



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

47.<sup>a</sup> reunión

Xi'an, China, 23 – 27 de marzo de 2015

### DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 14.2.3 "VINOS DE UVA" Y SUS SUBCATEGORÍAS (INFORMACIÓN SOBRE LOS NIVELES DE USO EFECTIVOS Y RECOMENDACIONES)

(Preparado por un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Francia)

#### Información general

1. La 43.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) convino en examinar las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "regulador de la acidez" o "emulsionante, estabilizador, espesante". Una lista de aditivos del Cuadro 3 con la función técnica de "regulador de la acidez" o "emulsionante, estabilizador, espesante" figura en el Apéndice X de REP 11/FA, con los aditivos agrupados por clases funcionales.<sup>1</sup>
2. A fin de facilitar el examen del uso de estos grupos de aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías (las categorías de alimentos 14.2.3.1 (Vino de uva no espumoso), 14.2.3.2 (Vinos de uva espumosos y semiespumosos), y 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce), la 45.<sup>a</sup> reunión del CCFA acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (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 la utilización de aditivos alimentarios en estas categorías de alimentos con la función tecnológica de "regulador de la acidez" y "emulsionante, estabilizador, espesante", así como recomendaciones de disposiciones y propuestas de nuevas disposiciones que figuran en la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías en CX/FA 13/45/12 y en los apéndices 2 y 3 de CX/FA 13/45/7.<sup>2</sup>
3. Para la 46.<sup>a</sup> reunión del CCFA, el GTe preparó propuestas para el enfoque horizontal para los "reguladores de la acidez" y "emulsionantes, estabilizadores, espesantes".<sup>3</sup> El grupo de trabajo presencial (GTp) de la NGAA en la 46.<sup>a</sup> reunión del CCFA examinó las propuestas del GTe sobre el enfoque horizontal para los "reguladores de la acidez" y "emulsionantes, estabilizadores, espesantes." El GTp estuvo de acuerdo con la recomendación del GTe de que los aditivos alimentarios con función de "regulador de la acidez" y "emulsionante, estabilizador y espesante" deberían examinarse caso por caso en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías y, por lo tanto, examinaron individualmente cada disposición de estas categorías de alimentos.<sup>4</sup>
4. La 46.<sup>a</sup> reunión del CCFA suscribió la recomendación de descartar las nuevas disposiciones propuestas sobre diversas sustancias, recopiladas en distintos apéndices del documento CX/FA 46/16/10, debido a que no se ha proporcionado información sobre su uso y con el entendido de que cuando las sustancias se utilizan como coadyuvantes de elaboración se pueden designar para incorporarlas en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración.<sup>5</sup>
5. La 46.<sup>a</sup> reunión del CCFA suscribió la recomendación de suspender los trabajos de proyecto y anteproyecto de disposiciones que figuran en FA 46/CRD 2, Apéndice 4, Parte C, en el entendido de que las

<sup>1</sup> REP 11/FA, párr. 71-72.

<sup>2</sup> REP 13/FA, párr. 76.

<sup>3</sup> CX/FA 14/46/10.

<sup>4</sup> FA 46/CRD 2, REP 14/FA, párr. 67.

<sup>5</sup> REP 14/FA, párr. 68.

sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración se pueden designar para incorporarlas en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración. El Comité acordó suspender el trabajo de la disposición sobre el carbonato de calcio (SIN 170 (i)), señalando que en el vino se utiliza sólo como coadyuvante de elaboración y que se podría designar para incorporarlo en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración.<sup>6</sup>

6. La 46.<sup>a</sup> reunión del CCFA suscribió las recomendaciones de: (i) incluir la nueva disposición sobre la carboximetilcelulosa sódica (SIN 466) en la NGAA en el Trámite 2/3; y (ii) retener las disposiciones que figuran en FA 46/CRD 2, Apéndice 6, con la excepción de la disposición sobre el carbonato de calcio, en el entendido de que se pedirá información sobre la función tecnológica y el nivel de uso (BPF o numérico) de estas disposiciones cuando se distribuyan para recoger observaciones.<sup>7</sup>

7. Cabe señalar que no hay normas del Codex ni un Comité del Codex asociados a la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.

#### **Mandato:**

8. La 46.<sup>a</sup> reunión del CCFA acordó establecer un GTe, dirigido por Francia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés solamente, para recoger información sobre los niveles efectivos de uso en las disposiciones que figuran en el Apéndice 6 de FA 46/CRD 2, incluida la carboximetilcelulosa sódica (SIN 466), con la excepción de la disposición sobre el carbonato de calcio (SIN 170 (i)), y preparar recomendaciones en función de cada caso.<sup>8</sup> Por lo tanto, todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de esas categorías de alimentos se examinaron individualmente.

