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.

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 100, de 26 de abril de 2012
Referencia: BOE-A-2012-5529

ÍNDICE

Preámbulo . . . 3

Artículos . . . 3

Artículo 1. Objeto de la norma. . . . 3

Artículo 2. Modificación del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. . . . 3

Artículo 3. Definiciones. . . . 4

Artículo 4. Prácticas permitidas. . . . 4

Artículo 5. Prácticas prohibidas. . . . 4

Artículo 6. Sustancias prohibidas. . . . 5

Artículo 7. Materias primas e ingredientes facultativos. . . . 5

Artículo 8. Características de los productos terminados. . . . 5

Artículo 9. Métodos de análisis. . . . 6

Artículo 10. Envasado. . . . 6

Artículo 11. Etiquetado. . . . 6

Disposiciones adicionales . . . 7

Disposición adicional única. Cláusula de reconocimiento mutuo. . . . 7

Disposiciones transitorias . . . 7

Disposición transitoria única. Comercialización de existencias de productos. . . . 7

Disposiciones derogatorias 7

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.. 7

Disposiciones finales 7

Disposición final primera. Título competencial. 7

Disposición final segunda. Entrada en vigor. 7

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: 27 de febrero de 2026

El Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres, establece la ordenación jurídica del vinagre, regulando los requisitos para su elaboración, circulación y comercialización, que afectan tanto a los requisitos higiénico-sanitarios de su elaboración como a la calidad comercial del producto.

Dado que los requisitos higiénico-sanitarios que figuran en el Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre, han sido armonizados por diversas disposiciones comunitarias de carácter horizontal, los artículos de esta norma que hacen referencia a los mismos, se encuentran derogados de facto.

Con el fin de garantizar la leal competencia entre las industrias, en el marco del mercado único, mejorar la competitividad del sector y dotar de las mismas condiciones a todos los productores, mediante el establecimiento de un marco normativo unitario, que sea de aplicación a todo el territorio nacional y les asegure un tratamiento uniforme en el mismo, es preciso adecuar la normativa sobre vinagres a la realidad del mercado, fundamentalmente, en lo relativo a la definición de nuevos productos, a las características de los productos terminados y a su etiquetado. Adicionalmente, se considera necesario hacer extensiva la aplicación de la norma a los vinagres amparados por denominación de origen protegida e indicación geográfica protegida.

En consecuencia, es pertinente simplificar, adaptar y actualizar la norma de calidad específica sobre vinagres, de acuerdo con la solicitud formulada por el sector. Para ello, procede derogar el Real Decreto 2070/1993, de 23 de noviembre, y sustituir el contenido de la totalidad de la sección 2.ª y de los apartados 3.24.65.d) y 3.24.69 de la sección 4.ª del capítulo XXIV del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, reemplazándolos por la presente norma de calidad.

Dado el carácter marcadamente técnico de los requisitos regulados en la presente disposición, el instrumento idóneo para establecerlos es el real decreto.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva 98/34/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, que incorpora esta Directiva al ordenamiento jurídico español.

En el proceso de tramitación de este real decreto, han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, del Ministro de Industria, Energía y Turismo, del Ministro de Economía y Competitividad y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de abril de 2012,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto de la norma.*

Establecer las normas básicas de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres.

Artículo 2. *Modificación del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.*

El contenido de la totalidad de la sección 2.ª y de los apartados 3.24.65.d) y 3.24.69 de la sección 4.ª del capítulo XXIV del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se

aprueba el texto del Código Alimentario Español, queda sustituido por las disposiciones contenidas en esta norma de calidad.

