

La regulación de los alérgenos en el vino

PACHECO RODRÍGUEZ, M.A.

SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, F.

Profesores de la UCLM Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales. Cobertizo de San Pedro Mártir s/n 45071 Toledo.

RESUMEN

A lo largo de las últimas tres décadas se ha producido un paulatino, pero imparable, avance en la protección de los consumidores. Una de las principales herramientas para ese fin, sin duda, es la regulación del acceso a la mayor información posible. Exactamente eso es lo que ha pasado, esta pasando, en relación con los alérgenos que contienen los alimentos. En este trabajo nos centraremos en el caso del vino. La principal finalidad será, facilitar una visión de conjunto, a modo de mapa orientador, en una realidad normativa compleja, dispersa y multinivel.

Palabras clave: normativa, Unión Europea, OIV, alérgenos, vino.

ABSTRACT

Over the last three decades there has been a gradual but unstoppable advance in consumer protection. One of the main tools to this purpose is undoubtedly the regulation of access to as much information as possible. This is exactly what has happened, and is happening, in relation to the allergens contained in foodstuffs. In this paper we will focus on the case of wine. The

main purpose will be to provide an overview, as a guiding map, in a complex, dispersed and multilevel regulatory reality.

Key words: rules, European Union, OIV, allergens, wine.

INTRODUCCIÓN

Parece innegable que cada vez son más quienes padecen algún tipo de alergia alimentaria, de hecho, se estima que entre un uno y un tres por ciento de los adultos y entre un cuatro y un seis por ciento de los niños la presentan (CODEX, 2006).

Siguiendo la clasificación de las reacciones adversas a los alimentos propuesta por la Academia Europea de Alergología e Inmunología Clínica (1995) y de la World Allergy Organization (2003), respectivamente, podemos distinguir entre reacciones tóxicas y no tóxicas, siendo estas últimas denominadas como hipersensibilidad a los alimentos. La alergia alimentaria está mediada por un mecanismo inmunológico, en tanto que la intolerancia alimentaria será aquella en la que no existe, o no se ha demostrado, un mecanismo de base inmunológica (Doval, Martínez, González, & alt., 2010) (vid. Tabla 1).

No es la finalidad de este trabajo, ni tampoco podría serlo en función de quienes lo realizan, realizar un estudio técnico sobre alérgenos en el vino. Para una mejor comprensión de esta cuestión, nos remitimos al excelente trabajo de Rodríguez-Cáceres, M.I; Palomino-Vasco, M.; Pardo-Botello, M.R.; Campos García, M.P; Rascón Gutierrez, F.; Rodríguez Martínez, H.L., titulado *Alérgenos en el vino*, y publicado en el volumen correspondiente a las XL Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros, y editado por el Centro Universitario Santa Ana, en el año 2019 (págs.87- 105).

Por nuestra parte, intentaremos dar cierta luz y sistematización, a la evolución de la normativa que sobre la cuestión se ha desarrollado de forma algo dispersa en las últimas décadas.

1. La regulación europea

El Reglamento de la UE nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre¹, que entró en vigor en España el 13 de diciembre de 2014, vino, en cierto modo, a unificar en un solo documento, la legislación sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que se encontraba dispersa en varias directivas y reglamentos.

La principal regulación de los denominados alérgenos en este Reglamento se encuentra en el art.21 en relación con el anexo II (vid. Tabla 2), y en la concreta mención que se efectúa en la letra c), del punto 1, del art.9, relativo a la lista de menciones obligatorias. En este sentido, será obligatorio mencionar “todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada”.

En el citado art.21 se establece, básicamente²: a) la obligación de hacer una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto según figura en el anexo II; b) además, esa referencia deberá destacarse mediante una tipografía claramente diferenciada del resto de la lista de ingredientes (tipo

1 Este Reglamento modifica los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y deroga la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

2 Además de lo que se indica e el texto de este escrito, el art.21 prevé una continua actualización de la lista del anexo II, para garantizar una mejor información de los consumidores y tener en cuenta los últimos avances científicos y conocimientos técnicos. Una curiosidad al respecto es lo que se establece en el apartado 5 de la Comunicación de la Comisión de 13 de julio de 2017, donde se precisa que “la actualización de la lista que figura en el anexo II podrá consistir en añadir una sustancia a la lista o en suprimirla de dicha lista”. Esto es algo que estaba previsto en la Directiva 2000/13/CE, que contenía disposiciones específicas para que las partes interesadas pudieran presentar a la Comisión estudios que demostrasen que, en el caso de determinados alérgenos, se había probado científicamente la imposibilidad de causar reacciones adversas. El Reglamento no dice nada sobre este particular.