9. Las recomendaciones del GTe serán examinadas por el GTP, presidido por los Estados Unidos de América, que se reunirá inmediatamente antes de la 47.<sup>a</sup> reunión del CCFA.<sup>9</sup>

#### **Miembros y observadores del GTe:**

10. Los siguientes miembros y observadores manifestaron su interés en participar en el GTe: Argentina, Australia, Brasil, Chile, China, Chipre, la República Checa, la Unión Europea, Francia, Alemania, Grecia, la India, Iraq, Italia, el Japón, la República de Corea, Lituania, Luxemburgo, Malasia, Nueva Zelandia, los Países Bajos, Nigeria, el Perú, Polonia, Portugal, la Federación de Rusia, España, el Reino Unido, los Estados Unidos de América, Uruguay, AIDGUM (Asociación Internacional para el Desarrollo de las Gomas Naturales), CEFIC (Consejo Europeo de la Industria Química), ELC (Federación de las Industrias Europeas de Ingredientes Alimentarios de Especialidades), FIVS (Federación Internacional de Vinos y Licores), IFAC (Consejo Internacional de los Aditivos Alimentarios), OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino).

#### **Debate en el GTe:**

11. Se llevaron a cabo dos rondas de consultas en el GTe.

12. El primer documento de trabajo publicó una lista de los 14 aditivos alimentarios que figuran en el Apéndice 6 de FA 46/CRD 2, incluidos la carboximetilcelulosa sódica (SIN 466), con la excepción del carbonato de calcio (SIN 170 (i)).

13. En el primer documento de trabajo se pidió a los miembros del GTe principalmente que: (i) presentaran sus observaciones sobre la función tecnológica y el uso efectivo de los aditivos alimentarios de la lista; (ii) proporcionaran datos numéricos sobre los niveles de uso efectivos de los aditivos alimentarios examinados; (iii) presentaran sus observaciones sobre el uso de cuatro ácidos orgánicos (niveles máximos de uso; Nota sobre una limitación general del incremento de la acidez inicial), y (iv) consideraran una nueva revisión de la Nota 60 relacionada con el uso del dióxido de carbono en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.

14. En la segunda ronda se distribuyeron una exhaustiva recopilación de las observaciones generales y específicas recibidas de los miembros del GTe y las propuestas de proyectos con sus justificaciones derivadas de las observaciones formuladas en el primer documento de trabajo. Se pidió a los participantes presentar observaciones sobre esta segunda circular.

15. Las principales cuestiones y los resultados que surgieron del debate en el GTe se resumen a continuación y en el anexo del presente informe.

---

<sup>6</sup> REP 14/FA, párr. 69-70.

<sup>7</sup> REP 14/FA, párr. 71.

<sup>8</sup> REP 14/FA, párr. 72.

<sup>9</sup> REP 14/FA, párr. 104.

### Función tecnológica y uso efectivo

16. Se pidió a los participantes del GTe que proporcionaran información sobre la función tecnológica y el uso efectivo de ocho aditivos alimentarios.

17. A partir de las respuestas de los participantes aparece un acuerdo general en torno al uso funcional de dos compuestos: El ácido ascórbico como "antioxidante"; el dióxido de carbono como "gasificante", "gas de envasado" y "conservante". Quedaron divergencias de opinión sobre la utilización efectiva de seis sustancias: algunos participantes especificaron cuatro de las sustancias (ascorbato de calcio, ácido eritórbico, ascorbato de sodio, eritorbato de sodio) como "antioxidantes", mientras que otros declararon que estos compuestos no estaban aceptados. El uso funcional de estas sustancias requiere ulterior evaluación. Dos sustancias cuya función tecnológica se debe especificar: el ácido cítrico como "regulador de la acidez" o "antioxidante" o "secuestrante"; el sulfato de calcio como "estabilizador" o "regulador de la acidez" sólo en la categoría de alimentos 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce). Además, la mayoría de los participantes confirmaron la función tecnológica de "estabilizador" de la goma arábica.

### Niveles numéricos de uso efectivo - límite de BPF y límite máximo numérico

18. Para recoger la información pertinente sobre los niveles efectivos de uso de los aditivos alimentarios con función de "regulador de la acidez", "antioxidante" y "emulsionante, estabilizador y espesante" que figuran en la primera circular, se pidió a los Miembros del GTe que proporcionaran datos numéricos sobre: (i) el rango de los niveles de uso comunes, (ii) el nivel máximo numérico de uso, y (iii) el nivel máximo numérico de uso permitido de cada aditivo alimentario. Para los efectos de este tema, el nivel máximo de uso permitido actual se definió como el valor numérico que se determina a partir de una disposición reglamentaria o como el nivel máximo numérico de uso del aditivo alimentario cuando se utiliza en condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF).

19. Debido a la falta de información documentada pertinente sobre otros datos solicitados (el rango de los niveles de uso comunes, el nivel máximo numérico de uso), sólo los datos suministrados sobre el nivel máximo numérico de uso actual permitido conforme a BPF o con un límite máximo numérico (NM numérico) se enumeran en el anexo al presente informe.

20. Se presentaron observaciones generales y específicas sobre la justificación del límite de las BPF o el NM numérico. Persistió una clara divergencia de opiniones en torno a si se debería aplicar un NM numérico o un límite de BPF a los aditivos alimentarios utilizados en la producción de vinos.