Artículo 3. *Definiciones.*

1. Vinagre: Es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario.
2. Grado de acidez de los vinagres: Acidez total expresada en gramos de ácido acético por 100 mililitros.
3. Vinagre de vino: Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.
4. Vinagre de frutas o vinagre de bayas: Es el producto obtenido a partir de frutas o de bayas de fruta mediante fermentación alcohólica y acética.
5. Vinagre de sidra: Es el producto obtenido a partir de sidra, mediante fermentación acética.
6. Vinagre de alcohol: Es el producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola.
7. Vinagre de cereales: Es el producto obtenido, sin destilación intermedia, por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética, a partir de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se haya transformado en azúcares mediante la diastasa de la cebada malteada o por cualquier otro proceso.
8. 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.
9. Vinagre de malta destilado: Es el producto obtenido mediante la destilación del vinagre de malta, a presión reducida, que sólo contiene los componentes volátiles del vinagre de malta del que se deriva.
10. Vinagre balsámico: Es el producto obtenido por adición de mosto de uva, mosto de uva concentrado o mosto de uva concentrado rectificado al vinagre de vino, dando lugar a un vinagre dulce, con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l, procedente exclusivamente de los mostos indicados.
11. Vinagre balsámico de sidra: Es el producto obtenido por adición de zumo concentrado de manzana al vinagre de sidra, dando lugar a un vinagre dulce con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l, procedente exclusivamente del zumo concentrado de manzana.
12. Otros vinagres: Vinagres obtenidos a partir de productos de origen agrícola no contemplados en los apartados 3 a 11, ambos inclusive, por doble fermentación.

Artículo 4. *Prácticas permitidas.*

1. **(Derogado)**
2. **(Derogado)**
3. Los tratamientos térmicos, tales como la esterilización, la pasteurización y la refrigeración.
4. 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.
5. **(Derogado)**
6. El empleo de bacterias acéticas seleccionadas y cultivadas en estado de pureza.
7. La oxidación forzada por medio de aire u oxígeno puro, para facilitar la acetificación.
8. **(Derogado)**
9. El envejecimiento, entendido como la operación que consiste en dejar que se desarrollen naturalmente en recipientes apropiados (madera de roble), ciertas reacciones que le confieren al vinagre cualidades organolépticas que no tenía anteriormente.

Artículo 5. *Prácticas prohibidas.*

1. La mezcla de vinagres de distinta naturaleza.

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

3. La adición de ácido acético.

Artículo 6. *Sustancias prohibidas.*

En la elaboración de vinagres, se prohíbe la adición de las siguientes sustancias:

a) Aceites de pepitas de uva, naturales y artificiales.

b) Residuos de destilación, residuos de fermentación y otros productos secundarios derivados de éstos.

c) Sustancias extraídas de todo tipo de hollejo.

Artículo 7. *Materias primas e ingredientes facultativos.*

1. Materias primas:

a) Vinos del anexo XI ter del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM).

b) Sidras.

c) Zumos de frutas.

d) Aguardientes, destilados de origen agrícola, alcoholes etílicos de origen agrícola y bebidas alcohólicas.

e) Otros productos de origen agrícola que contengan almidón, azúcares o almidón y azúcares, incluyendo, entre otros, granos de cereales y malta de cebada.

2. Ingredientes facultativos:

a) Plantas y/o partes de plantas aromáticas y/o especias y/o frutas, enteras o no, y/o aromas que cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) n.º 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 2232/96 y (CE) n.º 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

b) Zumo de frutas y zumo de frutas concentrado.

c) Mosto de uva, mosto de uva concentrado y mosto de uva concentrado rectificado.

d) Miel.

e) Azúcar.

f) Sal.

g) Aditivos autorizados por la normativa de aplicación horizontal sobre esta materia, incluido el caramelo para la coloración.

h) Mosto de uva fresca “apagado” con alcohol para el vinagre con denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP), en los términos establecidos en el correspondiente pliego de condiciones.

3. Todas las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de los vinagres deberán cumplir los requisitos que les exija la legislación alimentaria específica o ser utilizados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 258/97, de 27 de enero, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

No obstante lo anterior, los vinos del anexo XI ter del Reglamento (CE) n.º 1234/2007, de 22 de octubre, y las sidras empleados en la elaboración de vinagres podrán superar los límites de acidez volátil máxima establecidos en su normativa específica.

Artículo 8. *Características de los productos terminados.*

Los vinagres deberán presentar las siguientes características:

a) Un contenido de C^{14} correspondiente a su origen biológico.

b) Un contenido de metanol que no exceda de 0,5 g/l.

c) Acidez total, expresada en gramos de ácido acético por litro.

Vinagre de vino: Mínimo 60 g/l.
Otros vinagres: Mínimo 50 g/l.

d) Alcohol residual.

Vinagre de vino: Máximo 1,5 por 100 V/V.
Otros vinagres: Máximo 0,5 por 100 V/V.

Como excepción, el alcohol residual máximo de los vinagres con denominación de origen protegida (DOP) o indicación geográfica protegida (IGP) será el que se establezca en el correspondiente pliego de condiciones, una vez la DOP o IGP quede inscrita en el Registro Comunitario, o en caso de no estar aún inscrita, tenga protección nacional transitoria.

e) Extracto seco.

Vinagre de vino: Mínimo 1,2 g/l y grado de ácido acético.

f) Acetoína.

Vinagre de vino: Mínimo 30 mg/l.

Artículo 9. *Métodos de análisis.*

La comprobación analítica de las características del vinagre conforme a los parámetros fijados en la presente normativa, se practicará mediante la aplicación de métodos de preparación de muestra y de análisis establecidos en la legislación comunitaria, y en su defecto, por los métodos validados por la Organización Internacional de la Viña y del Vino, los fijados por el *Codex Alimentarius* y aquellos métodos de organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

Artículo 10. *Envasado.*

El vinagre destinado al consumidor final deberá presentarse envasado, pudiendo encontrarse a granel cuando se destine a las industrias, los mayoristas y otras entidades similares.

Artículo 11. *Etiquetado.*

1. El etiquetado de los productos objeto de la presente reglamentación se regirá por lo dispuesto en las normas comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios. Además, se ajustará a las especificaciones que se indican en los siguientes apartados.

2. La denominación de venta del vinagre deberá ser alguna de las establecidas en los puntos 3 a 12, ambos inclusive, del artículo 3, teniendo en cuenta lo siguiente:

a) En el caso de los vinagres contemplados en el artículo 3.4, la denominación de venta será «vinagre de...», seguida del nombre de la fruta o de la baya de procedencia, o «vinagre de frutas» o «vinagre de bayas», si procede de la mezcla de varias frutas o varias bayas.

b) En el caso de los vinagres contemplados en el artículo 3.12, la denominación de venta deberá ser «vinagre de...», seguida de la indicación de la materia o materias primas empleadas.

En el caso de los vinagres elaborados a partir de vino aromatizado, la denominación de venta será «vinagre obtenido a partir de vino aromatizado».

c) En el caso de los vinagres contemplados en los apartados 3 al 12, ambos inclusive, del artículo 3, que estén aromatizados o a los que se les hayan añadido, como elemento caracterizante, plantas y/o partes de plantas aromáticas y/o especias y/o aromas que cumplan los requisitos especificados en el Reglamento (CE) n.º 1334/2008, de 16 de diciembre, la denominación de venta deberá completarse con la indicación «aromatizado» o «con adición de especias», respectivamente.

En el caso del vinagre al que se le hayan adicionado especias, la denominación de venta podrá ser «vinagre de... al...».

d) Como excepción, la denominación de venta de los vinagres con DOP o IGP será la que establezca el correspondiente pliego de condiciones, una vez la DOP o IGP quede

inscrita en el Registro Comunitario o, en caso de no estar aún inscrita, tenga protección nacional transitoria.

3. Se indicará el grado de acidez, seguido del símbolo “%” o “°”.

Con respecto al grado de acidez reflejado en la etiqueta, se admitirá, siempre que el vinagre cumpla con el mínimo establecido en el artículo 8.c), una diferencia, en más o en menos, de 0,2°, y, para los vinagres acogidos a Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP), de 0,5°.

4. Los vinagres podrán incluir, en su etiquetado, las siguientes indicaciones facultativas:

a) Dulce: Vinagre con un contenido de materias reductoras mínimo de 150 g/l.

b) Semidulce: Vinagre con un contenido de materias reductoras mínimo de 60 g/l e inferior a 150 g/l.

c) Añejo: Vinagre sometido a un periodo de envejecimiento mínimo de doce meses en recipientes de madera de roble, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros.

Asimismo, podrán incluir, en su etiquetado, otras indicaciones facultativas, siempre y cuando éstas sean conformes con la normativa sobre etiquetado de productos alimenticios.

Disposición adicional única. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados, en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC) Partes Contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

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

Los productos fabricados, antes de la entrada en vigor de este real decreto, que satisfagan las disposiciones aplicables en dicho momento, podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

Los vinagres comercializados o etiquetados hasta el 30 de abril de 2013, que satisfagan las disposiciones aplicables antes de la entrada en vigor de este real decreto, podrán comercializarse hasta el agotamiento de las existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en este real decreto y en particular, el Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres.

Disposición final primera. *Título competencial.*

El presente real decreto tiene carácter básico, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 13 de abril de 2012.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

Este documento es de carácter informativo y no tiene valor jurídico.