Del mismo modo, se prevé la aplicación del procedimiento de urgencia (art.52) en caso de aparición de un riesgo para la salud de los consumidores, a los actos delegados adoptados de conformidad con este artículo 21.

de letra, estilo, color, etc...); c) en el caso de que no hubiera lista de ingredientes, se incluirá la expresión “contiene” seguida del nombre de la sustancia o producto (este es el caso del vino, que está exento de la obligación de llevar en su etiquetado la lista de ingredientes); d) si varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos provienen de una misma sustancia, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico; e) no será necesario indicar las menciones a las que se refiere el art.9.1.c, en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto que se trate.

El anexo II del Reglamento de la UE nº 1169/2011, señala específicamente que tanto la gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides, como la gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en el vino (también en la cerveza), quedan exentas de la obligación de informar de su presencia.

El Reglamento de Ejecución (UE) nº 579/2012 de la Comisión, de 29 de junio³, modifica el art.51 del Reglamento (CE) nº 607/2009, que queda redactado del siguiente modo: en el apartado 1 se establece que “A los efectos de la indicación de los ingredientes prevista en el artículo 6, apartado 3 *bis*, de la Directiva 2000/13/CE, las menciones que se deberán utilizar en relación con los sulfitos, la leche y los productos a base de leche, y los huevos y los productos a base de huevos serán las recogidas en el anexo X, parte A”. En el apartado 2, se prevé que “A las menciones contempladas en el apartado 1 se les podrá adjuntar, según el caso, alguno de los pictogramas que figuran en el anexo X, parte B”.

Por otra parte, en este Reglamento de Ejecución (UE) nº 579/2012, también se sustituye el aludido anexo X, en cuya nueva parte A, se recogen todas las menciones del reformado artículo 51 analizado en el punto anterior. En el caso de la lengua española esas menciones son:

- *Menciones relativas a los sulfitos: “sulfitos” o “dióxido de azufre”.*
- *Menciones relativas a los huevos y los productos a base de huevos: “huevo”, “proteína de huevo”, “ovoproducto”, “lisozima de huevo” u “ovoalbúmina”.*

3 Que modifica el Reglamento (CE) nº 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, los términos tradicionales, el etiquetado y la presentación de determinados productos vitivinícolas.

- *Menciones relativas a la leche y los productos a base de leche: “leche”, “productos lácteos”, “caseína de leche” o “proteína de leche”.*

El 13 de julio de 2017 la Comisión Europea adoptó una Comunicación sobre la información alimentaria facilitada relativa a las sustancias que causan alergias e intolerancias. Este documento actualiza la guía sobre etiquetado de alérgenos elaborada con arreglo a la Directiva 2000/13/CE. La nueva Comunicación tiene como objetivo ayudar a los consumidores, operadores alimentarios y autoridades nacionales a entender los nuevos requisitos del Reglamento (UE) N° 1169/2011 en relación con la indicación de la presencia de ciertas sustancias o productos que causan alergias o intolerancias⁴. La Comunicación ha sido elaborada en colaboración con los Estados miembros y fue objeto de consulta pública; fue publicada en el Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) del 13 de diciembre de 2017.

Esta Comunicación, en desarrollo del art.21, apartado 1, párrafo segundo del Reglamento (UE) N° 1169/2011, que regula los productos en los que no es necesaria la lista de ingredientes, como es el caso del vino, establece que, si ese producto es utilizado como ingrediente en la fabricación o la elaboración de otro alimento para el que sí se proporciona la lista de ingredientes, deben resaltarse los alérgenos para diferenciarlos del resto⁵.

El 3 de marzo de 2021, se aprueba el Reglamento (UE) 2021/382 de la Comisión por el que se modifican los anexos que se incorporaron al Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria⁶.

4 Entre otras cuestiones, se establece que en el contexto del anexo II del Reglamento (UE) n° 1169/2011 ha de entenderse: a) que “los cereales” y los “frutos de cáscara” son un lista exhaustiva; b) que “los huevos” son todos los huevos de las aves de cría; c) que “la leche” es la procedente de la glándula mamaria de animales de granja; d) que si los microorganismos han sido alimentados con un sustrato que sea un ingrediente alimentario incluido en el anexo II, no deben considerarse producto derivado de dichos sustratos.

