



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

48.ª reunión

Xi'an, China, 14-18 de marzo de 2016

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
EN LA PRODUCCIÓN DE LOS VINOS
(Categoría de alimentos N° 14.2.3 "Vinos de uva")**

Preparado por el grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Francia y Australia con la ayuda de Argentina, Brasil, Canadá, Chile, República Checa, China, Unión Europea, Alemania, Hungría, India, Italia, Japón, Kenya, Países Bajos, Nueva Zelanda, Perú, Polonia, Portugal, Federación de Rusia, República Eslovaca, Sudáfrica, España, Suiza, Reino Unido, Estados Unidos de América, Consejo Europeo de la Industria Química (CEFIC), FIVS (Federación Internacional de Vinos y Licores), ICGMA (Consejo Internacional de la Asociación de Fabricantes de Comestibles), OENOPPIA (Asociación Internacional de Productos y Prácticas Enológicas) y la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino).

Introducción

1. La 47.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA47) acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos, presidido por Francia y copresidido por Australia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría sólo en inglés, con el siguiente mandato:

En el contexto del uso general de las siguientes clases funcionales de aditivos en la producción del vino:

- *emulsionantes;*
- *estabilizadores.*
- *espesantes;*
- *reguladores de la acidez;*
- *antioxidantes.*

a) *Proporcionar claridad y especificidad sobre los temas generales de*

- *la identidad del vino;*
- *la estabilidad del vino;*
- *la aplicabilidad mundial de las limitaciones para el uso de aditivos alimentarios en el vino; y*
- *la innovación en la producción vinícola.*

b) *Sobre la base del resultado del punto "a" anterior, llevar a cabo un estudio sobre el efecto de expresar un uso máximo de aditivos en el vino:*

- *sobre una base numérica; y*
- *como BPF.*

2. Treinta y dos miembros y observadores expresaron interés en participar en el GTe y se recibieron observaciones de 23 miembros.
3. El 23 de junio de 2015 se circuló una primera petición de observaciones. El GTe pidió a los miembros que señalaran sus preocupaciones respecto a:
 - el uso de la clase funcional de los aditivos en la vinificación con cada tema de interés (identidad del vino, estabilidad del vino, aplicabilidad mundial o innovación);
 - la expresión del uso máximo de un aditivo como límite máximo numérico (LMN) o como buenas prácticas de fabricación (BPF).

Preámbulo

4. De conformidad con el GTe, que recibió su mandato de la CCFA45 y CCFA46, este GTe es el tercer mandato sobre aditivos en la categoría de los vinos de uva.
 - El primer GTe consiguió eliminar de la lista de los aditivos propuestos muchos aditivos no utilizados en la producción del vino o que se utilizan como coadyuvantes de elaboración.
 - El segundo GTe se centró en los aditivos utilizados en la producción de los vinos. Las deliberaciones mostraron una profunda diferencia entre los miembros que estaban a favor de presentar los aditivos con límites máximos numéricos y los partidarios de presentarlos según BPF.
 - Este tercer GTe recibió el mandato de estudiar las razones de estos dos enfoques diferentes, con la finalidad de proponer un enfoque común. Se definieron cuatro cuestiones sobre el uso de aditivos en los vinos de uva: la identidad del vino, la estabilidad del vino; la aplicabilidad mundial de las limitaciones y la innovación en el sector vitivinícola.
 5. Parece existir un acuerdo general en el GTe sobre los dos puntos siguientes:
 - a. En primer lugar, que la función primordial de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA) con respecto a la definición de una lista de aditivos para la categoría de alimentos "vinos de uva" (categoría de alimentos 14.2.3) es a la vez:
 - garantizar la salud y seguridad humana, y
 - evitar que se desoriente a los consumidores
 - b. En segundo lugar, que las funciones de estabilizador, antioxidante y regulador de la acidez son legítimas funciones técnicas en la vinificación, con respecto a la justificación mencionada en la sección 3.2(c), que es "Aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas".
 6. Los miembros del GTe acordaron que las funciones de emulsionante y espesante no necesitan seguirse examinando ya que no hay necesidad tecnológica de estas funciones en la elaboración del vino.
 7. Sin embargo, hubo una diferencia de opinión sobre si el CCFA debería recomendar niveles máximos de uso que:
 - sean numéricos, o
 - correspondan a BPF.
 8. Respecto a las BPF, algunos miembros manifestaron preocupación por la posibilidad de que un aditivo se utilice en un nivel más alto del necesario para obtener el efecto técnico para el cual están permitidas las BPF, de tal forma que el aditivo se utiliza, en realidad, de una manera que desorienta a los consumidores sobre las características del vino. A otros miembros inquietaba que los aditivos que no tienen un límite de ingestión diaria admisible (IDA) establecido por el JECFA no deberían limitarse mediante una concentración máxima numérica.
- La importancia de los criterios utilizados para establecer la lista de los aditivos en cuestión**
9. Algunos miembros consideraron que los criterios utilizados para admitir un aditivo para la categoría de alimentos "vinos de uva" era de primordial importancia.
 10. Un miembro estimó que el objetivo de la lista positiva de aditivos es mencionar las sustancias que pueden utilizarse y prohibir otros aditivos.
 11. Otro miembro consideró que los criterios para la inclusión en esta lista deberán ser los aditivos que se utilizan en una o más regiones donde se produce vino para el comercio, y argumentó que ésta ha sido la base para la mayoría de las entradas que figuran en la NGAA hasta la fecha.

12. Por último, algunos miembros señalaron la necesidad de proceder rápidamente para incluir en la NGAA los aditivos comúnmente utilizados en la vinificación con el objetivo de no impedir el comercio.
13. Hubo acuerdo general en que los aditivos en la producción de vino deberán limitarse debido a que:
- respecto a la compleja naturaleza química del vino, esto puede repercutir no sólo en las características del vino en sí, sino también en su calidad;
 - Los aditivos deben usarse correctamente para mantener (estabilizar) las propiedades del producto original tanto como sea posible, sin modificar su identidad;
 - el punto 3.3 del preámbulo de la NGAA dispone que todos los aditivos alimentarios sujetos a las disposiciones de la Norma deberán utilizarse en condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF);
 - estos límites deben definirse con un valor numérico cuando sea necesario para proteger al consumidor contra riesgos para la salud o por motivos de comercio justo.

