

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.

[illegible]

3

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

4

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

5

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND



6

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

[illegible]

[illegible]

[illegible]

10

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND





12

13

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

[illegible]



16

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

17

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND



18

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND



20

El Director General de la OIV
Secretario de la Asamblea General
Jean-Marie AURAND

[illegible]

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