

## Dibattito circa l'identità del vino presso il Codex Alimentarius

OIV 02/04/2015 - Il Comitato del Codex sugli additivi alimentari (CCFA) ha tenuto la sua 47ª riunione a Xi'an (Cina) dal 19 al 27 marzo 2015, su cortese invito del governo della Repubblica popolare cinese.

Tra i diversi punti all'ordine del giorno, uno in particolare interessava le disposizioni relative agli additivi alimentari della categoria di alimenti 14.2.3 (Vini di uva) e relative sottocategorie.

Il vino di uva figura nell'allegato 3, pertanto gli additivi il cui uso è ammesso nella categoria "vini di uva" e nelle sue sottocategorie devono essere valutati caso per caso.

Nel 2014, in occasione della 46ª riunione del CCFA, il gruppo di lavoro ha approvato la raccomandazione per la quale gli additivi alimentari con le funzioni di "correttore di acidità" e di "emulsionante, stabilizzante, addensante" dovrebbero essere esaminati caso per caso per la categoria di alimenti 14.2.3 (Vini di uva) e sottocategorie e, di conseguenza, ha esaminato singolarmente ognuna delle disposizioni inerenti a questa categoria di alimenti.

Inoltre, in tale riunione il CCFA ha approvato la raccomandazione concernente l'interruzione dei lavori su diverse disposizioni relative ad alcuni composti, data la possibilità di proporre l'inserimento delle sostanze utilizzate come coadiuvanti di produzione nel database dei coadiuvanti di produzione.

Sempre nel 2014, il Comitato ha deciso di creare un gruppo di lavoro telematico diretto dalla Francia incaricato di raccogliere informazioni sulle categorie funzionali, sulla necessità di stabilire dei livelli di buone pratiche di fabbricazione (BPF) o dei limiti massimi numerici, nonché delle concentrazioni d'uso effettive nelle seguenti disposizioni: acido L-ascorbico, ascorbato di calcio, carbonato di calcio, diossido di carbonio, acido citrico, acido eritorbico (acido isoascorbico), acido fumarico, gomma arabica, acido L-lattico, acido D- e DL- malico, DL-ascorbato di sodio, carbossimetilcellulosa sodica (gomma di cellulosa), eritorbato di sodio (isoascorbato di sodio), tartrati e solfato di calcio nei vini speciali.

Un gruppo di lavoro, al quale partecipava l'OIV, ha presentato delle osservazioni generali e specifiche sulla giustificazione dei livelli di BPF e dei limiti massimi numerici.

Alcuni membri del gruppo di lavoro hanno espresso profonde divergenze circa l'opportunità di applicare un limite massimo numerico o un livello di BPF agli additivi alimentari utilizzati nella produzione del vino.

Un significativo numero di partecipanti ha sostenuto la convenienza di stabilire un limite massimo numerico per gli additivi utilizzati nella produzione del vino ed ha evidenziato:

- l'assenza di un Comitato del Codex e di una norma del Codex per il vino,
- le specificità del vino per gli attori dell'industria vinicola e i consumatori nel mercato internazionale del vino,
- lo status giuridico specifico del vino nei paesi produttori e in quelli non produttori,
- la competenza dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV), che ha stabilito e pubblicato il *Codice internazionale delle pratiche enologiche*, ampiamente usato come riferimento per la definizione di regolamenti nazionali e sovranazionali riguardanti i limiti massimi armonizzati.

Inoltre, ritengono che un limite massimo numerico appropriato:

- dovrebbe garantire l'uso corretto degli additivi senza andare a detrimento della qualità,
- non indurrebbe in errore i consumatori circa l'indole dell'uva e i processi enologici utilizzati nella vinificazione e circa la loro percezione del vino,
- preserverebbe le caratteristiche intrinseche del vino ed eviterebbe di sminuirne l'identità o di modificarne in modo sostanziale la composizione,
- dovrebbe rispecchiare il limite dell'OIV, evitando incoerenze, così da semplificare il commercio internazionale.

È stato inoltre ricordato che il livello di BPF può variare da un paese all'altro e che le BPF non forniscono un limite d'uso massimo, considerato che il preambolo della NGAA prevede che tutti gli additivi, con o senza limite massimo numerico, siano utilizzati nel rispetto delle buone pratiche di fabbricazione.

Alcuni partecipanti si sono mostrati a favore dei livelli di BPF e hanno espresso la preoccupazione che i limiti numerici possano essere applicati in assenza di dose giornaliera accettabile (DGA) specificata dal JECFA<sup>1</sup>. Tra questi, alcuni sono dell'avviso che un additivo alimentare privo di DGA specificata dal JECFA dovrebbe essere considerato innocuo in concentrazioni di BPF, salvo sia stato stabilito che sia tecnologicamente giustificato limitarne l'uso in determinati prodotti. Altri, sostengono che i livelli di BPF:

- consentono un approccio più flessibile rispetto ai limiti massimi numerici, che potrebbero richiedere frequenti aggiustamenti,
- sono generalmente più restrittivi per la concentrazione d'uso rispetto ai limiti massimi numerici, dato l'effetto autolimitante dell'uso da una prospettiva economica e qualitativa,
- sono più adatti agli alimenti prodotti a livello mondiale e trasformati in misura minima, come il vino, in relazione ai fattori di produzione naturali e alle variazioni geografiche in materia di preferenze nei gusti dei consumatori;
- sono preferibili per ridurre gli ostacoli commerciali che impediscono pertanto il corretto funzionamento del mercato mondiale del vino.

In occasione della 47<sup>a</sup> riunione, il Comitato ha approvato la raccomandazione di adottare in fase 8 il progetto di disposizione per il diossido di carbonio nella categoria di alimenti 14.2.3 (Vini di uva) con un livello massimo di BPF e di rivedere la nota applicabile al fine di limitare il contenuto di CO<sub>2</sub> a 4000 mg/kg a 20 °C.

Inoltre, il Comitato ha approvato la raccomandazione di istituire un gruppo di lavoro telematico incaricato di elaborare un documento di discussione, per la prossima riunione, che sia di supporto all'analisi caso per caso delle disposizioni specifiche della categoria di alimenti 14.2.3 (Vini di uva) e sue sottocategorie.

È stato fatto presente che i dubbi non vertono sulla sicurezza, bensì sulla giustificazione tecnologica delle disposizioni.

Il Comitato ha deciso che il gruppo di lavoro telematico lavori con il seguente mandato:

"Nel contesto dell'uso generale di (i) emulsionanti; (ii) stabilizzanti; (iii) addensanti; (iv) correttori di acidità e (v) antiossidanti nella produzione del vino:

- a) fornire chiarimenti e precisazioni sulle questioni generali relative a (i) identità del vino; (ii) stabilità del vino; (iii) applicabilità globale delle restrizioni all'uso di additivi alimentari nel vino; e (iv) innovazione nella produzione di vino;
- b) sulla base del risultato del punto a), eseguire un'analisi degli effetti dell'espressione del limite massimo di uso di additivi nel vino: (i) in forma numerica; e (ii) come BPF.

Il gruppo di lavoro telematico non esaminerà le disposizioni specifiche".

---

<sup>1</sup> Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA).