

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

5529 *Reial decret 661/2012, de 13 d'abril, pel qual s'estableix la norma de qualitat per a l'elaboració i la comercialització dels vinagres.*

El Reial decret 2070/1993, de 26 de novembre, pel qual s'aprova la reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració i comercialització dels vinagres, estableix l'ordenació jurídica del vinagre, i regula els requisits per a l'elaboració, circulació i comercialització, que afecten tant els requisits higienicosanitaris de la seva elaboració com la qualitat comercial del producte.

Atès que els requisits higienicosanitaris que figuren en el Reial decret 2070/1993, de 26 de novembre, han estat harmonitzats per diverses disposicions comunitàries de caràcter horitzontal, els articles d'aquesta norma que hi fan referència es troben derogats *de facto*.

Amb la finalitat de garantir la competència lleial entre les indústries, en el marc del mercat únic, millorar la competitivitat del sector i dotar de les mateixes condicions tots els productors, mitjançant l'establiment d'un marc normatiu unitari, que sigui d'aplicació a tot el territori nacional i els asseguri un tractament uniforme en aquest, és necessari adequar la normativa sobre vinagres a la realitat del mercat, fonamentalment, pel que fa a la definició de nous productes, a les característiques dels productes acabats i a l'etiquetatge. Addicionalment, es considera necessari fer extensiva l'aplicació de la norma als vinagres emparats per denominació d'origen protegida i indicació geogràfica protegida.

En conseqüència, és pertinent simplificar, adaptar i actualitzar la norma de qualitat específica sobre vinagres, d'acord amb la sol·licitud formulada pel sector. Per a això, és procedent derogar el Reial decret 2070/1993, de 23 de novembre, i substituir el contingut de la totalitat de la secció 2a i dels apartats 3.24.65.d) i 3.24.69 de la secció 4a del capítol XXIV del Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol, reemplaçant-los per la present norma de qualitat.

Atès el caràcter marcadament tècnic dels requisits que regula la present disposició, l'instrument idoni per establir-los és el Reial decret.

Aquest Reial decret ha estat sotmès al procediment que preveuen la Directiva 98/34/CE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de les normes i reglamentacions tècniques, i el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que incorpora aquesta Directiva a l'ordenament jurídic espanyol.

En el procés de tramitació d'aquest Reial decret, han estat consultades les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i ha emès informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta del ministre d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient, del ministre d'Indústria, Energia i Turisme, del ministre d'Economia i Competitivitat i de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 13 d'abril de 2012,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte de la norma.*

Establir les normes bàsiques de qualitat per a l'elaboració i comercialització dels vinagres.

Article 2. *Modificació del Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.*

El contingut de la totalitat de la secció 2a i dels apartats 3.24.65.d) i 3.24.69 de la secció 4a del capítol XXIV del Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol, queda substituït per les disposicions contingudes en aquesta norma de qualitat.

Article 3. *Definicions.*

1. Vinagre: és el líquid apte per al consum humà resultant de la doble fermentació alcohòlica i acètica de productes d'origen agrari.

2. Grau d'acidesa dels vinagres: acidesa total expressada en grams d'àcid acètic per 100 mil·lilitres.

3. Vinagre de vi: és el producte obtingut exclusivament per fermentació acètica del vi.

4. Vinagre de fruita o vinagre de baies: és el producte obtingut a partir de fruita o de baies de fruita mitjançant fermentació alcohòlica i acètica.

5. Vinagre de sidra: és el producte obtingut a partir de sidra, mitjançant fermentació acètica.

6. Vinagre d'alcohol: és el producte obtingut per la fermentació acètica d'alcohol destil·lat d'origen agrícola.

7. Vinagre de cereals: és el producte obtingut, sense destil·lació intermèdia, pel procediment de doble fermentació alcohòlica i acètica, a partir de qualsevol cereal en gra, el midó del qual s'hagi transformat en sucres mitjançant la diastasa de l'ordi maltat o per qualsevol altre procés.

8. Vinagre de malta: és el producte obtingut, sense destil·lació intermèdia, pel procediment de doble fermentació alcohòlica i acètica, a partir de l'ordi maltat, amb addició de gra o sense, el midó del qual s'ha desdoblant en sucres mitjançant la diastasa de l'ordi maltat.

9. Vinagre de malta destil·lat: és el producte obtingut mitjançant la destil·lació del vinagre de malta, a pressió reduïda, que només conté els components volàtils del vinagre de malta del qual deriva.

10. Vinagre balsàmic: és el producte obtingut per addició de most de raïm, most de raïm concentrat o most de raïm concentrat rectificat al vinagre de vi, que dona lloc a un vinagre dolç, amb un contingut mínim de sucre total de 150 g/l, procedent exclusivament dels mostos indicats.

11. Vinagre balsàmic de sidra: és el producte obtingut per addició de suc concentrat de poma al vinagre de sidra, que dona lloc a un vinagre dolç amb un contingut mínim de sucre total de 150 g/l, procedent exclusivament del suc concentrat de poma.

12. Altres vinagres: vinagres obtinguts a partir de productes d'origen agrícola no recollits en els apartats 3 a 11, tots dos inclusivament, per doble fermentació.

Article 4. *Pràctiques permeses.*

1. La centrifugació, filtració i clarificació, amb coadjuvants tecnològics o sense.

2. En cas que sigui necessari afavorir la multiplicació dels bacteris acètics, la utilització de substàncies orgàniques, en particular, preparacions de malta, midó líquid, glucosa i substàncies inorgàniques com ara fosfats i sals d'amoni.

3. Els tractaments tèrmics, com ara l'esterilització, la pasteurització i la refrigeració.

4. L'addició d'aigua al líquid alcohòlic per reduir el seu grau i facilitar l'acetificació, així com als vinagres elaborats, sempre que no es faci en la fase de comerç detallista.

5. El tractament amb carbó actiu rentat d'origen vegetal per atenuar-ne el color, a condició que no deixi en els vinagres substàncies estranyes a aquests.

6. L'ús de bacteris acètics seleccionats i cultivats en estat de puresa.

7. L'oxidació forçada per mitjà d'aire o oxigen pur, per facilitar l'acetificació.

8. En els vinagres de vi i de sidra, l'ús d'àcid fític i les seves sals desferritzants, condicionat a l'autorització prèvia per part de l'òrgan competent de la comunitat autònoma en la qual radiqui la instal·lació industrial.

9. L'envelliment, entès com l'operació que consisteix a deixar que es desenvolupin naturalment en recipients apropiats (fusta de roure) certes reaccions que li confereixen al vinagre qualitats organolèptiques que no tenia anteriorment.

Article 5. *Pràctiques prohibides.*

1. La mescla de vinagres de diferent naturalesa.
2. L'addició d'alcohol a les primeres matèries i durant el procés d'elaboració dels vinagres, excepte en el vinagre d'alcohol.
3. L'addició d'àcid acètic.

Article 6. *Substàncies prohibides.*

En l'elaboració de vinagres, es prohibeix l'addició de les substàncies següents:

- a) Olis de llavor de raïm, naturals i artificials.
- b) Residus de destil·lació, residus de fermentació i altres productes secundaris derivats d'aquests.
- c) Substàncies extretes de tot tipus de pellofa.

Article 7. *Primeres matèries i ingredients facultatius.*

1. Primeres matèries:

- a) Vins de l'annex XI ter del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea una organització comuna de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per a determinats productes agrícoles (Reglament únic per a les OCM).
- b) Sidres.
- c) Sucs de fruites.
- d) Aiguardents, destil·lats d'origen agrícola, alcohols etílics d'origen agrícola i begudes alcohòliques.
- e) Altres productes d'origen agrícola que continguin midó, sucres o midó i sucres, incloent, entre d'altres, grans de cereals i malta d'ordi.

2. Ingredients facultatius:

- a) Plantes i/o parts de plantes aromàtiques i/o espècies i/o fruites, senceres o no, i/o aromes que compleixin els requisits que estableix el Reglament (CE) núm. 1334/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants utilitzats en els aliments i pel qual es modifiquen el Reglament (CEE) núm. 1601/91 del Consell, els reglaments (CE) núm. 2232/96 i (CE) núm. 110/2008 i la Directiva 2000/13/CE.
- b) Sucs de fruites.
- c) Mostos de raïm.
- d) Mel.
- e) Sucre.
- f) Sal.
- g) Additius autoritzats per la normativa d'aplicació horitzontal sobre aquesta matèria, inclòs el caramel per a la coloració.

3. Totes les primeres matèries i ingredients utilitzats en l'elaboració dels vinagres han de complir els requisits que els exigeixi la legislació alimentària específica o ser utilitzats de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 258/97, de 27 de gener, sobre nous aliments i nous ingredients alimentaris.

No obstant això, els vins de l'annex XI ter del Reglament (CE) núm. 1234/2007, de 22 d'octubre, i les sidres utilitzades en l'elaboració de vinagres poden superar els límits d'acidesa volàtil màxima establerts en la seva normativa específica.

Article 8. *Característiques dels productes acabats.*

Els vinagres han de presentar les característiques següents:

- a) Un contingut de C¹⁴ corresponent al seu origen biològic.
- b) Un contingut de metanol que no excedeixi els 0,5 g/l.
- c) Acidesa total, expressada en grams d'àcid acètic per litre.

Vinagre de vi: mínim 60 g/l.
Altres vinagres: mínim 50 g/l.

- d) Alcohol residual.

Vinagre de vi: màxim 1,5 per 100 V/V.
Altres vinagres: màxim 0,5 per 100 V/V.

