



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

49.ª reunión

Macao SAR, China, 20 – 24 de marzo de 2017

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE DETERMINADOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA PRODUCCIÓN DE LOS VINOS

Informe del grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por la Unión Europea y copresidido por Australia

Información general

1. La 45.ª reunión del CCFA acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por Francia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría sólo en inglés, a fin de preparar recomendaciones sobre el enfoque horizontal para el uso de aditivos alimentarios en estas categorías de alimentos, con la función tecnológica de "regulador de la acidez" y "emulsionante, estabilizador, espesante", así como recomendaciones sobre disposiciones y propuestas para nuevas disposiciones en la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías de CX/FA 13/45/12 y los Apéndices 2 y 3 de CX/FA 13/45/7.¹
2. Para la 46.ª reunión del CCFA, el GTe preparó propuestas para el enfoque horizontal tanto para los "reguladores de la acidez" como para los "emulsionantes, estabilizadores, espesantes"², que examinó el grupo de trabajo presencial (GT) sobre la NGAA de la 46.ª reunión del CCFA. El GT estuvo de acuerdo con la recomendación de que los aditivos alimentarios con función de "regulador de la acidez" y "emulsionante, estabilizador y espesante" deberían considerarse caso por caso en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías y, por lo tanto, examinó individualmente cada disposición de estas categorías de alimentos.³
3. La 47.ª reunión del CCFA señaló que la atención a disposiciones específicas de la categoría de alimentos 14.2.3 no era por la inocuidad, sino por la justificación tecnológica de las disposiciones.⁴ La 47.ª reunión del CCFA acordó establecer un GTe, presidido por Francia, y copresidido por Australia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría sólo en inglés: (i) para dar claridad y especificidad a las preocupaciones generales sobre 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 del vino, y (ii) para llevar a cabo un estudio sobre el efecto de presionar un uso máximo de aditivos en el vino.⁵
4. Teniendo en cuenta la recomendación del GTe, de establecer el nivel de uso máximo de aditivos del vino que tengan una IDA "no especificada" a BPF, con una nota apropiada, la 48.ª reunión del CCFA convino en general en que "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."⁶

Mandato del GTe

5. La 48.ª reunión del CCFA acordó establecer un GTe, presidido por la Unión Europea y copresidido por Australia, abierto a todos los miembros y observadores, y que trabajaría sólo en inglés, con el siguiente mandato:⁷

¹ REP 13/FA, párr. 76.

² CX/FA 14/46/10.

³ FA 46/CRD 2, REP 14/FA, párr. 67.

⁴ REP 15/FA, párr. 77

⁵ REP 15/FA, párr. 78

⁶ REP 16/FA, párrs. 91-93.

⁷ REP 16/FA, párr. 97

Teniendo en cuenta las cuestiones identificadas en el CX/FA 16/48/13, y las posiciones expresadas en la CCFA48 y en los diferentes CRD, incluidas las recomendaciones de la copresidencia del GTe sobre los aditivos alimentarios en el vino (cat. 14.2.3):

(i) Elaborar y analizar las recomendaciones para la modificación de la NGAA con respecto a los aditivos alimentarios en el vino.

(ii) Considerar disposiciones sobre aditivos alimentarios pertenecientes a las siguientes clases funcionales: reguladores de acidez, estabilizadores y antioxidantes.

Participantes del GTe

6. Expresaron su interés en participar en el GTe 31 Miembros y 7 Observadores: Argentina, Australia, Austria, Brasil, Canadá, Chile, China, Chipre, República Checa, Ecuador, la Unión Europea, Francia, Alemania, Grecia, Hungría, la India, Italia, Japón, Malasia, México, Nueva Zelanda, Paraguay, Polonia, Portugal, Rusia, la República Eslovaca, España, Suecia, Suiza, el Reino Unido y los Estados Unidos de América, el Consejo Europeo de la Industria Química (CEFIC), la Federation of European Specialty Food Ingredients Industries (ELC), la Federación Internacional de Vinos y Licores (FIVS), el Consejo Internacional de la Asociación de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), la Asociación Internacional de Productos y Prácticas Enológicas (OENOPPIA), la Organización Internacional de la Viña y el vino (OIV).

Debate en el GTe

7. Hubo dos rondas de observaciones con un alto nivel de participación.⁸ Se recibieron observaciones sobre la primera circular de 18 Miembros y 4 Observadores. Se recibieron observaciones sobre la segunda circular de 18 Miembros y 5 Observadores. En total, se recibieron 45 observaciones de Argentina, Australia, Austria, Brasil, Canadá, Chile, Chipre, la República Checa, la Unión Europea, Francia, Alemania, Grecia, Hungría, Italia, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, Polonia, Rusia, la República Eslovaca, España, los Estados Unidos de América, la Federación Internacional de Vinos y licores (FIVS), el Consejo Internacional de la Asociación de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), la Asociación Internacional de Productos y Prácticas Enológicas (OENOPPIA), la Organización Internacional de la Viña y el vino (OIV).

