

VINAGRES. COMPOSICIÓN Y ETIQUETADO.

Utilización del término “vinagre” en un producto en el que se ha empleado ácido acético (E – 260).

Fecha del acuerdo: 11 de diciembre de 2013.

Se ha recibido consulta en esta Unidad sobre la posibilidad de emplear ácido acético (E – 260) en vinagres destinados a la elaboración de conservas.

En concreto, se señala una aparente contradicción entre lo establecido en la norma sectorial nacional sobre vinagres con la normativa vigente en materia de aditivos, lo que genera inseguridad jurídica al que emplea esta materia prima.

Los argumentos que expone quien realiza la consulta son los siguientes:

- El artículo 5.3 del Real Decreto 661/2011 establece que la adición de ácido acético es una práctica prohibida en la elaboración de vinagres.
- Sin embargo, en el Reglamento (CE) N° 1333/2008, el ácido acético aparece dentro del grupo de aditivos permitidos como *quantum satis* para su uso en vinagre.

Por todo ello, se solicita una aclaración al respecto.

Este informe se emite una vez consultada la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y de acuerdo con el Instituto Nacional del Consumo (INC) y los Servicios de Control de la Calidad Agroalimentaria de las Comunidades Autónomas.

- Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Comunicación interpretativa de la Comisión sobre las denominaciones de venta de los productos alimenticios (91/C 270/02) (DOUE N° C 270/2, de 15 de octubre de 1991).
- El Reglamento (CE) N° 1333/2008 clasifica el ácido acético (E – 260) entre los aditivos de Grupo I, con una dosis máxima específica *quantum satis*, lo que implica que no se especifica un nivel numérico máximo y que las sustancias se utilizarán de conformidad con la buena práctica de fabricación, en una cantidad no superior a la necesaria para lograr el fin perseguido y a condición de que no se induzca a error al consumidor.
- En el marco general establecido por el Reglamento (CE) N° 1333/2008, el ácido acético (E – 260), como aditivo de Grupo I, podría utilizarse en

la elaboración de vinagre, teniendo que ser este uso conforme a la definición de aditivo alimentario recogida en el artículo 3.2.a) del citado Reglamento, que es la siguiente:

«Aditivo alimentario», toda sustancia que normalmente no se consume como alimento en sí misma ni se use como ingrediente característico de los alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada – con un propósito tecnológico – a un alimento durante su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento tenga por efecto, o quepa razonablemente prever que tenga por efecto, que el propio aditivo o sus subproductos se conviertan directa o indirectamente en un componente del alimento;

- El vinagre es un producto que no cuenta con normativa armonizada específica en el ámbito de la Unión Europea.
- Desde el punto de vista sectorial, el Real Decreto 661/2012 es la legislación que han de satisfacer los vinagres elaborados y comercializados en España, sin perjuicio de la cláusula de reconocimiento mutuo de esta norma.
- El artículo 3.1 del Real Decreto 661/2012 establece la definición general del vinagre.

“1. Vinagre: Es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario”.
- Los apartados 3 a 12, ambos inclusive, del artículo 3 del Real Decreto 661/2012 establecen las definiciones específicas de los distintos tipos de vinagre elaborados y comercializados en España.
- El artículo 5.3 del Real Decreto 661/2012 establece que la adición de ácido acético es una práctica prohibida en la elaboración de vinagres. En términos similares están redactadas las normas sobre vinagres de otros Estados miembros de la Unión Europea, entre ellos, Italia, Francia y Portugal, y la norma europea EN 13188.
- En relación con la denominación de venta, el artículo 6 del Real Decreto 1334/1999 establece que:

“1. La denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones de la Comunidad Europea que le sean aplicables.

a) A falta de disposiciones de la Comunidad Europea, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas que le sean aplicables en España”.

- El artículo 11.2 del Real Decreto 661/2012 establece que:
 - “2. La denominación de venta del vinagre deberá ser alguna de las establecidas en los puntos 3 a 12, ambos inclusive, del artículo 3, (...)”.
- En relación con la lista de ingredientes, el artículo 7.4 del Real Decreto 1334/1999 establece que:
 - “4. Los ingredientes se designarán por su nombre específico, y siempre de acuerdo con las reglas del artículo 6, «Denominación de venta», excepto en los casos especificados en los apartados 5 y 6 del presente artículo”.
- La Comunicación interpretativa de la Comisión sobre las denominaciones de venta de los productos alimenticios (91/C 270/02) precisa las condiciones en las que un Estado miembro puede rechazar legítimamente una denominación susceptible de confundir al consumidor. Asimismo, establece que, en tal caso, los Estados miembros tienen derecho a imponer una denominación de venta distinta, la cual no debe dar lugar a una depreciación del producto importado.
- La denominación de venta “vinagre” es objeto de un análisis específico en la citada Comunicación interpretativa, con las siguientes conclusiones:
 - En una mayoría de Estados miembros, la denominación vinagre se reserva para el producto obtenido a partir de la doble fermentación, alcohólica y acética, cualquiera que sea la materia prima de origen agrícola utilizada.
 - La nomenclatura arancelaria establece una distinción entre los productos procedentes de la doble fermentación alcohólica y acética de origen agrícola y los “sucedáneos de vinagre obtenidos a partir de ácido acético”.
 - La doble fermentación, alcohólica y acética, es una característica esencial en el proceso de fabricación del vinagre.
 - Un producto obtenido por “disolución” no presenta la característica esencial para poder acogerse a la denominación “vinagre”, por lo que puede considerarse que pertenece a otra categoría.

Por lo tanto, la Comisión considera que un Estado miembro puede prohibir en su territorio la comercialización bajo la denominación de vinagre de los productos obtenidos por disolución de ácido acético en agua, incluso si estos últimos han sido fabricados y comercializados legalmente bajo esta denominación en otro Estado miembro.

- En aplicación de esta Comunicación interpretativa, teniendo en cuenta el Real Decreto 661/2012, se considera que un producto elaborado empleando ácido acético (E – 260) no puede comercializarse como vinagre en España.

En España, un producto elaborado empleando ácido acético (E – 260) no puede comercializarse con la denominación de venta “vinagre” ni designarse como “vinagre” en la lista de ingredientes.