

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/1

**CL 2000/18-EURO
Junio 2000**

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **Anteproyecto de norma regional revisada para el vinagre**

PLAZO: **30 de julio de 2000**

OBSERVACIONES: **A:**

Secretario Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias - FAO Viale delle Terme di Caracalla 00100 Roma, Italia Fax: +39 (06) 5705 4593 Correo electrónico: codex@fao.org	Con copia a: Dr. Felipe Mittelbrunn García, Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, Ministerio de Sanidad y Consumo Paseo del Prado 18-20, 287071 Madrid, España Fax: +34 91596 44 87 Correo electrónico: fmittelbrunn@msc.es
--	--

Antecedentes

Como consecuencia de las recomendaciones de la Comisión sobre la conversión de las normas regionales en normas internacionales, el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas discutió la conversión de la Norma Regional (Europa) para el vinagre en su 19ª reunión (1998). El Comité acordó que no sería conveniente emprender la conversión de esta norma regional en una norma mundial, especialmente teniendo en cuenta las modalidades de comercio y las notables diferencias regionales. Recomendó que la norma se remitiera al Comité Coordinador para Europa a fin de que estudiara el modo de armonizarla con el nuevo formato de las normas del Codex y de actualizar los métodos de análisis (ALINORM 99/27, párr. 72).

El Comité Coordinador para Europa en su 21º período de sesiones tomó nota de esta decisión y acordó proponer la revisión de la norma como nuevo trabajo. La Comisión en su 23º período de sesiones aprobó esta propuesta (ALINORM 99/37, párr. 210, Apéndice VIII).

Por tanto con la presente se pide a los gobiernos que formulen observaciones, en el Trámite 3, sobre el Anteproyecto de norma revisada incluido en el Anexo. La actualización de las secciones sobre Higiene y Aditivos tiene en cuenta las últimas revisiones del Manual de Procedimiento (11ª edición, página 98) y las secciones adoptadas de la Norma general para los aditivos alimentarios.

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar sus observaciones deberán enviarlas por escrito a las direcciones arriba mencionadas **antes del 30 de julio de 2000**. Debería permitir la incorporación de las observaciones recibidas en una versión revisada del Anteproyecto, con el fin de facilitar las discusiones en el Comité.

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL REVISADA PARA EL VINAGRE
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

CODEX STAN 162-1987

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplica a los productos definidos más adelante en la Sección 2.

2. DESCRIPCION

2.1 El *vinagre* es un líquido, apto para el consumo humano, producido exclusivamente con productos idóneos que contengan almidón o azúcares, o almidón y azúcares por el procedimiento de doble fermentación, primero alcohólica y luego acética. El vinagre contiene ácido acético según se indica en la Sección 3.3. El vinagre puede contener ingredientes facultativos, según se indica en la Sección 3.2.

2.1.1 El *vinagre de vino* es el vinagre obtenido del vino por fermentación acético y en que el nivel máximo para ácidos volátiles en las materias primas puede ser superado.

2.1.2 Los *vinagre de fruta (vino)*, *vinagre de baya (vino)*, *vinagre de sidra*, son vinagres obtenidos por fermentación acética del vino de frutas o del de bayas o de la sidra, y en que el nivel máximo para ácidos volátiles en las materias primas puede ser superado. Los productos pueden obtenerse también de las frutas por el procedimiento definido en la Sección 2.1.

2.1.3 El *vinagre del alcohol* es el vinagre obtenido por fermentación acética de alcohol destilado.

2.1.4 El *vinagre de grano* es el vinagro obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la Sección 2.1 de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha convertido en azúcares mediante un procedimiento únicamente mediante la diastasa de la cebada malteada.

2.1.5 El *vinagre de malta* es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la Sección 2.1, a partir de la cebada malteada, con o sin adición de cereales en grano, cuyo almidón se ha convertido en azúcares únicamente mediante la diastasa de la cebada malteada.

2.1.6 El *vinagre de malta destilado* es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido más arriba en la Sección 2.1.5, a presión reducida. Contiene solamente los constituyente volátiles del vinagre de malta del que deriva.

2.1.7 El *vinagre de suero* es un vinagre obtenido del suero, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido en la Sección 2.1.

2.1.8 El *vinagre de miel* es un vinagre obtenido de la miel, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido en la Sección 2.1.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 MATERIAS PRIMAS

3.1.1 Las materias primas para el vinagre son:

- (i) productos de origen agrícola que contienen almidón, azúcares o almidón y azúcares, especialmente, pero o no sólo de: fruta, bayas, cereales en grano, cebada malteada, suero, miel;
- (ii) vino de uvas, de frutas o bayas, de sidra;
- (iii) alcohol destilado de origen agrícola
- (iv) alcohol destilado de origen silvícola.

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Podrán añadir al vinagre los ingredientes siguientes, en las cantidades necesarias para conferir al producto un aroma característico:

- (i) plantas, en particular hierbas, especias y frutas, o sus partes o extractos aptos para conferir aroma;
- (ii) suero;
- (iii) zumos (jugos) de frutas, o su equivalente de zumos (jugos) concentrados de frutas;
- (iv) azúcares, tal como han sido definidos en las Normas del Codex relevantes (*Codex Alimentarius*, Volumen 11);
- (v) miel, tal como ha sido definida por la Norma del Codex para Miel (CODEX STAN 12-1981, *Codex Alimentarius*, Volumen 11); y
- (vi) sal de calidad alimentaria, tal como ha sido definido en la Norma del Codex para Sal de Calidad Alimentaria (CODEX STAN 150-1985, *Codex Alimentarius*, Volumen 1A).

