTLET

[WWW.INVIA1912.COM](http://WWW.INVIA1912.COM) / 
 [WWW.INVIASHOP.COM](http://WWW.INVIASHOP.COM) / 
 [WWW.TIENDAINVIA.COM](http://WWW.TIENDAINVIA.COM)

 <b>FERMENTADOR 300L CON CAMISA</b> <div style="background-color: blue; color: white; padding: 5px; display: inline-block;"><b>2.200 €</b></div> <small>*PRECIO SIN IVA</small>	 <b>GENERADOR DE VAPOR</b> <div style="background-color: blue; color: white; padding: 5px; display: inline-block;"><b>2.990 €</b></div> <small>*PRECIO SIN IVA</small>	 <b>BOMBA HELICOIDAL T120 15 TON / H</b> <div style="background-color: blue; color: white; padding: 5px; display: inline-block;"><b>9.800 €</b></div> <small>*PRECIO SIN IVA</small>
 <b>DEPÓSITO ATMOSFÉRICO E.Q CON CAMISA EN CILINDRO 1.000 LITROS</b> <div style="background-color: blue; color: white; padding: 5px; display: inline-block;"><b>3109.92 €</b></div> <small>*PRECIO SIN IVA</small>	 <b>COCCIOPESTO 1.000 LITROS</b> <div style="background-color: blue; color: white; padding: 5px; display: inline-block;"><b>7.530 €</b></div> <small>*PRECIO SIN IVA</small>	 <b>AGITADOR LATERAL EXTRAIBLE PARA DEPÓSITOS CAPACIDAD 15.000 LITROS</b> <b>SIN VARIADOR TF</b> <div style="background-color: blue; color: white; padding: 5px; display: inline-block;"><b>1.950 €</b></div> <small>*PRECIO SIN IVA</small>

INFÓRMATE: [info@invia1912.com](mailto:info@invia1912.com) / 938 902 418  
**GARANTIZA TU FUTURO INVIRTIENDO HOY EN IN VIA**

La plataforma permite que cualquier empresa de vinos o bebidas espirituosas, independientemente de su tamaño, brinde a los consumidores de la UE información relevante, estandarizada y detallada, como el listado de ingredientes, información nutricional, pautas de consumo responsable e información sobre sostenibilidad. Lo que no se permiten son elementos publicitarios en el formato electrónico. El fin principal de dicha plataforma es entonces aportar transparencia al consumidor y facilitar la digitalización.

### Lista de ingredientes

Al respecto, el Reglamento (UE) 2019/934 de 12 de marzo de 2019, enumera las prácticas enológicas autorizadas, así como su clasificación como aditivos o auxiliares tecnológicos. Solo los aditivos están sujetos al etiquetado.

Según el reglamento de información al consumidor (UE) 1169/2011, la definición de ingrediente es: cualquier sustancia o producto, incluidos los aromatizantes, los aditivos y las enzimas alimentarias, o cualquier constituyente de un ingrediente compuesto, que se utilice en la fabricación o la preparación de un producto alimenticio y que siga estando presente en el producto acabado, posiblemente en una forma modificada; los residuos no se consideran ingredientes.

Los ingredientes o aditivos considerados a mencionar en las etiquetas electrónicas, que no tienen por qué figurar físicamente en las etiquetas de las botellas, son los siguientes:

- **Preservantes:** ácido L-ascórbico, dióxido de azufre, hidrógeno sulfito de potasio, sulfito anhidro de potasio, hidrógeno sulfito de amonio, sorbato de potasio, lisozima, dimetildicarbonato (Velcorin®).
- **Estabilizadores:** goma arábiga, ácido metatátrico, manoproteínas de levaduras, carboximetilcelulosa (CMC), poliaspartato de potasio, ácido fumárico y taninos.
- **Reguladores de acidez:** ácido cítrico, ácido málico (D,L-; L-), ácido láctico, ácido tartárico (L(+)-) y sulfato de calcio (solo vinos de licor).
- **Otros:** Caramelo (solo para vinos especiales).

Todos los ingredientes mencionados son fácilmente analizables y el laboratorio ya realiza dichos ensayos. Excepcionalmente, las manoproteínas de levaduras, los taninos y los isómeros del ácido málico y láctico considerados como aditivos deben ser mencionados en la lista de ingredientes, y muy posiblemente sean controlados por trazabilidad documental, ya que analíticamente es imposible distinguir mediante técnicas de ensayo habituales cuales son aditivos y cuales son originarios del propio vino. El DMDC al desaparecer después de su empleo, tampoco es analizable, pero si trazable desde el punto de vista administrativo.

### Conclusiones

En resumen, los laboratorios vitivinícolas deben desarrollar los análisis necesarios para cubrir estas nuevas necesidades reglamentarias del sector, nosotros ya lo hemos hecho. Por lo tanto, recomendamos a todas las bodegas embotelladoras que comiencen a anticipar estos elementos realizando algunos análisis sobre los próximos vinos destinados a la venta en Europa, para así poder construir bases de datos y cumplir con los objetivos de transparencia e información al consumidor. La realidad es que no todos los lotes de vino de una misma marca perteneciente a la misma bodega necesitan ser analizados sistemáticamente, pero una vez establecidos estos datos, será posible definir los elementos de variabilidad y organizar planes de control/vigilancia adaptados a estos objetivos reglamentarios de obligatorio cumplimiento.

### Bibliografía

- Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011. Diario Oficial de la Unión Europea, pág. 18-56.
- Reglamento (UE) N° 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo de 2 de diciembre de 2021. Diario Oficial de la Unión Europea, pág. 262 a 314.
- La Política Agrícola Común 2023-2027 y el Plan Estratégico: Un nuevo modelo de PAC orientada a la obtención de resultados. <https://www.mapa.gob.es/es/pac/post-2020/>