



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

46ª reunión

Hong Kong, China, 17-21 de marzo de 2014

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS

12.2.3 "VINOS DE UVA" Y SUS SUBCATEGORÍAS

Preparado por un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Francia con la ayuda de la Argentina, Australia, Brasil, Canadá, China, la Unión Europea, Francia, Ghana, Hungría, Italia, Japón, Malasia, Nueva Zelandia, España, los Estados Unidos de América, Uruguay, FIVS, OIV

Información general

1. En su 43ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) decidió que se examinarían las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA), de los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que figuran con la función de "reguladores de la acidez", o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes". Se presentó una lista de los aditivos del Cuadro 3 con la función técnica de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" en el Apéndice X de REP 11/FA, con los aditivos agrupados por clases funcionales.¹
2. Con el fin de facilitar el examen de estos grupos de los aditivos alimentarios, la 43ª reunión del CCFA también acordó adoptar un enfoque horizontal, es decir, determinar las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3, en las que se justificaba tecnológicamente el uso de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" y las categorías de alimentos en las que no se justificaba. El Comité acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por los Estados Unidos de América, para elaborar este enfoque para uso del Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA al recomendar la aprobación final, la suspensión o revocación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los cuadros 1 y 2 para los "reguladores de la acidez" y "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" del Cuadro 3.
3. El GTe sobre la NGAA de la 44ª reunión del CCFA preparó las propuestas para el enfoque horizontal de los "reguladores de la acidez" y "emulsionantes, estabilizadores, espesantes".² El GTP sobre la NGAA de la 44ª reunión del CCFA examinó el enfoque horizontal para "los reguladores de la acidez" propuesto por el GTe y proporcionó recomendaciones después de la 44ª reunión del CCFA.³ Estas recomendaciones incluyen las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3, donde los reguladores de la acidez: (i) son aceptables y están tecnológicamente justificados; (ii) no están justificados; y (iii) se deben examinar caso por caso. El Comité acordó: (i) suspender los trabajos sobre las disposiciones que figuran en los cuadros 1 y 2 para los aditivos del Cuadro 3 con función de "reguladores de la acidez" en las categorías de alimentos en las que no se justifica su uso; y (ii) que el GTe debería examinar la aplicación de las recomendaciones del GTP para las categorías de alimentos en las que se justifica tecnológicamente el uso de reguladores de la acidez o examinarse caso por caso. El Comité no pudo examinar el enfoque horizontal para aditivos alimentarios que se indican en el Cuadro 3 con la función de "emulsionantes, estabilizantes, espesantes" debido a limitaciones de tiempo, y se acordó que el GTe debería seguir perfeccionando el enfoque horizontal para el examen de los aditivos del Cuadro 3 con función de "emulsionantes, estabilizadores, espesantes".⁴
4. El GTP sobre la NGAA de la 45ª reunión del CCFA no pudo examinar en detalle las disposiciones que figuran en el Apéndice 2 del documento CX/FA 13/45/7 sobre los aditivos alimentarios con función tecnológica de "reguladores de la acidez" en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y su

¹ REP 11/FA, párrs. 71-72.

² CX/FA 12/44/9 Add. 1.

³ FA 44/CRD 2, Apéndice 8.

⁴ REP 12/FA, párrs. 94-98.

subcategorías. El GTp concluyó que sería conveniente que estas disposiciones se estudiarán a través de un GTe, y que también examinara las disposiciones sobre los emulsionantes, estabilizadores y espesantes de esta categoría de alimentos enumerados en el Apéndice 3 del documento CX/FA 13/45/7, así como las propuestas de nuevas disposiciones en la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías, contenidas en el documento CX/FA 13/45/12.⁵

5. Hay que señalar que no hay normas del Codex para productos asociadas a la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y su subcategorías.

Mandato

6. La 45ª reunión del CCFA aprobó la recomendación del GTp, y se comprometió a establecer un GTe, dirigido por Francia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés solamente, a fin de que preparase recomendaciones sobre el enfoque horizontal respecto al uso de aditivos alimentarios con la función tecnológica de "reguladores de la acidez" y "emulsionante, estabilizador, espesante" en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y su subcategorías, así como recomendaciones de disposiciones y propuestas para las nuevas disposiciones que figuran en la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías, del documento CX/FA 13/45/12 y los apéndices 2 y 3 del documento CX/FA 13/45/7.⁶

6. Las recomendaciones del GTe sobre la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías las examinará el GTp, presidido por los Estados Unidos de América, que se reunirá inmediatamente antes de la 46ª reunión del CCFA.

Documento de trabajo

7. Este documento presenta recomendaciones establecidas sobre la base de las observaciones presentadas al GTe. El GTe examinó la información proporcionada por sus miembros, y formuló recomendaciones sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios basadas en un enfoque del "peso de las pruebas"; es decir, se dio más peso a las observaciones que contenían justificaciones que a las observaciones sin justificación.

Recomendaciones del GTe sobre temas específicos

8. Las recomendaciones sobre temas específicos procedentes de observaciones generales proporcionadas por los miembros del GTe sobre el uso de los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "reguladores de la acidez" o "emulsionante, estabilizador, espesante" en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) se presentan en el Apéndice 1 de este documento.

Reguladores de la acidez y emulsionantes, estabilizadores, espesantes

9. Este documento proporciona recomendaciones sobre el proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 de la NGAA para la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías, con las funciones de "regulador de la acidez" (Apéndice 2) y "emulsionante, estabilizador, espesante" (Apéndice 3). Estas disposiciones fueron tomadas del documento CX/FA 13/45/7 (apéndices 2 y 3, respectivamente). Los apéndices 2 y 3 de este documento se presentan en el formato de la categoría de alimentos del Anexo al Cuadro 3. El carácter jerárquico del sistema de categorías de los alimentos se reflejó incluyendo las subcategorías de la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva).

