vinetur

# França abre caminho para usar resíduos da vinificação em ingredientes alimentares, com regras de rastreabilidade mais exigentes

O diploma de 13 de novembro impõe novas declarações e controlos aos fabricantes de ingredientes e proíbe a utilização em bebidas destinadas ao consumo direto

terça-feira, 24 de novembro de 2026



A 24 de novembro, França publicou um diploma datado de 13 de novembro que altera as regras relativas à declaração, ao controlo e à reutilização dos resíduos da vinificação, criando uma nova via de utilização alimentar desses materiais, sujeita a requisitos mais rigorosos de comunicação e rastreabilidade.

A medida altera um diploma de 18 de agosto de 2014, que estabelecia os procedimentos para declarar e controlar a valorização dos resíduos da vinificação. Ao abrigo do novo texto, esses resíduos podem agora ser encaminhados para uma utilização adicional no setor alimentar, alargando a lista de formas permitidas de valorização dos resíduos gerados durante a produção de vinho.

O diploma exige que os operadores declarem esta nova forma de valorização segundo procedimentos revistos. As autoridades francesas afirmaram que as alterações visam reforçar a supervisão e garantir uma rastreabilidade mais precisa dos materiais ao longo do sistema. O texto estabelece também as condições de aplicação e as obrigações das empresas envolvidas, para assegurar o cumprimento das regras

sanitárias e ambientais.

Nos termos da medida, os fabricantes de ingredientes alimentares passam a integrar o grupo de operadores autorizados a valorizar estes resíduos e ficam sujeitos às obrigações de controlo correspondentes. Os ingredientes produzidos por esta via não podem ser utilizados em bebidas destinadas ao consumo humano direto, o que estabelece um limite claro para a utilização deste novo circuito alimentar.

Esta distinção é importante para o setor das bebidas, pois abre uma nova via regulamentada para os subprodutos da vinificação, sem permitir que esses materiais regressem a bebidas acabadas destinadas ao consumo direto. Para as adegas, a alteração poderá alargar as opções de tratamento dos resíduos de produção e, com o tempo, criar uma fonte adicional de valor a partir de materiais cuja utilização era anteriormente mais limitada.

O diploma francês não apresenta a medida como um aligeiramento da supervisão. Pelo contrário, associa esta nova via a regras revistas de declaração, controlos reforçados e rastreabilidade detalhada. Este enquadramento sugere que os reguladores procuram conciliar uma reutilização mais ampla com uma supervisão rigorosa do destino dos resíduos e da forma como são processados.

Para produtores, transformadores e equipas responsáveis pela conformidade, a alteração deverá implicar mais trabalho administrativo e operacional, à medida que as empresas se adaptam às regras atualizadas. As empresas que pretendam utilizar resíduos da vinificação em ingredientes alimentares terão de cumprir o sistema de declaração e os requisitos sanitários e ambientais definidos no diploma.

A alteração reflete uma orientação política mais ampla na Europa, que procura encontrar novas utilizações para os subprodutos agrícolas e da transformação alimentar, em vez de os tratar apenas como resíduos. No setor vitivinícola francês, esta abordagem poderá incentivar novas ligações entre adegas e fabricantes de ingredientes, embora o impacto comercial dependa da rapidez com que os operadores criem canais de transformação aprovados e da viabilidade económica da utilização em grande escala.