5 Por ejemplo, un determinado producto que lleve vino en su elaboración debe expresar: Ingredientes [...] vino (contiene sulfitos), donde se resaltará la palabra “sulfitos”.

6 En concreto, se añade un párrafo, 5 *bis* en la parte A, sección II, del Anexo I del Reglamento (CE) 852/2004, que dice: “El equipo, medios de transporte o recipientes utilizados para la recolección, el transporte o el almacenamiento de al-

2. La normativa española

La legislación del estado español, como parece lógico, ha ido adaptando su normativa al hilo de las normas europeas. Así, en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final, el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, incorporó la Directiva 79/112/CEE⁷, del Consejo, de 18 de diciembre de 1978.

Además, llevó a cabo una refundición de la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, y sus posteriores modificaciones, que quedaron derogadas a partir de su entrada en vigor.

En el año 2004, por medio del Real Decreto 2220/2004, de 26 de noviembre, vuelve a modificarse la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, añadiéndose un nuevo anexo V.

La aprobación de la Directiva 2007/68/CE de la Comisión, de 27 de noviembre, que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE, relativa a la exclusión de determinados ingredientes alimentarios, hizo necesaria la adaptación de la legislación interna mediante la transposición de la citada Directiva. A tal fin se aprobó el Real Decreto 1245/2008, de 18 de julio, que modifica el Real Decreto 1334/1999.

En desarrollo de lo previsto en el art.44 del Reglamento (UE) n° 1169/2011, referido a las medidas que cada uno de los estados miembros puedan adoptar en materia de alimentos no envasados, el estado español aprobó el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.

guna de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, mencionados en el anexo II del Reglamento (UE) n° 1169/2011, no se utilizarán para la recolección, el transporte ni el almacenamiento de alimentos que no contengan dicha sustancia o producto, a menos que se hayan limpiado el equipo, los medios de transporte o los recipientes y se haya comprobado al menos la ausencia en ellos de cualquier resto visible de dicha sustancia o producto” (una redacción similar se incorpora también en el añadido punto 9 al capítulo IX.

Se modifica igualmente, el anexo II, en concreto el texto de la introducción y se insertan nuevos capítulos: capítulo, V *bis*, sobre redistribución de alimentos; capítulo XI *bis*, sobre cultura de seguridad alimentaria.

7 Esta directiva fue codificada en el año 2000 mediante la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, en aras de una mayor claridad y racionalidad.

3. Las normas de “soft law” de la OIV

La Organización Internacional del Vino (OIV) se define como una organización intergubernamental de carácter científico y técnico, fundada en 1924 y que se rige por un acuerdo renovado en 2001. Las normas de esta organización se aprueban por consenso de sus miembros.

Entre las normas más relevantes de la OIV sobre los alérgenos en el vino, merecen ser destacadas, por orden cronológico⁸:

- *Resolución OIV-SECSAN 357-2011* (revocada en 2018)

Esta Resolución aprueba el 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. Además, recoge las definiciones de “aditivo alimentario” y “coadyuvante de elaboración” establecidas en el *Codex Alimentarius* publicado en la 19ª edición del manual de procedimiento⁹; además, partiendo de los documentos oficiales de la Academia Europea de Alergología e Inmunología Clínica (EAACI), en la resolución de establece una clasificación de las reacciones adversas producidas por los alimentos, distinguiendo entre reacciones tóxicas y atóxicas (hipersensibilidad); entre alergia alimentaria (reacción de origen inmunitario, con o sin intervención de la inmunoglobulina E) e intolerancia alimentaria (no atribuibles a la respuesta inmunitaria, sino a enzimopatías, o a la acción farmacológica) (Vid. Tabla 1).

8 Hay resoluciones de la OIV anteriores que tienen directa relación con el tema que nos ocupa, pero en este trabajo no es posible dar cuenta de todas ellas.

9 Se entiende por “aditivo alimentario”: “cualquier sustancia que no suele consumirse como alimento por sí misma, que no suele utilizarse como ingrediente alimentario, independientemente del valor nutritivo que pueda o no tener, y que se añade a los alimentos de forma intencionada con fines tecnológicos (como mejorar las cualidades organolépticas) durante la producción, transformación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento de dichos alimentos. Cabe esperar que su adición tenga como resultado (directa o indirectamente) la integración de dicha sustancia o de sus subproductos en los alimentos a los que se añade, o que cambie las características de los mismos”. Se entiende por “coadyuvante de elaboración”: “cualquier sustancia o material, excepción hecha del instrumental o utensilios, que no se consume como ingrediente alimentario por sí mismo y que se utiliza de forma intencionada para preparar las materias primas, los alimentos o sus ingredientes con un fin tecnológico durante el tratamiento o la transformación. Su utilización puede tener como resultado la presencia involuntaria pero inevitable, de residuos derivados en el producto final”.

