

## Debate sobre la identidad del vino en el Codex Alimentarius

OIV - 02/04/2015 - El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) celebró su 47.<sup>a</sup> reunión en Xi'an (China) del 19 al 27 marzo de 2015, por amable invitación del Gobierno de la República Popular China.

Entre los diversos puntos del orden del día, se abordó el referido a las disposiciones sobre los aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 14.2.3 (vinos de uva) y sus subcategorías.

El vino de uva está incluido en el anexo 3, por lo que los aditivos que están admitidos para su uso en la categoría "vinos de uva" y sus subcategorías deben evaluarse caso por caso.

En 2014, en la 46.<sup>a</sup> reunión del CCFA, el grupo de trabajo ratificó la recomendación de que los aditivos alimentarios con función de "regulador de la acidez" y de "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 tanto, examinó cada disposición de estas categorías de alimentos de forma individual.

Además, en dicha reunión, el CCFA ratificó la recomendación con respecto a la suspensión de los trabajos sobre varias disposiciones relativas a determinados compuestos, en el entendido de que las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración se pueden presentar para su incorporación en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración.

Por otra parte, el Comité aprobó establecer un grupo de trabajo electrónico bajo la dirección de Francia para recopilar información sobre las clases funcionales, la necesidad de establecer límites de buenas prácticas de fabricación (BPF) o límites máximos numéricos, así como sobre las dosis reales de uso en las disposiciones siguientes: ácido ascórbico L-, ascorbato de calcio, carbonato cálcico, dióxido de carbono, ácido cítrico, ácido eritórico (ácido isoascórbico), ácido fumárico, goma arábiga, ácido láctico L-, ácido málico D- y DL-, ascorbato de sodio DL-, carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa), eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio), tartratos y sulfato de calcio en los vinos especiales.

Un grupo de trabajo en el que participó la OIV presentó observaciones generales y específicas sobre las justificaciones de los límites de BPF o de los límites máximos numéricos.

Algunos miembros del grupo de trabajo manifestaron grandes discrepancias en torno a si debería aplicarse un límite máximo numérico o un límite de BPF a los aditivos alimentarios utilizados en la producción de vinos.

Un número importante de participantes señaló que es conveniente establecer límites máximos numéricos para los aditivos utilizados en la elaboración de vinos y puso de relieve:

- 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 vinícola 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 Internacional de la Viña y el Vino (OIV), que establece y publica el *Código internacional de prácticas enológicas* ampliamente usado como referencia para el establecimiento de reglamentos nacionales y supranacionales en relación con los límites máximos armonizados.

Por otra parte, consideran que un límite máximo numérico apropiado:

- debe garantizar el uso correcto de los aditivos sin efectos adversos en la calidad,
- no debe inducir a error al consumidor respecto a la naturaleza de la uva y los procesos enológicos utilizados en la vinificación, y su percepción bien establecida del vino,
- debe conservar las características intrínsecas, evitar mermar la identidad o modificar sustancialmente la composición del vino, y

- debe ajustarse al límite de la OIV, evitando discrepancias a fin de facilitar el comercio internacional.

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

Algunos participantes se pronunciaron a favor de un límite de BPF y manifestaron preocupación de que pudieran aplicarse límites numéricos donde no hay ingesta diaria admisible (IDA) especificada por el JECFA<sup>1</sup>. Algunos de ellos opinan 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 límite máximo numérico que podría ser necesario ajustar con frecuencia,
- por lo general es más restrictivo en la dosis de uso que el límite máximo 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.

Durante la 47.<sup>a</sup> reunión del Comité se aprobó la recomendación de adoptar en la etapa 8 el proyecto de disposiciones para el dióxido de carbono en la categoría de alimentos 14.2.3 (vinos de uva) con un límite máximo de BPF y revisar la nota aplicable para limitar el contenido de CO<sub>2</sub> a 4000 mg/kg a 20 °C.

El Comité también aprobó la recomendación de formar un grupo de trabajo electrónico que elabore un documento de discusión para la próxima reunión, lo que facilitará el análisis de las disposiciones específicas de la categoría de alimentos 14.2.3 (vinos de uva) y sus subcategorías caso por caso.

Se señaló que el motivo de preocupación no es la inocuidad, sino la justificación tecnológica de las disposiciones.

El Comité acordó que el grupo de trabajo electrónico trabaje con el siguiente mandato:

"En el marco del empleo general de (i) emulsionantes, (ii) estabilizadores, (iii) espesantes, (iv) reguladores de la acidez, y (v) antioxidantes en la producción de vino:

- a) proporcionar aclaraciones e información detallada sobre cuestiones generales relativas a (i) la identidad del vino, (ii) la estabilidad del vino, (iii) la aplicabilidad general de las restricciones sobre el uso de aditivos alimentarios en el vino, y (iv) la innovación en la producción de vino;
- b) basándose en el resultado del punto a) anterior, realizar un análisis de cómo afecta la expresión del límite máximo de uso de los aditivos en el vino (i) de forma numérica, y (ii) como BPF.

El grupo de trabajo electrónico no examinará disposiciones específicas".

---

<sup>1</sup> Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)