10. El uso de un aditivo alimentario con función de regulador de la acidez, emulsionante, estabilizador o espesante con una función técnica distinta del uso como regulador de la acidez, emulsionante, estabilizador o espesante, o como coadyuvante de elaboración no se tuvo en cuenta al proponer si el uso de la clase funcional de regulador de la acidez, emulsionante, estabilizador o espesante se justificaba tecnológicamente en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y su subcategorías. Del mismo modo, las sustancias señaladas por el GTe como coadyuvantes de elaboración no se examinaron. Un miembro del Codex de China podría ocuparse de las sustancias que cumplen los criterios para la incorporación de coadyuvantes de elaboración en la base de datos (REP 13/FA, párr. 143) a fin de incorporarlas en la base de datos de los coadyuvantes de elaboración.

11. Se utilizaron los siguientes criterios para preparar los apéndices 2 y 3. Las subcategorías que no figuran en el Anexo al Cuadro 3, pero a las que afecta la inclusión de la categoría principal en ese mismo Anexo, se indican subrayando el número de la categoría de alimentos de la subcategoría afectada.

⁵ FA 45/CRD 2, recomendación 8.

⁶ REP 13/FA, párr. 76.

Nuevos aditivos

12. Este documento también incluye una lista de las propuestas de nuevos aditivos o nuevas disposiciones (Apéndice 4) presentadas por Nueva Zelanda y la OIV en respuesta a la CL 2012/5-FA, parte B, punto 10. El Apéndice 4 contiene las propuestas de Nueva Zelanda que figuran en el documento CX/FA 13/45/12 y las propuestas detalladas de la OIV que figuran en el documento CX/FA 12/44/9 Add.2.

13. Aunque no se pidiera, Australia, Canadá, la FIVS y la OIV presentaron al GTe nuevas propuestas de uso de aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva). Estas propuestas figuran en el Apéndice 5 de este documento. El GTe no examinó estas propuestas y deberán presentarse en respuesta a la circular que solicite nuevas propuestas para su examen en la próxima reunión del CCFA.⁷

Recomendaciones

14. Las recomendaciones que figuran en los apéndices 1 a 4 se basan en un enfoque de consenso que tiene en cuenta las observaciones de los miembros del GTE. Estas recomendaciones están basadas en el "peso de las pruebas", como se explica en el párrafo 11. A pesar de que se asignó al GTe la tarea de preparar recomendaciones con el enfoque horizontal para la utilización de aditivos alimentarios con la función tecnológica de "reguladores de la acidez" y "emulsionante, estabilizador, espesante" en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías, las observaciones presentadas por el GTe indicaron que no era posible. Por lo tanto, las recomendaciones para las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 14.2.3 y sus subcategorías se elaboraron caso por caso (véase el Apéndice 1).

Este documento propone clasificar los aditivos alimentarios que se indican en los apéndices 2, 3 y 4 de la siguiente manera:

- Aprobar su uso con una determinada función tecnológica, con o sin nota(s) específica(s).
- Suspender, con o sin incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración por solicitud de un miembro del GTe.
- Seguir debatiendo para llegar a consenso sobre la justificación técnica.
- Proponer para su incorporación en la Lista de prioridades para evaluación por el JECFA (véase, p. ej., CL 2013/12-FA); y
- Proponer para incorporación de una clase funcional en el SIN (véase, p. ej., CL 2013/13-FA).

⁷ Véase, por ejemplo, la CL 2013/8-FA, Parte B, punto 5.

Apéndice 1: Recomendaciones del GTe sobre temas específicos

1. Enfoque horizontal:

Las observaciones de los miembros del GTe sobre la justificación de la utilización de un enfoque horizontal para el uso de aditivos en los alimentos indica que no todos los aditivos alimentarios están tecnológicamente justificados o permitidos por todos los miembros del GTe en sus respectivas normativas para los vinos. Por otra parte, cuando está autorizado el uso de estos aditivos alimentarios, a veces se permite con limitaciones específicas.

Es más, el descriptor de la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) se refiere a la definición de "vino de uva" del *Código internacional de prácticas enológicas* (NGAA (CODEX STAN 192-1995), Anexo B, nota 87). Varias observaciones de los miembros del GTe hacen referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios establecidos por la OIV en su *Código de prácticas enológicas*, y señalan que el enfoque caso por caso se utilizó para establecer el *Código de prácticas enológicas* de la OIV.

Por lo tanto, debido a la falta de consenso para aplicar un planteamiento horizontal a las disposiciones de la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías, para los aditivos alimentarios con las clases funcionales de "regulador de la acidez" y "emulsionante, estabilizador, espesante", y teniendo presente que no hay una norma del Codex para productos correspondiente a esta categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva), el GTe recomienda que el uso de aditivos alimentarios con las clases funcionales de "regulador de la acidez" (Apéndice 2) y "emulsionante, estabilizador, espesante" (Apéndice 3), y de los nuevos aditivos propuestos (Apéndice 4) para la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías se examine caso por caso.

2. Coadyuvantes de elaboración: la base de datos de los coadyuvantes de elaboración

Las observaciones de los miembros del GTE indican que las sustancias siguientes deben considerarse coadyuvantes de elaboración:⁸ Carbonato de calcio (SIN 170 (i)), carbonato de potasio (SIN 501 (i)), hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio (SIN 501(ii)), tartrato de calcio DL- (SIN 354), tartrato de potasio DL-, ácido tartárico DL-, tartrato monopotásico (SIN 336 (i)), tartrato dipotásico (SIN 336(ii)), alginato de calcio (SIN 404), alginato de potasio (SIN 402), malato cálcico D,L- (SIN 352ii), mono- y di-glicéridos de ácidos grasos (SIN 471).

