法国为酿酒残余物开辟食品配料用途，追溯要求进一步收紧

法国11月13日法令要求配料生产商遵守修订后的申报和监管规定，并禁止相关配料用于供人直接饮用的饮料

2026年11月24日星期二



11月13日，法国颁布一项法令，调整酿酒残余物的申报、监管和再利用规则，在更严格的报告与追溯要求下，为这些物料开辟了新的食品用途渠道。

该措施修订了2014年8月18日颁布的一项法令。原法令规定了酿造残余物回收利用的申报和监管程序。根据新规，这些残余物如今还可用于另一类食品相关用途，扩大了葡萄酒生产过程中产生的废弃物可采用的回收途径。

法令要求经营者按照修订后的程序申报这种新的回收利用方式。法国主管部门表示，此次调整旨在加强监管，确保相关物料在整个流转过程中的追溯更加精确。法令还规定了实施条件以及相关企业的义务，以确保遵守卫生和环境法规。

根据这项措施，食品配料生产商现已纳入获准回收利用这些残余物的经营者范围，并须履行相应的监管义务。通过这一渠道生产的配料不得用于供人直接饮用的饮料，这明确限定了这条新食品用途渠道的使用范围。

这一区分对饮料行业十分重要：它为酿酒副产品开辟了新的受监管用途，但不允许这些物料重新进入供人直接饮用的成品饮料。对酒庄而言，这一变化可能拓宽生产残余物的处理选择；随着时间推移，也可能让此前用途受限的物料产生额外价值。

法国法令并未将这项措施视为放宽监管，而是将新的利用渠道与修订后的申报规则、强化监管和详细追溯要求挂钩。这一框架表明，监管部门试图在扩大再利用范围的同时，严格监督残余物的去向及其加工方式。

对生产商、加工商和合规团队而言，随着企业适应更新后的规定，这一变化可能会增加行政和运营工作。希望将酿酒残余物用于食品配料的企业，必须纳入申报体系，并满足法令规定的卫生和环境要求。

此次修订体现了欧洲更广泛的政策方向，即为农业和食品加工副产品寻找更多用途，而不是仅将其视为废弃物。在法国葡萄酒行业，这一做法可能推动酒庄与配料生产商建立新的合作关系；不过，其商业影响将取决于经营者建设获批加工渠道的速度，以及相关经济效益是否足以支撑大规模利用。