3.3 COMPOSICIÓN

3.3.1 CONTENIDO TOTAL DE ÁCIDO

Acido Total	
Vinagre de vino	60 g/litro como mínimo (calculado como ácido acético), y como máximo la cantidad detenible por el uso de fermentación biológica.
Otros vinagres	50 g/litro como mínimo (calculado como ácido acético), y como máximo la cantidad detenible por el uso de fermentación biológica.

3.3.2 CONTENIDO DE ALCOHOL RESIDUAL

Alcohol Residual (v/v)	
Vinagre de vino	0,5% como máximo
Otros vinagres	1% como máximo

3.3.3 SÓLIDOS SOLUBLES

Sólidos Solubles (con exclusión de los azúcares o la sal añadidos)	
Vinagre de vino	1,3 g/litro-1% ácido acético, como mínimo
Vinagre de fruta (vino), vinagre de baya (vino), vinagre de sidra	2,0 g/litro-1% ácido acético, como mínimo

3.3.4 OTROS FACTORES DE CALIDAD¹

Suma de cobre (Cu) y zinc (Zn)	10 mg/kg
Hierro (Fe)	10 mg/kg

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo los aditivos alistados abajo pueden ser utilizados, y sólo dentro de los límites especificados.

No.	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
-----	--------------------------------	--------------

4.1 ANTIOXIDANTES

220	Dióxido de azufre	70 mg/kg
300	Acido L-ascórbico	400 mg/kg

4.2 COLOR

150a	Caramelo I - natural	BPF
150d	Caramelo IV - procedimiento del sulfito de amonio	BPF
150c	Caramelo III - procedimiento del amoníaco	1 g/kg

4.3 ACENTUADORES DE AROMA (excepto en el vinagre de vino)

621	Glutamato monosódico	5 g/kg
622	Glutamato monopotásico	5 g/kg
623	Glutamato cálcico	5 g/kg

4.4 Estabilizante

1201	Polivinilpirrolidona	40 mg/kg
------	----------------------	----------

4.5 AROMAS

Aromas y aromatizantes naturales según se definen a efectos del Codex Alimentarius (Requisitos Generales para Aromatizantes, *Codex Alimentarius*, Volumen 1).

4.6 COAYUDANTES DE ELABORACIÓN

4.6.1 Nutrientes para *Acetobacterias* (como extractos de levadura, autolisatos y aminoácidos) y sales nutrientes.

¹ Cobre, zinc y hierro se quitaron de la sección sobre Contaminantes, en conformidad con las recomendaciones del Comité sobre aditivos alimentarios y contaminantes***

4.6.2 Clarificantes y filtrantes como han sido aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y utilizados según Prácticas Correctas de Fabricación.

5. CONTAMINANTES

	Dosis Máxima
5.1 Arsénico (As)	1 mg/kg
5.2 Plomo (Pb)	1 mg/kg

6 HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) - y otros textos del Codex, tales como los Códigos de prácticas y los códigos de prácticas de higiene.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de la Norma General Codex para Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, (Rev. 1-1991), *Codex Alimentarius*, Volumen 1), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

7.1.1 El producto fabricado de una única materia prima se denominará “vinagre de x”, donde “x” representa el nombre de la materia prima utilizada.

7.1.2 El producto fabricado de más de una única materia prima se denominará “vinagre de y”, donde “y” representa la lista completa de las materias primas utilizadas, enumerándolas por orden decreciente de proporciones.

7.1.3 El contenido total de ácido se declarará junto al nombre del alimento mediante el término “x%”, donde “x” es el contenido mínimo total de ácido en g/100 ml. Calculado como ácido acético y redondeado al número entero más próximo.

7.1.4 Cuando, de conformidad con la Sección 3.2 y/o 4.4, se hayan añadido uno o varios ingredientes que comuniquen al alimento un aroma distintivo de ese ingrediente o ingredientes, el nombre del alimento deberá ir acompañando de la expresión descriptiva apropiada.

7.2 Etiquetado en envases no destinados a la venta por menor

La información en las Secciones 4.1 a 4.8 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador

podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos de acompañamiento.

8. METODOS DEL ANALISIS Y MUESTREO

9.

Arsénico	AOAC 952.13 (método general del Codex)	Colorimetría (dietilditiocarbamato)	II
Cobre	AOAC 971.20 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Contenido total de ácido expresado como CH ₃ COOH	AOAC 930.35J	Titulometría	I
Dióxido de azufre	Método OIV A 17, 1990	Titulometría	III
Dióxido de azufre	AOAC 990.28	Método Monier-Williams optimizado	II
Dióxido de azufre	AOAC 990.29	Análisis por inyección de flujo	III
Dióxido de azufre	AOAC 990.31	Cromatografía de exclusión iónica	III
Hierro	Método FIJU N° 15, 1964	Fotometría	IV
Plomo	AOAC 972.25 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Residuos de alcohol	AOAC 942.06	Picnometría	I
Residuos de alcohol	Método OIV A 2, 1990	Picnometría	III
Sólidos solubles	AOAC 930.35C	Gravimetría	I
Zinc	AOAC 969.32 (método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II