21. Un número significativo de los participantes consideró que es conveniente establecer niveles máximos numéricos de uso de los aditivos utilizados en la elaboración de vinos. Señalaron:

- la falta de un Comité del Codex y de una norma del Codex para los vinos de uva;
- las especificidades de los vinos de uva para las partes interesadas de la industria del vino y los consumidores en el mercado internacional del vino;
- la situación jurídica específica de los vinos de uva en los países productores y no productores, y
- la pericia de la organización intergubernamental denominada Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), que establece y publica el *Código internacional de prácticas enológicas* que es ampliamente tomado en cuenta para el establecimiento de reglamentos nacionales y supranacionales con respecto a NM armonizados.

22. Por otra parte, consideran que un NM numérico apropiado:

- deberá garantizar el uso correcto de los aditivos sin efectos adversos en la calidad;
- no induciría a error al consumidor respecto a la índole de las uvas y los procesos enológicos utilizados en la vinificación, y su percepción bien establecida del vino;
- conservaría las características intrínsecas, evitaría mermar la identidad o modificar sustancialmente la composición del vino, y
- deberá ajustarse al límite de la OIV, evitando discrepancias a fin de facilitar el comercio internacional.

23. También se puso de relieve que las BPF pueden ser diferentes de un país a otro. Además, se observó que las BPF no representan un nivel de uso máximo teniendo en cuenta que el Preámbulo de la NGAA establece que todos los aditivos, con o sin un nivel máximo numérico, se utilizarán en condiciones de buenas prácticas de fabricación.

24. Algunos participantes se pronunciaron a favor de un límite de BPF y manifestaron preocupación de que pudieran aplicarse límites numéricos donde no hay IDA especificada por el JECFA. Algunos opinaron que un aditivo alimentario sin IDA especificada por el JECFA debería considerarse inocuo en dosis de BPF, a menos que se haya establecido que se justifica tecnológicamente limitar el uso de ese aditivo en determinados productos. Otros argumentos consideraron que el límite de BPF:

- otorga un enfoque más flexible que un NM numérico que podría ser necesario ajustar con frecuencia;
- por lo general es más restrictivo en el nivel de uso que el NM numérico debido al efecto de autolimitación del uso desde una perspectiva económica y de calidad;
- se adapta más a alimentos producidos en todo el mundo y con elaboración mínima, como el vino, en relación con los factores naturales de producción y las diferencias geográficas en las preferencias de los gustos de los consumidores, y
- es preferible reducir al mínimo los obstáculos al comercio que, por tanto, impiden el funcionamiento adecuado del mercado internacional del vino.

#### Acidificación, ácidos orgánicos y Nota

25. En la 46.<sup>a</sup> reunión del CCFA y el debate de la Recomendación 3 del Apéndice 1 de CX/FA 14/46/10 se debatió si se debería colocar la nota "Por separado o en combinación: ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico L, D- y DL- (SIN 270), ácido málico DL- (SIN 296), ácido tartárico L(+)- (SIN 334). El contenido inicial de acidez no se eleva más de 54 miliequivalentes por litro (es decir, 4 g/L expresado como ácido tartárico)" en el proyecto de disposiciones sobre el ácido cítrico (SIN 330), el ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270), el ácido málico DL- (SIN 296), y el ácido tartárico L(+)- (SIN 334), o si era apropiado un nivel de uso máximo de BPF sin nota. La misma recomendación proponía establecer el nivel máximo numérico de uso para estos ácidos en 4000 mg/L, expresados como ácido tartárico (con la Nota 45). Se pidieron observaciones a los miembros del GTe sobre la necesidad de BPF o NM numérico con Nota.

26. Después de dos rondas de consultas persistió una clara divergencia de opinión en relación con la cuestión de si deberían aplicarse a los ácidos orgánicos los límites de las BPF o NM numéricos con la nota propuesta.

27. Los participantes que estuvieron a favor de un NM numérico con una nota consideran que los objetivos son definir un valor máximo apropiado para el aumento de la acidez inicial en lo que se refiere a las cantidades de ácidos añadidos pero que no limiten *el total de la acidez* (acidez final) del vino de uva acidificado. Limitar el aumento de la acidez inicial del vino de uva, es decir, limitar el uso de ácidos orgánicos, se justifica por el gran impacto de la acidificación en las características y la identidad del vino de uva.

28. Los participantes que están a favor de un límite de BPF para el uso de ácidos orgánicos se oponen a la inclusión de la nota propuesta. Consideran que, a partir de los datos del *total de la acidez* de los vinos de uva del país en comparación con el uso del NM de uso propuesto, establecer un NM numérico con la Nota discriminará a las regiones cálidas productoras, sin justificación tecnológica. Además, sostienen que establecer NM numéricos con la Nota podría crear situaciones problemáticas en el comercio internacional si las autoridades normativas utilizan la cantidad limitada de una sustancia *añadida* como límite *efectivo* para el total del nivel de esa sustancia en el vino de uva comercializado, especialmente respecto a un ácido naturalmente presente en el vino de uva y que se añade con un fin tecnológico. Un participante informó al GTe que el límite reglamentario del total de la acidez en los vinos de uva comercializados en su país es de 11 000 mg/L, expresados como ácido tartárico.