La identidad del vino

14. Los miembros del GTe expusieron dos diferentes interpretaciones de la "identidad del vino".
15. Por un lado, algunos miembros consideraron que la identidad del vino es subjetiva, de acuerdo a los consumidores.
16. Consideraban que los consumidores esperan encontrar diferentes características en los vinos de su preferencia (p. ej. el contenido de alcohol, la acidez, la dulzura, la fermentación maloláctica, la crianza en barrica) y que una muy amplia y variada serie de características sensoriales satisfacen diferentes percepciones y preferencias de los consumidores.
17. Por otra parte, varios miembros dijeron que la identidad del vino se define por las condiciones locales del cultivo de la vid.
18. Estos miembros hicieron referencia a la definición adoptada en 2010 por los Estados miembros de la OIV¹: *"El 'terroir' vitivinícola es un concepto que se refiere a un espacio sobre el cual se desarrolla un saber colectivo de las interacciones entre un medio físico y biológico identificable y las prácticas vitivinícolas aplicadas, que confieren unas características distintivas a los productos originarios de este espacio"*.
19. Consideraban que el vino ha sido siempre un producto particular y complejo, con características distintivas que provienen del *terroir* una combinación de diferentes factores que crean su identidad particular. La identidad del vino es única de cada *terroir*, lo que requiere diferentes prácticas enológicas, incluida la utilización de diferentes tipos y concentraciones de aditivos.
20. También consideraron que el vino es más que un producto alimenticio: es un producto cultural que ha caracterizado a las sociedades humanas desde tiempos antiguos, configurando paisajes, lugares y estilos de vida durante siglos. Consideran el vino como un producto de la "civilización", cuyo principal valor estriba en la identidad de los lugares donde se produce, que comprende su historia, la geografía, la gastronomía, la agricultura, el clima, etc.
21. Estos miembros creen que es necesario hacer cumplir reglamentos restrictivos (listas positivas de prácticas enológicas, límites máximos numéricos, etc.) para defender la identidad del vino a fin de mantener y sostener su valor en todo el mundo.

El efecto de expresar el uso máximo de aditivos en el vino como BPF en la identidad del vino.

22. Los miembros que consideran que la identidad del vino está vinculada a las expectativas de los consumidores creen que el vino se puede producir para adaptarse a las preferencias de los consumidores.
23. Estos miembros sostienen que los vinos de diferentes zonas de cultivo, elaborados en diferentes añadas y de las distintas variedades de uva, necesitan diferentes niveles de aditivos para lograr los resultados deseados por los vinicultores y estar optimizados para los consumidores en los mercados de destino.
24. Concluyeron que las BPF ayudarán a producir mejores vinos de calidad que se adapten a las preferencias de los consumidores, permitiendo obtener variaciones regionales y estacionales de las uvas.
25. Un miembro dijo que la autorización de un aditivo nuevo para la producción de vino no sólo se evalúa por cuestiones de salud (posible IDA) sino también sobre la base de la propia identidad del vino. La evaluación del hipotético "efecto engañoso" de un posible aditivo tiene lugar durante el proceso de autorización, tanto a nivel nacional como internacional, para lo cual el trabajo internacional ha sido realizado principalmente por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

¹ Resolución OIV/VITI 333-2010: Definición de "terroir" http://www.oiv.int/oiv/info/enresolution_vitivinicola

26. Un miembro observó que, respecto a los aditivos para los vinos propuestos para incorporarse en la NGAA, no hay problemas de potencial engaño al consumidor, especialmente en relación con la adición de sustancias de origen natural, como los ácidos orgánicos.

27. Varios miembros, partidarios de las BPF, consideraron que las razones para establecer un límite numérico no son legítimas. Sostienen que, en la práctica, el CCFA es recomendando BPF en los casos en que:

- se justifica tecnológicamente el uso de un aditivo;
- el JECFA ha asignado al aditivo una ingestión diaria admisible (IDA) no numérica, y
- no hay riesgo de engañar al consumidor.

28. En el punto que se refiere a las cuestiones de la inocuidad, un miembro observó que no se han planteado cuestiones relacionadas con la inocuidad o la salud respecto a los emulsionantes, estabilizadores, espesantes, antioxidantes o reguladores de la acidez específicos actualmente bajo examen, ya que todos han sido evaluados por el JECFA con IDA "no especificada" o "no limitada".

29. Remitir a las BPF para estos aditivos sería totalmente congruente con la sección 1.4 del Preámbulo de la NGAA, que afirma que *"El objetivo principal de establecer dosis máximas de uso para los aditivos alimentarios en diversos grupos de alimentos es asegurar que la ingestión de un aditivo procedente de todos sus usos no exceda de su IDA."*

30. En el punto relacionado con el comercio justo, varios miembros no pudieron señalar un ejemplo sustantivo de que el uso de un aditivo, en la cantidad mínima necesaria para obtener los efectos técnicos correspondientes, era probable que violara el principio establecido en la sección 3.2(c), es decir, que un cambio en la naturaleza, sustancia o calidad del vino podría "engañar al consumidor". Señalaron que:

- sólo hay un número limitado de aditivos que están aprobados para su uso en vinos en todo el mundo, generalmente examinados y aprobados sobre la base de que no modifican el carácter vinoso del vino;
- esas sustancias ya están presentes en la uva, y
- esas adiciones están estrictamente reglamentadas en los países productores y no permiten el uso de aromatizantes o colorantes.

31. Esos miembros consideran que el riesgo de engañar al consumidor debe evaluarse sobre la base de pruebas científicas, probarse con métodos aceptables en todo el mundo, citados en bibliografía revisada por pares, y que los límites culturales, normativos o históricos no son pruebas científicas.

32. Por último, aunque las BPF se pueden utilizar incorrectamente por un fabricante sin escrúpulos de manera que desoriente a los consumidores, se trata de un problema de aplicación, no de un problema de la disposición.

El efecto de expresar el uso máximo de aditivos en el vino con base numérica en la identidad del vino.

33. Los miembros que estaban a favor de límites máximos numéricos consideraron que, en la determinación de los límites de los aditivos, debe tenerse en cuenta no sólo la justificación tecnológica, sino también el riesgo de inducir a error a los consumidores.

34. Esos miembros consideraron que el vino es un producto con éxito, no considerado por los consumidores como alimento procesado, sino que, por el contrario, como un producto agrícola compuesto de un solo ingrediente (la uva), que obtiene sus principales características de:

- la ubicación de las viñas
- el clima
- la variedad de la uva
- el viticultor, y
- el vinicultor

35. Un miembro observó que el vino incluso se ha descrito como "la bebida perfecta" debido a que las uvas contienen todos los ingredientes necesarios para crear su transformación.