Australia y Nueva Zelandia consideraron que algunas de estas sustancias pueden actuar como coadyuvantes y aditivos alimentarios, y pidieron que se incorporen en la NGAA para el uso adecuado de aditivos alimentarios: carbonato de calcio (SIN 170(i)), carbonato de potasio (SIN 501(i)), hidrogenocarbonato (bicarbonato) de potasio (SIN 501(ii)), ácido tartárico DL-, tartrato de calcio DL- (SIN 354), tartrato de potasio DL-, tartrato monopotásico (SIN 336 (i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)). Sin embargo, se observa que el ácido tartárico DL- y el tartrato de potasio DL- no cumplen los criterios para la incorporación en la NGAA (véase el Apéndice 4).

Teniendo en cuenta las observaciones de los miembros del GTe con base en el peso de las pruebas, se propone que estas sustancias se consideren coadyuvantes de elaboración y que se añadan al inventario de coadyuvantes de elaboración que está preparando China.

3. Nivel máximo de uso numérico o BPF

En la elaboración de este documento, el GTe consideró que el Preámbulo de la NGAA establece los principios generales para el uso de los aditivos alimentarios que se justifica, en particular, cuando esa utilización no presenta un riesgo apreciable para la salud de los consumidores y además no induzca a error al consumidor.

Algunos miembros del GTe consideraron que:

- cuando el JECFA especifique una IDA no numérica, lo que significa que el uso del aditivo es inocuo de conformidad con BPF, es conveniente incorporar el aditivo en la NGAA para su uso a BPF; y
- las prácticas enológicas específicas están comprendidas en los principios de las BPF.

⁸ "Por coadyuvante de elaboración se entiende toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que en cuanto tal no se utiliza como ingrediente alimentario y que se emplea intencionalmente 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 intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final." Manual de procedimiento del Codex, 21ª ed. (2013), Sección I: Textos de base y definiciones, pág. 24.

Otros miembros del GTe consideraron que era necesario establecer un nivel de uso numérico para que no se induzca a error al consumidor, se conserve la identidad del producto y el aditivo no se utilice para disimular el efecto del uso de materias primas defectuosas o de prácticas o técnicas inconvenientes.

De esta manera, el GTe recomienda establecer:

- un nivel de uso máximo para el ácido ascórbico (SIN 300), la goma arábiga (goma de acacia) (SIN 414), y la carboximetilcelulosa sódica (SIN 466) ; y
- un nivel de uso máximo numérico para el ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270), ácido málico DL- (SIN 296) y ácido tartárico L(+)- (SIN 334) de 4000 mg/L, como ácido tartárico (Nota 45); y
- un límite general para la acidificación del vino, asociando la siguiente nota con las disposiciones para los aditivos que funcionan como reguladores de la acidez (Apéndice 2) incluido el ácido tartárico, L(+) (SIN 334): *"Por separado o en combinación: Ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270), ácido málico DL- (SIN 296), ácido tartárico L(+)- (SIN 334). El contenido inicial de acidez no se eleva más de 54 miliequivalentes por litro (es decir 4 g/L como ácido tartárico)".*

4. Ácido fumárico (SIN 297) y sulfato de calcio (SIN 516)

Parece que no hay acuerdo sobre la justificación tecnológica del uso del ácido fumárico (SIN 297) como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y del sulfato de calcio (SIN 516) como estabilizador en la categoría de alimentos 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce). El GTe recomienda que se proporcione información adicional sobre la justificación tecnológica del uso de los aditivos de miembros del Codex y organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas, como la OIV.

5. Tartratos

Los tartratos son tratados como un aditivo de "grupo" en la NGAA. El GTe recomienda que sólo el ácido tartárico, L(+) (SIN 334), únicamente con la clase funcional de "regulador de la acidez", figure en la NGAA para la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías, con un nivel de uso máximo de 4000 mg/L.

Apéndice 2: Aditivos alimentarios con función de "regulador de la acidez"**No. de categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva)****Normas para productos correspondientes:** Ninguna**Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en el Apéndice 4 de FA 45/CRD2:** No se tomó decisión alguna**Disposiciones aprobadas que figuran en la NGAA para los aditivos alimentarios con la clase funcional de "reguladores de la acidez":** Ninguna

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en los trámites del procedimiento de elaboración como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300 Regulador de la acidez Antioxidante Agente de tratamiento de las harinas	250		4	Adoptar sólo para uso con la actual clase funcional del SIN de "antioxidante" 1) A un nivel máximo de 300 mg/L, y 2) Añadir la Nota 36 "Dosis residual" y la Nota 242 "Para uso como antioxidante".	Esta sustancia está señalada por el GTe únicamente con la actual clase funcional del SIN de "regulador de la acidez". En cuanto a sus diferentes clases funcionales, deberá añadirse la Nota 242 de la NGAA "Para uso como antioxidante" a fin de precisar su función tecnológica. Las especificaciones de las condiciones de uso con un nivel máximo se justifican - por necesidad tecnológica, - por interés en la protección de los consumidores en cuanto a la identidad del vino, - de conformidad con la normativa internacional (OIV).
CARBONATO DE CALCIO	170(i) Regulador de la acidez Antiaglutinante Colorante Agente endurecedor Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador	3500		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.
MALATO DE CALCIO, D,L-	352(ii) Regulador de la acidez	BPF		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.
ÁCIDO CÍTRICO	330	4000		4	Adoptar sólo para uso con las actuales clases funcionales del SIN:	El ácido cítrico se usa y está reconocido por los miembros del GTe únicamente con las actuales clases funcionales del SIN de "regulador de la acidez" y "secuestrante".

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en los trámites del procedimiento de elaboración como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
	Regulador de la acidez Antioxidante Secuestrante				<p>1) Regulador de la acidez En el nivel máximo de 4000 mg/L con la Nota 45 "Como ácido tartárico" y la nueva nota "Por separado o en combinación": Ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270), ácido málico DL- (SIN 296), ácido tartárico L(+)- (SIN 334). El contenido inicial de acidez no se eleva más de 54 miliequivalentes por litro (es decir 4 g/L expresado como ácido tartárico)".</p> <p>2) Secuestrante En el nivel máximo de 1000 mg/L con la Nota 36 "Dosis residual".</p>	<p>Las especificaciones de las condiciones de uso como regulador de la acidez con niveles máximos (cantidad añadida de ácido y aumento de la acidez inicial) están justificadas</p> <ul style="list-style-type: none"> - por una necesidad tecnológica, - por interés en la protección de los consumidores en cuanto a la identidad del vino, - para que el tratamiento no disimule el efecto del uso de uvas defectuosas o de prácticas enológicas inconvenientes, - de conformidad con la normativa internacional (OIV).
ÁCIDO FUMÁRICO	297 Regulador de la acidez	3000	109	7	<p>En espera de una ulterior justificación tecnológica</p>	<p>El ácido fumárico se usa y está reconocido por algunos miembros del GTe con la actual clase funcional del SIN de "regulador de la acidez".</p> <p>Otros miembros se preguntan sobre la necesidad técnica de ácido fumárico.</p> <p>Antes de continuar con esta sustancia, el GTe propone recoger más información sobre la justificación tecnológica.</p> <p>La evaluación tecnológica está contemplada en una lista de prioridades por la OIV.</p> <p>El GTe recomienda que se proporcione información adicional sobre la justificación tecnológica del uso de los aditivos, de miembros del Codex y organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas, como la OIV.</p>
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270 Regulador de la acidez	4000		4	<p>Adoptar sólo para uso con la actual clase funcional del SIN de "regulador de la acidez"</p> <p>1) a un nivel máximo de 4000 mg/L, y</p> <p>2) con la Nota 45 "Como ácido tartárico" y la nueva nota "Por separado o en combinación": ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270), ácido málico DL- (SIN 296), ácido tartárico L(+)- (SIN 334). El contenido inicial de acidez no se eleva más de 54 miliequivalentes por litro (es decir 4 g/L expresado como ácido tartárico)".</p>	<p>El ácido láctico se usa y está reconocido por algunos miembros del GTe con la actual clase funcional del SIN de "regulador de la acidez".</p> <p>Las especificaciones de las condiciones de uso con niveles máximos (cantidad añadida de ácido y aumento de la acidez inicial) están justificadas</p> <ul style="list-style-type: none"> - por una necesidad tecnológica, - por interés en la protección de los consumidores en cuanto a la identidad del vino, - para que el tratamiento no disimule el efecto del uso de uvas defectuosas o de prácticas enológicas inconvenientes, - de conformidad con la normativa internacional (OIV).
ÁCIDO MÁLICO,	296	4000		4	<p>Adoptar sólo para uso con la actual clase funcional del SIN de "regulador de la</p>	<p>El ácido málico se usa y está reconocido por el GTe con la actual clase funcional</p>

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en los trámites del procedimiento de elaboración como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
DL-	Regulador de la acidez				acidez" 1) A un nivel máximo de 4000 mg/L, y 2) con la Nota 45 "Como ácido tartárico" y la nueva nota "Por separado o en combinación": Ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270), ácido málico DL- (SIN 296), ácido tartárico L(+)- (SIN 334). El contenido inicial de acidez no se eleva más de 54 miliequivalentes por litro (es decir 4 g/L expresado como ácido tartárico)".	del SIN de "regulador de la acidez". Las especificaciones de las condiciones de uso con niveles máximos (cantidad añadida de ácido y aumento de la acidez inicial) están justificadas - por una necesidad tecnológica, - por interés en la protección de los consumidores en cuanto a la identidad del vino, - para que el tratamiento no disimule el efecto del uso de uvas defectuosas o de prácticas enológicas inconvenientes, - de conformidad con la normativa internacional (OIV).
CARBONATO DE POTASIO	501(i) Regulador de la acidez Estabilizador	5000		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.
HIDROGENCARBONATO DE POTASIO (BICARBONATO DE POTASIO)	501(ii) Regulador de la acidez Leudante Estabilizador	5000		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.

Nota 109: Dosis de utilización expresada como como 25 lb/1 000 gal x (0,45 kg/lb) x (1 gal/3,75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg

No. de la categoría de alimentos 14.2.3.1 (Vinos de uva)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en el Apéndice 4 de FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Disposiciones aprobadas que figuran en la NGAA para los aditivos alimentarios con la clase funcional de "regulador de la acidez": Ninguna

No. de categoría de alimentos 14.2.3.2 (Vinos de uva espumosos y semiespumosos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en el Apéndice 4 de FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Disposiciones aprobadas que figuran en la NGAA para los aditivos alimentarios con la clase funcional de "regulador de la acidez": Ninguna

No. de categoría de alimentos 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en el Apéndice 4 de FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Disposiciones aprobadas que figuran en la NGAA para los aditivos alimentarios con la clase funcional de "regulador de la acidez": Ninguna

Apéndice 3: Aditivos alimentarios con función de "emulsionante, estabilizador, espesante"No. de categoría de alimentos **14.2.3 (Vinos de uva)**

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Disposiciones aprobadas que figuran en la NGAA para los aditivos alimentarios con las clases funcionales de "emulsionante, estabilizador, espesante": Ninguna

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
CARBONATO DE CALCIO	170(i) Regulador de la acidez Antiaglutinante Colorante Agente endurecedor Agente de tratamiento de las harinas Estabilizador	3500		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex (véase Carbonato de calcio en el Apéndice 2).	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410 Emulsionante Estabilizador Espesante	BPF		7	Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
GOMA GELÁN	418 Estabilizador Espesante	BPF		7	Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
GOMA GUAR	412 Emulsionante Estabilizador Espesante	BPF		7	Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414 Incrementador del volumen Sustancia inerte Emulsionante Agente de glaseado	BPF 300		4 7	Suspender los trabajos de esta disposición a BPF. Aprobar con un nivel máximo de 300 mg/L para uso únicamente con las actuales clases funcionales del SIN de "emulsionante, estabilizador, espesante"	La goma arábica se usa y está reconocida por los miembros del GTe únicamente con las actuales clases funcionales del SIN de "emulsionante, estabilizador, espesante". Las especificaciones de las condiciones de uso con un nivel máximo se justifican - por una necesidad tecnológica, - por interés en la protección de los consumidores en cuanto a la identidad del vino, - para que el tratamiento no disimule el efecto del uso de uvas defectuosas o de

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
	Estabilizador Espesante					prácticas enológicas inconvenientes, - de conformidad con la normativa internacional (OIV).
GOMA KARAYA	416 Emulsionante Estabilizador Espesante	BPF		7	Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
HARINA KONJAC	425 Sustancia inerte Emulsionante Agente gelificante Agente de glaseado Humectante Estabilizador Espesante	BPF		7	Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
MONO- Y DI-GLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471 Antiespumante Emulsionante Estabilizador	18		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.
PECTINAS	440 Emulsionante Agente gelificante Estabilizador Espesante	BPF		7	Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
CARBONATO DE POTASIO	501(i) Regulador de la acidez Estabilizador	5000		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex (véase Carbonato de potasio en el Apéndice 2).	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.
HIDROGENCARBONATO (BICARBONATO) DE POTASIO	501(ii) Regulador de la acidez Leudante Estabilizador	5000		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex (véase Hidrogenocarbonato de potasio en el Apéndice 2)	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
GOMA TARA	417 Agente gelificante Estabilizador, espesante	BPF		7	Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
GOMA DE TRAGACANTO	413 Emulsionante Estabilizador Espesante	BPF		7	Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
GOMA XANTANA	415 Emulsionante Agente espumante Estabilizador Espesante	BPF		7	Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.

No. de categoría de alimentos 14.2.3.1 (Vinos de uva)

Normas para productos correspondientes: ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Disposiciones aprobadas que figuran en la NGAA para los aditivos alimentarios con la clase funcional de "emulsionante, estabilizador, espesante": Ninguna

No. de categoría de alimentos 14.2.3.2 (Vinos de uva espumosos y semiespumosos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Disposiciones aprobadas que figuran en la NGAA para los aditivos alimentarios con la clase funcional de "emulsionante, estabilizador, espesante": Ninguna

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
ALGINATO DE CALCIO	404 Antiespumante Incrementador	BPF		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
	del volumen Sustancia inerte Agente espumante Agente gelificante Agente de glaseado Humectante Secuestrante Estabilizador Espesante				Codex.	
ALGINATO DE POTASIO	402 Incrementador del volumen Sustancia inerte Emulsionante Agente espumante Agente gelificante Agente de glaseado Humectante Secuestrante Estabilizador Espesante	BPF		7	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.

No. de categoría de alimentos 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Disposiciones aprobadas que figuran en la NGAA para los aditivos alimentarios con la clase funcional de "emulsionante, estabilizador, espesante": Ninguna

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989	Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2	Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
---	--	--------------------	---

Aditivo	SIN Clases funcionales	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
SULFATO DE CALCIO	516 Agente endurecedor Agente de tratamiento de las harinas Secuestrante Estabilizador	2000		7	En espera de una ulterior justificación tecnológica	Esta sustancia se usa y está reconocida por algunos miembros del GTe con la clase funcional de "regulador de la acidez". La clase funcional "regulador de la acidez" no figura en el SIN para el sulfato de calcio (SIN 516). Antes de continuar con esta sustancia, el GTe propone recoger más información sobre la justificación tecnológica. La evaluación tecnológica está contemplada en una lista de prioridades por la OIV. El GTe recomienda que se proporcione información adicional sobre la justificación tecnológica del uso de los aditivos de miembros del Codex y organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas, como la OIV.

Apéndice 4: ADITIVOS propuestos en respuesta a CL 2012/5-FA, PARTE B, PUNTO 10 como figuran en los documentos CX/FA 13/45/12 (Nueva Zelandia) y CX/FA 12/44/9 Add.2 (Organización Internacional de la Viña y el Vino, OIV)

No. de categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Nivel máximo propuesto (mg/kg)	Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite			
Dióxido de carbono	290 <u>Gasificante (1)</u> Gas de envasado Conservante Propulsor	BPF	60	7		Aprobar para uso exclusivamente con las actuales clases funcionales del SIN "gasificante" y "gas de envasado" 1) a BPF, y 2) eliminar la Nota 60 y 3) añadir la Nota 59 "Como gas de envasado" y la Nota 69 "Como gasificante".	El sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA describe la categoría de alimentos 14.2.3.1 (Vino de uva no espumoso) como el "vino de uva (blanco, tinto, rosado, o de color rosado, seco o dulce) que puede contener hasta un máximo 0,4 g/100 ml (4000 mg/kg) de anhídrido carbónico a 20°C." (CODEX STAN 192-1995 Anexo B Parte II). La actual Nota 60, que se aplica únicamente a la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva) y sus subcategorías, debe suprimirse. Esta nota es errónea e innecesaria. El límite máximo del contenido de CO ₂ ya está establecido en el descriptor de la categoría de alimentos 14.2.3.1 (Vino de uva no espumoso).
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	466 Incrementador del volumen <u>Emulsionante (1)</u> Agente endurecedor Gelificante Agente de glaseado Humectante <u>Estabilizador (1)</u> <u>Espesante (1)</u>				100	Proponer para incorporarse en la NGAA en el Trámite 3 con las actuales clases funcionales del SIN de "emulsionante, estabilizador, espesante" a un nivel máximo de 100 mg/L	Esta sustancia se usa y está reconocida por los miembros del GTe únicamente con las actuales clases funcionales del SIN de "emulsionante, estabilizador, espesante". El nivel máximo de 100 mg/L se justifica - por una necesidad tecnológica, - por interés en la protección de los consumidores en cuanto a la identidad del vino, - para que el tratamiento no disimule el efecto del uso de uvas defectuosas o de prácticas enológicas inconvenientes, - de conformidad con la normativa internacional (OIV).
Ácido metatartárico (a)	353 Regulador de la acidez <u>Emulsionante</u>				BPF	1) Inclúyase en la Lista de Prioridades para evaluación del JECFA para las clases funcionales de "emulsionante, estabilizador, espesante" a petición de un miembro del Codex, 2) Propóngase al GTe sobre la	Esta sustancia se usa y está reconocida por la mayoría de los miembros del GTe únicamente con las actuales clases funcionales de "emulsionante, estabilizador, espesante". Estas clases funcionales se tienen que añadir en el SIN para el ácido metatartárico (SIN 353). Es necesario asignar al ácido metatartárico una IDA del JECFA.

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Nivel máximo propuesto (mg/kg)	Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite			
	(2) <u>Estabilizador</u> (2) <u>Espesante</u> (2)					incorporación en el SIN para las clases funcionales de "emulsionante, estabilizador, espesante" a petición de un miembro del Codex,	
Taninos (Ácido tánico) (b)	181 Colorante Emulsionante <u>Estabilizador</u> (1) Espesante				BPF	Inclúyase en la Lista de Prioridades para evaluación del JECFA para las clases funcionales actuales del SIN de "emulsionante, estabilizador, espesante" a petición de un miembro del Codex,	Los miembros del GTe utilizan y reconocen los taninos (taninos enológicos y ácido tánico) como coadyuvantes de elaboración (coadyuvante para filtrado, agente clarificante). Los miembros del GTe utilizan y reconocen los taninos con las actuales clases funcionales del SIN de "emulsionante, estabilizador, espesante". Es necesario asignar a los taninos una IDA completa del JECFA. El GTe recomienda que se proporcione información adicional sobre la justificación tecnológica del uso de estos aditivos de miembros del Codex y organizaciones técnicas internacionalmente reconocidas.
Mannoproteínas de levadura (a)	455 Estabilizador				400	Inclúyase en la Lista de Prioridades para evaluación del JECFA para la clase funcional actual del SIN de "estabilizador" a petición de un miembro del Codex.	Esta sustancia se usa y está reconocida por los miembros del GTe con la actual clase funcional del SIN de "estabilizador". Es necesario asignar a las mannoproteínas de levadura una IDA del JECFA.
TARTRATOS Ácido tartárico, L(+)	334 <u>Regulador de la acidez</u> (1) Antioxidante Acentuador del sabor Secuestrante				4000	Aprobar los tartratos con el ácido tartárico (L+) únicamente en la categoría de alimentos 14.2.3, para uso exclusivo con la actual clase funcional del SIN de "reguladores de la acidez" 1) a un nivel máximo de 4000 mg/L, y 2) con la Nota 45 "Como ácido tartárico", la Nota 128 "Sólo SIN 334 (ácido tartárico)", la Nota 230 "Para uso como regulador de la acidez solamente", y 3) añadir una nueva nota "Por separado o en combinación: Ácido cítrico (SIN 330), ácido láctico L-, D- y DL- (SIN 270), ácido málico DL- (SIN 296), ácido tartárico L(+)- (SIN 334). El contenido inicial de acidez no se eleva más de 54 miliequivalentes por litro (es decir 4 g/L expresado como ácido tartárico)".	Por la suspensión de las disposiciones sobre los "tartratos" en las subcategorías 14.2.3.1, 14.2.3.2 y 14.2.3.3 (véase más adelante), es conveniente proponer la aprobación de la disposición en la categoría 14.2.3. Entre los tartratos, sólo el ácido tartárico se utiliza y está reconocido por el GTe únicamente con la actual clase funcional del SIN de "regulador de la acidez". Las especificaciones de las condiciones de uso con niveles máximos (cantidad de ácido añadida e incremento inicial de la acidez) están justificados por la IDA del JECFA con un nivel de uso máximo y numérico para los tartratos, y - por necesidad tecnológica, - por interés en la protección de los consumidores en cuanto a la identidad del vino, - para que el tratamiento no disimule el efecto del uso de uvas defectuosas o de prácticas enológicas inconvenientes, - de conformidad con la normativa internacional (OIV).
Ácido tartárico, DL	— —					Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Nivel máximo propuesto (mg/kg)	Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite			
	<u>Emulsionante (2)</u> <u>Estabilizador (2)</u> <u>Espesante (2)</u>					elaboración a petición de un miembro del Codex.	
Tartrato de calcio, DL (a)	354 Regulador de la acidez <u>Emulsionante (2)</u> <u>Estabilizador (2)</u> <u>Espesante (2)</u>				200	Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.
Tartrato dipotásico Tartrato (L+) de potasio	336(ii) Regulador de la acidez (1) Secuestrante Estabilizador					Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.
Tartrato de potasio, DL	— — <u>Emulsionante (2)</u> <u>Estabilizador (2)</u> <u>Espesante (2)</u>					Suspender Esta sustancia se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.

Nota 45 Como ácido tartárico.

Nota 60 Si se utiliza como gasificante, el CO₂ en el vino terminado no deberá sobrepasar una dosis de 39,2 mg/kg.

(a) Este aditivo no cumple los criterios para su incorporación en la NGAA (ingesta diaria admisible (IDA) asignada o determinada sobre la base de otros criterios; inocuidad de conformidad con el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y una designación del Sistema Internacional de Numeración (SIN) por el Codex (Sección 1.1 del Preámbulo de la NGAA); especificaciones establecidas).

(b) Taninos: El JECFA estableció especificaciones y usos funcionales para los taninos como agentes clarificantes (coadyuvantes de elaboración) y aromatizantes/soprote del sabor (aromas).

<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. En la NGAA no figuran coadyuvantes de elaboración ni aromatizantes. Las disposiciones sobre los taninos se retiraron en consecuencia de la NGAA (ALINORM 04/27/12, Apéndice VIII).