29. Dos miembros del GTe no estuvieron de acuerdo en que se retiraran las sales del ácido tartárico del "grupo de los tartratos" de la NGAA (es decir, tartrato monosódico (SIN 335 (i)), tartrato de sodio L(+)-(SIN 335ii), tartrato monopotásico (SIN 336 (i)), tartrato dipotásico (SIN 336ii), tartrato de potasio y sodio L(+)- (SIN 337). La 46.<sup>a</sup> reunión del CCFA decidió suspender los trabajos sobre estos tartratos en el entendido de que esas sustancias usadas como coadyuvantes de elaboración pueden ser designadas para incorporarlas en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración.<sup>10</sup> De esta manera, estos cinco compuestos se eliminaron de la lista de sustancias que habrá de examinar este GTe. Respecto al ácido tartárico, se observa que a este ácido, que forma parte del "grupo de los tartratos", el JECFA le asignó una IDA. Esto debería suponer establecer un NM numérico para el ácido tartárico.

---

<sup>10</sup>REP 14/FA, párr. 68-69.

### El dióxido de carbono y la Nota 60

30. El dióxido de carbono (SIN 290) figura en los cuadros 1 y 2 de la NGAA con la Nota 60 ("Excepto para uso como gasificante: el CO<sub>2</sub> en el vino terminado no deberá sobrepasar una dosis de 39,2 mg/kg.").<sup>11</sup> La Nota 60 debería revisarse para el examen de los usos efectivos del dióxido de carbono. La Nota 60 se aplica sólo a la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.

31. En el descriptor de la categoría de alimentos 14.2.3.1 (Vino de uva no espumoso) se establece un límite máximo al contenido de CO<sub>2</sub>. El sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA describe la categoría de alimentos 14.2.3.1 (Vino de uva no espumoso) como el "Vino de uva (blanco, tinto, rosado o de color rosáceo, seco o dulce) que puede contener hasta un máximo de 0,4g/100 ml (4 000 mg/kg) de anhídrido carbónico a 20°C."<sup>12</sup>

32. Por otra parte, el dióxido de carbono se usa comúnmente como gasificante en la producción de vinos de uva espumosos y semiespumosos en concentraciones de BPF. Se pidió a los miembros del GTe que presentaran observaciones sobre la utilización efectiva del dióxido de carbono, sobre la necesidad de BPF o de un NM numérico, y por último sobre la revisión de la Nota 60 con nueva redacción: "Excepto para uso ~~como gasificante~~ en los vinos no espumosos: el contenido de CO<sub>2</sub> en el vino no espumoso terminado no deberá sobrepasar ~~39,2~~ 4 000 mg/kg".

33. La mayoría de los interrogados apoyan la utilización efectiva del dióxido de carbono con las funciones tecnológicas de "gasificante", "gas de envasado" y "conservador", con el límite de las BPF. Por consiguiente, la propuesta de revisión del texto de la Nota 60 distribuida con la segunda circular no recibió observaciones.

### **Resultados y recomendaciones**

34. Las observaciones generales y específicas expresadas sobre los 14 compuestos enumerados en las dos circulares mostraron que los participantes convinieron en:

- la función tecnológica y el uso efectivo de tres aditivos: el ácido ascórbico (SIN 300) como "antioxidante"; el dióxido de carbono (SIN 290) como "gasificante", "gas de envasado" y "conservante"; la goma arábiga (SIN 414) como "estabilizador", y
- la revisión de la Nota 60 se relacionaba con el dióxido de carbono. La Nota 60 deberá modificarse con la siguiente redacción: "Excepto para uso ~~como gasificante~~ en los vinos no espumosos: el contenido de CO<sub>2</sub> en el vino no espumoso terminado no deberá sobrepasar ~~39,2~~ 4 000 mg/kg a 20°C".

35. **Recomendación 1:** que el CCFA **acepte** que:

- el ácido ascórbico (SIN 300) se justifica con la función tecnológica de "antioxidante" en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías, y
- la goma arábiga (SIN 414) se justifica con la función tecnológica de "estabilizador" en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías.

36. **Recomendación 2:** que el CCFA

- **adopte** el dióxido de carbono (SIN 290) con las funciones tecnológicas de "gasificante", "gas de envasado" y "conservante", en dosis de BPF en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías,
- **modifique** la Nota 60 con la nueva redacción: "Excepto para uso ~~como gasificante~~ en los vinos no espumosos: el contenido de CO<sub>2</sub> en el vino no espumoso terminado no deberá sobrepasar ~~39,2~~ 40 00 mg/kg a 20°C".

37. Las observaciones generales y específicas expresadas sobre los 14 compuestos enumerados en las dos circulares demostraron la persistencia de claras divergencias de opinión y la necesidad de seguir examinando:

- la función tecnológica de dos aditivos (el ácido cítrico [SIN 330] y el sulfato de calcio [SIN 516]);
- la justificación del uso de cuatro aditivos que no son admitidos como antioxidantes por todos los miembros del GTe (ascorbato de calcio (SIN 302), ácido eritórbito (SIN 315), ascorbato de sodio (SIN 301), eritorbato de sodio (SIN 316));
- el uso de ácido fumárico (SIN 297) como regulador de la acidez;
- el uso de sulfato de calcio (SIN 516) en la categoría de alimentos 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce);

<sup>11</sup> REP 14/FA, Apéndice II.

<sup>12</sup> CODEX STAN 192-1995 Anexo B Parte II

- si, en función de cada caso, un nivel de BPF o un NM numérico es apropiado para todos los aditivos examinados con excepción del dióxido de carbono, se justifica, y
- la conveniencia de la nota sobre la limitación de la acidificación respecto a cuatro ácidos orgánicos utilizados como reguladores de la acidez (ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico (SIN 270), ácido málico [SIN 296], ácido tartárico [SIN 334]).

38. Por otra parte, se expresaron observaciones tecnológicas sobre el uso de algunas sustancias (ácido cítrico, sales de ascorbato, goma arábiga, carboximetilcelulosa sódica, sulfato de calcio) que requieren examinarse en un ámbito adecuado de pericia técnica.

39. Una organización internacional intergubernamental (OIV) proporcionó información sobre la evaluación en curso de 10 aditivos alimentarios utilizados en la vinificación. Estos aditivos (a saber: ácido ascórbico, ácido cítrico, ácido eritórbico, ácido fumárico, goma arábiga, ácido láctico, ácido málico, carboximetilcelulosa sódica, ácido tartárico, sulfato de calcio) son examinados tanto por la OIV como por el GTe del CCFA.

40. El Presidente del GTe señala que esta organización intergubernamental (OIV) especifica el fortalecimiento de la cooperación internacional, en particular con el Codex Alimentarius, como un objetivo operativo de su programa de trabajo para el año 2015 en relación con su Plan estratégico 2015-2019.

41. Debido a las diferencias de opinión y las características específicas de los vinos de uva, el Presidente del GTe propuso utilizar, cuando proceda, la pericia de organizaciones internacionalmente reconocidas como la OIV. También señaló que la 31.<sup>a</sup> reunión del CCFA estuvo de acuerdo en la necesidad de que la NGAA estuviera en consonancia con las normas de la OIV para los vinos.<sup>13</sup> El 23.<sup>o</sup> período de sesiones del CAC suscribió esta recomendación.<sup>14</sup>

42. **Recomendación 3: Mantener** el ascorbato de calcio (SIN 302), el ácido eritórbico (SIN 315), el ascorbato de sodio (SIN 301), eritorbato de sodio (SIN 316) con la función tecnológica de "antioxidante" para uso en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías, **en el trámite actual del procedimiento de adopción**, mientras llega más justificación tecnológica y la evaluación de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas y para que se examine en la siguiente reunión del CCFA.

43. **Recomendación 4: Mantener** el ácido fumárico (SIN 297) como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y subcategorías, y el sulfato de calcio (SIN 516) sólo en la categoría de alimentos 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce) **en el trámite actual del procedimiento de adopción**, mientras llega más justificación tecnológica y la evaluación de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas y para que se examine en la siguiente reunión del CCFA.

44. El Presidente del GTe señala la evaluación en curso de estas dos sustancias por la OIV.

45. **Recomendación 5: Mantener** el ácido ascórbico (SIN 300), el ascorbato de calcio (SIN 302), el ácido cítrico (SIN 330), el ácido eritórbico (SIN 315), el ácido fumárico (SIN 297), la goma arábiga (INS 414), el ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270), el ácido málico DL- (SIN 296), el ascorbato de sodio (SIN 301), la carboximetilcelulosa sódica (SIN 100), el eritorbato de sodio (SIN 316), el ácido tartárico L(+)- (SIN 334) y el sulfato de calcio (SIN 516), para uso en dosis de BPF con NM numérico en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías **en el trámite actual del procedimiento de adopción**, mientras llega más justificación tecnológica y la evaluación de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas y para que se examine en la siguiente reunión del CCFA.

46. El Presidente del GTe señala la evaluación en curso del ácido ascórbico (SIN 300), el ácido cítrico (SIN 330), el ácido eritórbico (SIN 315), el ácido fumárico (SIN 297), la goma arábiga (SIN 414), el ácido Láctico L-, D- y DL- (SIN 270), el ácido málico DL- (SIN 296), la carboximetilcelulosa sódica (SIN 100), el ácido tartárico L(+)- (SIN 334) y el sulfato de calcio (SIN 516) por la OIV.

47. **Recomendación 6:** Aplazar la decisión sobre la conveniencia de la nota sobre una limitación del aumento de la acidez inicial respecto al uso de cuatro ácidos orgánicos (ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico L-, D- y DL- (INS 270), ácido málico DL- (SIN 296), ácido tartárico L(+)- (SIN 334)) utilizados como reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías, mientras llega más justificación tecnológica y la evaluación de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas y para que se examine en la siguiente reunión del CCFA.

48. El Presidente del GTe señala la evaluación en curso de estos cuatro ácidos orgánicos por la OIV.

49. **Recomendación 7:** El Presidente del GTe recomienda utilizar la pericia técnica de organizaciones internacionalmente reconocidas. Se debería establecer una estrecha cooperación entre el CCFA y la organización internacional intergubernamental OIV.

<sup>13</sup>ALINORM 99/12A, párr. 51.

<sup>14</sup>ALINORM 99/37, párr.107.