36. La variabilidad en los tipos de vino depende principalmente de la variedad de la uva de origen, así como de las prácticas agronómicas y el clima, más que de los procesos de vinificación.

37. Se desorienta al consumidor si se modifican sustancialmente las cinco principales características arriba citadas por el uso de una gran cantidad de un aditivo de forma que modifique las características, el contenido y la calidad del vino. En particular, las prácticas enológicas no deben desorientar a los consumidores acerca de la verdadera calidad de las uvas utilizadas en la producción del vino. El riesgo más grave para un comercio justo es que los aditivos se utilicen para encubrir los efectos de la utilización de una materia prima defectuosa o de prácticas o técnicas inconvenientes.

38. Así, los vinicultores no deben agregar más de un aditivo autorizado que la cantidad mínima necesaria para lograr el efecto deseado.
39. Las leyes que velan por los alimentos tienen el objetivo de proteger los intereses de los consumidores y ofrecerles una base para tomar decisiones informadas en relación con el posible riesgo de ser desorientados de su bien establecida percepción del producto y sus correspondientes expectativas.
40. Hay una necesidad todavía mayor de proteger al consumidor por ley ya que las cantidades de aditivos no se pueden determinar en la etiqueta del vino.
41. Por lo tanto, determinados órganos nacionales e internacionales (como la OIV) son necesarios para garantizar los derechos de los consumidores y la identidad de los vinos, a través del estudio de los aditivos que se utilizan y su correcto empleo.
42. Las prácticas enológicas deberán permitir la conservación de las características naturales y esenciales de los vinos y no causar cambios sustanciales en la composición del vino.
43. Algunos miembros estimaron que las BPF no impedirán que el vinicultor utilice una cantidad de estabilizador para obtener el efecto deseado, que puede ser cambiar por completo las características del vino y no sólo estabilizarlo.
44. Por consiguiente, las prácticas enológicas autorizadas, las condiciones y límites de utilización se definirán por ley y no se dejarán al arbitrio de cada productor de vino.
45. Un miembro señaló la necesidad de garantizar la congruencia entre las normas técnicas internacionales y la legislación alimentaria para asegurar que el alto nivel de protección de los consumidores adoptado en la Unión Europea (UE) no disminuya.
46. Por último, un miembro informó que varios países vinicultores y la OIV establecieron límites máximos numéricos para la mayor parte de los aditivos, teniendo en cuenta que un uso superior a estos límites máximos no representa BPF porque no corresponde al nivel mínimo necesario para obtener el efecto deseado.

Estabilidad del vino

47. Un miembro observó que "estabilidad del vino" es la capacidad de éste de mantener sus características organolépticas (color, aroma y sabor) a lo largo del tiempo y permanecer claro, sin depósitos.
48. Otro miembro explicó que la estabilidad del vino es un factor técnico vinculado a su gran complejidad química: el vino es una solución hidroalcohólica que contiene azúcares, ácidos libres y salificados, sales minerales, compuestos fenólicos, sustancias volátiles, proteínas, polisacáridos y muchos otros componentes. Cada uno de estos componentes tiene un aroma específico e interactúa con todos los demás. Estas interacciones pueden provocar reacciones de precipitación (ácido tartárico y sales de potasio/calcio, taninos, proteínas, etc.) o reacciones de estabilización (reacciones coloidales), que pueden ser reversibles, es decir, son inestables. Además, el vino contiene tanto poblaciones de microorganismos beneficiosas como perjudiciales. La incorporación de cualquier aditivo puede repercutir en el equilibrio general de estos componentes.
49. En la mayor parte de los casos, los aditivos desempeñan una función estabilizadora y todos los miembros estuvieron de acuerdo en que el vino necesita estabilizarse. El vino puede ser inestable por las condiciones de envejecimiento, almacenamiento y transporte. Durante el transporte, especialmente el transporte internacional, los vinos experimentan una variedad de condiciones de almacenamiento que no son las ideales (grandes fluctuaciones de temperatura y mucha "agitación" del vino), especialmente si no se utilizan contenedores de transporte aislados, y a menos que el vinicultor adopte medidas de prevención. Esto es importante dado el aumento del comercio internacional, que representa más de una tercera parte de la producción mundial de vino.
50. Los aditivos utilizados para estabilizar pueden:
- prevenir precipitaciones del color, coloidales o de bitartratos (*estabilizadores*);
 - retrasar el oscurecimiento del color ("tostado") en los vinos blancos y rosados por metales quelantes (*estabilizadores*);
 - evitar la oxidación del vino (*antioxidantes como los sulfitos, ácido ascórbico*);
 - controlar el desarrollo microbiano (*lisozima, reguladores de la acidez como el ácido sórbico*).
51. Esta precipitación o turbiedad no sólo sería vista por el consumidor como señal de vinos de calidad inferior, sino que también podría no conformarse a las expectativas de los consumidores respecto a la "identidad" del vino.

52. Parecía haber acuerdo general en que los reguladores de la acidez pueden ayudar a mantener las características sensoriales del vino cuando se ven afectadas por las variaciones climáticas, además de que pueden inhibir la proliferación de bacterias indeseables.

53. Los miembros estuvieron de acuerdo en que los antioxidantes mantienen las originales características de frescura de las uvas y mejoran la estabilidad del vino al prevenir que cobren un tono tostado o se enturbien debido a la oxidación de los polifenoles.

54. Un miembro señaló que los aditivos con propiedades estabilizadoras se utilizan después de probadas su eficacia, las dosis y la inocuidad para la salud humana.

El efecto de expresar el uso máximo de aditivos en el vino como BPF en la estabilidad del vino.

55. Un miembro consideró que el uso de todos los aditivos de vinificación es autolimitante, argumentando que, en general, el uso de aditivos permitidos por encima de las cantidades prescritas por los principios de las BPF:

- se traduce en mayores costos para el productor, y
- no modifica el vino haciéndolo más interesante (y, por lo tanto, posiblemente desorientando al consumidor). Además, el uso de aditivos de acuerdo a las BPF, pero en niveles apenas por encima de lo que a menudo son límites numéricos arbitrarios que tienen poca o ninguna justificación científica clara, parece muy poco probable que engañe al consumidor.

Estabilizadores

56. Algunos miembros consideraron que las BPF son adecuadas ya que la cantidad necesaria de estabilizador depende de la cantidad de cristales o compuestos que forman sedimentos, como los tartratos.

57. El uso de estabilizadores, incluso en niveles elevados, tendrá poco efecto sobre la identidad del vino.

58. Además, argumentan que la adición de estabilizadores es autolimitante dado que:

- una vez añadida la cantidad mínima de aditivo necesaria para estabilizar el vino, más estabilizador no aumenta la estabilidad del vino, y
- es poco probable un uso excesivo de estabilizadores.

