



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.

Certificado conforme
Bento Gonçalves, 28 de octubre de 2016
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general

Jean-Marie AURAND

Sustancia	N.º del SIN o CAS	Referencia en el Código de Prácticas Enológicas	Referencia en el Codex Enológico	Aditivo	Coadyuvante de elaboración
Reguladores de la acidez					
Ácidos málicos (D,L-, L-)	SIN 296	Fichas 2.1.3.1.1 y 3.1.1.1	COEI-1-ACIMAL	X	
Ácidos lácticos	SIN 270	Fichas 2.1.3.1.1 y 3.1.1.1	COEI-1-ACILAC	X	
Ácido tartárico, L(+)-	SIN 334	Fichas 2.1.3.1.1 y 3.1.1.1	COEI-1-LTARAC	X	
Ácido cítrico monohidratado	SIN 330	Fichas 3.1.1.1, 3.3.8 y 3.3.1	COEI-1-CITACI	X	
Tartrato de potasio, L(+)-	SIN 336	Fichas 2.1.3.2.2 y 3.1.2.2	COEI-1-POTTAR		X
Hydrogenotartrato de potasio	SIN 336i	Fichas 2.1.3.2.2 y 3.1.2.2	COEI-1-POTBIT		X
Carbonato de calcio	SIN 170	Fichas 2.1.3.2.2 y 3.1.2.2	COEI-1-CALCAR		X
Tartrato de calcio	SIN 354	Ficha 3.3.12	COEI-1-CALTAR		X
Hydrogenocarbonato de potasio	SIN 501ii	Fichas 2.1.3.2.2 y 3.1.2.2	COEI-1-POTBIC		X
Conservantes					
Ácido ascórbico	SIN 300	Fichas 1.11, 2.2.7 y 3.4.7	COEI-1-ASCACI	X	
Ácido eritórbito	SIN 315	Fichas 1.11, 2.2.7 y 3.4.7	COEI-1-ASCACI	X	
Ácido sórbico	SIN 200	Ficha 3.4.5	COEI-1-SORACI	X	
Lisozima	SIN 1105	Ficha 3.4.12	COEI-1-LISOZY	X	X
Dióxido de azufre líquido	SIN 220	Fichas 1.1.2, 2.1.2 y 3.4.4	COEI-1-AZUDIO	X	
Sorbato de potasio	SIN 202	Ficha 3.4.5	COEI-1-POTSOR	X	
Hydrogenosulfito de potasio	SIN 228	Ficha 2.1.2	COEI-1-POTBIS	X	
Hydrogenosulfito de amonio	CAS 10192-30-0	Fichas 1.1.2 y 2.1.2	COEI-1-AMHISU	X	
Anhidrosulfito de potasio	SIN 224	Ficha 1.12	COEI-1-POTANH	X	
Secuestrantes					
Carbón enológico	SIN 153	Fichas 2.1.9 y 3.5.9	COEI-1-CHARBO		X
Agentes de fermentación					
Cloruro de amonio	SIN 510	Ficha 4.1.8	COEI-1-AMOCHL		X
Sulfato de amonio	SIN 517	Ficha 4.1.7	COEI-1-AMOSUL		X
Fosfato dibásico de amonio	SIN 342	Ficha 4.1.7	COEI-1-PHODIA		X
Clorhidrato de tiamina	CAS 67-03-8	Ficha 2.3.3	COEI-1-THIAMIN		X
Antiespumantes					
Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	SIN 471	Ficha 2.3.2	COEI-1-ACIGRA		X
Agentes clarificantes					
Materias proteicas de origen vegetal procedentes del trigo		Ficha 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Materias proteicas de origen vegetal procedentes del guisante		Ficha 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Materias proteicas de origen vegetal procedentes de la patata		Ficha 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Cola de pescado		Fichas 3.2.1	COEI-1-COLPES		X
Gelatina	CAS 9000-70-8	Fichas 3.2.1	COEI-1-GELATI		X

Certificado conforme
Bento Gonçalves, 28 de octubre de 2016
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general

Jean-Marie AURAND

Albúmina de huevo	CAS 9006-59-1	Fichas 3.2.1	COEI-1-HUEALB		X
Caseína (caseinato de calcio)	CAS 9005-43-0	Ficha 2.1.16	COEI-1-CASEIN		X
Caseinato de potasio	CAS 68131-54-4	Fichas 2.1.15 y 3.2.1	COEI-1-POTCAS		X
Ácidos algínicos	SIN 400	Ficha 3.2.1	COEI-1-ACALGI		X
Celulosa	SIN 460	Ficha 2.3.2	COEI-1-CELULO		X
Quitina-glucano	Quitina - CAS 1398-61-4 Glucano - CAS 9041-22-9	Fichas 3.2.1, 3.2.1.3 y 3.4.17	COEI-1-CHITGL		X
Quitosano	CAS 9012-76-4	Fichas 3.2.1, 3.2.12 y 3.4.16	COEI-1-CHITOS		X
Diatomita	CAS 68855-54-9	Fichas 2.1.11 y 3.2.2	COEI-1-DIATOM		X
Caolín	CAS 1332-58-7	Ficha 3.2.1	COEI-1-CAOLIN		X
Celulosa microcristalina	SIN 460	Ficha 2.3.2	COEI-1-CELMIC		X
Perlita	CAS 93763-70-3	Fichas 2.1.11 y 3.2.2	COEI-1-PERLIT		X
Alginato de potasio	SIN 402	Fichas 4.1.8 y xxxx	COEI-1-POTALG		X
Alginato de calcio	SIN 402	Fichas 4.1.8 y xxxx	COEI-1-POTALG		X
Solución coloidal de dióxido de silicio	SIN 551	Fichas 3.2.1 y 3.2.4	COEI-1-DIOSIL		X
Bentonitas	SIN 558	Fichas 2.1.8 y 3.3.5	COEI-1-BENTON		X
Polivinilpirrolidona	SIN 1202	Ficha 3.4.9	COEI-1-PVPP		X
Extractos proteicos de levaduras	-	Fichas 2.1.24, 2.1.25 y 3.2.14	COEI-1-EPLV		X
Agentes estabilizadores					
Carboximetilcelulosa sódica	SIN 466	Ficha 3.3.14	COEI-1-CMC	X	
Manoproteínas de levaduras		Ficha 3.3.13	COEI-1-MANPRO	X	
Goma arábiga	SIN 414	Ficha 3.3.6	COEI-1-GOMARA	X	
Sulfato de cobre pentahidratado	CAS 7758-99-8	Ficha 3.5.8	COEI-1-COBSUL		X
Citrato de cobre	CAS 866-82-0	Ficha 3.5.14	COEI-1-CUICIT		X
Dicarbonato de dimetilo	SIN 242	Ficha 3.4.13	COEI-1-DICDIM	X	
Ácido metatartárico	SIN 353	Ficha 3.3.7	COEI-1-METACI	X	
Hexacianoferrato (II) de potasio	SIN 536	Ficha 3.3.1	COEI-1-POTFER		X
Fitato de calcio	CAS 3615-82-5	Ficha 3.3.1	COEI-1-CALFIT		X
Ácido tartárico, (D-,L-)	CAS 133-37-9	Fichas 2.1.21 y 3.4.15	COEI-1-DLTART		X
Tartrato de potasio, (D-,L-)		Ficha 3.4.15	COEI-1-POTRAC		X
Copolímeros de PVI-PVP	CAS 87865-40-5	Fichas 2.1.20 y 3.4.14	COEI-1-PVIPVP		X
Enzimas					
Arabinasas	EC 3.2.1.99	Fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 y 3.2.11	COEI-1-ACTARA		X
β -1,3-glucanasa y β -1,6-glucanasa (β -glucanasa)	EC 3.2.1.6	Ficha 3.5.7	COEI-1-ACTGLU		X
Celulasas	EC 3.2.1.4	Fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 y 3.2.11	COEI-1-ACTCEL		X
Glicosidasas	EC 3.2.1.20	Fichas 2.1.19 y 3.2.9	COEI-1-GLYCOS		X

*Certificado conforme
Bento Gonçalves, 28 de octubre de 2016
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Jean-Marie AURAND

Glucosidasas	EC 3.2.1.21	Fichas 2.1.19 y 3.2.9			X
Galactanasas	EC 3.2.1.89	Fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 y 3.2.11	COEI-1-ACTGHE		X
Pectina liasas	EC 4.2.2.10	Fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 y 3.2.11	COEI-1-ACTPLY		X
Pectina metilesterasa	EC 3.1.1.11	Fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 y 3.2.11	COEI-1-ACTPME		X
Poligalacturonasas	EC 3.2.1.15	Fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 y 3.2.11	COEI-1-ACTPGA		X
Hemicelulasas	EC 3.2.1.78	Fichas 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 y 3.2.11			X
Ureasa	EC 3.5.1.5	Ficha 3.4.11	COEI-1-UREASA		X
Beta-glucanasas	EC 3-2-1-58	Ficha 3.2.10	COEI-1-BGLUCA		X
Gases					
Oxígeno	SIN 948	Fichas 2.1.1 y 3.5.5	COEI-1-OXIGEN		X
Nitrógeno	SIN 941	Fichas 2.2.5 y 3.2.3	COEI-1-NITROG		X
Argón	SIN 938	Fichas 2.2.5 y 3.2.3	COEI-1-ARGON		X
Agentes de fermentación					
Levadurassecas activas	SIN 510	Ficha 4.1.8	COEI-1-LEVSAC		X
Bacterias lácticas	SIN 342	Ficha 4.1.7	COEI-1-BACLAC		X
Autolisados de levaduras	-	Ficha 2.3.2	COEI-1-AUTLYS		X
Paredes celulares de levaduras	-	Ficha 2.3.4	COEI-1-ECOLEV		X
Levaduras inactivadas	-	Ficha 2.3.2	COEI-1-LEVINA		X
Otros					
Caramelo	SIN 150 ^a , 150b, 150c, 150d	Fichas 4.3; 6.1.1; 6.1.2	COEI-1-CARAME	X	

*Certificado conforme
Bento Gonçalves, 28 de octubre de 2016
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Jean-Marie AURAND

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

*Certificado conforme
Bento Gonçalves, 28 de octubre de 2016
El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea general*

Jean-Marie AURAND