RESOLUCIÓN OIV-OENO 567B4-2022

DISTINCIÓN ENTRE ADITIVOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN - Dicarbonato de dimetilo

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 b) ii del Acuerdo de 3 de abril de 2001 por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

CONSIDERANDO que, en el marco de su competencia, los objetivos de la OIV son contribuir a la armonización internacional de las prácticas y normas existentes y, cuando sea necesario, a la elaboración de nuevas normas internacionales a fin de mejorar las condiciones de elaboración y comercialización de los productos vitivinícolas, tomando en cuenta los intereses de los consumidores.,

CONSIDERANDO las definiciones de aditivos y coadyuvantes de elaboración, que figuran en la resolución OIV-OENO 567A-2016,

CONSIDERANDO las distintas sustancias enológicas aprobadas por la OIV y publicadas en el Código Internacional de Prácticas Enológicas y el Codex Enológico Internacional,

CONSIDERANDO los trabajos del Grupo de expertos “Tecnología” y de la *Task Force* de la OIV sobre aditivos en los vinos, relativos a la evaluación de la categorización como aditivos o coadyuvantes de elaboración de las sustancias aprobadas por la OIV,

CONSIDERANDO que esta distinción contribuirá a una mayor armonización entre las organizaciones internacionales y facilitará el comercio internacional del vino,

CONSIDERANDO que la lista que figura a continuación no es una lista exhaustiva de aditivos y coadyuvantes de elaboración y que la OIV sigue examinando y sometiendo a consideración los aditivos y los coadyuvantes de elaboración propuestos para la elaboración de vinos,

CONSIDERANDO que muchas economías permiten emplear DMDC como antimicrobiano en las bebidas y en el vino en particular. En el caso del vino, el DMDC suele añadirse durante la fase de elaboración, antes del envasado. En solución acuosa, el DMDC se degrada y da lugar a metanol y dióxido de carbono, principalmente. Esta degradación suele producirse en el plazo de unas horas. Los productos comercializados por los sistemas habituales de distribución de bebidas no presentan actividad antimicrobiana debida al DMDC ni a sus productos de degradación. No hay residuos de DMDC en las bebidas tratadas listas para el consumo. No obstante, el producto final puede contener metanol y pequeñas cantidades de otros productos de degradación del DMDC, en particular carbonato de dimetilo (DMC), carbonato de etilo

Certificado conforme Ensenada, 4 de noviembre 2022
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2022

y metilo (MEC) y carbamato de metilo (MC).

CONSIDERANDO que, en razón de la presencia de productos de degradación del DMDC en el vino tratado, la legislación de ciertos países considera el DMDC como aditivo, y que, en razón de la ausencia de DMDC en el vino tratado, la legislación de otros países lo considera como coadyuvante de elaboración,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II "Enología", añadir una línea relativa al DMDC en el cuadro de clasificación de aditivos y coadyuvantes de elaboración del Código Internacional de Prácticas Enológicas:

Sustancia	N.° del SIN o CAS	Referencia en el Código de Prácticas Enológicas	Referencia en el Codex Enológico	Aditivo	Coadyuvante de elaboración
Agentes estabilizadores					
Dicarbonato de dimetilo	SIN 242	Ficha II 3.4.13	COEI-1-DICDIM	Véase la nota al pie[1]	Véase la nota al pie[1]

[1] El DMDC se considera aditivo en algunos países y coadyuvante de elaboración en otros, dependiendo de la legislación de cada país.

Certificado conforme Ensenada, 4 de noviembre 2022
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Pau ROCA

© OIV 2022