

## I. DISPOSICIÓN XERAIS

### MINISTERIO DA PRESIDENCIA

**5529** *Real decreto 661/2012, do 13 de abril, polo que se establece a norma de calidade para a elaboración e a comercialización dos vinagres.*

O Real decreto 2070/1993, do 26 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración e comercialización dos vinagres, establece a ordenación xurídica do vinagre regulando os requisitos para a súa elaboración, circulación e comercialización, que afectan tanto os requisitos hixiénico-sanitarios da súa elaboración como a calidade comercial do produto.

Dado que os requisitos hixiénico-sanitarios que figuran no Real decreto 2070/1993, do 26 de novembro, foron harmonizados por diversas disposicións comunitarias de carácter horizontal, os artigos desta norma que fan referencia a eles encóntranse derogados de facto.

Co fin de garantir a leal competencia entre as industrias, no marco do mercado único, mellorar a competitividade do sector e dotar das mesmas condicións a todos os produtores, mediante o establecemento dun marco normativo unitario, que sexa de aplicación a todo o territorio nacional e lles asegure un tratamento uniforme neste, é preciso adecuar a normativa sobre vinagres á realidade do mercado, fundamentalmente no relativo á definición de novos produtos, ás características dos produtos terminados e á súa etiquetaxe. Adicionalmente, considérase necesario facer extensiva a aplicación da norma aos vinagres amparados por denominación de orixe protexida e indicación xeográfica protexida.

En consecuencia, é pertinente simplificar, adaptar e actualizar a norma de calidade específica sobre vinagres, de acordo coa solicitude formulada polo sector. Para iso, procede derogar o Real decreto 2070/1993, do 23 de novembro, e substituír o contido da totalidade da sección 2.<sup>a</sup> e dos puntos 3.24.65.d) e 3.24.69 da sección 4.<sup>a</sup> do capítulo XXIV do Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español, que se substitúen pola presente norma de calidade.

Dado o carácter marcadamente técnico dos requisitos regulados nesta disposición, o instrumento idóneo para establecelos é o real decreto.

Este real decreto foi sometido ao procedemento previsto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, pola que se establece un procedemento de información en materia das normas e regulamentacións técnicas, e no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, que incorpora esta directiva ao ordenamento xurídico español.

No proceso de tramitación deste real decreto foron consultadas as comunidades autónomas e as entidades representativas dos sectores afectados, tras emitir informe favorable a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente, do ministro de Industria, Enerxía e Turismo, do ministro de Economía e Competitividade e da ministra de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 13 de abril de 2012,

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto da norma.*

Establecer as normas básicas de calidade para a elaboración e comercialización dos vinagres.

Artigo 2. *Modificación do Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español.*

O contido da totalidade da sección 2.<sup>a</sup> e dos puntos 3.24.65.d) e 3.24.69 da sección 4.<sup>a</sup> do capítulo XXIV do Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, polo que se aproba o texto do Código alimentario español, queda substituído polas disposicións contidas nesta norma de calidade.

Artigo 3. *Definicións.*

1. Vinagre: é o líquido apto para o consumo humano resultante da dobre fermentación alcohólica e acética de produtos de orixe agraria.

2. Grao de acidez dos vinagres: acidez total expresada en gramos de ácido acético por 100 mililitros.

3. Vinagre de viño: é o produto obtido exclusivamente por fermentación acética do viño.

4. Vinagre de froitas ou vinagre de bagas: é o produto obtido a partir de froitas ou de bagas de froita mediante fermentación alcohólica e acética.

5. Vinagre de sidra: é o produto obtido a partir de sidra, mediante fermentación acética.

6. Vinagre de alcohol: é o produto obtido pola fermentación acética de alcohol destilado de orixe agrícola.

7. Vinagre de cereais: é o produto obtido, sen destilación intermedia, polo procedemento de dobre fermentación alcohólica e acética, a partir de calquera cereal en gran, cuxo amidón se transformase en azucres mediante a diástase da cebada maltada ou por calquera outro proceso.

8. Vinagre de malte: é o produto obtido, sen destilación intermedia, polo procedemento de dobre fermentación alcohólica e acética, a partir da cebada maltada, con ou sen adición de gran, cuxo amidón se desdobrou en azucres mediante a diástase da cebada maltada.

9. Vinagre de malte destilado: é o produto obtido mediante a destilación do vinagre de malte, a presión reducida, que só contén os compoñentes volátiles do vinagre de malte de que deriva.

10. Vinagre balsámico: é o produto obtido por adición de mosto de uva, mosto de uva concentrado ou mosto de uva concentrado rectificando ao vinagre de viño, dando lugar a un vinagre doce, cun contido mínimo de azucre total de 150 g/l, procedente exclusivamente dos mostos indicados.

11. Vinagre balsámico de sidra: é o produto obtido por adición de zume concentrado de mazá ao vinagre de sidra, dando lugar a un vinagre doce cun contido mínimo de azucre total de 150 g/l, procedente exclusivamente do zume concentrado de mazá.

