

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 10 del programa

CX/FA 23/53/17
Enero de 2023

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima tercera reunión

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA PRODUCCIÓN DE VINO

(Preparado por Chile, los Estados Unidos y la Unión Europea)

INFORMACIÓN GENERAL

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 45.^a reunión (2013), acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE), dirigido por Francia, abierto a todos los miembros y observadores, y que trabajaría solo en inglés, para preparar recomendaciones sobre el enfoque horizontal para el uso de aditivos alimentarios en estas categorías de alimentos con la función tecnológica de "regulador de la acidez" y "emulsionante, estabilizador, espesante", así como recomendaciones sobre disposiciones y propuestas de nuevas disposiciones enumeradas en la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías en [CX/FA 13/45/12](#) y los apéndices 2 y 3 de [CX/FA 13/45/7](#).
2. Para la 46.^a reunión del CCFA (2014), el GTE preparó propuestas para el enfoque horizontal tanto de "reguladores de acidez" como de "emulsionantes, estabilizadores, espesantes", que fueron examinadas en el Grupo de trabajo presencial (GT) sobre la NGAA en dicha reunión. El GT estuvo de acuerdo con la recomendación de que los aditivos alimentarios con función de "regulador de la acidez" y "emulsionante, estabilizador y espesante" se consideraran caso por caso en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías y, por lo tanto, se considerara individualmente cada disposición de estas categorías de alimentos.
3. El CCFA, en su 47.^a reunión (2015), señaló que la preocupación por las disposiciones específicas de la categoría de alimentos 14.2.3 no se refería a la inocuidad, sino a la justificación tecnológica de las disposiciones. El CCFA, en dicha reunión, acordó establecer un GTE, presidido por Francia y copresidido por Australia, abierto a todos los miembros y observadores, y que trabajaría solo en inglés, con los siguientes objetivos: i) proporcionar claridad y especificidad sobre las preocupaciones generales en cuanto a la identidad y estabilidad del vino, la aplicabilidad global de las limitaciones para el uso de aditivos alimentarios en el vino y la innovación en la producción del vino, y ii) realizar un examen sobre el efecto de expresar un uso máximo de aditivos en el vino.
4. Considerando la recomendación del GTE de establecer la dosis máxima de uso de aditivos para vinos que tengan una IDA "no especificada" con buenas prácticas de fabricación (BPF) con una nota adecuada al pie de página, el CCFA, en su 48.^a reunión (2016), convino en general en que "la dosis máxima del aditivo en el vino de uva fijada como BPF no debe dar lugar a i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino, y ii) un cambio sustancial en la composición del vino." También se acordó continuar el trabajo de modificación de la NGAA con respecto a los aditivos alimentarios en el vino.
5. En la 49.^a reunión del CCFA (2017), la Unión Europea, en su calidad de Presidente del GTE, copresidido por Australia, presentó el documento ([CX/FA 17/49/10](#)) con recomendaciones de textos para una nota en relación con disposiciones de aditivos alimentarios pertenecientes a las siguientes clases funcionales: reguladores de la acidez, estabilizadores y antioxidantes en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías. Debido a falta de consenso sobre el texto de la nota, el CCFA, en dicha reunión, acordó suspender la consideración adicional de este tema y las disposiciones sobre estos aditivos se mantendrían en el trámite actual, a la espera de propuestas de los miembros para avanzar en el trabajo de estas disposiciones.
6. En la 52.^a reunión del CCFA (2021), Chile recomendó que el CCFA reanudara este trabajo, destacando la importancia de armonizar las normas internacionales en esta materia. Se presentó el [CRD21](#) recordando que el trabajo sobre aditivos alimentarios en los vinos se había interrumpido en la 49.^a reunión del CCFA.

7. El CCFA, en su 52.^a reunión, acordó solicitar a Chile, como autor, y a la Unión Europea y a los Estados Unidos, como coautores, que prepararan un documento de debate para seguir analizando la cuestión y presentar recomendaciones específicas. El documento de debate se incluiría en el programa de la 53.^a reunión del CCFA.

DOCUMENTO DE TRABAJO

8. Chile como autor, los Estados Unidos y la Unión Europea como coautores, sobre la base de lo que se concluyó en la 52.^a reunión del CCFA, (párrafo 240 de [REP21/FA](#)) y después de la debida consideración de los intensos intercambios sobre este asunto desde 2013, elaboraron las siguientes recomendaciones. Se invita amablemente a los miembros y observadores a que examinen estas recomendaciones con el fin de permitir la reanudación de los trabajos sobre la adopción de proyectos de disposiciones sobre aditivos utilizados en la producción de vinos de uva.

RECOMENDACIONES

9. El cuadro que aparece a continuación muestra la Recomendación 1 del año 2017 que se presentó en la 49.^a reunión del CCFA ([CX/FA 17/49/10](#)).

REFERENCIAS Documento de debate presentado en el marco del tema 5d del programa en 2017, 49.^a reunión del CCFA, CX/FA 17/49/10¹

Recomendación 1: Ratificación por parte del CCFA del principio de acuerdo al que, si el JECFA recomienda un aditivo con IDA no especificada, la dosis máxima de este aditivo autorizada en el vino de uva se establece en BPF con referencia a una de las siguientes notas a pie de página:

A: "El nivel máximo del aditivo en los vinos de uva establecido como buena práctica de fabricación debe impedir i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino, y ii) un cambio sustancial en la composición del vino y se establecerá con referencia a las recomendaciones de la OIV,

B: "El nivel máximo del aditivo en los vinos de uva establecido como buena práctica de fabricación debe impedir i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino, y ii) un cambio sustancial en la composición del vino. Este nivel máximo puede especificarse ulteriormente para que concuerde con los de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)."

10. En vista de la formulación de una nueva nota, se propone mantener el texto ya acordado en el CCFA (es decir, la parte común de las opciones A y B de la Recomendación 1 de [CX/FA 17/49/10](#)) y centrar el debate en aspectos en los que no se pudo llegar a un consenso (es decir, la segunda parte de las opciones A y B).

11. En el texto siguiente, se proponen otras notas para la Recomendación 1. Estas notas alternativas surgen de un intenso trabajo a lo largo del año 2022, en el que Chile y los coautores han debatido la mejor manera de abordar este tema. Con el fin de obtener un resultado exitoso en la 53.^a reunión del CCFA, se propone seguir un enfoque similar al aplicado en casos anteriores (como las notas 477² y 478 para los edulcorantes en sustitución de la nota 161), en los que el uso de notas ha permitido alcanzar un consenso entre los países. Las opciones para las notas se designan como C1 y C2. Se invita a los miembros del Codex a considerar y evaluar estas dos opciones con miras a elaborar una nota final que garantice una información óptima sobre el uso de aditivos en el vino por parte de los miembros del Codex".

C1: "El nivel máximo del aditivo en los vinos de uva establecido como buena práctica de fabricación debe impedir i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino, y ii) un cambio sustancial en la composición del vino. Algunos miembros del Codex especifican además que la dosis máxima debe ser compatible con el Código de prácticas enológicas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

C2: "El nivel máximo del aditivo en los vinos de uva establecido como buena práctica de fabricación debe impedir i) la modificación de las características naturales y esenciales del vino, y ii) un cambio sustancial en la composición del vino. Al definir las BPF, algunos miembros del Codex hacen referencia a las especificaciones del Código internacional de prácticas enológicas de la OIV.

12. La aplicación de las notas alternativas C1 y C2 a las recomendaciones 2 a 6 de [CX/FA 17/49/10](#) se analiza a continuación:

¹ Documento de debate sobre el uso de ciertos aditivos alimentarios en los productos del vino, [CX/FA 17/49/10](#)

² Las notas alternativas 477 y 478 se formularon para reemplazar la Nota 161 en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA): Por ejemplo, la Nota 477 dice: "Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a los alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos."

Recomendación 2: Ratificación por parte del CCFA de los aditivos para la categoría de alimentos N.º 14.2.3 Vinos de uva en la NGAA en el trámite 5/8, como se indica a continuación:

| Aditivo | SIN | Trámite | Año | Dosis máxima | Notas |
|--|-----|---------|-----|--------------|------------|
| ÁCIDO ASCÓRBICO, L- | 300 | 5/8 | | BPF | Nueva nota |
| ÁCIDO CÍTRICO | 330 | 5/8 | | BPF | Nueva nota |
| ÁCIDO FUMÁRICO | 297 | 8 | | BPF | Nueva nota |
| GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA) | 414 | 5/8 | | BPF | Nueva nota |
| ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- Y DL- | 270 | 5/8 | | BPF | Nueva nota |
| CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA) | 466 | 5/8 | | BPF | Nueva nota |

Recomendación 3: Ratificación del CCFA del aditivo para la categoría de alimentos N.º 14.2.3 Vinos de uva en la NGAA en el trámite 5/8, como se indica a continuación

| Aditivo | SIN | Trámite | Año | Dosis máxima | Notas |
|---------------------------------------|-----|---------|-----|--------------|------------|
| ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓRBICO) | 315 | 5/8 | | BPF | Nueva nota |

Recomendación 4: Ratificación del CCFA del aditivo para la categoría de alimentos N.º 14.2.3 Vinos de uva en la NGAA en el trámite 5/8, como se indica a continuación

| Aditivo | SIN | Trámite | Año | Dosis máxima | Notas |
|-----------|--------------------------------------|---------|-----|--------------|------------|
| TARTRATOS | 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337 | 5/8 | | BPF | Nueva nota |

Recomendación 5: Ratificación del CCFA del aditivo para la categoría de alimentos N.º 14.2.3 Vinos de uva en la NGAA en el trámite 5/8, como se indica a continuación

| Aditivo | SIN | Trámite | Año | Dosis máxima | Notas |
|-------------------|-----|---------|-----|--------------|-----------------|
| ÁCIDO MÁLICO, DL- | 296 | 5/8 | | BPF | Nueva nota, yyy |

Nota yyy: "Incluido el ácido málico L-"

Recomendación 6: Ratificación del CCFA del aditivo para la categoría de alimentos N.º 14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce en la NGAA en el trámite 8 como se indica a continuación

| Aditivo | SIN | Trámite | Año | Dosis máxima | Notas |
|-------------------|-----|---------|-----|--------------|------------|
| SULFATO DE CALCIO | 516 | 8 | | BPF | Nueva nota |