- *Resolución OVI-OENO 362-2011* (modificada en 2018)

Esta Resolución sobre prevención o minimización de contaminantes¹⁰ tiene como principales objetivos: minimizar los riesgos de seguridad alimentaria al consumir el producto, y optimizar la calidad organoléptica del producto.

- *Resolución OIV-COMEX 502-2012*

Mediante esta norma, a la luz de los avances tecnológicos y siguiendo el criterio de los expertos de la “Task Force: Alérgenos”, se decide modificar los límites de detección y los límites de cuantificación que aparecían en la Resolución OIV-OENO 427-2010, pasando de 0,50 a 0,25 mg/L y de 1 a 0,5 mg/L respectivamente.

- *Resolución OIV-OENO-SECSAN 520-2014*

Por la que se aprueba el “Código de buenas prácticas de clarificación del vino aplicable al utilizar agentes clarificantes de origen proteico y potencialmente alergénicos (caseína y clara de huevo)” (Vid. Tabla 3).

- *Resolución OIV-SECSAN 627-2018*

Como se ha indicado un poco más arriba, esta Resolución de 2018 revoca la Resolución OIV-SECSAN 357-2011 y modifica la Resolución OIV-OENO 362-2011. Respecto a la primera se reemplaza el árbol de decisión de la OIV para la evaluación toxicológica de los coadyuvantes de elaboración y de los aditivos utilizados en los productos vitícolas; respecto a la segunda, se adopta una nueva definición de “contaminante”¹¹.

10 En la resolución se propone la siguiente definición de “contaminante”: “cualquier sustancia presente en el producto debido no a una adición intencional, sino como resultado de la producción, procesado, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento de tal producto, o como resultado de una contaminación ambiental, cuya presencia tiene un impacto negativo en la seguridad o en la calidad del producto.”

11 A partir de esta Resolución, se entenderá por “contaminante”: “toda sustancia que no se agrega intencionalmente a un producto alimenticio o a un alimento para animales cuyos productos están destinados al consumo humano, que está presente como tal en un producto alimenticio o en un alimento para animales como un residuo de la producción (incluidos los tratamientos aplicados a cultivos y ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, procesamiento, acondicionamiento, envasado, transporte y almacenamiento de un producto alimenticio o de un alimento para animales, o como resultado de la contaminación del medio ambiente. El término no incluye restos de insectos, pelos de roedores y otras sustancias extrañas.”

- *Resolución OIV-ECO 648-2020*¹²

Mediante esta resolución, se modifica:

1. La redacción del art. 2.3, *La indicación de los aditivos*, de la *Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos* (Resolución ECO 6/1983, y su modificación por Resolución ECO 1/2003). El texto final ha quedado redactado del siguiente modo: “Deberá indicarse en el etiquetado de los vinos la presencia de aquellas sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias... Las sustancias de interés son: - los residuos de las proteínas usadas en la clarificación del vino (leche, productos que contengan leche, huevos y productos que contengan huevos y proteínas de trigo), *si se detectan en el producto final mediante un método de análisis que se ajuste a los criterios establecidos por el método OIV-MAS315-23*, - los sulfitos, *si aparecen en concentraciones de 10 mg/L o más*”.
2. El art. 4.1, *Campo visual* (Resolución ECO 1/2005), en el sentido de reemplazar en el párrafo segundo de dicho artículo la expresión “de los aditivos” por “de las sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras”.
3. El art.4.5, *Presentación de la indicación de los aditivos* (Resolución ECO 5/2006), que ahora llevará por título: *Presentación de información sobre la presencia de sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras*. El texto de este artículo es reemplazado por el siguiente: “El nombre de las sustancias que causan hipersensibilidad, incluidas alergias, entre otras, deberá figurar en la lista de ingredientes si esta aparece en la etiqueta; en ausencia de la lista de ingredientes, este debe indicarse tras la fórmula *Contiene*.”

La mención de los sulfitos deberá hacerse bajo la forma *contiene sulfitos, contiene dióxido de azufre*, u otras expresiones equivalentes.”

12 Por esta resolución se modifican las anteriores: ECO 6/1983 (Fichas, 1, 2, 3 y 4 de la Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos); ECO 1/2005 (Armonización del etiquetado). Y se revocan las resoluciones: ECO 5/2006 (Armonización del etiquetado de los vinos - Indicación de los aditivos); ECO 1/2003 (Norma Internacional para el Etiquetado de los Vinos: indicación de sulfitos).

BIBLIOGRAFÍA

CODEX. (2006). *Anteproyecto de Norma Revisada para Alimentos Exentos de Gluten*. Recuperado el abril de 2022, de ftp://ftp.fao.org/Codex/ccnfs-du28/cl06_05s.pdf

Doval, A., Martínez, F., González, A., & alt., e. (2010). *Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos. Normativa de aplicación en el control oficial de alérgenos presentes en los alimentos*. Madrid: Dirección General de Ordenación e Inspección.

Rodríguez-Cáceres, M.I.; Palomino-Vasco, M.; Pardo-Botello, M., & alt., e. (2019). "Alérgenos en el vino", en *XL Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros*. Almendralejo (Badajoz): Centro Universitario Santa Ana.

NORMATIVA CITADA

Legislación Europea

Directivas

- Directiva 79/112/CEE
- Directiva 87/250/CEE
- Directiva 90/496/CEE
- Directiva 1999/10/CE
- Directiva 2000/13/CE
- Directiva 2002/67/CE
- Directiva 2007/68/CE
- Directiva 2008/5/CE

Reglamentos

- Reglamento (CE) n° 608/2004
- Reglamento (CE) n° 852/2004
- Reglamento (CE) n° 1924/2006
- Reglamento (CE) n° 1925/2006

- Reglamento (CE) n° 479/2008
- Reglamento (CE) n° 607/2009
- Reglamento (UE) n° 1169/2011
- Reglamento de Ejecución (UE) n° 579/2012
- Reglamento (UE) n° 2021/382

Comunicación de la Comisión Europea

- Comunicación 2017/C 428/01

Legislación española

- Real Decreto 212/1992
- Real Decreto 1334/1999
- Real Decreto 2220/2004
- Real Decreto 1245/2008
- Real Decreto 126/2015

Normas de OIV

- Resolución ECO 6/1983
- Resolución ECO 1/2003
- Resolución ECO 1/2005
- Resolución ECO 5/2006
- Resolución OIV-OENO 427-2010
- Resolución OIV-SECSAN 357-2011
- Resolución OVI-OENO 362-2011
- Resolución OIV-COMEX 502-2012
- Resolución OIV-OENO-SECSAN 520-2014
- Resolución OIV-SECSAN 627-2018
- Resolución OIV-ECO 648-2020

TABLAS

Tabla 1.



Fuente: (Doval, Martínez, González, & alt., 2010).

Tabla 2.

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);
 - b) maltodextrinas a base de trigo (1);
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
 6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c) fitosteroles y esterres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) esterres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) lactitol.
 8. Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacañas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 9. Apio y productos derivados.
 10. Mostaza y productos derivados.
 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
 12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
 13. Altramuces y productos a base de altramuces.
 14. Moluscos y productos a base de moluscos.
- (1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.

Fuente: Anexo II Reglamento de la UE nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre.

Tabla 3.

Adición de agentes clarificantes al vino blanco y al vino tinto

Tipo de vino	Agente clarificante	Adición típica (mg/L)	Características	Límite de detección para la caseína y la ovoalbúmina (métodos de análisis establecidos por la OIV)
Vino blanco	Leche ³ , caseína, caseína mezclada con carbonato de potasio o caseinato hidrogenocarbonato de potasio.	50-500	Clarificación buena. Trata y evita la oxidación. No produce sobreencolado. Principalmente utilizada antes de la fermentación alcohólica.	0,25 mg/L

Vino tinto	Productos derivados del huevo.	30-150	Agente clarificante muy bueno para vinos tánicos o con una cierta edad. Tendencia a no eliminar los coloides protectores.	0,25 mg/L
	Leche, caseína, caseína mezclada con carbonato de potasio o caseinato hidrogenocarbonato de potasio.	50-250	Clarificación buena. Trata y evita la oxidación. No produce sobreencolado.	0,25 mg/L

Fuente: Resolución OIV-OENO-SECSAN 520-2014.