

En virtud del artículo 64, apartado 4, de la Ley de agricultura [Boletín Oficial de la República de Eslovenia n.ºs 45/08, 57/12 y 90/12 – ZdZPVHVVR (Ley por la que se modifican ciertas leyes relativas a la seguridad alimentaria, la medicina veterinaria y la fitosanidad), 26/14, 32/15, 27/17 y 22/18], el Ministro de Agricultura, Silvicultura y Alimentación, por la presente, emite lo siguiente:

NORMAS
relativas a la calidad del vinagre y el ácido acético diluido

I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1
(Contenido)

Las presentes Normas establecen las condiciones de calidad mínima, etiquetado y clasificación que deben presentar el vinagre fermentado naturalmente (en adelante, «vinagre») y un sucedáneo del vinagre obtenido mediante la dilución de ácido acético (en adelante, «ácido acético diluido») comercializados.

Artículo 2
(Cláusula y procedimiento de información)

1. Las presentes Normas se establecen en virtud del procedimiento de información de conformidad con la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información (DO L 241 de 17.9.2015, p. 1).
2. Las disposiciones de las presentes Normas no se aplicarán a los productos que, de acuerdo con la legislación nacional, proporcionan un nivel de protección del interés público equivalente al previsto en la legislación de la República de Eslovenia, y sean legalmente:
 - producidos o comercializados en otros Estados miembros de la Unión Europea y Turquía, o
 - producidos en los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), que también sean signatarios del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo.
3. Estas Normas se aplicarán de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 2019/515 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de marzo de 2019, relativo al reconocimiento mutuo de mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 764/2008 (DO L 91 de 29.3.2019, p. 1).

II. DISPOSICIONES ESPECIALES

1. Vinagre

Artículo 3 (Vinagre)

El vinagre es un producto en el que se forma ácido acético por medio de un proceso biológico con doble fermentación, etílica y de ácido acético, a partir de materias primas de origen agrícola. Debe contener los productos característicos de la fermentación (por ejemplo, ácido 2-quetoglucónico, ácido 5-quetoglucónico, ácido glucónico, ácido cítrico, aminoácidos y acetoína, 2,3-butilenglicol).

Artículo 4 (Materias primas)

El vinagre debe elaborarse con una de las materias primas siguientes:

- vino apto para la elaboración de vinagre de conformidad con las reglamentaciones que regulan la calidad del vino,
- fruta o frutos de baya, vino de fruta, vino de bayas, sidra de manzana,
- alcohol destilado de origen agrícola,
- otros productos de origen agrícola que contengan almidón o azúcares o almidón y azúcar, procedentes de semillas de cereales, malta de cebada y suero de leche.

Artículo 5 (Clasificación)

En función de las materias primas utilizadas, el vinagre comercializado se clasifica como:

- 1) vinagre de vino elaborado exclusivamente a partir de vino mediante un proceso biológico de fermentación de ácido acético;
- 2) vinagre de fruta elaborado exclusivamente a partir de vino de fruta mediante un proceso biológico de fermentación de ácido acético;
- 3) vinagre de sidra de manzana elaborado exclusivamente a partir de sidra de manzana mediante un proceso biológico de fermentación de ácido acético;
- 4) vinagre de alcohol elaborado exclusivamente a partir de alcohol de origen agrícola mediante un proceso biológico de fermentación de ácido acético;
- 5) vinagre de cereales elaborado a partir de semillas de cereales mediante un proceso biológico de fermentación de ácido acético sin destilación intermedia;
- 6) otros tipos de vinagre (por ejemplo, vinagre de orujo, vinagre de cerveza, vinagre de malta, vinagre de miel, vinagre de suero de leche).

Artículo 6
(Coadyuvantes tecnológicos)

En función de la justificación tecnológica, pueden utilizarse los coadyuvantes tecnológicos siguientes en la producción de vinagre:

- extractos de levadura, preparaciones de malta, sirope de glucosa y sustancias inorgánicas (por ejemplo, fosfatos, sales de amonio, etc.) para el suministro de bacterias de ácido acético,
- agentes clarificantes, limpiadores y filtrantes.

Artículo 7
(Vinagre especial)

Es posible añadir los componentes siguientes al vinagre con el fin de refinar el olor y el sabor (en adelante, «vinagre especial»):

a) plantas o partes de plantas, incluidas hierbas aromáticas, especias y frutas, que pueden ser:

- frescas o secas o troceadas o enteras,
- en forma de extractos;

b) zumos de frutas y mostos concentrados o no concentrados;

c) miel;

d) azúcar; y

e) sal.

Artículo 8
(Sustancias prohibidas)

En la producción de vinagre se prohíbe utilizar lo siguiente:

- fracciones de aceite de semillas y orujo,
- residuos de la destilación y fermentación etílicas y sus productos derivados,
- sustancias extruidas de orujo,
- todo tipo de ácidos,
- sustancias para aumentar el extracto y las cenizas.

Artículo 9
(Características sensoriales)

El olor y el sabor del vinagre deberán ser característicos del tipo de materia prima a partir de la cual se elabora el vinagre. El vinagre deberá ser transparente, sin turbiedad ni sedimentos causados por microorganismos, con excepción del vinagre de sidra de manzana y el vinagre de vino, en los que pueden aparecer impurezas y sedimentos derivados de la materia prima.

