

REAL DECRETO 2070/1993, DE 26 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y
COMERCIALIZACION DE LOS VINAGRES.

La elaboración, circulación y comercio de vinagres de vino y de orujo se encuentra regulada en el Decreto 3024/1973, de 23 de noviembre, que aprueba la reglamentación especial que se ajusta a los principios establecidos sobre esta materia en la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes, y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo. La normativa comunitaria define el vinagre de vino en el Reglamento (CEE) 822/87, del Consejo, de 16 de marzo, por el que establece la organización común del mercado vitivinícola, de modo diferente al contenido en la citada reglamentación, por lo que se hace necesario adaptar, en algunos aspectos, a la mencionada normativa comunitaria el Decreto 3024/1973.

Por otra parte, teniendo en cuenta la evolución del mercado hacia nuevos productos y, con el fin de dotar de las mismas condiciones a todos los productores de vinagres para que puedan competir en el mercado único de la CEE, es aconsejable incluir nuevos tipos de vinagre en la reglamentación. El presente Real Decreto se dicta al amparo de las competencias que la Constitución atribuye al Estado sobre comercio exterior en su artículo 149.1.10, y sobre sanidad exterior y bases y coordinación general de la sanidad en su artículo 149.1.16, y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Industria y Energía, de Comercio y Turismo, y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, con informe de la Comisión interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de noviembre de 1993,
DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres, que figura en el anexo al presente Real Decreto.

Disposición adicional única.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución Española y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición transitoria primera.

Las reformas y adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta reglamentación, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses desde la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Disposición transitoria segunda.

Los vinagres de vino y orujo ya elaborados y comercializados de conformidad con lo establecido en el Decreto 3024/1973, de 23 de noviembre, que se deroga en virtud del presente Real Decreto, podrán seguir comercializándose durante los dieciocho meses siguientes a la fecha de entrada en vigor del presente Real Decreto.

Disposición derogatoria única.

Queda derogado el Decreto 3024/1973, de 23 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación para elaboración, circulación y comercio del vinagre de vino y orujo, así como las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Dado en Madrid a 26 de noviembre de 1993.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
ALFREDO PEREZ RUBALCABA

ANEXO

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION Y
COMERCIALIZACION DE LOS VINAGRES

Capítulo preliminar

Ambito de aplicación

Artículo 1. Objeto y alcance de la reglamentación.

La presente reglamentación tiene por objeto definir qué se entiende por vinagre a efectos legales y fijar con carácter obligatorio las normas de elaboración, circulación y comercialización y, en general, la ordenación jurídica de dicho producto.

Esta reglamentación obliga a los elaboradores, envasadores, almacenistas, importadores y comerciantes de los productos en ella definidos.

Quedan excluidos de la presente reglamentación los vinagres de vino que se amparen en denominaciones de origen o específicas y en otras denominaciones de calidad reconocidas, que se registrarán por su normativa específica, cualquiera que sea su ámbito.

Capítulo I

Definición y denominaciones

Artículo 2. Definición.

Vinagre es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario que contengan azúcares o sustancias amiláceas.

El contenido en acidez total de los vinagres, expresado en ácido acético, no será inferior a 50 gramos/litro, excepto para el vinagre de vino, que será, al menos, de 60 gramos/litro.

Se entiende por grado de acidez de los vinagres su acidez total expresada en gramos de ácido acético por 100 mililitros, a 20 Grad. C.

Artículo 3. Denominaciones.

Según la materia prima originaria se establecen las siguientes denominaciones:

1. Vinagre de vino. Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.
2. Vinagre de frutas. Es el producto obtenido a partir de frutas o bayas.
3. Vinagre de sidra. Es el producto obtenido a partir de la sidra o sus piquetas.
4. Vinagre de alcohol. Es el producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola.
5. Vinagre de cereales. Es el producto obtenido sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética, de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante un procedimiento distinto del de la diastasa de la cebada malteada.
6. Vinagre de malta. Es el producto obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética a partir de la cebada malteada, con o sin adición de grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante la diastasa de la cebada malteada.
7. Vinagre de miel. Es el producto obtenido a partir de miel.
8. Vinagre de suero de leche. Es el producto obtenido a partir de suero de leche.

