

Las bodegas europeas valoran la nuevas normas sobre los alérgenos en el vino

Noticias

El sector vitivinícola europeo apoya la necesidad de aportar información pertinente y fundada a los consumidores que sufren de alergias alimentarias.

El Comité Europeo de Empresas del Vino (CEEV) valoró las nuevas normas para informar al consumidor de los alérgenos en el vino, adoptadas después del vencimiento de la obligación de etiquetado que se aprobó de manera provisional en 2007.

"El sector vitivinícola europeo apoya la necesidad de aportar información pertinente y fundada a los consumidores que sufren de alergias alimentarias (...) cuando se da la presencia efectiva en los vinos de ciertas sustancias que se utilizan tradicionalmente", señaló el comité.

La Comisión Europea adoptó el pasado 29 de junio las nuevas normas, según las cuales a partir de la cosecha de 2012 solo deberán ser etiquetados los vinos que contengan trazas de sustancias potencialmente alergénicas (procedentes de la leche o el huevo).

Esos caldos deberán indicar en el etiquetado la mención "contiene" seguida de las referencias "huevo", "albúmina de huevo", "leche" o "caseína de leche".

Para determinar ese extremo, se aplicarán los métodos de análisis y criterios recomendados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino, según el CEEV.

Además, el etiquetado se podrá completar con un pictograma que mencione en todos los idiomas de la UE la palabra "alérgeno".

El secretario general del Comité Europeo de Empresas del Vino, José Ramón Fernández, señaló que las nuevas normas mejorarán la información al consumidor y a la vez asegurarán la libre circulación de los productos en la UE.

Las reglas no solo se aplicarán a los vinos europeos, sino también a los procedentes de terceros países que se introduzcan en el mercado comunitario después del 30 de junio de 2012.

Los vinos de las cosechas de 2011 y anteriores quedarán exentos de las obligaciones. Países como Australia y Nueva Zelanda aplican ya normas similares.

Redacción