Artículo 10
(Calidad mínima)

El vinagre comercializado deberá cumplir las siguientes condiciones mínimas de calidad:

a) acidez total, calculada en forma de ácido acético, para:

- vinagre, excepto para el vinagre de vino y el vinagre de vino diluido, un mínimo de 50 g/l,
- vinagre de vino, un mínimo de 60 g/l,
- vinagre de vino diluido, un mínimo de 40 g/l;

b) contenido de alcohol residual para:

- vinagre, excepto para el vinagre de vino y el vinagre especial a partir de vinagre de vino, un máximo de 0,5 % vol.,
- vinagre de vino, un máximo de 1,0% vol.,
- vinagre especial a partir de vinagre de vino, un máximo de 3 % vol.;

c) contenido de cenizas para:

- vinagre de vino y vinagre de vino diluido, un máximo de 3,5 g/l.

Artículo 11
(Autenticidad)

El vinagre comercializado, en términos de autenticidad, deberá contener los productos característicos de la fermentación a los que hace referencia el artículo 3 de estas Normas, que deben ser demostrables.

Artículo 12
(Contenido de ácido acético)

1. El vinagre podrá contener únicamente una acidez total, expresada en forma de ácido acético, equivalente a la formada durante la fermentación de ácido acético.
2. Además del ácido acético, el vinagre solo podrá contener los ácidos orgánicos que se originan a partir de la materia prima utilizada o que se forman durante la fermentación de ácido acético.
3. Para estandarizar el contenido de ácido acético, podrá añadirse al vinagre agua que cumpla los requisitos de las reglamentaciones que regulan el agua potable.

Artículo 13
(Vinagre mixto)

1. Los tipos de vinagre a los que hace referencia el artículo 5 de estas Normas podrán mezclarse entre sí si dicho vinagre mixto está marcado de conformidad con estas Normas.
2. Está prohibido mezclar vinagre obtenido por fermentación con ácido acético.

Artículo 14
(Etiquetado del vinagre)

1. Deberá usarse el término «vinagre» para marcar el vinagre producido de conformidad con el procedimiento biológico natural al que hace referencia el artículo 3 de estas Normas y de conformidad con el artículo 12, apartado 3, de estas Normas.
2. El vinagre elaborado con una materia prima deberá marcarse con el término «vinagre» y la indicación de la materia prima, o «vinagre de vino diluido», si se produjo mediante la dilución de, por ejemplo, vinagre de vino.
3. El vinagre elaborado a partir de diferentes materias primas deberá marcarse con el término «vinagre» o «vinagre mixto» y con la indicación de todas las materias primas por orden decreciente de cantidad de la materia prima.
4. El vinagre que contiene aditivos, al que hace referencia el artículo 7 de estas Normas, deberá contener una indicación del tipo de ingrediente (por ejemplo, vinagre de sidra de manzana con miel) en el nombre del producto, excepto para el vinagre que contiene un aditivo que aparece en:
 - el artículo 7, apartado 1, letra a), de estas Normas, que puede denominarse «vinagre de hierbas»,
 - el artículo 7, apartado 1, letra b), de estas Normas, que puede denominarse «vinagre balsámico».
5. La acidez total del vinagre, expresada en forma de ácido acético en g/100 ml, debe expresarse en la etiqueta como «..... % de acidez», que indica el porcentaje en volumen de ácido acético.

2. Ácido acético diluido

Artículo 15
(Ácido acético diluido)

1. El ácido acético diluido, apto para el consumo, es un producto obtenido de la dilución de ácido acético con agua potable y no contiene los productos de fermentación típicos a los que hace referencia el artículo 3 de estas Normas.
2. El ácido acético diluido podrá contener entre un 4 y un 30 % de ácido acético y el porcentaje de ácido acético deberá indicarse en el envase.

III. DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

Artículo 16
(Período transitorio)

1. Los productos comercializados deberán elaborarse y etiquetarse de conformidad con las disposiciones establecidas por estas Normas a más tardar un año después de la entrada en vigor de las presentes Normas.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado anterior, los productos elaborados y etiquetados conforme a las Normas relativas a la calidad del vinagre y el ácido acético diluido (Boletín Oficial de la República de Eslovenia n.ºs 2/04 y 45/08 – ZKme-1) antes del fin del plazo especificado mencionado en el apartado anterior podrán comercializarse hasta fin de existencias.

Artículo 17
(Expiración)

Las disposiciones de las Normas relativas a la calidad del vinagre y el ácido acético diluido (Boletín Oficial de la República de Eslovenia n.ºs 2/04 y 45/08 – ZKme-1) dejarán de aplicarse el día de entrada en vigor de las presentes Normas, no obstante, podrán seguir usándose durante un año después de la entrada en vigor de las presentes Normas.

Artículo 18
(Entrada en vigor)

Las presentes Normas entrarán en vigor el decimoquinto día tras su publicación en el Boletín Oficial de la República de Eslovenia.

Dr. Jože Podgoršek

Ministro de Agricultura,
Silvicultura y Alimentación

N.º 007-7/2020/

En Liubliana, a 30 de noviembre de 2020

EVA 2020-2330-0037