Com a excepció, l'alcohol residual màxim dels vinagres amb denominació d'origen protegida (DOP) o indicació geogràfica protegida (IGP) ha de ser el que s'estableixi en el plec de condicions corresponent, una vegada la DOP o IGP quedi inscrita en el Registre comunitari, o en cas de no estar inscrita encara, tingui protecció nacional transitòria.

- e) Extracte sec.

Vinagre de vi: mínim 1,2 g/l i grau d'àcid acètic.

- f) Acetoïna.

Vinagre de vi: mínim 30 mg/l.

Article 9. *Mètodes d'anàlisi.*

La comprovació analítica de les característiques del vinagre conforme als paràmetres fixats a la present normativa es practica mitjançant l'aplicació de mètodes de preparació de mostra i d'anàlisi que estableix la legislació comunitària, i si no, pels mètodes validats per l'Organització Internacional de la Vinya i del Vi, els fixats pel *Codex Alimentarius* i aquells mètodes d'organismes nacionals i internacionals de reconeguda solvència.

Article 10. *Envasament.*

El vinagre destinat al consumidor final s'ha de presentar envasat, i es pot trobar a granel quan es destini a les indústries, els majoristes i altres entitats similars.

Article 11. *Etiquetatge.*

1. L'etiquetatge dels productes objecte de la present reglamentació es regeix pel que disposen les normes comunitàries i nacionals relatives a l'etiquetatge general dels productes alimentaris. A més, s'ha d'ajustar a les especificacions que s'indiquen en els apartats següents.

2. La denominació de venda del vinagre ha de ser alguna de les establertes en els punts 3 a 12, tots dos inclusivament, de l'article 3, tenint en compte el següent:

- a) En el cas dels vinagres recollits a l'article 3.4, la denominació de venda ha de ser «vinagre de...», seguida del nom de la fruita o de la baia de procedència, o «vinagre de fruites» o «vinagre de baies», si procedeix de la mescla de diverses fruites o diverses baies.

b) En el cas dels vinagres recollits a l'article 3.12, la denominació de venda ha de ser «vinagre de...», seguida de la indicació de la matèria o primeres matèries utilitzades.

En el cas dels vinagres elaborats a partir de vi aromatitzat, la denominació de venda ha de ser «vinagre obtingut a partir de vi aromatitzat».

c) En el cas dels vinagres recollits als apartats 3 al 12, tots dos inclusivament, de l'article 3, que estiguin aromatitzats o als quals s'hagin afegit, com a element caracteritzador, plantes i/o parts de plantes aromàtiques i/o espècies i/o aromes que compleixin els requisits especificats en el Reglament (CE) núm. 1334/2008, de 16 de desembre, la denominació de venda s'ha de completar amb la indicació «aromatitzat» o «amb addició d'espècies», respectivament.

En el cas del vinagre al qual s'hagin addicionat espècies, la denominació de venda pot ser «vinagre de... al...».

d) Com a excepció, la denominació de venda dels vinagres amb DOP o IGP ha de ser la que estableixi el plec de condicions corresponent, una vegada la DOP o IGP quedi inscrita en el Registre comunitari o, en cas de no estar encara inscrita, tingui protecció nacional transitòria.

3. S'ha d'indicar el grau d'acidesa, seguit del símbol «%» o «°».

Respecte al grau d'acidesa reflectit a l'etiqueta, s'ha d'admetre, sempre que el vinagre compleixi el mínim establert a l'article 8.2.a), una diferència, en més o en menys, de 0,2°.

4. Els vinagres poden incloure, a l'etiquetatge, les indicacions facultatives següents:

a) Dolç: vinagre amb un contingut de matèries reductores mínim de 150 g/l.

b) Semidolç: vinagre amb un contingut de matèries reductores mínim de 60 g/l i inferior a 150 g/l.

c) Anyenc: vinagre sotmès a un període d'envelliment mínim de dotze mesos en recipients de fusta de roure, la capacitat dels quals no excedeixi els 1.000 litres.

Així mateix, poden incloure, a l'etiquetatge, altres indicacions facultatives, sempre que aquestes siguin conformes amb la normativa sobre etiquetatge de productes alimentaris.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la present reglamentació no s'apliquen als productes fabricats o comercialitzats legalment, en els altres estats membres de la Unió Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC) parts contractants de l'Acord de l'Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició transitòria única. *Comercialització d'existències de productes.*

Els productes fabricats, abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, que satisfacin les disposicions aplicables en el dit moment es poden comercialitzar fins que se n'esgotin les existències.

Els vinagres comercialitzats o etiquetats fins al 30 d'abril de 2013 que satisfacin les disposicions aplicables abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret es poden comercialitzar fins que se n'esgotin les existències.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que disposen aquest Reial decret i, en particular, el Reial decret 2070/1993, de 26 de novembre, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració i comercialització dels vinagres.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

El present Reial decret té caràcter bàsic, a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre les bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 13 d'abril de 2012.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN