

Etiquetatge digital: dubtes i oportunitats davant del repte de Desembre de 2023

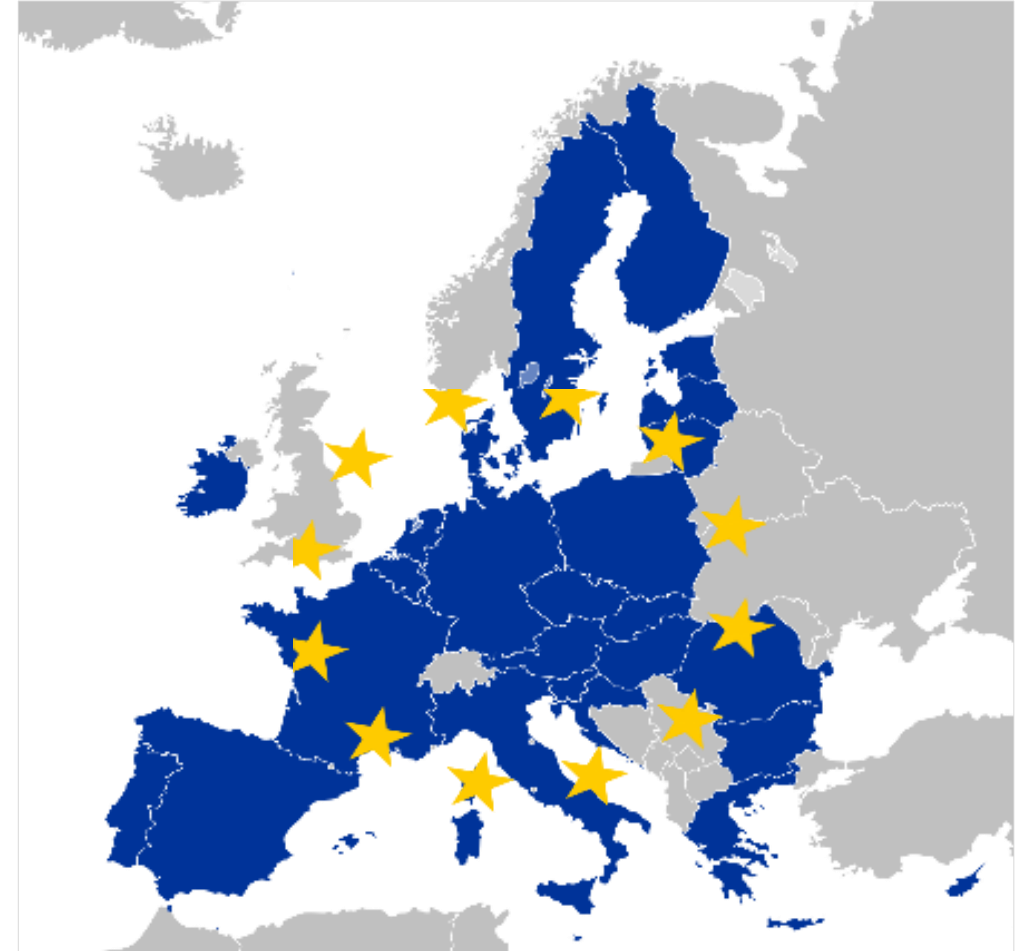
2ª Jornada formativa sobre Etiquetatge digital
20/09/2023

Dr Ignacio Sánchez Recarte
Secretari General CEEV



CEEV – Comitè Europeu d'Empreses Vitivinícoles

- Representa els productors i comerciants de la UE de vi i productes de vi aromatitzat
- 25 associacions nacionals de 12 països de la UE + Suïssa, Regne Unit i Ucraïna
- Un consorci de 4 empreses vinícoles líders de la UE
- Els nostres membres produeixen i comercialitzen la gran majoria de vins amb i sense IG



LA NOVA LEGISLACIÓ

2011

Publicació del reglament FIC: totes les begudes alcohòliques queden exemptes de la indicació de la llista d'ingredients i la declaració nutricional

2017

Informe de la Comissió: no s'han trobat motius per al manteniment de les exempcions. La Comissió demana al sector que proposi una proposta d'autoregulació

2018

Proposta d'autoregulació del sector: presentada a la Comissió, però el sector vitivinícola demana paral·lelament l'adopció de normes adequades per als vins i els vins aromatitzats per evitar la inseguretats jurídica i protegir el mercat únic.

2018

Proposta de reforma de la PAC de la Comissió: no inclou inicialment una proposta sobre ingredients i declaració nutricional, però...

2021

La nova PAC: Publicació el 6/12/2021 del Reglament 2021/2117



CANVIS EN L'ETIQUETAT DEL VI I EL VI AROMATITZAT

➤ Què declarar

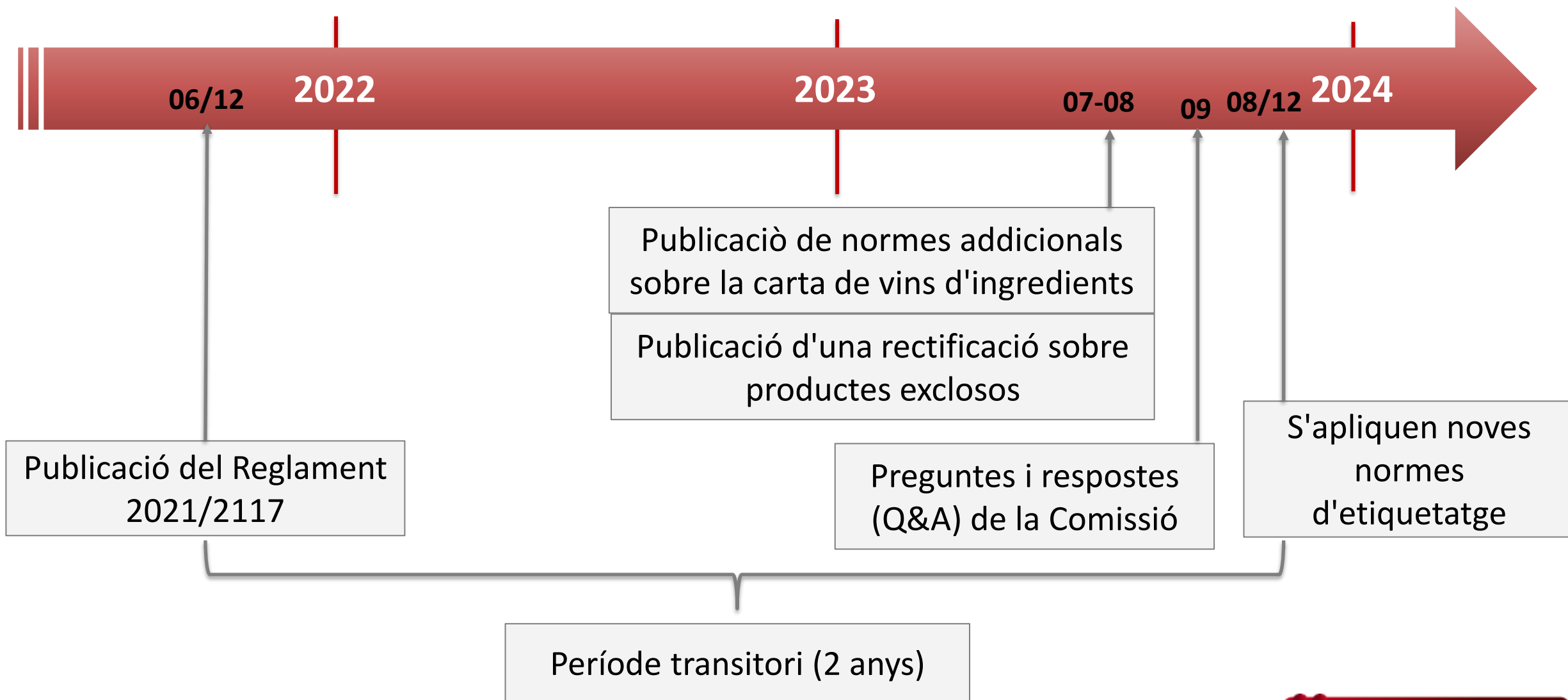
- Indicació obligatòria de la informació nutricional
- Indicació obligatòria de la llista d'ingredients

➤ On declarar

- A l'etiqueta
- **En una etiqueta electrònica**

➤ Especificacions de la e-label

- Sense informació de màrqueting
- Sense seguiment dels consumidors





PRODUCTES NO COBERTS PER LES NOVES NORMES

Vi i vi aromatitzat que s'hagin produït i **etiquetat** abans del 8 de desembre de 2023 podran continuar posant-se al mercat fins a esgotar les existències.

QUÈ SIGNIFICA PRODUÏT?

