

## Debate sobre el etiquetado del vino

José Luis Benítez, Director General del Grupo Rioja (Grupo de Empresas Vinícolas de Rioja)

### Cuestionario

1. ¿Está a favor de que se amplíe la información sobre los aditivos e ingredientes presentes en un vino en su etiqueta? ¿Qué le parece este asunto y el debate que se reabre cada cierto tiempo sobre este tema?
2. ¿Qué le parece que el vino sea uno de los pocos productos que podemos adquirir en un súper en nuestra compra diaria, y, sin embargo, no ofrezca información sobre sus ingredientes en sus etiquetas?
3. ¿Cree que puede existir algún problema si se hace pública la lista de ingredientes y aditivos que se mezclan en su elaboración?
4. La frase "Contiene sulfitos" que se incluye en las etiquetas, ¿tiene constancia de que haya producido alguna caída de ventas a raíz de su introducción, y, en caso de ser así, se refleja en algún informe público o privado del propio sector?
5. ¿Cree que el sector se vería afectado de algún modo si se obligase a incluir toda la información sobre ingredientes, aditivos, calorías... como se plantea en la Unión Europea?

## Debate sobre el etiquetado del vino

### Respuesta

El vino es un producto hiperregulado con reglamentación propia sobre prácticas enológicas y productos que se pueden utilizar en su elaboración. Existe una organización **gubernamental** mundial (la OIV) que decide qué prácticas están y no están autorizadas (además en sentido negativo, es decir, todo lo que no está expresamente autorizado, está prohibido), por lo que está clara la seguridad en la producción del vino, que probablemente no existen para ningún otro producto alimentario.

En cuanto a aditivos, salvo los sulfitos (que pueden afectar a ciertas personas intolerantes), no está claro cuáles son, porque la mayoría de los productos enológicos que se puedan utilizar no están presentes en el vino ni siquiera dejan trazas. El único ingrediente del vino, según la definición en la legislación, es la uva y no hay otro. Sin embargo, ya estamos indicando determinadas trazas que podrían afectar hipotéticamente a personas alérgicas, como derivados del huevo y leche.

El indicar los sulfitos en las etiquetas no ha sido un problema grave, al margen del problema de tener que ponerlo en un montón de idiomas.

En cuanto a las calorías, el vino es un producto singular. Si se pidiera incluir en el etiquetado, lo que generaría es un verdadero problema de operatividad, porque las calorías varían según la añada para una misma marca y tipo de vino. Además evoluciona con los tiempos de crianza, por lo que indicado en el etiquetado podría incluso no ser correcto para cualquier vino una vez envasado (y lógicamente no se va a analizar el producto terminado), lo que sería un problema adicional relacionado con la veracidad por motivos ajenos al productor. En definitiva, no todo se reduce a la etiqueta, ya que hoy en día el consumidor puede tener la información por muchas fuentes.

El sector del vino europeo a través del programa Wine in moderation, está trabajando ya para dar información aproximada en función del tipo de vino (por ejemplo, blanco, tinto, generoso...) y otras características como el tipo de elaboración (dulce, seco...) que den una idea muy aproximada del contenido calórico a partir de parámetros ciertos, como el contenido alcohólico, que tengan la mayor influencia en el contenido calórico final.

En cualquier caso, si lo que se pretende es no engañar al consumidor, los sectores de bebidas no deben informar sobre el contenido por una unidad de volumen determinada (por ejemplo, 100 ml) sino por la ingesta típica habitual de ese producto (unidad de consumo). Porque un consumidor medio se toma una o dos copitas de vino, pero el mismo consumidor igual se bebe una jarra de medio litro de cerveza.