8. Las dos circulares centraron el debate en dos puntos:

- BPF + Nota para el nivel máximo de uso de aditivos con una ingesta diaria aceptable "no especificada" o "no limitada".
- Posibles aditivos en la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías.

BPF + Nota para los aditivos d el vino con una IDA "no especificada" / "no limitada".

9. Varios participantes del GTe recordaron su posición inicial: algunos eran partidarios de un nivel máximo establecido como BPF y otros estaban a favor de un límite numérico. Ambos grupos elaboraron y reiteraron sus argumentos en favor de sus respectivas posiciones. Principalmente: (i) el nivel máximo deberá fijarse como BPF ya que no hay cuestiones de inocuidad, y (ii) el nivel máximo deberá ser un valor numérico para garantizar la concordancia con los límites de la OIV.

10. Varios participantes del GTe demostraron su voluntad de encontrar una solución de compromiso para explorar la posibilidad de una segunda frase en la nota asociada a las BPF examinada en la 48.^a reunión del CCFA. De la primera circular, se señaló la siguiente nota como posible compromiso y se presentó en la segunda circular:

BPF *: "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 y se establecerá con referencia a las recomendaciones de la OIV, de base científica, o de cualquier otra organización intergubernamental internacional con reconocida experiencia en el campo de la vitivinicultura. En ningún caso podrá ser más restrictivo que esas recomendaciones."*

11. Tres elementos de la segunda frase se debatieron en la segunda ronda de observaciones: (i) "se establecerá", (ii) "cualquier otra organización intergubernamental internacional" y (iii) "no podrá en ningún caso ser más restrictivo que".

⁸ Las observaciones se adjuntan al presente documento en archivos comprimidos

12. "se establecerá": varios participantes del GTe insistieron en un fuerte vínculo con la OIV confirmando su voluntad de mantener un " se establecerá ", mientras que otros no querían un vínculo obligatorio, y otros aceptaban "debería establecerse".
13. "cualquier otra organización intergubernamental internacional": la mayoría de los participantes del GTe no considera pertinente mencionar estas otras organizaciones intergubernamentales internacionales ya que no se indicaron. Algunos participantes del GTe querían ampliar a otras organizaciones, mientras que otros querían limitar o definir más esas organizaciones.
14. "no podrá en ningún caso ser más restrictivo que": algunos de los participantes del GTe, entre los que estaban unos a favor de un fuerte vínculo con la OIV y aquellos que se oponían a ese vínculo, se manifestaron en contra de esta última frase.
15. Teniendo en cuenta las numerosas observaciones de los participantes del GTe, la presidencia y la copresidencia recomiendan dos opciones que podrían ser aceptables como compromiso o seguirse debatiendo en el CCFA:

A: BPF* *: "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 y deberá estar en concordancia con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

B: BPF* *: "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. Este nivel máximo puede especificarse ulteriormente para que concuerde con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

Posibles aditivos en la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías.

16. Los siguientes aditivos utilizados en el vino considerados para su adopción se pueden separar en diferentes grupos de acuerdo a su estado y a las observaciones recibidas:

1) Aditivos con IDA no especificada por el JECFA y autorizados por la OIV: Ácido cítrico (SIN 330); ácido láctico L, D-y DL- (SIN 270); ácido málico DL- (SIN 296); ácido ascórbico (SIN 300); goma arábiga (SIN 414) y carboximetilcelulosa sódica (SIN 466). La mayoría de los participantes del GTe convinieron en apoyar la adopción de estos siete aditivos con un nivel máximo de BPF, con una nota apropiada.

2) Aditivos con IDA no especificada por el JECFA y sin autorización de la OIV: Ácido fumárico (SIN 297), ácido eritórbico (SIN 315) y sulfato de calcio (SIN 516). Algunos participantes del GTe apoyan la adopción de estos aditivos con un nivel máximo de BPF con una nota apropiada, pero otros prefieren que haya un nivel máximo para el sulfato de calcio (máx. 2000 mg/kg como se propone actualmente en el Trámite 7 de la NGAA) y para el ácido eritórbico (IDA especificado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: 6 mg/kg pc, 250 mg/kg como se propone actualmente en el Trámite 7 de la NGAA). Otros participantes del GTe no apoyan la adopción de esos aditivos porque no están autorizados por la OIV.