(1) Clases funcionales, como aparecen en las propuestas formuladas por Nueva Zelanda o la OIV (subrayadas)

(2) Clases funcionales, como aparecen en las propuestas formuladas por Nueva Zelandia o la OIV pero no figuran en el documento CAC/GL 36-1989 (*en cursivas y subrayadas*).

No. de categoría de alimentos 14.2.3.1 (Vino de uva no espumoso)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
<u>TARTRATOS:</u>		9000	45	7	Suspender	Los tartratos se utilizarán en las condiciones establecidas en la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva.
Ácido tartárico, L(+)	334 Regulador de la acidez Antioxidante Acentuador del sabor Secuestrante				Suspender	Los tartratos – el ácido tartárico (L+) – se utilizarán en las condiciones establecidas en la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva. (Véase tartratos en la categoría de alimentos 14.2.3, arriba)
Tartrato monosódico	335(i) Regulador de la acidez Secuestrante Estabilizador				Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
Tartrato de sodio L(+)-	335(ii) Regulador de la acidez Secuestrante Estabilizador				Suspender	Los miembros del GTe no utilizan ni reconocen esta sustancia.
Tartrato monopotásico (Bitartrato potásico, tartrato ácido de potasio, cremor tártaro)	336(i) Regulador de la acidez Secuestrante Estabilizador				Suspender Coadyuvante de elaboración que se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex..	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.
Tartrato dipotásico (Tartrato dipotásico Tartrato de potasio neutro)	336(ii) Regulador de la acidez Secuestrante Estabilizador				Suspender Coadyuvante de elaboración que se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	El GTe identifica esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
Tartrato de potasio y sodio, L(+)-	337 Regulador de la acidez Secuestrante Estabilizador				Suspender Coadyuvante de elaboración que se podría incorporar en la base de datos de coadyuvantes de elaboración a petición de un miembro del Codex.	Algunos miembros del GTe utilizan y reconocen esta sustancia como coadyuvante de elaboración que cumple con los criterios para su incorporación en la base de datos de coadyuvantes de elaboración.

Nota 45 Como ácido tartárico

No. de categoría de alimentos 14.2.3.2 (Vinos de uva espumosos y semiespumosos)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites como aparece en FA/46 INF/01, Cuadro 2			Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
TARTRATOS: Ácido tartárico, L(+)	334 Regulador de la acidez Antioxidante Acentuador del sabor Secuestrante	4000	45	4	Suspender Suspender	Los tartratos se utilizarán en las condiciones establecidas en la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva. El ácido tartárico (L+)- se utilizará en las condiciones establecidas en la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva. (Véase tartratos en la categoría de alimentos 14.2.3, arriba)
----- -	----- -	-----	-----	-----	----- (Véase la categoría de alimentos 14.2.3.1, arriba)	

Nota 45 Como ácido tartárico

No. de categoría de alimentos 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce)

Normas para productos correspondientes: Ninguna

Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en FA 45/CRD2: No se tomó decisión alguna

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989	Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites	Propuestas del GTe	Justificación de las propuestas del GTe

		como se presentan en FA/46 INF/01, Cuadro 2				
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
<u>TARTRATOS:</u> Ácido tartárico, L(+)	334 Regulador de la acidez Antioxidante Acentuador del sabor Secuestrante	4000	45	4	Suspender Suspender	Los tartratos se utilizarán en las condiciones establecidas en la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva. El ácido tartárico (L+)- se utilizará en las condiciones establecidas en la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva. (Véase tartratos en la categoría de alimentos 14.2.3, arriba)
-----	----- -	-----	----- -	-----	----- (Véase la categoría de alimentos 14.2.3.1, arriba)	

Nota 45 Como ácido tartárico

Apéndice 5: Nuevas sustancias que se proponen, con observaciones resumidas**No. de categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva)****Normas para productos correspondientes:** Ninguna**Recomendación general para la categoría de alimentos según figura en FA 45/CRD2:** No se tomó decisión alguna

Observaciones del GTe: aunque no se pidió, Australia, Canadá, la FIVS y la OIV presentaron al GTe nuevas propuestas para el uso de aditivos en la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva). Las propuestas de nuevas disposiciones y/o revisiones de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA deberán presentarse en respuesta a una futura carta circular para que se examinen en la siguiente reunión del CCFA.

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites en FA/45 INF/01, Cuadro 2			Nivel máximo propuesto (mg/kg)	Observaciones resumidas sobre las sustancias propuestas
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
Ácido eritórbito	315 <u>Antioxidante (1)</u>	250		4		<p>Argentina: Permite el uso de ácido eritórbito como antioxidante de conformidad con (INV Res. N° 1673/72).</p> <p>Australia: permite el uso de ácido eritórbito –Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia– Norma 1.3.1 Aditivos Alimentarios, Sección 14.2.2 (Vino, vino espumoso y vino enriquecido) permitido a BPF, para evitar la oxidación del color y componentes de sabor del zumo y el vino. Químicamente, actúa de manera similar al ácido ascórbico y se utiliza tradicionalmente como ácido ascórbico. También está autorizado su uso en los EE UU y la UE. Evaluación del JECFA en 1990. IDA no especificada. No hay disposiciones sobre este aditivo en la OIV.</p> <p>FIVS : debe incluirse en la NGAA</p> <p>NZ: Las opiniones de Nueva Zelandia están bien representadas en las observaciones presentadas por Australia</p>
Ascorbato de sodio	301 <u>Antioxidante (1)</u>	200		7		<p>Argentina: No está aprobado como práctica enológica en la Argentina.</p> <p>Australia: permite el uso de ascorbato de sodio –Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia– Norma 1.3.1 Aditivos alimentarios, Sección 14.2.2 (Vino, vino espumoso y vino enriquecido) permitido a BPF. Para evitar la oxidación del color y componentes de sabor del zumo y el vino. Evaluado por el JECFA en 1981; IDA no especificada: IDA de grupo para el ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio y de calcio. También se permite en los EE UU y Nueva Zelanda.</p> <p>No hay disposiciones sobre este aditivo en la OIV.</p> <p>NZ: Las opiniones de Nueva Zelandia están bien representadas en las observaciones presentadas por Australia</p>
Ascorbato de calcio	302 <u>Antioxidante (1)</u>	BPF		7		<p>Argentina: No está aprobado como práctica enológica en la Argentina.</p> <p>Australia: permite el uso de ascorbato de calcio –Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia– Norma 1.3.1 Aditivos alimentarios, Sección 14.2.2 (Vino, vino espumoso y vino enriquecido) permitido a BPF. Para evitar la oxidación del color y componentes de sabor del zumo y el vino. Evaluado por el JECFA en 1981; IDA no especificada: IDA de grupo para el ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio y de calcio. También se permite en los EE UU y Nueva Zelanda.</p> <p>No hay disposiciones sobre este aditivo en la OIV.</p> <p>NZ: Las opiniones de Nueva Zelandia están bien representadas en las observaciones presentadas por Australia</p>
Eritorbato de sodio	316 <u>Antioxidante (1)</u>	BPF		7		<p>Argentina: No está aprobado como práctica enológica en la Argentina.</p> <p>Australia: permite el uso de eritorbato de sodio –Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia– Norma 1.3.1 Aditivos alimentarios, Sección 14.2.2 (Vino, vino espumoso y vino enriquecido) permitido a BPF. Evaluación del JECFA en 1990. IDA no especificada. También se permite en los EE UU y Nueva Zelanda.</p> <p>No hay disposiciones sobre este aditivo en la OIV.</p> <p>Malasia: se permite en Malasia para su uso en el vino como antioxidante con un nivel máximo permitido de 100 mg/l</p>

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites en FA/45 INF/01, Cuadro 2			Nivel máximo propuesto (mg/kg)	Observaciones resumidas sobre las sustancias propuestas
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
						NZ: Las opiniones de Nueva Zelandia están bien representadas en las observaciones presentadas por Australia
Fosfatos de calcio	341 Regulador de la acidez Emulsionante Humectante Leudante Secuestrante Estabilizador Espesante					Argentina: No está aprobado como práctica enológica en la Argentina. Australia: permite el uso de fosfatos de calcio –Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia– Norma 1.3.1 Aditivos Alimentarios - Sección 14.2.2 (Vino, vino espumoso y vino enriquecido) permitidos a BPF. También se permite el uso en los EE UU y Nueva Zelanda. Evaluación del JECFA en 1982. Ingesta diaria máxima tolerable de fosfatos, difosfatos y polifosfatos. No hay disposiciones sobre este aditivo en la OIV. NZ: Las opiniones de Nueva Zelandia están bien representadas en las observaciones presentadas por Australia
Fosfatos de amonio especialmente fosfato diamónico (DAP)	342 <u>Regulador de la acidez (1)</u> Agente de tratamiento de las harinas					Argentina: No está aprobado como práctica enológica en la Argentina. Australia permite el uso de fosfatos de amonio –Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia– Norma 1.3.1 Aditivos alimentarios – Sección 14.2.2 (Vino, vino espumoso y vino enriquecido) permitido a BPF . Los DAP se utilizan como ayuda para la fermentación por levadura. Evaluadas por el JECFA en 1982. Se elaboró una IDTM de grupo para el fósforo de todos los orígenes como P. La OIV permite el uso de fosfato diamónico en los vinos espumosos a un máximo de 0,3 g/l para la fermentación secundaria. NZ: Las opiniones de Nueva Zelandia están bien representadas en las observaciones presentadas por Australia
Agar	406 Incrementador del volumen Sustancia inerte <u>Emulsionante (1)</u> Gelificante Agente de glaseado Humectante <u>Estabilizador (1)</u> <u>Espesante (1)</u>					Argentina: No está aprobado como práctica enológica en la Argentina. Australia permite el uso de agar como coadyuvante de elaboración. También se permite el uso en los EE UU y Europa. Evaluación del JECFA en 1973. IDA no limitada. El Acuerdo entre Australia y la Comunidad Europea sobre el comercio de vino permite el uso. http://www.austlii.edu.au/au/other/dfat/treaties/2010/19.html NZ: Las opiniones de Nueva Zelandia están bien representadas en las observaciones presentadas por Australia
Sulfatos de potasio	515 <u>Regulador de la acidez (1)</u>					Argentina: No está aprobado como práctica enológica en la Argentina. FIVS: Debe incluirse en la NGAA
Citratos de potasio	332 <u>Regulador de la acidez (1)</u> Secuestrante Estabilizador				BPF	Argentina: No está aprobado como práctica enológica en la Argentina. Canadá: De conformidad con BPF. En la industria vinícola del Canadá se apoya la incorporación en la NGAA de una disposición sobre el uso de citratos de potasio en el vino, en dosis congruentes con las BPF.
málico	–					OIV: quisiera añadir el isómero ácido málico, L (-) Número de registro del CAS 97-67-6.

Aditivos como aparecen en el documento CAC/GL 36-1989		Disposiciones que están en el procedimiento de elaboración de los trámites en FA/45 INF/01, Cuadro 2			Nivel máximo propuesto (mg/kg)	Observaciones resumidas sobre las sustancias propuestas
Aditivo	Clases funcionales del SIN	Nivel máximo (mg/kg)	Notas	Trámite		
Ácido, L(-) (a)	<u>Regulador de la acidez (1)</u>					

(a) Este aditivo no cumple los criterios para su incorporación en la NGAA (ingesta diaria admisible IDA asignada o determinada sobre la base de otros criterios; inocuidad de conformidad con el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y una designación del Sistema Internacional de Numeración (SIN) por el Codex (Sección 1.1 del Preámbulo de la NGAA); especificaciones establecidas).

(1) Clases funcionales, como aparecen en las propuestas adicionales formuladas por Australia, Canadá, la FIVS o la OIV (subrayadas)