59. Finalmente, en cuanto a la goma arábica, un miembro sostuvo que, si se usa un exceso de goma arábica para espesar un vino, el aditivo no se está utilizando para su propósito (estabilización), lo que viola los principios de las BPF (es decir, utilizar sólo los aditivos aprobados para el propósito previsto, utilizarlos sólo si es necesario, utilizar la cantidad mínima necesaria para conseguir el propósito previsto).

Reguladores de la acidez

60. Algunos miembros consideran que la adición de reguladores de la acidez no afecta significativamente a la identidad del vino en cuestión y deberá limitarse mediante BPF.

61. Señalan que el nivel necesario de reguladores de la acidez depende de las variedades de uva, las variaciones climáticas en el cultivo de la vid y que el uso de reguladores de la acidez es importante tanto en los países viticultores más frescos como en los más cálidos.

62. Ellos consideran que la identidad del vino se define por las expectativas de los consumidores y suponen que el uso de reguladores de la acidez se justifica tecnológicamente para acidificar o desacidificar un vino a fin de mejorar la calidad de los vinos/adaptarse a las preferencias de los consumidores, y que está limitado por las preferencias organolépticas de éstos.

63. Por último, señalan que la adición de reguladores de la acidez es autolimitante ya que la dosis correcta obedece al sabor deseado y que un exceso de ácido hará que el vino se agrie y sea desagradable.

Antioxidantes

64. Algunos miembros estimaron que el nivel máximo de uso de antioxidantes deberá limitarse por las BPF porque:

- incluso en dosis elevadas, el uso de antioxidantes no afecta significativamente a la identidad del vino;
- el nivel necesario depende de la cantidad de polifenoles presente en el vino de uva;
- los vinos de uva de diversas variedades y regiones pueden necesitar diferentes cantidades de antioxidantes, y
- el uso de antioxidantes es autolimitante porque añadirlos por encima del nivel necesario será nocivo para la calidad de los vinos en la percepción del consumidor.

El efecto de expresar el uso máximo de aditivos en el vino con base numérica en la estabilidad del vino

Estabilizadores

65. Algunos miembros señalaron que, en algunos casos, el uso de "estabilizador" en vinos de uva no corresponde a los principios para el uso de aditivos alimentarios expresados en el preámbulo de la NGAA (punto 3.2) ya que el uso de estabilizador puede repercutir negativamente en la identidad de algunos tipos de vino, como los espumantes.

66. Consideraron que el uso de un estabilizador sin límite máximo numérico se puede utilizar para modificar la percepción del vino.

67. Estos miembros señalan que algunos aditivos alimentarios que funcionan como "estabilizadores" ejercen también una función de "espesante", y su uso indiscriminado e ilimitado puede afectar negativamente a la identidad y la calidad del producto, ya que la viscosidad es un parámetro importante en los vinos de uva (p. ej., la goma arábica).

68. Además, el uso indiscriminado de algunos "estabilizadores" puede encubrir ante la percepción del consumidor los taninos presentes en los vinos de uva, y afectar a las características sensoriales del producto, que también son importantes parámetros de la calidad y la identidad de los vinos de uva.

69. Un exceso de algunos estabilizadores puede producir un defecto en el vino.

70. Por ejemplo, un exceso de ácido cítrico pueden introducir sabores cítricos y dar lugar a la producción de ácido acético. El uso de ácido cítrico se ha limitado, por consiguiente, a 1 000 mg/l en el *Código de prácticas enológicas* de la OIV (en el caso de vino tinto o blanco con bajo SO₂, las bacterias del ácido láctico podrían degradar los elevados niveles de ácido cítrico y aumentar el contenido de ácido acético en el vino: 0,5 g de ácido cítrico aumentan la acidez volátil de 0,18 a 0,24 g/L de ácido acético).

71. Un exceso de algunos aditivos puede causar inestabilidad en el vino.

72. En particular, el uso de la goma arábica deberá limitarse con un valor numérico. La goma arábica es un polisacárido de elevado peso molecular cuya acción coloidal protectora en el color del vino tinto se conoce desde hace mucho tiempo. En dosis controladas, produce efectos positivos al promover varias combinaciones de productos químicos que reducen la astringencia tánica. Cuando se utiliza en dosis excesivas, el vino pierde su equilibrio químico y el equilibrio de los sabores.

73. Además, según la bibliografía científica, la goma arábica puede causar precipitación en dosis de 1 g/L o más (Ribereau-Gayon *et al.*, 1998).

Reguladores de la acidez

74. Algunos miembros señalaron que la acidez de un vino está intrínsecamente relacionada con la variedad de uva y las características regionales.

75. Un miembro explicó que la acidez es un marcador de una identidad geográfica del vino, lo que refleja un clima determinado con un margen conocido de variación. En efecto, las propiedades organolépticas se basan en una serie de equilibrios (de los cuales el primero es entre agradables sabores dulces y sabores menos atractivos ácidos o amargos) directamente vinculados a las condiciones climáticas del viñedo (los ácidos orgánicos de la uva se descomponen por el calor durante la maduración). La acidez siempre es un factor determinante del perfil organoléptico de los vinos y la acidificación puede repercutir en la calidad. Se sabe que la acidificación da aspereza al vino.

76. Estos miembros consideraron que el uso de reguladores de la acidez más allá del nivel necesario para corregir las variaciones climáticas puede afectar sustancialmente a las características intrínsecas del vino relacionadas con las propiedades de la uva.

77. Otro miembro explicó que la corrección de una acidez excesiva afecta fuertemente a la identidad de los vinos alterando el sabor y el color. Cuando las uvas no se cultivan en condiciones favorables, las modificaciones del metabolismo de la vid no sólo cambian el nivel de acidez de las uvas (en zonas muy cálidas las uvas podrían alcanzar un contenido de acidez demasiado bajo; en zonas muy frías el nivel de acidez a menudo puede ser demasiado elevado), sino que también se asocian a otros importantes cambios en la composición química. Por ejemplo, puede disminuir el contenido de polifenoles, que es un importante factor de calidad de la uva y los vinos correspondientes.

78. En consecuencia, un límite numérico es importante para asegurar un óptimo respeto de las materias primas originales, e impulsar a los productores a vinificar únicamente uvas que cumplan un nivel mínimo de calidad.