3) Aditivos con IDA especificada por el JECFA y autorizados por la OIV: Ácido tartárico (L+) (SIN 334), IDA entre 0 y 30 mg/kg pc. Varios miembros del GTe convinieron en apoyar la adopción de este aditivo con un nivel máximo de BPF, con una nota apropiada. Algunos miembros del GTe recomendaron una nota específica sobre el contenido natural de ácido tartárico en los vinos de uva y otros miembros estuvieron a favor de un nivel máximo numérico.

17. El ácido málico DL- (SIN 296) se incluyó en la IDA de grupo para el ácido málico y sus sales de sodio, potasio y calcio; se evaluó en 1969 y tiene una IDA no especificada. (<http://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/chemical.aspx?chemID=5163>). Extracto del 13.º Informe de la reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios⁹: "En relación con la evaluación del estearoil lactilato de calcio, el Comité examinó el ácido láctico DL- y el ácido málico DL-, cuya evaluación se presentó en el noveno informe. Se estableció entonces una ingesta diaria aceptable condicional para los isómeros D- de estos ácidos, mientras que no se fijó algún límite para la isómeros L-, aduciendo que son metabolizados en menor grado que los isómeros D-. Sobre la base de evidencia adicional que indica que los adultos sí metabolizan los ácidos láctico D- y málico D-, no se consideró necesario mantener la distinción anterior entre los enantiomorfos de los dos ácidos para su uso por adultos. En consecuencia, el Comité decidió convertir la evaluación para los enantiomorfos D- de un valor de ingesta diaria aceptable condicional al uso limitado únicamente por las buenas prácticas de fabricación. Sin embargo, permanece la restricción del uso de estos

⁹ http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/40773/1/WHO_TRS_445.pdf

ácidos en la alimentación de los lactantes muy pequeños." Sobre esta base, la presidencia del GTe recomienda que se pueda considerar la inclusión del ácido málico L- en el ácido málico DL- (SIN 269).

Resultados y recomendaciones

18. **Recomendación 1:** Aprobación por CCFA del principio de que, si el JECFA recomienda un aditivo con IDA no especificada, el nivel máximo de este aditivo autorizado en los vinos de uva se establece en BPF con la referencia a una de las siguientes notas:

A: "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 y deberá estar en concordancia con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

B: "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. Este nivel máximo puede especificarse ulteriormente para que concuerde con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

19. **Recomendación 2:** Aprobación del CCFA de los aditivos para la categoría de alimentos No. 14.2.3 Vinos de uva en la NGAA en el Trámite 5/8 como se indica a continuación:

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	5/8		BPF	xxx
ÁCIDO CÍTRICO	330	5/8		BPF	xxx
ÁCIDO FUMÁRICO	297	8		BPF	xxx
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	5/8		BPF	xxx
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	5/8		BPF	xxx
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	5/8		BPF	xxx
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	5/8		BPF	xxx

Nota xxx: "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 [y deberá estar en concordancia con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)] / [Este nivel máximo se puede especificar ulteriormente para que concuerde con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).]

20. **Recomendación 3:** Aprobación del CCFA del aditivo en la categoría de alimentos No.14.2.3 Vinos de uva en la NGAA en el Trámite 5/8 como se indica a continuación

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO)	315	5/8		BPF	xxx

Nota xxx: "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 [y deberá estar en concordancia con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)] / [Este nivel máximo se puede especificar ulteriormente para que concuerde con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).]

21. **Recomendación 4:** Aprobación por CCFA del aditivo para la categoría de alimentos No. 14.2.3 Vino de uva en la NGAA en el Trámite 5/8 como se indica a continuación

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
TARTRATOS	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	5/8		BPF	128, xxx

Nota xxx: "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 [y deberá estar en concordancia con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)] / [Este nivel máximo se puede especificar ulteriormente para que concuerde con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).]

22. **Recomendación 5:** Aprobación por CCFA del aditivo en la categoría de alimentos No.14.2.3 Vinos de uva en la NGAA en el Trámite 5/8 como se indica a continuación

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	5/8		BPF	xxx, yyy

Nota yyy: "Incluido el ácido málico L- (SIN 296)"

Nota xxx: "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 [y deberá estar en concordancia con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)] / [Este nivel máximo se puede especificar ulteriormente para que concuerde con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).]

23. **Recomendación 6:** Aprobación del CCFA del aditivo para la categoría de alimentos No. 14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce en la NGAA en el Trámite 8 como se indica a continuación

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Nivel máx.	Notas
SULFATO DE CALCIO	516	8		BPF	xxx

Nota xxx: "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 [y deberá estar en concordancia con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)] / [Este nivel máximo se puede especificar ulteriormente para que concuerde con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).]