Capítulo II

Prácticas de elaboración

Artículo 4. Prácticas permitidas.

1. La adición de agua al líquido alcohólico para rebajar su grado y facilitar la acetificación, así como a los vinagres elaborados siempre que no se haga en la fase de comercio minorista.
2. El tratamiento con carbón animal purificado y carbón activo lavado para atenuar su color, a condición de que no dejen en los vinagres sustancias extrañas a éstos.
3. Para favorecer el proceso de acetificación se permite el empleo de sustancias nutrientes, tales como el fosfato amónico, sódico o potásico, y la adición de extracto de malta o levadura.
4. El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
5. Tratamientos térmicos, tales como la pasteurización y la refrigeración.
6. La centrifugación y filtración con o sin coadyuvantes tecnológicos.
7. La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro, para facilitar la acetificación, así como el añejamiento acelerado por procedimientos físicos o biológicos.
8. La clarificación con albúminas animales, gelatinas, bentonitas, taninos y la arcilla activada.
9. La adición de plantas, condimentos, especias y frutas, o sus partes frescas, secas, deshidratadas o concentradas, troceadas o no, en cantidad suficiente para dar al vinagre el aroma, sabor o aspecto característico, hasta un límite máximo de 150 gramos/litro del producto listo para el consumo, así como sus extractos o aromas autorizados.
10. Se permite como práctica condicionada en los vinagres de vino y en los de sidra el empleo de ácido fítico y sus sales desferrizantes, si por el órgano competente de la Comunidad Autónoma se otorga la autorización prevista en el artículo 56.2 del Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se

aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

11. El empleo de anhídrido sulfuroso en dosis inferior a 170 miligramos por litro, ya directamente en estado líquido o gaseoso a presión, o mediante la combustión de azufres, o por solución de metabisulfito potásico o por medio de soluciones preparadas.

12. El empleo de ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 por 100 y en dosis tal que la riqueza total no exceda de 1 gramo por litro.

Artículo 5. Prácticas prohibidas.

1. La adición de ácido acético procedente de materias distintas a las autorizadas en esta reglamentación, así como cualquier ácido mineral u orgánico, a excepción de los expresamente autorizados.

2. La adición de alcohol en las materias primas y durante el proceso de elaboración de los vinagres, excepto en el vinagre de alcohol.

3. Se prohíbe el depósito o la tenencia en los locales de elaboración, almacenamiento o envasado de vinagres, de cualquier materia prima o ingrediente cuyo empleo no esté autorizado específicamente para los productos contemplados en esta reglamentación.

4. La mezcla de vinagres de distinta naturaleza.

5. La adición de materias colorantes, con excepción del caramelo de mosto.

Capítulo III

Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados

Artículo 6. Materias primas e ingredientes facultativos.

1. Productos de origen agrario que contienen almidón o azúcares.

2. Vino, sidra, jugos de frutas o de bayas y cebada malteada.

3. En la elaboración de vinagre de vino podrán emplearse vinos de graduación inferior a nueve grados y en los vinagres de sidra podrán emplearse sidras cuya acidez volátil haya superado los límites autorizados.

4. Aguardientes, destilados y rectificadas de alcohol, de origen agrario.

5. Plantas aromáticas, condimentos, especias y frutas, enteras o no, o sus aromas naturales.

6. Zumos de frutas, o sus concentrados.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración del vinagre deberán cumplir los requisitos que les exija la legislación específica.

Artículo 7. Características de los productos terminados.

1. Características generales:

a) Proceder de materias primas que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas, salvo lo dispuesto en el artículo 6, apartado 3.

b) No contener microorganismos o sustancias originadas por los mismos, que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, en cantidades que representen un riesgo para la salud.

c) No contendrán anguilulas del vinagre, ni otras materias o sedimentos en suspensión en cantidades que desmerezcan el producto, y deberán estar exentos de turbiedad causada por microorganismos.

d) No contendrán ninguna sustancia en cantidad tal que pueda representar un riesgo para la salud.

e) No contendrán residuos de metales pesados en cantidades mayores de las que se indican:

1. Mercurio: 0,05 ppm.

2. Arsénico: 0,5 ppm.

3. Plomo: 0,5 ppm.

4. El contenido total de cobre y zinc no será superior a 10 ppm.

2. Características específicas:

a) Acidez total:

1. Vinagre de vino: su contenido no será inferior a 60 gramos por litro, expresado en ácido acético.

2. Otros vinagres: su contenido no será inferior a 50 gramos por litro, expresado en ácido acético.

b) Contenido de alcohol residual.

El contenido de alcohol residual no será superior al 0,5 por 100 V/V.

c) Extracto seco.

En los vinagres de vino, así como en los de cereales y malta, no será inferior a 1,30 gramos por litro y grado de ácido acético.

En los vinagres de frutas no será inferior a 2,0 gramos por litro y grado de acidez.

d) Cenizas.

El contenido de cenizas estará comprendido entre un mínimo de 1 gramo/litro hasta un máximo de 5 gramos/litro, excepto en los vinagres de alcohol.

e) Metanol.

El contenido de metanol no excederá de 1 gramo/litro.

f) Acetoina.

El contenido de acetoina no será inferior a 30 miligramos/litro, en los vinagres de vino.

g) Carbono 14.

Los vinagres presentarán el contenido de C elevado a 14 correspondiente a su origen biológico.

h) Sulfatos.

El contenido de sulfatos será como máximo de 2 gramos/litro expresados en sulfato potásico.

i) Cloruros.

El contenido de cloruros no será superior a 1 gramo/litro expresados en cloruro sódico.

Artículo 8. Vinagres no aptos para el consumo.

Se consideran vinagres no aptos para el consumo los siguientes:

1. Aquéllos a los que se hayan aplicado prácticas no permitidas expresamente y, en especial, los que se recogen en el artículo 5, apartado 1, de esta reglamentación.

2. Los que sean sensiblemente defectuosos por su color, olor o sabor.

3. Los que presenten defectos o alteraciones químicas o microbiológicas que no puedan ser corregidas mediante prácticas autorizadas.

4. Aquellos que no reúnan las características exigidas en el artículo 7 de la presente reglamentación.

Capítulo IV

Requisitos de las industrias, de los materiales y del personal

Artículo 9. Requisitos de las instalaciones industriales.

Las fábricas de vinagre cumplirán las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, de productos intermedios o finales estarán debidamente acondicionados para su cometido específico. 2. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o con el producto en cualquier fase de su elaboración serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar en contacto con él reacciones químicas.

Asimismo, todos estos elementos estarán construidos en forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

3. Dispondrán de laboratorio para análisis químico y microbiológico, dotado con los elementos suficientes para contrastar calidades y características de las materias primas, productos elaborados y en curso de elaboración. Este servicio de análisis puede ser contratado por un laboratorio que no pertenezca a la fábrica elaboradora.

4. La operación de envasado será automática y garantizará su perfecta higiene.

Artículo 10. Requisitos higiénico-sanitarios.

Las instalaciones industriales a que se refiere esta reglamentación habrán de reunir las condiciones mínimas siguientes:

1. Los locales de fabricación o almacenamiento y sus anejos deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, con emplazamientos adecuados, accesos amplios y fáciles situados a conveniente distancia de cualquier causa de contaminación o insalubridad y separados de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona.

2. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos, y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas de desagüe precisos. Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfecto estado de limpieza. Los desagües tendrán cierres hidráulicos cuando viertan en colectores de aguas contaminadas y estarán provistos de rejillas o placas perforadas de material resistente.

3. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

4. Para la elaboración, manipulación y preparación de los productos, así como para la limpieza de instalaciones y elementos industriales y el aseo del personal, dispondrán, en todo momento, en cantidad suficiente, de agua corriente que cumpla con las características del Real Decreto 1138/1990,

de 14 de septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

Podrán utilizar agua de otra calidad en generadores de vapor, instalaciones industriales frigoríficas, bocas de incendios y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable.