Antioxidantes

79. Algunos miembros consideraron que el uso de antioxidantes debe estar limitado por un máximo numérico ya que niveles demasiado altos pueden afectar a la calidad del vino. Dos ejemplos son el ácido ascórbico y el ácido cítrico.

80. El uso de ácido ascórbico (vitamina C) en condiciones inadecuadas puede producir lo opuesto a su efecto deseado:

- el producto de la oxidación del ácido ascórbico puede inducir una mayor oxidación que la acción del oxígeno solo, causando problemas de tostado (una adición concomitante de dióxido de azufre reduce este riesgo);
- un uso superior a 8 g/HL puede inducir sabores amargos;
- en vinos con restos de cobre, el ácido ascórbico puede causar una turbiedad cobriza.

81. Las hojas OENO 19/01 (Tratamiento del mosto con ácido ascórbico) y OENO 12/01 (Tratamiento del vino con ácido ascórbico) del *Código internacional de prácticas enológicas* de la OIV ofrecen indicaciones detalladas para el uso del ácido ascórbico.

82. El ácido cítrico, presente de forma natural en las uvas en niveles inferiores a los de otros ácidos orgánicos (ácido tartárico y ácido láctico), se puede utilizar como acidificante, pero debe limitarse dado que la fermentación de ácido cítrico por bacterias lácticas aumenta la acidez volátil (especialmente de ácido acético y acetato de etilo, que agrian el vino).

Aplicabilidad mundial de las limitaciones para el uso de aditivos alimentarios en el vino

83. Con respecto a la aplicabilidad mundial de BPF o límites máximos numéricos para los aditivos en los vinos, se debatieron tres temas:

- adaptación a la diversidad regional;
- tener en cuenta los aditivos naturalmente presentes;
- evitar obstáculos comerciales.

Adaptar el límite a la diversidad de una región vitivinícola

84. Muchos miembros señalaron la diversidad de las regiones productoras de vino respecto a sus tipos de suelos y climas, las prácticas de vinificación y sus características organolépticas. La identidad del vino probablemente es más decisiva para el vino de un estilo o región particulares que para el vino en general.

85. Estos miembros sostuvieron que los límites para los aditivos de los vinos necesitan tener la flexibilidad necesaria para incorporar esa diversidad de condiciones de viticultura, ya que las distintas regiones productoras (especialmente entre los hemisferios norte y sur) requieren diferentes prácticas de vinificación y el uso de diferentes aditivos y coadyuvantes de elaboración.

86. Un miembro puso el ejemplo del equilibrio entre ácido y azúcar (dulzura) en un vino como un factor decisivo en el atractivo del vino. En climas más cálidos, las uvas naturalmente tienden a tener un exceso de azúcar, por lo cual es necesario añadir ácido, mientras que en las regiones más frescas es al revés, y se requiere añadir azúcar.

87. Otro miembro señaló la diversidad de vinicultores no sólo regional sino también de bodegas. El tipo de suelo, la edad y el vigor de la vid, el estilo buscado del vino, el tamaño de la bodega y los equipamientos disponibles repercutirán en los aditivos (y sus niveles de uso) que son necesarios en un vino determinado.

88. Otro miembro fue más allá, y señaló que el vinicultor es en última instancia el responsable de la correcta utilización de un aditivo ya autorizado (evaluado) a fin de mantener la expresión natural y equilibrio del vino.

89. Cada vino se tratará de manera diferente ya que sus características dependen de las características de la uva, que a su vez dependen del clima y el suelo, y determinan las prácticas de vinificación necesarias y la utilización de diferentes aditivos y coadyuvantes de elaboración.

90. Estos miembros consideraron que:

- i. el uso de aditivos alimentarios en vinos de uva deberá definirse mundialmente proponiendo directrices comunes mínimas que sean ampliamente aplicables, reconociendo que no es posible dar cuenta de todas las tecnologías y tradiciones específicas;
- ii. donde se quiera administrar las propiedades o la producción del vino en una región en particular, esto se determina mejor en la región donde se produce el vino.

91. En el punto (i), estos miembros consideraron que el uso de un aditivo con BPF a nivel internacional permitiría a los productores un mayor grado de flexibilidad y tener una mejor aplicabilidad mundial.
92. En el punto (ii), todos los miembros señalaron que la mayoría de los países tienen leyes de vinificación, inclusive reglamentos específicos, relativos a las regiones geográficas de origen de las uvas, que reflejan la cultura y los factores climáticos del lugar de producción.
93. Un miembro observó que un límite de BPF para los aditivos en el vino de ningún modo limita o impide que los países y las regiones elaboren normas más estrictas para sus propios productores, con el fin de crear o mantener ventajas de mercado relacionadas con la calidad, la cultura o el patrimonio, siempre que éstas no inhiban la libre circulación de los productos en el mercado internacional.
94. Hay muy pocos aditivos aprobados para su uso en el vino en las diversas regiones vitícolas (incluidos los estabilizadores, reguladores de la acidez y/o antioxidantes) y, antes de que estos aditivos puedan aprobarse, los responsables de la reglamentación suelen evaluar si su uso alteraría el vino de tal manera que el producto no se pudiera identificar como vino.
95. Estos países generalmente reconocen otras prácticas de viticultura para permitir el libre comercio del vino y cumplir con las normas de la Organización Mundial del Comercio.
96. Respecto a un límite máximo numérico, estos miembros consideran que este límite debe tener en cuenta los tipos de suelos y climas de todas las regiones productoras de vino. En consecuencia, un límite numérico de adopción internacional que permita esta aplicabilidad mundial sería superior a un límite numérico adoptado localmente.

La especificidad de los aditivos naturales

97. Algunos miembros consideraron que las sustancias de origen natural que ya están presentes en el vino (los ácidos orgánicos, por ejemplo) no deben estar sujetas a un límite numérico, ya que no es posible distinguir mediante técnicas analíticas entre las sustancias naturales y las añadidas.
98. En consecuencia, se observa una incertidumbre sobre cómo el responsable de la reglamentación aplicaría el Codex para distinguir entre el nivel de un ácido natural y el del ácido añadido. Parece que los límites numéricos pueden producir distorsiones del comercio en el mercado mundial, particularmente en lo relativo a los vinos con altos niveles naturales de la sustancia (p. ej., ácidos de los alimentos).
99. Estos miembros consideraron que:
- el uso de estos aditivos con BPF evitaría la necesidad de distinguir entre los niveles añadidos y los naturales de una sustancia;
 - si se establece un límite numérico, este límite deberá referirse a la concentración final y no a una adición.

100. Otros miembros consideraron que no importa si el aditivo es una sustancia naturalmente presente, como el agua, el alcohol (incluido el glicerol), el ácido tartárico y el málico, o una sustancia no naturalmente presente en la uva o el vino como el ácido fumárico o la goma arábiga (goma de acacia).

Evitar obstáculos comerciales

101. Los miembros señalaron la necesidad de proceder rápidamente para incluir en la NGAA los aditivos comúnmente utilizados en la vinificación con el objetivo de no impedir el comercio.
102. Un miembro proporcionó un panorama general del comercio mundial de los vinos:
- el comercio internacional de las uvas, el vino y las bebidas espirituosas sigue creciendo. El comercio internacional del vino se ha desarrollado considerablemente en el último decenio: con más de 100 millones de hectolitros, equivale al 43% del consumo mundial (25% hace 10 años). Dos botellas de cada cinco que se consumen en el mundo son importadas;
 - el número de países productores aumentó y aparecieron en el mundo diferentes ideas del vino, vinculadas a diferentes disposiciones normativas, en particular con respecto a las prácticas enológicas autorizadas.
103. Según los países de que se trate, las prácticas enológicas se reglamentan por referencia:
- a una lista positiva de aditivos y coadyuvantes de elaboración;
 - a una lista positiva de prácticas (p. ej.: la Unión Europea).
104. Estas listas positivas generalmente se establecen de acuerdo a las prácticas de producción dictadas por la características jurídicas, culturales y climáticas (*terroir*) del país.

105. Todos los miembros pidieron un proceso de armonización internacional para evitar obstáculos al comercio. Unas condiciones de importación divergentes pueden crear obstáculos técnicos al comercio y suscitar diferencias.

106. Asimismo, los límites adoptados por los países por motivos distintos de la inocuidad de los alimentos no deben ser causa de obstáculos técnicos al comercio.

107. En relación con el establecimiento de una normalización internacional de las prácticas enológicas, el reto estriba en definir algunos requisitos básicos comunes que se aprueben mundialmente, que permitan un comercio justo y una correcta protección del consumidor.

108. Respecto a los requisitos básicos comunes, otro participante señaló que es importante que la NGAA incluya los aditivos comúnmente utilizados en el vino, de manera que no se limite el comercio entre todos los países, ya sean productores o no de vinos. Si no se pone al día la NGAA, podría convertirse en un obstáculo inadvertido al comercio por no enumerar los aditivos ya autorizados, legítimamente utilizados en el vino, aprobados en una serie de países productores y ampliamente comercializados entre ellos.²

109. Por último, la norma internacional deberá ser una guía válida para todos los países y no debe prohibir a ningún país que establezca leyes más estrictas para los vinos.

El efecto de expresar el uso máximo de aditivos en el vino como BPF en el comercio

110. Algunos miembros consideraban que una aceptación mundial de un nivel de uso de un aditivo expresado como BPF, en lugar de un límite máximo numérico, facilita el comercio mundial del vino.

111. Consideraron que cada país deberá guiarse por las normas internacionalmente reconocidas que describen el uso de los aditivos y coadyuvantes de elaboración. Juzgaron que las jurisdicciones que adopten límites para los aditivos a falta de pruebas suficientes de que las BPF con las que se producen y comercializan sus vinos violan cualquiera de los principios de la sección 3.2 del Preámbulo, podrían estar introduciendo un "obstáculo injustificado al comercio".³

112. Un participante observa que las BPF proporcionan flexibilidad para el uso de distintos niveles del aditivo con base en las diferencias regionales (p. ej. las condiciones de cultivo, la situación reglamentaria) y que los diferentes niveles correspondientes a las BPF en todo el mundo no son un problema, debido a que las autoridades nacionales han evaluado la necesidad tecnológica y la inocuidad de los aditivos utilizados en el vino, y aplican esos niveles nacionales para los productos nacionales y los productos importados. Este enfoque es el mismo para todos los demás aditivos y alimentos que figuran en la NGAA, que podrán utilizarse de conformidad con las BPF.

113. Además, algunos países que producen y comercian de conformidad con la descripción de la categoría de alimentos 14.2.3 de la NGAA, tienen reglamentos nacionales que reconocen que el uso de estabilizadores, antioxidantes y reguladores de la acidez se puede permitir justificadamente de conformidad con las BPF.

El efecto de expresar el uso máximo de aditivos en el vino con base numérica en el comercio

114. La categoría de alimentos "vinos de uva" (14.2.3) se identifica en la NGAA como el vino definido por el *Código internacional de prácticas enológicas*, establecido por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).⁴

115. Cualquier divergencia entre la NGAA y la OIV se traduciría en un obstáculo al comercio y debilitaría la eficacia de la NGAA y la OIV considerando que un nivel máximo de uso de BPF de la NGAA no sería compatible con muchas legislaciones nacionales de los países importadores que especifican un límite máximo numérico.

116. Por consiguiente, a fin de evitar que haya dos normas internacionales divergentes, un participante recomienda enérgicamente que la lista de aditivos de la NGAA y sus límites máximos de uso correspondientes sean congruentes con los aditivos enumerados en el *Código internacional de prácticas enológicas* de la OIV.

² Durante su 31.^a reunión, en 1999, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos indicó en su informe que "El Comité tomó nota de la necesidad de que la NGAA sea congruente con las normas de la OIV para el vino". Informe de la 31.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, 1999 p.6 <http://www.codexalimentarius.org/download/report/25/AI9912ae.pdf>

³ *Manual de procedimiento* del Codex (23^a edición)/ "Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores"/ " Criterios para tomar en cuenta los otros factores mencionados en la Segunda Declaración de Principios".

⁴ Nota 87 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios*, CODEX STAN 192-1995

117. Además, las BPF podrían dar lugar a obstáculos técnicos al comercio ya que les permitirían a los países fijar diferentes niveles máximos numéricos.

118. Un miembro propuso establecer límites máximos numéricos a un nivel correspondiente al nivel máximo utilizado por reconocidos vinicultores para garantizar la aplicabilidad mundial de esa limitación. Estos niveles están establecidos en el *Código de prácticas enológicas* de la OIV y esta organización los puede revisar cuando sea necesario.

119. De esta manera, establecer un límite máximo numérico cumpliría el principio general del Codex Alimentarius (es decir, "*El objeto de su publicación [del Codex Alimentarius] es que sirva de guía y fomento la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar, igualmente, el comercio internacional.*") al ayudar a los países a establecer un límite por encima del cual el uso de un aditivo no es BPF porque no corresponde al nivel mínimo necesario para obtener el efecto deseado.

120. Además, un miembro consideró que la ausencia de niveles máximos numéricos (es decir, las BPF), que deja el uso abierto a los vinicultores, puede crear una competencia desleal y prácticas fraudulentas, que repercutan negativamente en el mercado mundial del vino.

Innovación en la producción de los vinos

121. Todos los miembros coincidieron en que igual que con los otros productos alimenticios, la lista de aditivos de la NGAA y sus límites deben examinarse periódicamente a fin de tener en cuenta la innovación en la producción de los vinos.

122. Los principales temas de preocupación en la enología moderna son:

- el cambio climático (variación de la composición de las uvas), y
- los nuevos hábitos de consumo (p. ej., un bajo contenido alcohólico, un menor contenido de aditivos).

123. Respecto a los aditivos, la innovación se ocupa de:

- la creación en curso de nuevos aditivos con mejor funcionamiento que los enumerados, para mejorar la estabilidad de las características organolépticas de los vinos, que se pueden consumir lejos del país de producción y después de muchos años de almacenamiento, y
- respecto a la dosis de los aditivos, una tendencia común es producir vinos con concentraciones más bajas de aditivos para conseguir una mayor aceptación de los consumidores.

El efecto de expresar el uso máximo de aditivos en el vino como BPF en la innovación en la producción de los vinos

124. Los miembros que consideraron que las BPF son más apropiadas para afrontar el reto de la innovación señalaron que la modificación de los niveles máximos numéricos requiere procedimientos prolongados para su aprobación que pueden retrasar la innovación.

125. Consideran que debe darse flexibilidad a los vinicultores para innovar frente a los desafíos del cambio climático, las nuevas preferencias de los consumidores y las nuevas demandas sociales:

- la demanda social de vinos con un menor contenido de alcohol puede necesitar tener niveles más altos de antioxidantes y estabilizadores;
- a corto plazo, las fluctuaciones del clima introducen un grado de imprevisibilidad en la producción del vino. Como los límites numéricos pueden ser inadecuados para una determinada región y año, las BPF garantizan que las prácticas enológicas se puedan adaptar a las necesidades específicas debido a las fluctuaciones del clima en cualquier año determinado, y
- a largo plazo, el cambio climático puede requerir el uso de reguladores de la acidez en niveles superiores a los límites numéricos en algunos lugares.

126. Los vinicultores tendrán que adaptar las prácticas enológicas existentes mediante la modificación de los tipos de aditivos y sus niveles de uso. Los niveles de uso de cada aditivo tendrán que adaptarse a cada vino para mantener la percepción del consumidor. Expresar el límite máximo como BPF daría a los técnicos un margen de decisión esencial para adaptarse a situaciones variables.

El efecto de expresar el uso máximo de aditivos en el vino sobre una base numérica en la innovación en la producción del vino

127. Otros miembros consideran que un límite máximo numérico no afecta a la capacidad de un vinicultor para hacer frente a los retos de la innovación.

128. Ellos creen que los procedimientos para modificar las normas relativas a los aditivos enumerados y su nivel de uso son lo suficientemente rápidos para adaptarse a la necesidad de innovación. En el CCFA, el Preámbulo de la NGAA permite a un miembro pedir un límite máximo diferente si es necesario por razones de innovación.

129. Señalan también que en la OIV se examinan, analizan y posiblemente se recomiendan con regularidad nuevos aditivos. El *Código* de la OIV se revisa continuamente, así como los límites establecidos hace algunos años, para asegurar que sus recomendaciones tengan una base científica sólida y moderna. Por ejemplo, la OIV está revisando actualmente el límite de la acidificación a 5 g/l (en lugar de 4 g/l), teniendo en cuenta un estudio dirigido por Oenoppia a través de la red internacional de sus miembros. Otros ejemplos de revisiones actuales propuestas en la OIV son: elevar el límite permitido de la carboximetilcelulosa (CMC) de 100 mg/l a 200 mg/l, y elevar el límite de la goma arábiga de 0,3 g/l a 0,8 g/l en el vino tinto.

130. Los miembros partidarios de los límites máximos numéricos argumentan que modificar las normas establecidas relativas a los aditivos asegura que la identidad y la estabilidad del vino estén garantizadas en las técnicas innovadoras.

131. El vino se produce en el Mediterráneo desde hace muchos siglos y los métodos se han innovado y transformado continuamente, manteniendo un vínculo muy fuerte con las materias primas, la evolución agrícola y los gustos de los consumidores. Cada innovación tiene que analizarse y mantener la identidad y la estabilidad del vino. Las normas de los gobiernos nacionales y de las organizaciones internacionales, como la OIV, son fundamentales para garantizar un adecuado nivel de calidad y resguardar la salud y la confianza de los consumidores, así como el comercio justo. Dentro de la OIV, las recomendaciones sobre nuevos aditivos o nuevos límites están precedidas por experimentos y debates entre expertos internacionales provenientes de muchos de los principales países productores de vino.

132. La OIV es una organización internacional que estudia la vid y el vino, con atención especial a la evolución e innovación para el sector. Los expertos de la OIV que provienen del sector de la vid y el vino en diferentes niveles tienen diferentes sensibilidades y tratan de encontrar respuestas para afrontar los nuevos desafíos (p. ej., el cambio climático) y cómo introducir y utilizar las prácticas enológicas y los aditivos. Este esfuerzo está destinado a adaptarse a las demandas de los productores y de los consumidores. En la investigación de nuevos productos, en la OIV un grupo de científicos (procedentes del 85% de los países productores de vino y casi el 80% de los países consumidores) proporciona su opinión, que se actualiza constantemente. Esta consulta también asegura que las técnicas innovadoras garanticen la identidad y la estabilidad del vino.

133. Algunos miembros consideran que la existencia de múltiples aditivos y dosis en los vinos no se puede considerar un enfoque sostenible, especialmente cuando los grupos de científicos y enólogos han evaluado dosis precisas para la obtención de resultados óptimos.

Resultados y recomendaciones

134. A partir de las observaciones recibidas, parece haber acuerdo general en que:

- El vino es un producto alimentario con una identidad particular, vinculada al lugar de producción (clima, tipos de suelo, variedades de las uvas, prácticas de vinificación, expectativas de los consumidores, etc.).
- Es necesario y urgente incluir una lista de aditivos para la vinificación en la NGAA a fin de reducir los obstáculos al comercio en el comercio internacional del vino en constante crecimiento.
- Las disposiciones sobre aditivos que figuren en la NGAA deben garantizar un comercio vinícola justo y de productos inocuos.

135. Los miembros del GTe no están de acuerdo sobre los límites establecidos para los aditivos.

- Los miembros partidarios de un límite máximo numérico piensan que un límite de BPF:
 - permitiría a los productores utilizar aditivos en forma que desoriente al consumidor y se traduzca en una competencia desleal, y
 - crearía incertidumbre, que induciría a los países a establecer diferentes límites máximos numéricos locales, que se traducirían en obstáculos al comercio.
- Los miembros partidarios de las BPF consideran que un límite máximo numérico:
 - no sería aplicable en todas las situaciones de la vitivinicultura, en particular por cuestiones climáticas, lo que se traduciría en obstáculos comerciales, y
 - inhibiría la innovación en el sector vinícola.

136. Algunos miembros de ambas partes, en espíritu conciliatorio, propusieron un enfoque común para establecer el límite de los aditivos del vino en BPF con una referencia a los órganos reconocidos internacionalmente con experiencia en describir las BPF para estos aditivos.

Referencia a una organización técnica

137. Muchos miembros proponen referirse a los límites establecidos por una organización internacional con experiencia en el uso de aditivos enológicos.

138. La mayoría de estos miembros proponen referirse a la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), que es una organización intergubernamental y cuyo *Código internacional de prácticas enológicas* establece las condiciones, instrucciones y límites para el uso de los principales productos químicos, orgánicos o gases utilizados para fabricar y almacenar el vino. La mayoría de los países vinicultores reconocen las prácticas recomendadas por la OIV.

139. Otros miembros proponen una referencia más amplia a las organizaciones internacionales que se ocupan del vino, incluida la OIV, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), la FIVS (una organización mundial concebida para servir a todos los sectores de la industria de bebidas alcohólicas, incluidos el vino, la cerveza y los licores) y el WWTG (Grupo Mundial de Comercio de Vino).

140. Todos estos miembros consideran que esa referencia sería una manera de superar las dificultades señaladas en sus comentarios y resumidas en este documento.

141. En primer lugar, una referencia a una organización técnica ayudaría a establecer en la NGAA:

- una lista de aditivos autorizados establecidos por la NGAA deberá tomar en cuenta las recomendaciones de organizaciones internacionales como la OIV, el JECFA, la FIVS y/o el WWTG, y
- sobre el límite de uso de estos aditivos, el *Código internacional de prácticas enológicas* de la OIV ofrece recomendaciones sobre la cantidad de aditivo que se añada al vino, que se limita al nivel mínimo necesario para lograr el efecto deseado, como una expresión de BPF.

142. La OIV confirma que sería posible remitir al *Código internacional de prácticas enológicas* para asesorar sobre la concentración de un aditivo que se pueda considerar BPF.

143. Los Estados miembros de la OIV incorporaron en el programa de trabajo de 2015 lo siguiente: "Proseguimiento de la colaboración con el Codex Alimentarius, especialmente con el comienzo de los debates que puedan conducir a un protocolo de cooperación".⁵

144. La FIVS propone seguir prestando asesoramiento científico y técnico al CCFA en materia de aditivos, a través de su condición de observador en el Codex Alimentarius, y acoge con beneplácito la colaboración en curso.

145. En segundo lugar, una referencia a una organización técnica aseguraría la calidad de los productos puestos en el mercado.

146. Un participante consideró que el *Código de prácticas enológicas* de la OIV debería considerarse la garantía técnica del vino definido en cuanto a la calidad.

147. En tercer lugar, una referencia a una organización técnica estimularía el comercio justo. Una referencia a una organización internacional, como la OIV, ayudaría a normalizar los reglamentos del vino.

- un participante observa que una referencia a las organizaciones internacionales, como la OIV, ofrecería una buena referencia común a los enólogos y controladores para interpretar lo que puede constituir BPF en su *Código internacional de prácticas enológicas*.
- un país que esté examinando un límite para el uso de un aditivo en el vino podría considerar la OIV u otras normas como referencia científica, a fin de que el comercio internacional del vino no sufra repercusiones negativas.

148. Algunos miembros proponen introducir una nota en la NGAA que remita a órganos de expertos internacionalmente reconocidos que proporcionan orientación sobre buenas prácticas de fabricación en la producción de los vinos.

⁵ Programa de trabajo anual de 2015 de la OIV <http://www.oiv.int/oiv/info/enplanstrategie>.

Recomendación 1

149. En relación con el uso de un aditivo en la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías, la presidencia y la copresidencia del GTe recomiendan que el CCFA adopte el principio de que si el JECFA recomienda que un aditivo no tenga una ingestión diaria admisible (IDA), entonces se deberá aplicar un límite de BPF con referencia a la nota siguiente:

** El nivel máximo del aditivo en los vinos de uva establecido como buena práctica de fabricación debe impedir (i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino y (ii) un cambio sustancial en la composición del vino. Los países pueden solicitar orientación sobre BPF de organismos reconocidos internacionalmente con experiencia en prácticas enológicas, como la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV, que recomienda condiciones para el uso de los aditivos en los vinos) y el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA, que evalúa los aditivos alimentarios respecto a su inocuidad y recomienda especificaciones para esos aditivos).*

Recomendación 2

150. Si se aprueba la recomendación 1, la presidencia y la copresidencia del GTe recomiendan que el CCFA adopte los siguientes siete aditivos cuya adopción estaba a la espera de un acuerdo sobre el nivel máximo de uso:⁶

- a. Ácido cítrico (SIN 330) con la función tecnológica de "regulador de la acidez" en dosis de BPF con la nota propuesta en la recomendación 1, en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.
- b. Ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270) con la función tecnológica de "regulador de la acidez" en dosis de BPF con la nota propuesta en la recomendación 1, en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.
- c. Ácido málico DL- (SIN 296) con la función tecnológica de "regulador de la acidez" en dosis de BPF con la nota propuesta en la recomendación 1, en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.
- d. Ácido tartárico L(+)- (SIN 334) con la función tecnológica de "regulador de la acidez" en dosis de BPF con la nota propuesta en la recomendación 1, en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.
- e. Ácido ascórbico (SIN 300) con la función tecnológica de "antioxidante" en dosis de BPF con la nota propuesta en la recomendación 1, en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.
- f. Goma arábiga (SIN 414) con la función tecnológica de "estabilizador" en dosis de BPF con la nota propuesta en la recomendación 1, en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.
- g. Carboximetilcelulosa sódica (SIN 466) con la función tecnológica de "estabilizador" en dosis de BPF con la nota propuesta en la recomendación 1, en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.

⁶ Véase [CX/FA 15/47/10](#) y el [Cuadro II de FA/48INF/01](#).