## ANEXO

**Categoría de alimentos No. 14.2.3 (Vinos de uva)****Normas para productos correspondientes:** No hay**Recomendación general para la categoría de alimentos como figuran en el Apéndice 4 de FA 46/CRD 2:** No hay decisión

Aditivos señalados en CAC/GL 36-1989	Disposiciones que están en el procedimiento de trámites en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Solicitud de información de la 46.ª reunión del CCFA	Nivel de uso numérico actual permitido (mg/kg) (mg/L)	Propuestas del GTe y justificaciones
	No. del SIN del aditivo	Nivel máx. (mg/kg)	Notas			
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-SIN 300	250		4	1. Observación sobre el uso efectivo: ¿antioxidante o regulador de la acidez? 2. Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.	BPF 11000  o bien  NM: 250 mg/l: para cada tratamiento; o bien 300 mg/l: contenido máximo en el vino con este tratamiento y situado en el mercado	<u>Propuestas del GTe:</u> 1. Adoptar sólo para uso con la actual clase funcional del SIN " <b>antioxidante</b> ". 2. BPF o NM numérico: pendiente de más justificación técnica y de la evaluación de las organizaciones técnicas reconocidas internacionalmente. <u>Justificación:</u> Todos los miembros del GTe usan y reconocen el ácido ascórbico como antioxidante. El uso de ácido ascórbico como antioxidante en dosis de BPF es admitido sólo por algunos miembros del GTe cuya mayoría está a favor de un NM numérico. El uso de ácido ascórbico en dosis de BPF o con un NM numérico necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (véase, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).
ASCORBATO DE CALCIO SIN 302	BPF		7	1. Observación sobre el uso efectivo: ¿antioxidante o regulador de la acidez? 2. Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.	BPF 11000  o bien  NM: ND	<u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como <b>antioxidante</b> y la necesidad de <b>BPF o NM numérico</b> , de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas. <u>Justificación:</u> El uso de ascorbato de calcio como antioxidante es admitido sólo por algunos miembros del GTe cuya mayoría no está a favor de esta práctica. El uso de ascorbato de calcio como antioxidante y la necesidad de BPF o NM numérico necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas.

Aditivos señalados en CAC/GL 36-1989	Disposiciones que están en el procedimiento de trámites en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Solicitud de información de la 46.ª reunión del CCFA	Nivel de uso numérico actual permitido (mg/kg) (mg/L)	Propuestas del GTe y justificaciones
	No. del SIN del aditivo	Nivel máx. (mg/kg)	Notas			
DIÓXIDO DE CARBONO SIN 290	BPF	60	7	<p>1. Observación sobre el uso efectivo: Otras funciones distintas de emulsionante, estabilizador y espesante o regulador de la acidez (¿gasificante, gas de envasado?).</p> <p>2. Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.</p>	<p>BPF</p> <p>o bien</p> <p>NM: 3000 mg/L en los vinos no espumosos</p>	<p><u>Propuestas del GTe:</u></p> <p>1. Adoptar para uso únicamente con las actuales clases funcionales del SIN "<b>gasificante</b>", "<b>gas de envasado</b>" y "<b>conservante</b>",</p> <p>2. Aprobar en dosis de BPF, y</p> <p>3. Revisar la actual Nota 60 posiblemente de la manera siguiente: "Excepto para uso <del>como gasificante</del> en los vinos no espumosos: el <u>contenido de CO<sub>2</sub></u> en el vino <u>no espumoso</u> terminado no deberá sobrepasar <del>39,2</del> <u>4000</u> mg/kg a 20°C".</p> <p><u>Justificación:</u></p> <p>Las actuales clases funcionales del dióxido de carbono (SIN 290) son: Gasificante, gas de envasado, conservante, propulsor*.</p> <p>El SIN 290 se usa y es reconocido por la mayoría de los miembros del GTe con las clases funcionales de gasificante, gas de envasado y conservante. La Nota 60 deberá revisarse para el examen de los usos efectivos del dióxido de carbono**.</p> <p>* CAC/GL 36-1989 <i>Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i></p> <p>** Párrs. 30-33 de este documento</p>
ÁCIDO CÍTRICO SIN 330	4000		4	<p>Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico con la Nota: "Por separado o en combinación: ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270), ácido málico DL- (SIN 296), ácido tartárico L(+)- (SIN 334). La acidez inicial no aumenta más de 54 mEq/L (es decir, 4 g/L expresada como ácido tartárico)".</p>	<p>BPF 11000</p> <p>o bien</p> <p>NM: 1000 (contenido máximo en los vinos, vinos licorosos, vinos espumosos y vinos semiespumosos después estabilizados y colocados en el mercado)</p>	<p><u>Propuesta del GTe:</u></p> <p>En espera de más información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el uso funcional efectivo como <b>regulador de la acidez</b> o <b>antioxidante</b> o <b>secuestrante</b> (estabilización del vino) *</li> <li>- justificación tecnológica y evaluación de la necesidad de BPF o NM numérico por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas.</li> </ul> <p><u>Justificación:</u></p> <p>Las actuales clases funcionales del ácido cítrico (SIN 330) son: Regulador de la acidez, antioxidante, secuestrante (= un aditivo alimentario que controla la disponibilidad de un catión)*.</p> <p>El uso de ácido cítrico en los vinos de uva, especialmente en relación con sus clases funcionales del SIN, necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (ver, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).</p> <p>* CAC/GL 36-1989 <i>Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios</i></p>

Aditivos señalados en CAC/GL 36-1989	Disposiciones que están en el procedimiento de trámites en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Solicitud de información de la 46.ª reunión del CCFA	Nivel de uso numérico actual permitido (mg/kg) (mg/L)	Propuestas del GTe y justificaciones
	No. del SIN del aditivo	Nivel máx. (mg/kg)	Notas			
ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO) SIN 315	250		4	1. Observación sobre el uso efectivo: ¿antioxidante o regulador de la acidez? 2. Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.	BPF 11000  NM: ND	<u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como <b>antioxidante</b> y la necesidad de <b>BPF o NM numérico</b> , de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas. <u>Justificación:</u> El uso de ácido eritórbico como antioxidante con la misma capacidad antioxidante que el ácido ascórbico es admitido sólo por algunos miembros del GTe cuya mayoría no está a favor de esta práctica. El uso de ácido eritórbico como antioxidante y la necesidad de BPF o NM numérico necesitan ser evaluados por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (ver, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).
ÁCIDO FUMÁRICO SIN 297	3000	109	7	1. Información sobre el uso efectivo como regulador de la acidez 2. Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.	BPF 3000  NM: ND	<u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como <b>regulador de la acidez</b> de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas. <u>Justificación:</u> El uso de ácido fumárico como regulador de la acidez es admitido sólo por algunos miembros del GTe. El uso de ácido fumárico necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (véase, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA) SIN 414	(BPF)  (300)		(7)  (4)	Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.	BPF 1920  o bien  NM: 300	<u>Propuestas del GTe:</u> 1. Adoptar para utilizar como <b>estabilizador</b> . 2. BPF o NM numérico: En espera de nueva justificación técnica y evaluación de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas. <u>Justificación:</u> El uso de la goma arábiga como estabilizador en dosis de BPF es admitido por la mayoría de los miembros del GTe. El uso de la goma arábiga como estabilizador en dosis de BPF o con un NM numérico necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (véase, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).

Aditivos señalados en CAC/GL 36-1989	Disposiciones que están en el procedimiento de trámites en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Solicitud de información de la 46.ª reunión del CCFA	Nivel de uso numérico actual permitido (mg/kg) (mg/L)	Propuestas del GTe y justificaciones	
	No. del SIN del aditivo	Nivel máx. (mg/kg)	Notas				Trámite
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-SIN 270	4000			4	<p>Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.</p> <p>con la Nota: (véase Ácido cítrico)</p>	<p>BPF 11000</p> <p>o bien</p> <p>NM: Vino: 3000 mg/L de ácido láctico (equivalente a 2 500 mg/L, expresado como ácido tartárico) o 33,3 mEq/L. Productos vinícolas (aparte del vino): 1800 mg/L de ácido láctico (equivalente a 1500 mg/L, expresado como ácido tartárico) o 20 mEq/L. Límite del total de la acidificación: 4000 mg/L, expresado como ácido tartárico o 54 mEq/L</p>	<p><u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como regulador de la acidez en dosis de BPF o NM numérico de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas.</p> <p><u>Justificación:</u> El uso de ácido láctico como regulador de la acidez en dosis de BPF es admitido sólo por algunos miembros del GTe cuya mayoría está de acuerdo con esta práctica de vinificación con NM numérico y una Nota sobre el aumento limitado de la acidez inicial. El uso de ácido láctico en dosis de BPF o con NM numérico necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (véase, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).</p>
ÁCIDO MÁLICO, DL-SIN 296	4000			4	<p>Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.</p> <p>Con Nota (véase Ácido cítrico)</p>	<p>BPF 11000</p> <p>o bien</p> <p>NM: Vino: 2230 mg/L de ácido málico (equivalente a 2500 mg/L, expresado como ácido tartárico) o 33,3 mEq/L. Productos vinícolas (distintos del vino): 1340 mg/L de ácido málico (equivalente a 1500 mg/L, expresado como ácido tartárico) o 20 mEq/L. Límite del total de la acidificación: 4000 mg/L, expresado como ácido tartárico o 54 mEq/L</p>	<p><u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como regulador de la acidez en dosis de BPF o NM numérico, de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas.</p> <p><u>Justificación:</u> El uso de ácido málico como regulador de la acidez en dosis de BPF es admitido sólo por algunos miembros del GTe cuya mayoría está de acuerdo con esta práctica de vinificación con NM numérico y una Nota sobre el aumento limitado de la acidez inicial. El uso de ácido málico en dosis de BPF o con NM numérico con una nota sobre el aumento limitado de la acidez inicial necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (véase, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).</p>

