vinetur

La Francia apre ai residui della vinificazione l’uso negli ingredienti alimentari, con regole di tracciabilità più rigorose

Il provvedimento del 13 novembre introduce nuove dichiarazioni e controlli per i produttori di ingredienti e vieta l’uso nelle bevande destinate al consumo diretto

martedì 24 novembre 2026



Il 13 novembre la Francia ha emanato un provvedimento che modifica le regole per la dichiarazione, il monitoraggio e il riutilizzo dei residui della vinificazione, aprendo per questi materiali un nuovo canale di impiego alimentare, soggetto a obblighi più rigorosi di dichiarazione e tracciabilità.

La misura modifica un provvedimento del 18 agosto 2014 che stabiliva le procedure per dichiarare e controllare il recupero dei residui della vinificazione. In base al nuovo testo, questi residui potranno essere destinati anche a un ulteriore impiego nel settore alimentare, ampliando l'elenco delle modalità autorizzate di recupero dei materiali di scarto generati durante la produzione del vino.

Il provvedimento impone agli operatori di dichiarare questa nuova modalità di recupero secondo procedure aggiornate. Le autorità francesi hanno spiegato che le modifiche mirano a rafforzare la vigilanza e a garantire una tracciabilità più precisa dei materiali che transitano nel sistema. Il testo stabilisce inoltre le condizioni di attuazione e gli obblighi per le aziende coinvolte, affinché siano rispettate le norme sanitarie e

ambientali.

In base alla misura, i produttori di ingredienti alimentari sono ora inclusi tra gli operatori autorizzati a recuperare questi residui e sono soggetti ai relativi obblighi di controllo. Gli ingredienti ottenuti attraverso questo canale non potranno essere utilizzati nelle bevande destinate al consumo umano diretto, fissando un limite chiaro alle modalità di impiego di questa nuova filiera alimentare.

La distinzione è importante per il settore delle bevande perché apre ai sottoprodotti della vinificazione un nuovo sbocco regolamentato, senza consentire che tali materiali confluiscano nuovamente in bevande finite destinate al consumo diretto. Per le cantine, la modifica potrebbe ampliare le opzioni per gestire i residui di produzione e, nel tempo, creare una fonte aggiuntiva di valore da materiali il cui impiego era finora più limitato.

Il testo francese non presenta la misura come un allentamento dei controlli. Al contrario, subordina il nuovo sbocco a regole aggiornate per le dichiarazioni, a controlli rafforzati e a una tracciabilità dettagliata. Questo quadro indica che le autorità di regolamentazione intendono conciliare un riutilizzo più ampio con una supervisione attenta della destinazione dei residui e delle modalità di trattamento.

Per produttori, trasformatori e responsabili della conformità normativa, la modifica comporterà probabilmente un maggiore impegno amministrativo e operativo, mentre le aziende si adeguano alle nuove regole. Le imprese che intendono utilizzare i residui della vinificazione negli ingredienti alimentari dovranno attenersi al sistema di dichiarazione e rispettare i requisiti sanitari e ambientali stabiliti dal provvedimento.

La modifica riflette un orientamento più ampio delle politiche europee, volto a individuare nuovi utilizzi per i sottoprodotti agricoli e della trasformazione alimentare, anziché considerarli soltanto rifiuti. Nel settore vitivinicolo francese, questo approccio potrebbe favorire nuovi legami tra cantine e produttori di ingredienti, anche se l’impatto commerciale dipenderà dalla rapidità con cui gli operatori svilupperanno canali di trasformazione autorizzati e dalla sostenibilità economica di un impiego su larga scala.