



RESOLUCIÓN OIV-OENO 567A-2016

DISTINCIÓN ENTRE ADITIVOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN - Parte 1

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 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-SECSAN 357-2011 de la OIV: Árbol de decisión empleado por la OIV para la evaluación toxicológica de los coadyuvantes de elaboración y de los aditivos utilizados en los productos de la vid,

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,

DECIDE, a propuesta de la Comisión II "Enología", aprobar la siguiente distinción entre aditivos y coadyuvantes de elaboración para las sustancias ya admitidas por la OIV que se describen a continuación,

DECIDE incorporar esta distinción en las fichas correspondientes del Código Internacional de Prácticas Enológicas y en un cuadro resumen que se incluirá en dicho Código.

DEFINICIONES

ADITIVO ALIMENTARIO

Con este término se designa “cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye contaminantes o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales”.^[1]

COADYUVANTE DE ELABORACIÓN

Con este término se designa cualquier “sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final”.^[2]

^[1] CODEX STAN 192-1995

^[2] CODEX STAN 107-1981