Aditivos señalados en CAC/GL 36-1989	Disposiciones que están en el procedimiento de trámites en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Solicitud de información de la 46.ª reunión del CCFA	Nivel de uso numérico actual permitido (mg/kg) (mg/L)	Propuestas del GTe y justificaciones
	No. del SIN del aditivo	Nivel máx. (mg/kg)	Notas			
ASCORBATO DE SODIO SIN 301	200		7	1. Observación sobre el uso efectivo: ¿antioxidante o regulador de la acidez? 2. Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.	BPF 11000  o bien  NM: ND	<u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como <b>antioxidante</b> y la necesidad de <b>BPF o NM numérico</b> , de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas. <u>Justificación:</u> El uso de ascorbato de sodio como antioxidante es admitido sólo por algunos miembros del GTe cuya mayoría no está a favor de esta práctica. El uso de ascorbato de sodio como antioxidante y la necesidad de BPF o NM numérico necesitan ser evaluados por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas.
CARBOXIMETILCELU LOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA) SIN 466	100		3	Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.	BPF  NM: 100	<u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como estabilizador en dosis de <b>BPF o NM numérico</b> , de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas. <u>Justificación:</u> El uso de la carboximetilcelulosa sódica como estabilizador tartárico en dosis de BPF o con un NM numérico necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (véase, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).
ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)  SIN 316	BPF		7	1. Observación sobre el uso efectivo: ¿antioxidante o regulador de la acidez? 2. Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.	BPF 11000	<u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como <b>antioxidante</b> y la necesidad de <b>BPF o NM numérico</b> , de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas. <u>Justificación:</u> El uso de eritorbato de sodio como antioxidante es admitido sólo por algunos miembros del GTe cuya mayoría no está a favor de esta práctica. El uso de eritorbato de sodio como antioxidante y la necesidad de BPF o NM numérico necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas.

Aditivos señalados en CAC/GL 36-1989	Disposiciones que están en el procedimiento de trámites en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Solicitud de información de la 46.ª reunión del CCFA	Nivel de uso numérico actual permitido (mg/kg) (mg/L)	Propuestas del GTe y justificaciones
	No. del SIN del aditivo	Nivel máx. (mg/kg)	Notas			
TARTRATOS [335(i),(ii); 336(i),(ii); 337] (1)  Ácido tartárico L(+) SIN 334	4000	128	3	Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico. Con Nota (véase Ácido cítrico)	BPF 11000  o bien  NM: Vino: 2500 mg/L de ácido tartárico o 33,3 mEq/L. Productos vinícolas (distintos del vino): 1500 mg/L de ácido tartárico o 20 mEq/L. Límite del total de la acidificación: 4000 mg/L, expresado como ácido tartárico o 54 mEq/L	<u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como regulador de la acidez en dosis de BPF o NM numérico de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas. <u>Justificación:</u> El uso de ácido tartárico como regulador de la acidez en dosis de BPF es admitido sólo por algunos miembros del GTe cuya mayoría está de acuerdo con esta práctica de vinificación con NM numérico y una Nota sobre el aumento limitado de la acidez inicial. El uso de ácido tartárico en dosis de BPF o con NM numérico con una nota sobre el aumento limitado de la acidez inicial necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (véase, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).

**Nota 60** (Nota 60 revisada en el 37.º período de sesiones de la CAC): Excepto para uso como gasificante: el CO<sub>2</sub> en el vino terminado no sobrepasará 39,2 mg/kg.

**Nota 109:** El nivel de uso documentado como 25 lb/1000 gal x (0,45 kg/lb) x (1 gal/3,75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3000 mg/kg.

**Nota 128:** SIN 334 (ácido tartárico) solamente.

**(1)** Se eliminan el tartrato monosódico (SIN 335 (i)), tartrato de sodio L(+) (SIN 335ii), tartrato monopotásico (SIN 336 (i)), tartrato dipotásico (SIN 336 (ii)); tartrato de potasio y sodio L(+)- (SIN 337) de conformidad con la decisión de la 46.ª reunión del CCFA (véase REP 14/FA, párrs. 68-69).

**Categoría de alimentos 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce)**

Normas para productos correspondientes: No hay

Recomendación general para la categoría de alimentos como figuran en FA 46/CRD 2: No hay decisión

Aditivos señalados en CAC/GL 36-1989	Disposiciones que están en el procedimiento de trámites como en FA/46 INF/01. Cuadro 2			Solicitud de información	Nivel de uso numérico actual permitido (mg/kg) (mg/L)	Propuesta del GTe y justificaciones
	No. del SIN del aditivo	Nivel máx. (mg/kg)	Notas			
SULFATO DE CALCIO SIN 516	2000		7	1. Información sobre el uso efectivo como estabilizador 2. Información sobre la necesidad de BPF o NM numérico.	BPF 2000 (expresado como sulfato de potasio)  NM: el contenido de sulfato del producto tratado no es superior a 2,5 g/L, expresado como sulfato de potasio	<p><u>Propuesta del GTe:</u> En espera de nueva justificación técnica y evaluación del uso como <b>estabilizador</b> o <b>regulador de la acidez</b> en dosis de BPF o NM numérico, de organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas.</p> <p><u>Justificación:</u> El uso de sulfato de calcio como estabilizador o regulador de la acidez (pendiente de precisarse) es admitido sólo por algunos miembros del GTe. La clase funcional "regulador de la acidez" no aparece en el documento CAC/GL 36-1989 "Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios". El uso de sulfato de calcio necesita ser evaluado por organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas (véase, por ejemplo, la evaluación en curso de la OIV).</p>