12. Outros vinagres: vinagres obtidos a partir de produtos de orixe agrícola non recollidos nos números 3 a 11, ambos os dous inclusive, por dobre fermentación.

Artigo 4. *Prácticas permitidas.*

1. A centrifugación, filtración e clarificación, con ou sen coadxuvantes tecnolóxicos.

2. No caso de que sexa necesario favorecer a multiplicación das bacterias acéticas, a utilización de substancias orgánicas, en particular, preparacións de malte, amidón líquido, glicosa e substancias inorgánicas tales como fosfatos e sales de amonio.

3. Os tratamentos térmicos, tales como a esterilización, a pasteurización e a refrixeración.

4. A adición de auga ao líquido alcohólico para rebaixar o seu grao e facilitar a acetificación, así como aos vinagres elaborados, sempre que non se faga na fase de comercio retalista.

5. O tratamento con carbón activo lavado de orixe vexetal para atenuar a súa cor, coa condición de que non deixe nos vinagres substancias estrañas a estes.

6. O emprego de bacterias acéticas seleccionadas e cultivadas en estado de pureza.
7. A oxidación forzada por medio de aire ou oxíxeno puro, para facilitar a acetificación.
8. Nos vinagres de viño e de sidra, o emprego de ácido fítico e os seus sales desferrizantes, condicionado á autorización previa por parte do órgano competente da comunidade autónoma en que radique a instalación industrial.
9. O envellecemento, entendido como a operación que consiste en deixar que se desenvolvan naturalmente en recipientes apropiados (madeira de carballo) certas reaccións que lle confiren ao vinagre calidades organolépticas que non tiña anteriormente.

#### Artigo 5. *Prácticas prohibidas.*

1. A mestura de vinagres de distinta natureza.
2. A adición de alcohol ás materias primas e durante o proceso de elaboración dos vinagres, agás no vinagre de alcohol.
3. A adición de ácido acético.

#### Artigo 6. *Substancias prohibidas.*

Na elaboración de vinagres, prohíbese a adición das seguintes substancias:

- a) Aceites de pebidas de uva, naturais e artificiais.
- b) Residuos de destilación, residuos de fermentación e outros produtos secundarios derivados destes.
- c) Substancias extraídas de todo tipo de pelias.

#### Artigo 7. *Materias primas e ingredientes facultativos.*

1. Materias primas:
  - a) Viños do anexo XI ter do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Consello, do 22 de outubro de 2007, polo que se crea unha organización común de mercados agrícolas e se establecen disposicións específicas para determinados produtos agrícolas (Regulamento único para as OCM).
  - b) Sidras.
  - c) Zumes de froitas.
  - d) Augardente, destilados de orixe agrícola, alcohois etílicos de orixe agrícola e bebidas alcohólicas.
  - e) Outros produtos de orixe agrícola que conteñan amidón, azucres ou amidón e azucres, incluíndo, entre outros, grans de cereais e malte de cebada.
2. Ingredientes facultativos:
  - a) Plantas e/ou partes de plantas aromáticas e/ou especias e/ou froitas, enteiras ou non, e/ou aromas que cumpran os requisitos establecidos no Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre aromas e determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados nos alimentos e polo que se modifican o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Consello, os regulamentos (CE) n.º 2232/96 e (CE) n.º 110/2008 e a Directiva 2000/13/CE.
  - b) Zumes de froitas.
  - c) Mostos de uva.
  - d) Mel.
  - e) Azucre.
  - f) Sal.
  - g) Aditivos autorizados pola normativa de aplicación horizontal sobre esta materia, incluído o caramelo para a coloración.

3. Todas as materias primas e ingredientes utilizados na elaboración dos vinagres deberán cumprir os requisitos que lles exixa a lexislación alimentaria específica ou serán utilizados de conformidade co Regulamento (CE) n.º 258/97, do 27 de xaneiro, sobre novos alimentos e novos ingredientes alimentarios.

Non obstante o anterior, os viños do anexo XI ter do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, de 22 de outubro, e as sidras empregados na elaboración de vinagres poderán superar os límites de acidez volátil máxima establecidos na súa normativa específica.

#### Artigo 8. *Características dos produtos terminados.*

Os vinagres deberán presentar as seguintes características:

- a) Un contido de C<sup>14</sup> correspondente á súa orixe biolóxica.
- b) Un contido de metanol que non exceda 0,5 g/l.
- c) Acidez total, expresada en gramos de ácido acético por litro.

Vinagre de viño: mínimo 60 g/l.

Outros vinagres: mínimo 50 g/l.

- d) Alcohol residual.

Vinagre de viño: máximo 1,5 por 100 V/V.

Outros vinagres: máximo 0,5 por 100 V/V.

Como excepción, o alcohol residual máximo dos vinagres con denominación de orixe protexida (DOP) ou indicación xeográfica protexida (IXP) será o que se estableza no correspondente prego de condicións, unha vez que a DOP ou a IXP quede inscrita no rexistro comunitario ou, en caso de non estar aínda inscrita, teña protección nacional transitoria.

- e) Extracto seco.

Vinagre de viño: mínimo 1,2 g/l e grao de ácido acético.

- f) Acetoína.

Vinagre de viño: mínimo 30 mg/l.

#### Artigo 9. *Métodos de análise.*

A comprobación analítica das características do vinagre conforme os parámetros fixados na presente normativa practicarase mediante a aplicación de métodos de preparación de mostra e de análise establecidos na lexislación comunitaria e, no seu defecto, polos métodos validados pola Organización Internacional da Viña e do Viño, os fixados polo *Codex Alimentarius* e aqueles métodos de organismos nacionais e internacionais de recoñecida solvencia.

#### Artigo 10. *Envasado.*

O vinagre destinado ao consumidor final deberá presentarse envasado, e poderá encontrarse a granel cando se destine ás industrias, aos grosistas e a outras entidades similares.

#### Artigo 11. *Etiquetaxe.*

1. A etiquetaxe dos produtos obxecto desta regulamentación rexerase polo disposto nas normas comunitarias e nacionais relativas á etiquetaxe xeral dos produtos alimenticios. Ademais, axustarase ás especificacións que se indican nos seguintes puntos.

2. A denominación de venda do vinagre deberá ser algunha das establecidas nos puntos 3 ao 12, ambos os dous inclusive, do artigo 3, tendo en conta o seguinte:

a) No caso dos vinagres recollidos no artigo 3.4, a denominación de venda será «vinagre de...» seguida do nome da froita ou da boga de procedencia, ou «vinagre de froitas» ou «vinagre de bagas», se procede da mestura de varias froitas ou varias bagas.

b) No caso dos vinagres recollidos no artigo 3.12, a denominación de venda deberá ser «vinagre de...» seguida da indicación da materia ou materias primas empregadas.

No caso dos vinagres elaborados a partir de viño aromatizado, a denominación de venda será «vinagre obtido a partir de viño aromatizado».

c) No caso dos vinagres recollidos nos números 3 ao 12, ambos os dous inclusive, do artigo 3, que estean aromatizados ou aos cales se lles engadisen, como elemento caracterizante, plantas e/ou partes de plantas aromáticas e/ou especias e/ou aromas que cumpran os requisitos especificados no Regulamento (CE) n.º 1334/2008, do 16 de decembro, a denominación de venda deberá completarse coa indicación «aromatizado» ou «con adición de especias», respectivamente.

No caso do vinagre a que se lle sumasen especias, a denominación de venda poderá ser «vinagre de... ao...».

d) Como excepción, a denominación de venda dos vinagres con DOP ou IXP será a que estableza o correspondente prego de condicións, unha vez que a DOP ou IXP quede inscrita no rexistro comunitario ou, en caso de non estar aínda inscrita, teña protección nacional transitoria.

3. Indicarase o grao de acidez, seguido do símbolo «%» ou «º».

Con respecto ao grao de acidez reflectido na etiqueta, admitirase, sempre que o vinagre cumpra co mínimo establecido no artigo 8.2.a), unha diferenza en máis ou en menos, de 0,2º.

4. Os vinagres poderán incluír, na súa etiquetaxe, as seguintes indicacións facultativas:

a) Doce: vinagre cun contido de materias redutoras mínimo de 150 g/l.

b) Semidoce: vinagre cun contido de materias redutoras mínimo de 60 g/l e inferior a 150 g/l.

c) Anello: vinagre sometido a un período de envellecemento mínimo de doce meses en recipientes de madeira de carballo, cuxa capacidade non exceda os 1.000 litros.

Así mesmo, poderán incluír na súa etiquetaxe outras indicacións facultativas, sempre e cando estas sexan conformes coa normativa sobre etiquetaxe de produtos alimenticios.

Disposición adicional única. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos da presente regulamentación non se aplicarán aos produtos legalmente fabricados ou comercializados nos outros Estados membros da Unión Europea, nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) partes contratantes no Acordo do Espazo Económico Europeo (EEE) nin aos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de produtos.*

Os produtos fabricados antes da entrada en vigor deste real decreto, que satisfagan as disposicións aplicables no dito momento, poderanse comercializar ata que se esgoten as súas existencias.

Os vinagres comercializados ou etiquetados ata o 30 de abril de 2013, que satisfagan as disposicións aplicables antes da entrada en vigor deste real decreto, poderanse comercializar ata o esgotamento das existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ao disposto neste real decreto e, en particular, o Real decreto 2070/1993, do 26 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración e comercialización dos vinagres.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto ten carácter básico, ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13.<sup>a</sup> da Constitución, que atribúe ao Estado a competencia exclusiva sobre as bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 13 de abril de 2012.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta do Goberno  
e ministra da Presidencia,  
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN