



UNIÓN EUROPEA

REQUISITOS PARA EXPORTAR

Informe elaborado por Coordinación de Promoción y Asuntos Técnicos

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

Mendoza, Argentina

Tel. 54 261-521 6656 - 6658

www.inv.gob.ar



INTRODUCCIÓN

La reglamentación de la Unión Europea está compuesta por una serie de Reglamentos de aplicación horizontal, es decir, general para ciertos aspectos de la producción de origen agrícola, y Reglamentos específicos por sectores y/o materias.

El Reglamento de base para la Organización Común de los Mercados Agrícolas es el Reglamento Nº 1308/2013, que ha sido modificado por sucesivos reglamentos. El mismo contiene disposiciones generales en materia vitivinícola.

Las prácticas enológicas están reguladas por el Reglamento Nº 934/2019, que en la mayoría de los casos coinciden con las autorizadas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

En virtud de la negociación MERCOSUR – UE, los vinos tendrían mejores condiciones de acceso al mercado. El Acuerdo ha sido suscripto “en principio”, el 28 de junio de 2019, y está sujeto a la revisión legal y formal de los textos y las ofertas respectivas de acceso al mercado, siendo necesaria su ratificación por los Parlamentos de cada Parte.

ARANCELES

Actualmente, los aranceles aplicados por la UE para productos argentinos, son los generales ya que no se cuenta con preferencias arancelarias:

Vinos espumosos: 32 EUR/hl

Vinos fraccionados en envases de hasta 2 litros:

- De grado alcohólico adquirido inferior o igual a 13%: 13,1 EUR/hl
- De grado alcohólico adquirido >13% <=15%: 15,4 EUR/hl
- De grado alcohólico adquirido >15% <=18%: 18,6 EUR/hl
- De grado alcohólico adquirido >18% <=22%: 20,9 EUR/hl
- De grado alcohólico adquirido >22%: 1,75 EUR/% vol/hl



Vinos fraccionados en envases de capacidad superior a 2 litros pero inferior o igual a 10 litros –
Vinos fraccionados en envases de capacidad superior a 10 litros, vinos a granel:

- De grado alcohólico adquirido inferior o igual a 13%: 9,9 EUR/hl
- De grado alcohólico adquirido >13% <=15%: 12,1 EUR/hl
- De grado alcohólico adquirido >15% <=18%: 15,4 EUR/hl
- De grado alcohólico adquirido >18% <=22%: 20,9 EUR/hl
- De grado alcohólico adquirido >22%: 1,75 EUR/% vol/hl

De acuerdo a la negociación MERCOSUR – UE, los vinos tendrían diferentes cronogramas de desgravación una vez entrado en vigencia.

REQUISITOS DE CARÁCTER GENERAL

Limitación de comercialización:

Los vinos no pueden tener un grado alcohólico superior al 15% ya que de ser así podrían ser considerados vinos de licor.

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS

Según lo establece el Reglamento Nº 273/2018, el documento que debe acompañar el ingreso de los productos es el Documento VI1, emitido por el INV en su carácter de Autoridad Competente del país de origen reconocida por la UE, el cual incluye los siguientes datos:

- Datos del Exportador, Importador, medio de transporte y lugar de ingreso a la UE
- Descripción del producto, listado de ingredientes
- Cantidad: litros, cajas, envases
- Determinaciones Analíticas:
 - Para mostos y zumos de uva: densidad
 - Para vinos y mostos de uva parcialmente fermentados: grado alcohólico volumétrico total y grado alcohólico volumétrico adquirido

Los productos deben haber sido elaborados conforme las normativas de la OIV/UE.



ETIQUETADO

Menciones obligatorias

- Denominación del producto: Vino, Vino de licor, Vino espumoso, etc.
- Contenido neto
- Grado alcohólico volumétrico adquirido.
- Número del lote
- Nombre y dirección del importador precedido por los términos “Importador” o “Importado por...”
- Nombre y dirección del productor y embotellador/envasador.
- País de origen: la mención “Vino de...”, “Producido en...”, “Producto de...”, o expresiones equivalentes, completadas con el nombre del país.
- Indicación del contenido de azúcar para vinos espumosos:
 - Brut nature inferior a 3g/l
 - Extra brut entre 0 y 6 g/l
 - Brut inferior a 12 g/l
 - Extra dry entre 12 y 17 g/l
 - Sec entre 17 y 32 g/l
 - Demisec entre 32 y 50 g/l
 - Dulce mayor a 50 g/l
- Indicación de alérgenos o sustancias que causan hipersensibilidad, entre otros:
 - Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas
 - Crustáceos y productos a base de crustáceos.
 - Huevos y productos a base de huevo.
 - Pescado y productos a base de pescado, salvo la gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
 - Soja y sus derivados
 - Leche y sus derivados
 - Frutos de cáscara



-Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total.

POR EJEMPLO, deberá indicarse “Contiene sulfitos”

- Etiquetado nutricional y de ingredientes: Será exigible para todo vino importado a partir de la elaboración 2024. Los vinos elaborados con anterioridad podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias.

La información nutricional indicada en el envase o en una etiqueta sujeta a este podrá limitarse al valor energético, que podrá expresarse mediante el símbolo «E» de energía. En tales casos, la información nutricional completa se facilitará por un medio electrónico indicado en el envase o en una etiqueta sujeta a este. Dicha información nutricional no deberá exhibirse junto con otra información con fines comerciales o de comercialización y no se recopilarán ni se seguirán los datos de los usuarios.

La lista de ingredientes podrá facilitarse por un medio electrónico indicado en el envase o en una etiqueta sujeta a este. En tales casos se aplicarán los siguientes requisitos:

- a) no se recopilarán ni se seguirán los datos de los usuarios;
- b) la lista de ingredientes no se exhibirá junto con otra información con fines comerciales o de comercialización, y
- c) la indicación de los ingredientes alérgenos deberá figurar directamente en el envase o en una etiqueta sujeta a este, precedida de la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o el producto.