Encara falta aclarir per la Comissió Europea però, en s'interpretaria com el moment en què s'ha creat la categoria de vi (en el cas dels vins escumosos, 2^a fermentació per mètode tradicional)

RECOMANACIÓ: No retardeu el procés i prepareu-vos per a les noves etiquetes d'enguany

SI TOTA LA INFORMACIÓ NOVA A L'ETIQUETA FÍSICA



01

La llista completa d'ingredients amb les substàncies al·legèniques en negreta

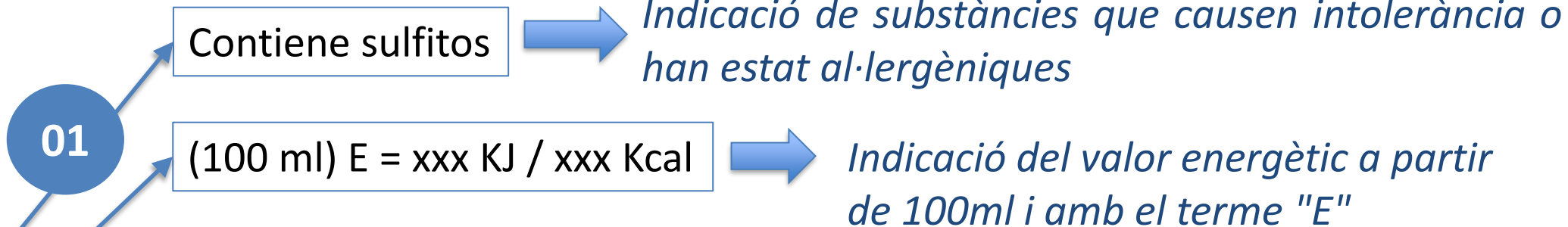
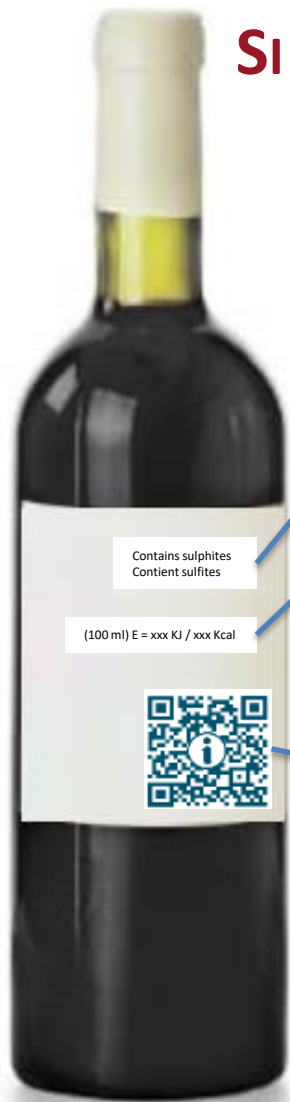
INGREDIENTES: uvas, conservante (**sulfites**), corrector de acidez (ácido tartárico)

02

La taula de declaració nutricional completa

DECLARATION	VALUE /100ml
Energy	xxx KJ /xxx Kcal
Fat	g
of which saturates	g
Carbohydrate	g
of which sugar	g
Protein	g
Salt	g

SI TOTA LA INFORMACIÓ NOVA EN E-LABEL



DECLARATION	VALUE /100ml
Energy	xxx KJ /xxx Kcal
Fat	g
of which saturates	g
Carbohydrate	g
of which sugar	g
Protein	g
Salt	g

“El mitjà/plataforma electrònica en què es col·loca la informació ha de proporcionar garanties comparables a l'etiqueta física, pel que fa a la llegibilitat de la informació, l'estabilitat, la fiabilitat, la durabilitat i la integritat de la informació durant tota la vida útil del producte”.

QR-code VS website

Información por lote

Durabilidad del código QR

RECOMANACIÓ:

- Utilitzeu la tecnologia de codis QR per enviar els consumidors a un lloc web independent de l'empresa vinícola
- L'accés serà directe, no s'autoritza cap pàgina web intermèdia



- Web intermediary
- Porta de l'edat
- Catàleg d'opcions
- Pàgina d'etiquetes electròniques múltiples

CAMP DE VISIÓ

- La llista d'ingredients i informació nutricional en el **mateix camp visual** que la resta d'informació obligatòria
- Si es dóna en una etiqueta electrònica, el codi QR al mateix camp visual que la resta d'informació obligatòria

LLEGIBILITAT

- Tota la informació indicada a l'etiqueta física ha de complir l'alçada mínima establerta a la normativa (**1,2 mm**)

EL TERME "INGREDIENT" A L'ETIQUETA?

- En les darreres setmanes s'ha posat sobre la taula una nova interpretació de la legislació de la UE. Caldria indicar el terme ingredient a prop del codi QR.
- **Estem lluitant** contra aquesta interpretació



Ingredients



LA LLISTA D'INGREDIENTS

➤ **INGREDIENT - definición**

(Reglamento de Información al Consumidor (FIC) → Reg. (EU) No 1169/2011)

«ingrediente»:

Substancia



cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias y cualquier componente de un ingrediente compuesto

Presencia



que se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;

Residuo



los residuos no se considerarán ingredientes;

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/934 DE LA COMISIÓN

de 12 de marzo de 2019

por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 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

- Nombre de las sustancias
- Diferenciación entre aditivo y Coadyuvante tecnológico
- Los coadyuvantes no se indican en la lista de ingredientes salvo si son alergénicos

- 1 **Uvas** → Puede ser usado para hacer referencia a la materia prima
- 2 **Mosto de uva concentrado** → Puede sustituir la indicación del mosto de uva concentrado rectificado
- 3 **Alergenos** → los compuestos enológicos que causan alergias o intolerancias en la lista de ingredientes figuran en la columna 1 del cuadro 2 de la parte A del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934

En español	«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»
------------	----------------------------------	--	--

4
Aditivos
substitutivos

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

5
Gases de
envasado

podrá sustituirse por la mención específica “**embotellado en atmósfera protectora**” o “el embotellado puede realizarse en atmósfera protectora”.

6
Licor de tiraje –
licor de
expedición

podrá indicarse con las menciones específicas “**licor de tiraje**” y “**licor de expedición**”, solas o acompañadas, entre paréntesis, de una lista de sus componentes

LA DECLARACIÓ NUTRICIONAL

EL VALOR A INDICAR

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

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

VALORES MEDIOS

- Por «valor medio» se entenderá el valor que
 - represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un alimento dado y
 - que tenga en cuenta las tolerancias por diferencias estacionales,
 - hábitos de consumo y
 - otros factores que puedan influir en una variación del valor real.

EL CALCULO

El valor energético que se declare se calculará mediante los siguientes factores de conversión:

— hidratos de carbono (salvo los polialcoholes)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— polialcoholes	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— proteínas	17 kJ/g — 4 kcal/g
— grasas	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrim	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alcohol (etanol)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— ácidos orgánicos	13 kJ/g — 3 kcal/g
— fibra alimentaria	8 kJ/g — 2 kcal/g
— eritritol	0 kJ/g — 0 kcal/g

7. Por «hidratos de carbono» se entiende todos los hidratos de carbono metabolizados por el ser humano, incluidos los polialcoholes.
8. Por «azúcares» se entenderán todos los monosacáridos y disacáridos presentes en los alimentos, excepto los polialcoholes.
9. Por «polialcoholes» se entenderán los alcoholes que contienen más de dos grupos hidroxilo.

TOLERANCIA

Table 1: tolerances for foods other than food supplements including measurement uncertainty

	Tolerances for foods (includes uncertainty of measurement)	
Vitamins	+50%**	-35%
Minerals	+45%	-35%
Carbohydrate, Sugars, Protein, Fibre	<10 g per 100 g:	±2 g
	10-40 g per 100 g:	±20%
	>40 g per 100 g:	±8 g
Fat	<10 g per 100 g:	±1.5 g
	10-40 g per 100 g:	±20%
	>40 g per 100 g:	±8 g
Saturates, Mono-unsaturates, Polyunsaturates	<4 g per 100 g:	±0.8 g
	≥4g per 100 g:	±20%
Sodium	<0.5 g per 100 g:	±0.15 g
	≥0.5 g per 100 g:	±20%
Salt	<1.25 g per 100 g:	±0.375 g
	≥1.25 g per 100 g:	±20%

VALORES MEDIOS PARA EL SECTOR – PLATAFORMA U-LABEL

- Possible pel contingut energètic, per a vins no dolços i en conèixer el % vol i la categoria de sucre
→ base de datos U-LABEL



4. Nutrition declaration ⓘ

Energy per 100ml

Enter energy value manually

Use energy calculator

[Use energy average values](#)

-- ▾ -- ▾

CALCULADOR PARA EL SECTOR – PLATAFORMA U-LABEL

- Càlcul basat en tots els paràmetres rellevants i proposant valors de contingut per defecte per a àcids orgànics i poliols



Energy calculator ×

Alcoholic strength by volume :

Grams of sugar per litre :

Grams of organic acid per litre :

Grams of polyols per litre :

HOW PLATAFORMA U-LABEL



ALCANCE

- ✓ Vino
- ✓ Vinos aromatizados
- ✓ Spirits

SERVEI

- ✓ Experiència en requisits legals
- ✓ Traducció automàtica
- ✓ E-label i etiqueta electrònica ambiental



**B2C – LEGAL
REQUIREMENTS**

RECYCLING INFO

TRACEABILITY



B2B - GTIN

AUTHENTICATION

EXPORT CERTIFICATES



<https://www.u-label.com/qr/2feb0e353360b/01/12345678912345>



GTIN/EAN



Thank you for your attention!



- ✓ ceev@ceev.eu
- ✓ www.ceev.eu
- ✓ contact@u-label.com
- ✓ www.u-label.com

