vinetur

Francia permite usar residuos de vinificación para fabricar ingredientes alimentarios bajo control

La nueva vía alimentaria queda sometida a trazabilidad completa con exclusión de bebidas de consumo humano directo

martes 24 de noviembre de 2026



Francia publicó este martes, 24 de noviembre, una orden firmada el pasado 13 de noviembre que cambia la norma vigente desde el 18 de agosto de 2014 sobre la declaración y el control del aprovechamiento de los residuos de la vinificación. La medida, difundida en el Journal officiel de la République française, incorpora una nueva vía alimentaria para el uso de esos subproductos y ajusta las obligaciones de los operadores que intervienen en ese circuito.

La nueva redacción abre la puerta a que los residuos de vinificación puedan destinarse también a la fabricación de ingredientes alimentarios. Al mismo tiempo, la norma somete esa salida a un sistema revisado de declaración y control, con el fin de asegurar la trazabilidad y el cumplimiento de las reglas sanitarias y medioambientales.

La orden incluye a los fabricantes de ingredientes alimentarios entre los operadores de valorización sujetos a supervisión. También fija una limitación expresa: los ingredientes obtenidos por esta vía no podrán destinarse a bebidas de consumo humano directo. Con esa precisión, la administración francesa separa el uso alimentario industrial del empleo en productos listos para beber.

El texto modifica la orden de 2014, que ya regulaba cómo debían declararse y controlarse los residuos procedentes de la elaboración de vino. A partir de ahora, los explotadores deberán comunicar también esta nueva forma de aprovechamiento con arreglo a las modalidades revisadas. La administración francesa busca así mantener un seguimiento más detallado del recorrido de estos materiales desde su origen hasta su transformación.

En el sector vitivinícola, los residuos de vinificación incluyen de forma habitual subproductos como orujos y lías. Su gestión está sometida a normas específicas porque combina dos objetivos: evitar un tratamiento inadecuado de residuos orgánicos y permitir usos autorizados cuando existen garantías sanitarias. La modificación aprobada en Francia se sitúa en esa línea, al añadir una salida más dentro del marco regulado y someterla a verificación administrativa.

Para las bodegas y para la industria de bebidas, el cambio puede tener efectos económicos si se consolida una demanda de estos ingredientes por parte de fabricantes alimentarios. Una nueva salida regulada para los subproductos del vino

puede ampliar las opciones de aprovechamiento y, en algunos casos, abrir una fuente adicional de ingresos. Al mismo tiempo, el veto a su uso en bebidas para consumo humano directo marca un límite claro sobre hasta dónde alcanza esta apertura.

La orden también precisa las condiciones de aplicación y las obligaciones de los actores implicados para garantizar el respeto de las normas sanitarias y medioambientales. Ese punto afecta tanto a quienes generan los residuos como a quienes los transforman o los reciben, ya que la validez de esta nueva vía alimentaria dependerá del control documental y de la trazabilidad exigida por la administración.

Con esta modificación, Francia actualiza un marco que llevaba más de una década en vigor y adapta la regulación del aprovechamiento de residuos de vinificación a nuevos usos industriales. El cambio no elimina los controles previos, sino que amplía el perímetro de operadores sometidos a declaración y verificación, con un seguimiento más preciso de los subproductos que salen de las bodegas.