Para mayor información consultar el documento Anexo, Comunicación de la Comisión C/2023/1190 Documento preguntas y respuestas sobre etiquetado nutricional y de ingredientes



Menciones optativas

- Año de cosecha: al menos el 85 % de las uvas utilizadas para elaborar esos productos haya sido cosechado el año en cuestión. Quedan excluidas cualquier cantidad de productos vitivinícolas utilizados en la edulcoración, de «licor de expedición» o de «licor de tiraje».
- Variedad: al menos el 85% del vino debe provenir esa variedad. Para indicar dos o más variedades el vino debe proceder en un 100% de las mismas. En ambos casos se debe excluir cualquier cantidad de productos vitivinícolas utilizados en la edulcoración, de «licor de expedición» o de «licor de tiraje».
- Indicación Geográfica: al menos el 85% de las uvas deben provenir de esa zona
- Términos referidos al contenido de azúcar en vinos diferentes de espumosos
 - Seco: Si su contenido de azúcar no es superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar residual.
 - Semiseco o demi sec: Si su contenido de azúcar supera el máximo autorizado pero no es superior a 12 gramos por litro, o 18 gramos por litro, cuando la acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos al contenido de azúcar residual.
 - Semidulce: Si su contenido de azúcar supera el máximo autorizado pero no es superior a 45 gramos por litro.
 - Dulce: Si su contenido de azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro.
- Términos referidos a determinados métodos de producción: NO UTILIZAR MENCIONES RESERVA, GRAN RESERVA dado que están protegidos por la UE para su uso por parte de



España. Tampoco es posible utilizarlos en idioma inglés (RESERVE, GRAN RESERVE). SU EVENTUAL USO SERÁ EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD DEL EXPORTADOR.

- La utilización de los términos ecológico, biológico, orgánico o sus abreviaturas, y el logotipo adoptado por la UE, están sujetos a la certificación de acuerdo a la normativa europea, a través de las entidades certificadoras reconocidas.

REFERENCIAS NORMATIVAS

- Reglamentos Nº 1308/2013; 273/2018; 274/2018; 934/2019
- Reglamentos Delegados Nº 33/2019; 34/2019
- Reglamento Nº 2017/625
- Reglamento Nº 2018/848
- Reglamento Nº 2117/2021
- Reglamento Nº 1169/2011
- Reglamento Nº 1606/2023
- Comunicación de la Comisión C/2023/1190 Documento preguntas y respuestas sobre etiquetado nutricional y de ingredientes
- TARIC (Sistema Integrado de Tarifas Arancelarias Comunitarias) – Reglamento de Ejecución 2023/2364
- Acuerdo Mercosur-UE: Acuerdo “en principio”, textos que pueden ser consultados en <https://www.cancilleria.gob.ar/es/acuerdo-mercosur-ue>

ANEXO

- Comunicación de la Comisión C/2023/1190



COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN

Preguntas y respuestas relativas a la aplicación de las nuevas disposiciones de la Unión Europea en materia de etiquetado de vinos tras la modificación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo y del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2023/1190)

El presente documento ofrece respuestas técnicas a las preguntas que han recibido los servicios de la Comisión, y que se han debatido con expertos de los Estados miembros, en relación con la aplicación de las normas de etiquetado de los vinos introducidas por el Reglamento (UE) 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾ (en lo sucesivo, también denominado «el Reglamento de la OCM modificado»).

El presente documento tiene por objeto ayudar a las autoridades nacionales y a las empresas a aplicar esta legislación de la Unión. Solo el Tribunal de Justicia de la Unión Europea es competente para formular interpretaciones vinculantes del Derecho de la Unión.

Índice

	Página
Preguntas generales	1
Lista de ingredientes	4
Información nutricional	7
Etiqueta electrónica	9

Preguntas generales

- 1) *¿Cuál es la relación entre el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾ en lo que respecta al etiquetado de la lista de ingredientes y la información nutricional?*

El artículo 118 del Reglamento de la OCM, relativo a la aplicabilidad de las normas horizontales, establece que el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 (en lo sucesivo denominado «el Reglamento IAC») se aplica al etiquetado y la presentación en el sector vitivinícola, salvo disposición en contrario del Reglamento de la OCM. Esto significa que, en ausencia de normas específicas establecidas en la legislación específica relativa al sector vitivinícola, se aplican las normas generales de etiquetado y presentación establecidas en el Reglamento IAC. El Reglamento IAC contiene esa misma norma en su artículo 1, que dispone que el Reglamento IAC se aplica sin perjuicio de los requisitos de etiquetado establecidos en disposiciones específicas de la Unión aplicables a alimentos concretos.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 2 de diciembre de 2021, que modifica los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios, (UE) n.º 1151/2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, (UE) n.º 251/2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y (UE) n.º 228/2013, por el que se establecen medidas específicas en el sector agrícola en favor de las regiones ultraperiféricas de la Unión (DO L 435 de 6.12.2021, p. 262).

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2021.435.01.0262.01.SPA

⁽²⁾ Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671).

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1308&qid=1697529611776>

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 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) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 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) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=celex%3A32011R1169>

Por lo tanto, por lo que se refiere a la información nutricional, se aplican las disposiciones IAC, en particular las disposiciones pertinentes de los artículos 30 a 35 del Reglamento IAC, a excepción de la norma específica definida en el Reglamento de la OCM modificado que permite limitar la información nutricional que se incluye en el envase o en la etiqueta al valor energético y proporcionar la información nutricional completa por medios electrónicos.

Por lo que se refiere a la lista de ingredientes, también se aplican las normas previstas en el Reglamento IAC, en particular las disposiciones pertinentes de los artículos 18 y 20; del artículo 21, apartado 1; del artículo 22 y de los anexos VI a VIII, excepto las normas específicas establecidas en el Reglamento de la OCM modificado que permiten presentar la lista de ingredientes por medios electrónicos, y en el Reglamento Delegado (UE) 2019/33⁽⁴⁾, en particular el artículo 40 (presentación en la etiqueta), el artículo 41 (etiquetado de las sustancias alergénicas), el artículo 48 bis (indicación de los ingredientes del vino y el término que debe utilizarse) y el anexo I (denominación de las sustancias alergénicas).

2) *¿Cómo debe presentarse la nueva información obligatoria en la etiqueta?*

De acuerdo con las indicaciones obligatorias establecidas en el artículo 119 del Reglamento de la OCM modificado, la información nutricional y la lista de ingredientes deben presentarse de conformidad con el artículo 40, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, es decir, en el mismo campo visual del envase, de tal manera que sean simultáneamente legibles sin tener que girar el envase, en caracteres indelebles y distinguiéndose claramente del texto o dibujos adyacentes.

Cuando toda la información obligatoria figure en el envase o en la etiqueta adherida, las indicaciones obligatorias que deben aparecer en el mismo campo visual son, por tanto, las siguientes: i) la denominación de la categoría de producto vitivinícola (incluido, en su caso, el término «desalcoholizado» o «parcialmente desalcoholizado»), con la excepción prevista en el artículo 119, apartado 2, del Reglamento de la OCM para determinados vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida; ii) la expresión «denominación de origen protegida» (DOP) o «indicación geográfica protegida» (IGP) y el nombre de esta, en el caso de los vinos con DOP o IGP; iii) el grado alcohólico volumétrico adquirido; iv) la procedencia; v) el nombre del embotellador o, en el caso de determinadas categorías de productos (4, 5, 6 y 7), el nombre del productor o del vendedor, según proceda; vi) el contenido neto; vii) el contenido de azúcar en el caso de las categorías de vinos espumosos (4, 5, 6 y 7); viii) la información nutricional; ix) la lista de ingredientes; x) la fecha de duración mínima en el caso de los productos vitivinícolas que hayan sido sometidos a un tratamiento de desalcoholización.

Cuando la información nutricional o la lista de ingredientes se faciliten por medios electrónicos, el enlace (código QR o similar) a ellas deberá presentarse en la etiqueta en el mismo campo visual que las demás indicaciones obligatorias.

Cuando la información nutricional completa se facilite por medios electrónicos, el valor energético que debe aparecer en el envase o en la etiqueta deberá presentarse en el mismo campo visual que las demás indicaciones obligatorias.

Cuando la lista completa de ingredientes se facilite por medios electrónicos, las sustancias que causan alergias o intolerancias deberán indicarse en el envase o en la etiqueta, pero no necesariamente en el mismo campo visual que otra información obligatoria [se aplica la excepción prevista en el artículo 40, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33].

La excepción para que determinadas indicaciones obligatorias no aparezcan en el mismo campo visual establecida en el artículo 40, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, se aplica también a la indicación del importador, el número de lote y la fecha de duración mínima (en el caso de los vinos desalcoholizados).

⁽⁴⁾ Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 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 (DO L 9 de 11.1.2019, p. 2).
https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_del/2019/33/oj?locale=es

- 3) *Cuando empiecen a aplicarse las nuevas disposiciones de etiquetado, ¿qué vinos en qué fase de comercialización deben incluir la información nutricional y la lista de ingredientes? Por ejemplo, ¿el vino en cuba, barril o bodega, o solo el vino embotellado?*

Por regla general, estas nuevas menciones obligatorias deben aplicarse a los vinos comercializados a partir de la fecha de aplicación correspondiente establecida en el Reglamento (UE) 2021/2117, es decir, el 8 de diciembre de 2023. No obstante, los vinos «producidos» antes de esa fecha podrán seguir comercializándose con arreglo a los requisitos de etiquetado aplicables antes del 8 de diciembre de 2023 hasta que se agoten las existencias.

De conformidad con el artículo 2 del Reglamento IAC, se entenderá por «información alimentaria obligatoria» las menciones cuya comunicación al consumidor final es obligatoria. Esta disposición se aplica independientemente del envase en el que se comercialice el alimento y también es aplicable al vino. Las responsabilidades de los operadores de la cadena de suministro en relación con el etiquetado y la presentación se aclaran en el artículo 8 del Reglamento IAC y, en particular, en su apartado 7.

- 4) *¿Cuándo puede un vino considerarse como «producido»?*

De conformidad con la legislación de la Unión, la producción de vino abarca no solo la fermentación alcohólica, sino también la posible aplicación de algunas prácticas enológicas. El artículo 80 del Reglamento de la OCM hace referencia a las prácticas enológicas que deben utilizarse «en la producción y conservación de los productos enumerados en el anexo VII, parte II», y precisa que las prácticas enológicas solo pueden utilizarse para garantizar una buena vinificación, una buena conservación o una crianza adecuada del producto. El Reglamento Delegado (UE) 2019/934⁽⁵⁾ de la Comisión establece el mismo vínculo con la producción y la conservación en el artículo 1 («Ámbito de aplicación») y el artículo 3 («Prácticas enológicas autorizadas»).

En este contexto, un producto vitícola se considera «producido» cuando cumple las características y los requisitos establecidos en la parte II del anexo VII del Reglamento de la OCM para la categoría de vino de que se trate, incluso mediante la aplicación, cuando proceda, de prácticas enológicas autorizadas sobre la base de las normas establecidas en el artículo 80 y en el anexo VIII de dicho Reglamento.

Por ejemplo, «vino» (categoría 1) se refiere al producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. Además, el vino debe haber alcanzado el grado alcohólico y la acidez exigidos, tal como se establece en la parte II, apartado 1, del anexo VII del Reglamento de la OCM.

En el caso del «vino espumoso» (categoría 4), cuando se produce mediante segunda fermentación alcohólica, solo puede considerarse «producido» después de que haya tenido lugar la segunda fermentación y el producto haya alcanzado las condiciones de grado alcohólico y sobrepresión estipuladas en la parte II del anexo VII del Reglamento de la OCM. La mera vinificación de los vinos base o la elaboración del vino base antes del 8 de diciembre de 2023 no justificarían una exención del etiquetado nutricional.

Tras la producción, de conformidad con el artículo 80 del Reglamento de la OCM, pueden utilizarse otras prácticas enológicas con el fin de garantizar la buena conservación o la crianza adecuada de un producto vitivinícola.

- 5) *¿Cómo se verificarán las normas de etiquetado, en particular en lo que respecta al término «producido»?*

La aplicación de las normas de etiquetado de los vinos es competencia de las autoridades de los Estados miembros.

Todos los vinos nacionales o importados que se comercialicen en la Unión después del 8 de diciembre de 2023 deben, en principio, cumplir los nuevos requisitos de etiquetado. No obstante, los vinos producidos antes del 8 de diciembre de 2023 (para más información sobre cuándo se considera un vino «producido», véase la pregunta 4) podrán seguir comercializándose con arreglo a los requisitos de etiquetado aplicables antes de esa fecha hasta que se agoten las existencias. En cuanto a los vinos importados antes de esa fecha, se consideran producidos con anterioridad, por lo que podrán acogerse a esta exención.

⁽⁵⁾ 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 (DO L 149 de 7.6.2019, p. 1).
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/ALL/?uri=CELEX:32019R0934>

Lista de ingredientes

6) *¿Qué forma debe tener la lista de ingredientes?*

Las normas generales del Reglamento IAC se aplican a la forma de presentación de la lista de ingredientes, ya que no existen normas específicas para el vino. Estas normas se definen en los artículos 18 a 22 de dicho Reglamento (véase la respuesta a la pregunta 1). En relación con la presentación de la lista:

- La lista de ingredientes debe estar encabezada por un título que contenga la palabra «ingredientes».
- En ella deben incluirse todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento. Los ingredientes que constituyan menos del 2 % del producto acabado podrán enumerarse en un orden diferente, a continuación de los demás ingredientes.
- Los ingredientes deben designarse por su denominación específica, con las excepciones previstas en el Reglamento IAC y en el Reglamento Delegado (UE) 2019/33 (por ejemplo, «uvas», que se refiere a la materia prima).

7) *¿Cómo se debe denominar a los aditivos y los coadyuvantes tecnológicos que se utilizan en la producción de vino? ¿Deben presentarse los aditivos junto con su función tecnológica?*

De conformidad con la parte C del anexo VII del Reglamento IAC, la designación de los aditivos en la lista de ingredientes debe hacerse mediante la denominación de su categoría funcional, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Las disposiciones relativas al etiquetado del vino no establecen ningún otro requisito de presentación a este respecto.

