

Sabies que les ampolles de vi hauran d'especificar més informació a les etiquetes?

Els cellers hauran d'introduir els ingredients, al·lèrgens i la informació nutricional a les etiquetes dels seus vins degut a la nova normativa europea



QR nutricional del vi Tros Nou de Joan Simó. | Eloi Tost.

Una normativa europea obliga des del 8 de desembre que els vins que es produeixen des d'aquesta data incloguin els ingredients, al·lèrgens i la informació nutricional a les etiquetes. Tot i que la directiva ja és vigent a la pràctica no serà fins l'any que ve que començaran a circular les primeres ampolles amb la informació requerida. Els elaboradors comencen a adaptar-s'hi, un fet que suposa un esforç afegit, especialment pels petits productors. **A Porrera, els 24 cellers del municipi s'han unit per contractar una empresa que els faciliti l'etiquetatge i l'elaboració de codis QR** a través dels quals els consumidors podran obtenir tota la informació. Unes dades que també poden aparèixer impreses en la contraetiqueta.

Segons la norma, els productors tenen dues possibilitats. La primera és exposar el valor nutricional, els ingredients i els al·lèrgens a l'etiqueta. La segona és col·locar a l'envàs els al·lèrgens, el valor energètic -que s'haurà d'expressar per cada 100 mil·lilitres- i "presentar la informació nutricional completa i la llista d'ingredients per via electrònica". La manera més senzilla

de fer-ho és mitjançant un codi QR. Això sí, amb la condició "que evitin la recopilació o seguiment de dades dels usuaris i no subministrin informació amb finalitats de comercialització".



Gerard Batllell, propietari del celler Joan Simó. Foto: Eloi Tost.

La normativa

El reglament especifica que s'aplica al vins produïts a partir del 8 de desembre. Per vi produït s'entén aquell que ja ha fet la fermentació alcohòlica, i en el cas dels escumosos, la segona fermentació. Per tant, **la collita d'aquest 2023 no està afectada** per la norma, ja que el vi que actualment reposa a les botes ja ha fet aquest procés. Això també dona més temps als elaboradors per fer els canvis necessaris per complir la legislació.

Alguns però ja han començat a posar fil a l'agulla. **Gerard Batllell**, propietari del celler Joan Simó i coordinador de l'Associació de Cellers de Porrera, comenta que a la seva companyia ho estan aplicant. A la vegada, des de l'entitat han contractat una empresa especialitzada en la creació de codis QR. "Ens van trucar perquè els interessàvem. Vam fer una reunió i ens van oferir fer-ho conjuntament com a associació. Paguem una quota i cada celler pot disposar del número d'etiquetes i codis que vulgui durant l'any", indica.



Imatge d'una ampolla amb les noves etiquetes amb QR nutricional. Foto: Eloi Tost.

Esforç afegit

Amb tot, la directiva europea els ha suposat uns quants maldecaps: "entendre-la i aplicar-la és feina", comenta. I també un sobrecost. **Pel fet que hi hagi d'aparèixer més informació fa que s'hagi d'augmentar la mida de l'etiqueta**, encarregar-ne un nou disseny i impressió i pagar els codis QR. Des de la DOQ Priorat han recomanat que la mida mínima dels QR sigui d'1,31 cm per 1,31cm.

Un altre esforç que hauran de fer en alguns casos els productors és obtenir la informació nutricional. "Alguns paràmetres ja els tenim de quan fem les analítiques habituals. Altres els haurem de buscar", exposa. "En algun cas serà un sobrecost i és una feina afegida", remarca.

Batllevell reconeix que no sap "fins a quin punt els consumidors" llegiran els codis i aniran a buscar la informació a les pàgines web dels respectius cellers. Des del seu punt de vista la dada més interessant és la dels al·lèrgens, especialment per a les persones que tenen intoleràncies. Per a la resta, no té clar "si és absolutament vital posar aquesta informació".