5. Tendrán servicios higiénicos con lavabo adjunto y vestuarios, en número y con las características establecidas en la normativa vigente.

6. Todos los locales deberán mantenerse en estado de pulcritud y limpieza, lo que habrá de llevarse a cabo por los métodos apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones.

7. Contarán con servicios, utillajes e instalaciones adecuados en su construcción y emplazamiento, para garantizar la conservación de sus productos en buenas condiciones de higiene y limpieza, y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves u otros animales.

8. Deberán poder mantenerse las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteración o cambios en sus características iniciales.

9. Permitirán la rotación periódica de las existencias en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

Artículo 11. Registros administrativos.

Las industrias dedicadas a las actividades reguladas en esta reglamentación técnico-sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre.

Artículo 12. Condiciones del personal.

El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración o envasado de los productos objeto de esta reglamentación cumplirá lo dispuesto en el Reglamento de manipuladores de alimentos, aprobado por Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto.

Capítulo V

Envasado, etiquetado y venta

Artículo 13. Envasado.

1. El volumen nominal de los productos envasados objeto de esta reglamentación, destinados al consumidor final, se ajustará a lo dispuesto en el apartado 5 del anexo I del Real Decreto 1472/1989, de 1 de diciembre, por el que se regulan las gamas de cantidades nominales y de capacidades nominales para determinados productos envasados.

2. El contenido efectivo de los productos se ajustará a lo establecido en el Real Decreto 723/1988, de 24 de junio, por el que se aprueba la Norma general para el control del contenido efectivo de los productos alimenticios envasados.

3. Los envases estarán fabricados con materiales aptos para estar en contacto con los alimentos.

Artículo 14. Etiquetado.

El etiquetado de los productos objeto de la presente reglamentación se regirá por lo dispuesto en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Además, se ajustará a las siguientes especificaciones:

1. La denominación de vinagre corresponderá a los productos contemplados en el artículo 3 de esta reglamentación. En el caso del vinagre de frutas, la denominación será la de <vinagre de...>, seguido del nombre de la fruta de procedencia, o <vinagre de frutas>, si procede de la mezcla de varias frutas, y <vinagre de alcohol de...>, seguido del nombre de la materia prima a que se refiere el apartado 4 del artículo 3.

2. Cuando a los vinagres se les haya añadido uno o varios ingredientes de los previstos en el artículo 6, apartados 5 y 6, que actúen como elemento caracterizante, la denominación del producto será la de <vinagre de al>

3. Con carácter facultativo se podrá indicar el grado de acidez. Admitiendo, con respecto al grado de acidez que figure en la etiqueta, un error máximo del 2 por 100.

Artículo 15. Venta.

Los vinagres destinados al consumidor final deberán comercializarse envasados.

Capítulo VI

Exportación e importación

Artículo 16. Exportación.

Los productos contemplados en esta reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea, y no cumplan lo dispuesto en esta disposición, llevarán impresa en su embalaje, en caracteres bien visibles, la palabra <export>. Además, su etiqueta deberá llevar la palabra <export> o cualquier otro signo que reglamentariamente se establezca y que permita identificarlo inequívocamente para evitar que el producto sea comercializado y consumido en España.

Artículo 17. Importación.

No obstante, las exigencias de esta disposición no se aplicarán a los productos de importación, legal y lealmente fabricados y comercializados en los restantes Estados miembros de la Comunidad Económica Europea. Los citados productos, y siempre que no supongan riesgos para la salud humana y no afecten a la aplicación del artículo 36 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Económica Europea, podrán ser comercializados en España con la correspondiente denominación de venta, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 5 de la Directiva 79/112/CEE, del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, transpuesta por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Lo establecido en la presente disposición se entiende sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios internacionales sobre la materia y que resulten de aplicación en España.

Capítulo VII

Responsabilidades y régimen sancionador

Artículo 18. Régimen de las infracciones y sanciones.

Las responsabilidades, así como las sanciones a imponer por las infracciones que se cometieran, estarán sometidas, en su caso, a lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y demás disposiciones que resulten de aplicación.