La parte A, cuadro 2, del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 define la lista completa de aditivos y coadyuvantes tecnológicos que pueden utilizarse en la producción de vino, los agrupa en las categorías funcionales pertinentes (reguladores de la acidez, conservantes y antioxidantes, agentes estabilizantes, etc.) y proporciona los términos que deben usarse para designar las categorías funcionales y las sustancias que deben figurar en la lista de ingredientes, las cuales deben presentarse utilizando las denominaciones especificadas (columna 1) o, alternativamente, los números E de los aditivos (columna 2).

El artículo 48 bis, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 prevé que los aditivos de las categorías «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.

8) *¿En la lista de ingredientes deben indicarse únicamente los aditivos y los coadyuvantes tecnológicos que sean alergénicos?*

Los aditivos alimentarios se consideran ingredientes conforme a la definición general de «ingrediente» establecida en el Reglamento IAC [artículo 2, apartado 2, letra f)], por lo que todos los aditivos utilizados en la producción de vino deben figurar en la lista de ingredientes. De conformidad con el artículo 20, letra b), del Reglamento IAC, no es obligatorio incluir en la lista de ingredientes los aditivos alimentarios y las enzimas que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos. Sin embargo, el artículo 9, apartado 1, letra c), de ese mismo Reglamento establece que es obligatorio mencionar la indicación de cualquier ingrediente o coadyuvante tecnológico utilizado en la fabricación del producto que cause alergias o intolerancias y que siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada.

Todos los aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados para la producción de vino en la Unión Europea figuran en la parte A, cuadro 2, del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.

En resumen, la lista de ingredientes debe contener todos los aditivos y coadyuvantes tecnológicos utilizados en la producción del vino etiquetado que causen alergias o intolerancias y que sigan estando presentes en el producto acabado.

9) *¿Cómo deben tratarse las sustancias alergénicas en la etiqueta?*

Deben indicarse en la etiqueta todas las sustancias que causen alergias o intolerancias y que estén presentes en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada. Pueden indicarse de dos maneras:

- a) Cuando la lista de ingredientes aparezca en la etiqueta, todas las sustancias que causan alergias o intolerancias deben indicarse como ingredientes en ella. La denominación de la sustancia o producto deberá destacarse mediante una composición tipográfica que la distinga claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color de fondo, de conformidad con el artículo 21, apartado 1, del Reglamento IAC.
- b) Cuando la lista de ingredientes se facilite por medios electrónicos, todas las sustancias que causen alergias o intolerancias deberán indicarse en el envase o en la etiqueta que lleve adherida. Su presentación deberá ir precedida de la palabra «contiene», seguida de la denominación de las sustancias o los productos correspondientes, que se indiquen en consonancia con el artículo 41, el artículo 48 bis, apartado 4, y el anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/33. En tal caso, la lista completa de ingredientes facilitada por medios electrónicos debe seguir las mismas normas que se contemplan en la letra a).

10) *Si en la etiqueta figura una lista de ingredientes con sustancias alergénicas, ¿puede repetirse la información sobre los alérgenos con la fórmula «contiene...» o utilizando un pictograma?*

La información sobre las sustancias que causan alergias o intolerancias no debe repetirse, sin perjuicio de las disposiciones vigentes de la Unión aplicables a alimentos específicos ⁽⁶⁾. El Reglamento IAC exige explícitamente que la información sobre las sustancias que causan alergias o intolerancias se indique en la lista de ingredientes. Si no hubiera lista de ingredientes, la indicación de tales sustancias debe incluir la palabra «contiene» seguida del nombre de la sustancia o del producto en cuestión.

En el caso del vino, la utilización de un pictograma como información opcional que acompañe a las indicaciones obligatorias de referencia sigue siendo la única repetición posible, de conformidad con el artículo 41, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

11) *¿Cuáles son las normas para indicar en la etiqueta las sustancias que causan alergias o intolerancias?*

El artículo 41 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 establece los términos que deben utilizarse para etiquetar determinadas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el artículo 21 del Reglamento IAC, relativos a los sulfitos, los huevos y los productos a base de huevo y la leche y los productos lácteos. Esos términos constan en la parte A del anexo I de dicho Reglamento.

Estos términos deben continuar utilizándose también en la lista de ingredientes en aras de la coherencia y teniendo en cuenta que los consumidores están familiarizados con ellos.

El artículo 48 bis, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, se refiere a las sustancias que causan alergias o intolerancias distintas de las enumeradas en el artículo 41, ya que este no cubre determinadas sustancias alergénicas conocidas. En estos casos excepcionales, las sustancias que causan alergias o intolerancias deben indicarse con arreglo a su denominación específica, tal como consta en la parte A, cuadro 2, columna 1, del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 (por ejemplo, «proteína de trigo»).

12) *¿Deben indicarse las sustancias utilizadas para el aumento artificial del grado alcohólico natural en la lista de ingredientes?*

Sí, las sustancias utilizadas para el aumento artificial del grado alcohólico natural se consideran ingredientes en el sentido del artículo 2, apartado 2, letra f), del Reglamento IAC en la medida en que se añaden durante la fabricación y están presentes en el producto final, aunque sea en una forma modificada, por lo que deben indicarse en la lista de ingredientes.

⁽⁶⁾ Comunicación de la Comisión, de 13 de julio de 2017, relativa a la información alimentaria facilitada acerca de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, según figuran en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO C 428 de 13.12.2017, p. 1). [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1213(01)).

- 13) *¿Cómo se debe mencionar en la lista de ingredientes el azúcar que se añade para aumentar de manera artificial el grado alcohólico natural?*

Los procesos y sustancias autorizados para el aumento artificial del grado alcohólico natural se describen en la parte I del anexo VIII del Reglamento de la OCM. De conformidad con las normas definidas para la lista de ingredientes de los productos vitivinícolas en el artículo 48 bis, apartado 2, del Reglamento (UE) 2019/33, el mosto de uva concentrado y el mosto de uva concentrado rectificado pueden sustituirse por la mención «mosto de uva concentrado» o pueden agruparse y figurar en la lista de ingredientes únicamente como «mosto de uva concentrado». La sacarosa, que es la otra sustancia autorizada para el aumento artificial del grado alcohólico natural, debe indicarse por separado. La parte B del anexo VII del Reglamento IAC permite designar «todos los tipos de sacarosa» con la denominación «azúcar», aunque no es obligatorio.

- 14) *¿Hay que incluir las levaduras como ingredientes?*

No es necesario que las levaduras utilizadas para la producción de vino figuren como ingredientes. De conformidad con la parte A, cuadro 2, del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934, se usan como coadyuvantes tecnológicos. De conformidad con el artículo 20, letra b), inciso ii), del Reglamento IAC, no es obligatorio incluir en la lista de ingredientes los aditivos alimentarios que se utilicen como coadyuvantes tecnológicos. Otros componentes o partes de las levaduras utilizados con funciones distintas en la producción de vino también se consideran coadyuvantes tecnológicos y, por lo tanto, están sujetos a la misma exención. El único compuesto de levaduras que debe mencionarse en la lista de ingredientes son las manoproteínas de levaduras, ya que se utilizan como aditivo, tal como se establece en la parte A, cuadro 2, del anexo I del Reglamento Delegado (UE) 2019/934.

- 15) *Si en la etiqueta se indican todos los ingredientes alternativos en el grupo de reguladores de la acidez y agentes estabilizantes, ¿hay un orden específico en el que deben indicarse?*

No. Los únicos requisitos relativos al orden de presentación de los ingredientes son los descritos en el artículo 18, apartado 1, junto con la parte A del anexo VII del Reglamento IAC. Además, de conformidad con la parte A, apartado 6, del anexo VII del Reglamento IAC, no es necesario que los ingredientes que representen menos del 2 % del producto acabado sigan un orden específico.

- 16) *¿Deben las menciones «embotellado en atmósfera protectora» o «el embotellado puede realizarse en atmósfera protectora» ir seguidas de una indicación del gas de envasado utilizado o deben enumerarse todos los gases de envasado que podrían usarse?*

El artículo 48 bis, apartado 6, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 establece claramente que «la indicación de los aditivos incluidos en la categoría “gases de envasado” en la lista de ingredientes **podrá sustituirse** por la mención específica “embotellado en atmósfera protectora” o “el embotellado puede realizarse en atmósfera protectora”». Si se utiliza una de estas menciones específicas, los gases concretos utilizados no tendrán que figurar por separado ni en la lista de ingredientes, ni adicionalmente a la mención específica. La referencia a los gases de envasado incluida junto a las menciones específicas anteriores deberá presentarse, cuando se utilice, en el mismo campo visual que la lista de ingredientes.

Cuando los gases de envasado se indiquen en la lista de ingredientes (es decir, si no se utiliza la mención específica), deberán presentarse siguiendo las mismas normas que cualquier otro aditivo (es decir, categoría funcional, seguida por su denominación o, en su caso, por el número E).

- 17) *Si se utilizan distintos gases de envasado, ¿hay un orden específico en el que deban indicarse?*

El Reglamento Delegado (UE) 2019/33 no permite la inclusión de distintas alternativas de gases de envasado. El gas de envasado concreto que se haya usado debe indicarse en la lista de ingredientes con su denominación específica, o bien sustituirse por una de las siguientes menciones: «embotellado en atmósfera protectora» o «el embotellado puede realizarse en atmósfera protectora».

- 18) *¿Cómo debe indicarse en la etiqueta el ingrediente principal de un vino? Según su definición, el vino se elabora a partir de uvas enteras o estrujadas o de mosto de uva. El mosto de uva es un producto intermedio natural elaborado directamente a partir de uvas. Por lo tanto, ¿en qué situaciones debe indicarse como ingrediente el mosto y en cuáles la uva?*

Como se desprende del artículo 48 bis, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, la indicación de las materias primas que constituyen «el ingrediente principal» del vino puede hacerse enumerando exactamente si se han utilizado uvas, uvas estrujadas o mosto de uva, o sustituyéndolas por el término único «uva». La disposición ofrece una posible simplificación a los operadores, que pueden aplicarla de forma voluntaria.

Información nutricional

19) *¿Cómo debe presentarse la información nutricional? ¿Debe ser en un cuadro o hay otros formatos posibles?*

La presentación de la información nutricional está regulada en el artículo 34 del Reglamento IAC.

Si el espacio lo permite, la información nutricional debe presentarse en formato de tabla con las cifras en columna. Cuando el espacio no permita esta presentación, podrá usarse un formato lineal. Cuando la información nutricional se facilite por medios electrónicos, siempre debe presentarse en formato de tabla con las cifras en columna, ya que no se aplicarían las limitaciones de espacio.

El orden de presentación de los diferentes elementos de la información nutricional se define en el anexo XV del Reglamento IAC. Para los elementos obligatorios, el orden sería el siguiente: valor energético, grasas (de las cuales saturadas, ...); hidratos de carbono (de los cuales azúcares, ...); proteínas, sal. O en formato de tabla:

energy
fat
of which
— saturates,
carbohydrate
of which
— sugars
protein
salt

También existen normas específicas para el orden de otros elementos que pueden añadirse a la información nutricional de conformidad con el artículo 30, apartado 2, del Reglamento IAC (por ejemplo, polialcoholes), pero su indicación no es obligatoria.

Cuando el contenido de la información nutricional en el envase o en la etiqueta se limite al valor energético (es decir, en los casos en que la información nutricional completa se facilite por medios electrónicos), el artículo 119, apartado 4, del Reglamento de la OCM modificado permite explícitamente expresar el valor energético utilizando el símbolo «E» seguido del valor.

20) *El Reglamento IAC prevé que, además del valor energético, se declaren las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Si un vino no contiene algunos de esos valores (por ejemplo, grasas o ácidos grasos saturados), ¿debe indicarse «0» o simplemente no es necesario incluir esa información en la etiqueta?*

El artículo 34, apartado 5, del Reglamento IAC, establece que, en los casos en que el valor energético o la cantidad de nutrientes en un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: «Contiene cantidades insignificantes de ...» que aparecerá al lado de la información nutricional.

En el resto de circunstancias, todos los elementos obligatorios deberán indicarse en el orden estipulado en el artículo 34 del Reglamento IAC, incluso cuando su contenido sea nulo.

21) *¿Es necesario mencionar en la información nutricional algún otro componente, aparte de las grasas, los ácidos grasos saturados, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal?*

De conformidad con el artículo 30, apartado 1, del Reglamento IAC, la información nutricional obligatoria debe incluir el valor energético y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Con arreglo al artículo 30, apartado 2, del mismo Reglamento, el contenido obligatorio podrá completarse con la indicación de la cantidad de una o varias de las siguientes sustancias, cuando proceda: ácidos grasos monoinsaturados; ácidos grasos poliinsaturados; polialcoholes; almidón; fibra alimentaria; cualquier vitamina o mineral que figure en la parte A, apartado 1, del anexo XIII que esté presente en cantidades significativas según lo definido en la parte A, apartado 2, del anexo III del Reglamento IAC.

- 22) *¿Cómo se fijan los valores de los diferentes elementos nutricionales? ¿Es necesario analizar cada vino y cada cosecha o los valores también pueden calcularse (por ejemplo, las calorías a través del contenido de alcohol y el azúcar residual)?*

Por lo que se refiere al etiquetado de los valores de la información nutricional, se aplican los artículos pertinentes del Reglamento IAC.

En particular, de conformidad con el artículo 31 («Cálculo»), los valores de la información nutricional son valores medios obtenidos a partir de: a) el análisis del alimento efectuado por el fabricante; b) los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados; o c) datos generalmente establecidos y aceptados.

El valor energético debe calcularse utilizando los factores de conversión previstos en el anexo XIV del Reglamento IAC e indicarse en kilojulios (kJ) y kilocalorías (kcal), mencionando los kilojulios en primer lugar y las kilocalorías en segundo, tal como se establece en el anexo XV de dicho Reglamento.

Los valores energéticos y nutricionales deben indicarse por 100 g o por 100 ml (artículo 32, apartado 2, del Reglamento IAC).

- 23) *Debido a la naturaleza de la producción de vino, puede haber diferencias de unos lotes a otros. ¿Cuál es el límite tolerable para la diferencia entre la información que figura en la etiqueta y el contenido energético y nutricional real del vino?*

Las tolerancias para la información nutricional del vino son las que se definen en el Reglamento IAC, que indica que el valor energético y la cantidad de nutrientes deben etiquetarse como «valor medio», entendido como el valor que represente mejor la cantidad de un nutriente contenida en un alimento dado y que tenga en cuenta las tolerancias por la variabilidad natural de los alimentos, diferencias estacionales, hábitos de consumo y otros factores que puedan influir en una variación del valor real (véase el apartado 13 del anexo I del Reglamento IAC).

Los servicios de la Comisión publicaron un documento de orientación ⁽⁷⁾ para las autoridades competentes de los Estados miembros relativo al establecimiento de tolerancias para los valores de nutrientes declarados en la etiqueta. Los servicios de la Comisión también publicaron un cuadro recapitulativo ⁽⁸⁾ que ofrece una visión general de los diferentes valores de tolerancia incluidos en el documento de orientación.

El documento de orientación establece que los explotadores de empresas alimentarias deben actuar de buena fe para conseguir un grado elevado de exactitud de la información nutricional. En concreto, los valores declarados deberían aproximarse a los valores medios de múltiples lotes y no deberían establecerse en uno de los extremos de un determinado umbral de tolerancia.

No obstante, en lo que respecta a la indicación del contenido de alcohol, son aplicables las normas sobre tolerancia recogidas en el artículo 44 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

- 24) *¿Cuáles son las tolerancias entre los valores indicados en la etiqueta y el contenido real del vino, en caso de que los valores indicados puedan cambiar durante los años en que el vino envejece?*

De conformidad con el artículo 31, apartado 3, del Reglamento IAC, el valor energético y las cantidades de nutrientes que menciona el artículo 30, apartados 1 a 5, deben ser los del alimento tal como se vende, teniendo en cuenta también las tolerancias mencionadas en la pregunta anterior.

- 25) *¿Qué tamaño deben tener los caracteres?*

Las normas generales sobre la presentación de las indicaciones obligatorias de los productos vitivinícolas a que se refiere el artículo 119 del Reglamento de la OCM se definen en el artículo 40 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33. De conformidad con el artículo 40, apartado 3, el tamaño de los caracteres de dichas indicaciones obligatorias, incluidos los caracteres usados para presentar la información nutricional y la lista de ingredientes, debe ser igual o superior a 1,2 mm, independientemente del formato de caracteres utilizado.

⁽⁷⁾ https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-11/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_es.pdf.

⁽⁸⁾ https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_summary_table_012013_en.pdf.

Etiqueta electrónica

- 26) *¿Será obligatorio un sistema o software específico para facilitar información por medios electrónicos? ¿Es posible proporcionar por medios electrónicos la información nutricional completa indicada en el envase utilizando códigos de barras bidimensionales, que son menos comunes?*

El Reglamento de la OCM modificado no especifica qué medios electrónicos deben utilizarse para proporcionar la información nutricional y la lista de ingredientes fuera de la etiqueta, ni ningún tipo electrónico específico para acceder a dicha información. La única condición que se establece en el Reglamento de la OCM modificado en relación con el funcionamiento de los medios electrónicos es que el sistema que vaya a utilizarse no debe recopilar ni seguir los datos de los usuarios. La Comisión no dispone de la correspondiente facultad para definir otras normas sobre etiquetado electrónico o los medios electrónicos concretos que deben utilizarse.

En principio, la información puede facilitarse por cualquier medio electrónico o de etiquetado electrónico al que el público pueda acceder a través de un código de barras de cualquier tipo (QR, código de barras bidimensional distinto de un QR, código de barras unidimensional o chip) que proporcione un enlace a la información en línea, la cual debe poder obtenerse utilizando herramientas de acceso universal (por ejemplo, un teléfono inteligente).

La presentación del enlace a la información electrónica en el envase o en la etiqueta debe ajustarse a los requisitos enumerados en los artículos 12 y 13 del Reglamento IAC para la presentación de las menciones obligatorias. Es decir, debe figurar directamente en el envase o en una etiqueta en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno debe estar disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

Además, debe proporcionar un acceso fácil, directo y universal a la información, de manera comparable con la presencia de las menciones en el envase o en la etiqueta adherida. El uso de medios muy especializados o poco comunes de acceso a la información no cumple los objetivos del etiquetado electrónico y parece inadecuado como instrumento de apoyo para facilitar información a los consumidores.

- 27) *¿Es posible facilitar la información nutricional completa y la lista de ingredientes por medios electrónicos incluyendo un código QR en la etiqueta del vino que lleve a una etiqueta electrónica con la información nutricional completa y la lista de ingredientes?*

El Reglamento de la OCM modificado establece que tanto la información nutricional como la lista de ingredientes pueden facilitarse «por un medio electrónico indicado en el envase o en una etiqueta sujeta a este». Los códigos QR son, en efecto, uno de los posibles métodos para dar a los consumidores acceso, en la etiqueta o en el envase, a la información electrónica mencionada anteriormente.

- 28) *¿Puede añadirse un código QR como «etiqueta adhesiva» adicional, además de la etiqueta original de la botella, o debe formar parte de la etiqueta original de los productores?*

La sección 2.2 de la Comunicación de la Comisión sobre preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento IAC (*) establece que «las etiquetas no deben poder quitarse fácilmente de forma que se comprometa la disponibilidad o la accesibilidad de la información alimentaria obligatoria para el consumidor».

Además, el suministro por medios electrónicos de la información correspondiente a la lista de ingredientes y la información nutricional no exime de la obligación de presentar la información pertinente de conformidad con la legislación de la Unión, con independencia de que el código QR sea o no una etiqueta adhesiva. En particular, debe garantizarse que, con arreglo al artículo 40, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33, la información correspondiente a la lista de ingredientes y la información nutricional, que son indicaciones obligatorias (artículo 119 del Reglamento de la OCM modificado), aparezca en el mismo campo visual del envase que las demás indicaciones obligatorias, de tal manera que sean simultáneamente legibles sin tener que girar el envase, en caracteres indelebles, y se distinga claramente del texto o dibujos adyacentes.

(*) Comunicación de la Comisión sobre preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (DO C 196 de 8.6.2018, p. 1). <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX%3A52018XC0608%2801%29>.

- 29) *¿Existe alguna especificación de diseño aplicable a la información nutricional y su representación electrónica, o se puede personalizar la forma de presentarla?*

Las normas para la presentación de la información nutricional son las definidas en el artículo 34 del Reglamento IAC, como también se indica en la sección anterior, en particular en la pregunta 19 (véase también la sección 3 de la Comunicación de la Comisión sobre preguntas y respuestas relativas a la aplicación del Reglamento IAC⁸). Estas normas se aplican a la información nutricional, ya se presente en la etiqueta física o por medios electrónicos.

- 30) *¿Es posible vincular, a través de un código QR o similar, la «etiqueta electrónica» con la información nutricional completa y la lista de ingredientes a la página de inicio del productor como parte de su sitio web?*

No. El artículo 119, apartado 5, del Reglamento de la OCM modificado, establece que la información nutricional completa y la lista de ingredientes no deben exhibirse junto con otra información con fines comerciales o de comercialización, y que no deben recopilarse ni seguirse los datos de los usuarios. Los servicios de la Comisión consideran que la presentación de esta información obligatoria como parte del sitio web de los productores no parece cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 119, apartado 5, ya que normalmente se espera que el sitio web de un productor de vino contenga información pertinente para fines comerciales o de comercialización. Además, los sitios web suelen seguir los datos de los usuarios.

Las plataformas o medios electrónicos en los que se incluye la información deben ofrecer las mismas garantías que las existentes cuando la información se muestra en el envase o en la etiqueta adherida en términos de legibilidad, estabilidad, fiabilidad, durabilidad y exactitud de la información durante toda la vida útil del producto. La capacidad de garantizar estas características resulta cuestionable si la información se publica en un sitio web del productor que podría modificarse fácilmente en cualquier momento, incluso cuando el producto ya está en el mercado.

- 31) *¿Pueden los fabricantes incluir en las etiquetas códigos QR adicionales distintos de los códigos que son «medios electrónicos» en los que se muestre información comercial?*

El suministro de información adicional voluntaria en la etiqueta, como un código QR adicional, está regulado por el artículo 118 del Reglamento de la OCM, según el cual el etiquetado de los productos vitivinícolas no puede complementarse con otras indicaciones a menos que estas satisfagan los requisitos del Reglamento IAC.

El artículo 36, apartado 2, del Reglamento IAC establece que la información alimentaria proporcionada voluntariamente no debe inducir a error al consumidor; no debe ser ambigua ni confusa para los consumidores; y debe basarse, según proceda, en los datos científicos pertinentes. El artículo 37 del Reglamento IAC establece que no se mostrará ninguna información alimentaria voluntaria que merme el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria.

El uso de códigos QR adicionales no debe inducir a error ni confundir a los consumidores, y no debe mermar el espacio disponible para las indicaciones obligatorias, entre las que se incluyen los códigos que facilitan el acceso a la información obligatoria por medios electrónicos.

- 32) *¿Es posible crear un único código QR, que desempeñe la función de código EAN y también contenga los datos obligatorios, como la lista de ingredientes y los valores nutricionales?*

El principal aspecto que ha de tenerse en cuenta en lo que respecta a la presentación de la información no debe ser si es obligatoria o no, sino a quién se dirige dicha información y cuál es el objetivo de los distintos elementos que la componen.

En el caso de la información obligatoria en la etiqueta que se facilita por medios electrónicos (lista de ingredientes e información nutricional), los destinatarios son los consumidores, que deben poder acceder inmediatamente a información exacta y que no les induzca a error. La información EAN no está destinada a los consumidores; su objetivo es que a los operadores (fabricantes, vendedores, proveedores) les resulte más sencillo identificar las mercancías, así como facilitar y supervisar las operaciones de comercialización.

No se excluye el uso de un único código QR si se garantiza que, al escanearlo, la información destinada a los consumidores se distinga claramente de la dirigida a los operadores comerciales. En otras palabras, debe evitarse exponer a los consumidores a la información irrelevante para ellos cuando escaneen el código único.

- 33) *¿Cumpliría este requisito la impresión en la etiqueta de la dirección de un sitio web donde los consumidores puedan encontrar la información pertinente?*

No puede considerarse que la mera impresión de la dirección de un sitio web en la etiqueta cumpla las obligaciones de etiquetado relativas a la presentación de las indicaciones obligatorias por medios electrónicos. Por definición, la información pertinente debe ser directamente accesible a través de un código legible por máquina que permita acceder directamente a ella. Una máquina de acceso universal, como un teléfono inteligente, debe poder leer o escanear el código de la etiqueta y dirigir inmediatamente al usuario a la información pertinente.

- 34) *¿Es posible que las etiquetas de diferentes vinos del mismo productor contengan información adicional, por medios electrónicos, en el mismo sitio web, o cada tipo de vino debe tener un enlace a un sitio web diferente?*

La información obligatoria (lista de ingredientes e información nutricional) de diferentes vinos, facilitada por medios electrónicos, puede presentarse en el mismo sitio web. No obstante, el enlace que figure en cada etiqueta debe llevar inequívocamente a información específica para uno o varios lotes de una única referencia de un producto vitivinícola, de manera claramente diferenciada, y permitir a los consumidores acceder fácilmente a la información adecuada, evitando cualquier posibilidad de inducirlos a error, exactamente igual que una etiqueta impresa identifica a un producto alimenticio concreto.

- 35) *En cuanto a la «recopilación de datos», nos gustaría saber si el consentimiento del interesado podría legitimarla.*

El Reglamento de la OCM modificado establece que la información nutricional completa y la lista de ingredientes no se pueden exhibir junto con otra información con fines comerciales o de comercialización, y que no deben recopilarse ni seguirse los datos de los usuarios. No existen excepciones a esta norma, por lo que no permite solicitar el consentimiento de los usuarios para determinar si sus datos pueden ser objeto de seguimiento o no. Además, el acceso a la información obligatoria por parte de los consumidores o usuarios debe ser directo y sin pasos intermedios, como rellenar formularios o consultas, o pasar por sitios web intermedios. Los servicios de la Comisión esperan que el código, una vez leído o escaneado, lleve al usuario de forma inmediata y directa a la información obligatoria de la etiqueta.

- 36) *¿Cómo interpreta la Comisión Europea el concepto de «con fines de comercialización»? ¿En qué medida puede considerarse que la adición de una declaración en la etiqueta electrónica (por ejemplo, sobre la sostenibilidad, el origen del producto, la certificación, etc.) es una información voluntaria que puede incluirse legítimamente en la etiqueta y cuándo puede considerarse que tiene «fines de comercialización»?*

El artículo 119, apartado 5, letra b), del Reglamento de la OCM modificado se refiere a la «información con fines comerciales o de comercialización». Esto debe interpretarse en el sentido de que la información obligatoria debe presentarse en un entorno neutro que garantice que no se dirige la atención del lector para fomentar la compra del producto, ya sea de manera directa (por ejemplo, a través de enlaces de sitios web, promociones, indicación de puntos de venta, etc.) o indirecta (por ejemplo, mediante diseños que añadan atractivo visual o sonoro, frases o declaraciones que puedan resultar atractivas para el consumidor, lenguaje publicitario u otras estrategias comerciales destinadas a influir en el comportamiento de compra y las decisiones de los consumidores).

El suministro de información adicional voluntaria en la etiqueta (incluidas las etiquetas electrónicas) está regulado por el artículo 118 del Reglamento de la OCM, según el cual el etiquetado de los productos vitivinícolas no puede complementarse con ninguna otra indicación a menos que estas satisfagan los requisitos del Reglamento IAC. En concreto, el artículo 36, apartado 2, del Reglamento IAC estipula que la información alimentaria proporcionada voluntariamente no debe inducir a error al consumidor, tal como se contempla en el artículo 7 del dicho Reglamento; no debe ser ambigua ni confusa para los consumidores; y debe basarse, según proceda, en los datos científicos pertinentes. Además, el artículo 37 del Reglamento IAC establece que no se mostrará ninguna información alimentaria voluntaria que merme el espacio disponible para la información alimentaria obligatoria.

- 37) *¿Se consideraría que incluir en la etiqueta un enlace al sitio web de comercio electrónico de una bodega persigue fines de comercialización?*

Se consideraría indudablemente que incluir el sitio web de comercio electrónico o la dirección web de una bodega persigue «fines de comercialización».

- 38) *¿Cómo debe identificarse la información facilitada por medios electrónicos en la etiqueta para informar sobre el contenido de los medios electrónicos? ¿Es posible identificar el código QR con un símbolo (por ejemplo, la letra «i» de «información para los consumidores») o es preciso indicar explícitamente a qué información obligatoria lleva el código QR? ¿Sería esta declaración demasiado complicada y podría fragmentar el mercado interior?*

El artículo 13, apartado 1, del Reglamento IAC establece que «la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto». Si en la etiqueta no se indica claramente el contenido de la información proporcionada por medios electrónicos, los consumidores difícilmente podrán interpretar y entender la naturaleza de la información (obligatoria o no) que contiene el enlace. Podría considerarse que así la información obligatoria estaría disimulada, no se encontraría en un lugar destacado ni sería fácilmente visible.

Por lo tanto, al presentar un código QR se debe dejar claro a los consumidores cuál es su contenido, es decir, la información obligatoria que se presenta por medios electrónicos. Los términos o símbolos genéricos (como una «i») no bastan para cumplir los requisitos de esta disposición. Cuando la información facilitada por medios electrónicos (identificada, por ejemplo, mediante un código QR) sea la lista de ingredientes, deberá encabezarse con un título, tal como se contempla en el artículo 18, apartado 1, del Reglamento IAC, siguiendo la práctica utilizada actualmente para las etiquetas en papel de otros alimentos (es decir, debe contener la palabra «ingredientes»).

En cuanto a las palabras usadas, su régimen lingüístico está sujeto a las mismas normas que las demás indicaciones obligatorias a las que se refiere el artículo 119 del Reglamento de la OCM, es decir, las normas definidas como *lex specialis* en el artículo 121 del Reglamento de la OCM.

- 39) *¿Cuál se prevé que será la entidad responsable de verificar que los datos de los usuarios no se recopilan ni siguen, o que la información no se presenta junto con otra información con fines comerciales o de comercialización?*

Las disposiciones del artículo 119, apartados 4 y 5, del Reglamento de la OCM modificado, por las que se establecen los requisitos aplicables en los casos en que la información nutricional y la lista de ingredientes se faciliten por medios electrónicos hacen referencia a dos indicaciones obligatorias en las etiquetas de los productos vitivinícolas, las cuales se definen en el artículo 119, apartado 1, del Reglamento de la OCM.

El artículo 90 bis del Reglamento de la OCM modificado hace referencia a los controles y sanciones relativos a las medidas de mercado. El apartado 1 de dicho artículo establece las responsabilidades de los Estados miembros en relación con la puesta en el mercado de los productos a los que se refiere el artículo 119, apartado 1, del Reglamento de la OCM cuyo etiquetado no se ajuste al Reglamento. El apartado 3 del mismo artículo se refiere a los controles que deben realizar los Estados miembros a fin de verificar si determinados productos, incluido el vino, se ajustan a las normas de comercialización establecidas en el Reglamento de la OCM.

Por lo tanto, las mismas autoridades de los Estados miembros responsables del control del etiquetado y de la presentación de los productos vitivinícolas deben controlar el cumplimiento de las disposiciones mencionadas.

- 40) *¿Tienen los consumidores derecho a acceder a la página de destino del código QR durante un período prolongado? ¿Va a recomendar la Comisión cuánto tiempo debe estar disponible el código QR tras la venta del vino?*

El artículo 12 del Reglamento IAC exige que la información alimentaria obligatoria esté disponible y que sea fácilmente accesible para todos los alimentos. La información obligatoria proporcionada por medios electrónicos (por ejemplo, un código QR) debe seguir siendo accesible de manera equivalente a la información facilitada en una etiqueta física, es decir, debe estar disponible al menos durante el período en que se espera que la categoría específica de producto vitivinícola siga siendo apta para el consumo en condiciones normales de almacenamiento, a fin de garantizar que los consumidores puedan acceder a la información obligatoria en cualquier momento a lo largo de la vida útil prevista del producto. A este respecto, la presencia y exactitud de la información es responsabilidad del explotador de la empresa responsable de la información alimentaria, de conformidad con el artículo 8, apartado 2, del Reglamento IAC. Además, los explotadores de empresas alimentarias son responsables de cualquier cambio que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento de conformidad con el artículo 8, apartado 4, del Reglamento IAC.