

Codex stan 162-1987

norma del codex para el vinagre

(norma regional Europea)

1 Ambito de aplicación

La presente norma se aplica a los productos definidos mas adelante en la Sección 2.1 (1 :7)

2 Descripción

2.1 Definición del producto

El *Vinagre* es un liquido, apto para el consumo humano, producido exclusivamente con productos idóneos que contienen almidón o azúcares, o almidón y azúcares por el procedimiento de doble fermentación, alcohólica y acética, tal como se define mas detalladamente en la s subsecciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8 (1 :7)

El vinagre contiene una cantidad especifica de ácido acético. El vinagre puede contener ingredientes facultativos, según se indica en la sección 3.2 (2 :4)

El *vinagre de vino* es el vinagre obtenido del vino por fermentación acética, salvo que en las materias primas podrá superarse el nivel máximo de ácidos volátiles.

Los *vinagres de fruta (vino)*, *vinagre de baya (vino)*, *vinagre de sidras*, son vinagres obtenidos por fermentación acética del vino de frutas o del bay as o de la sidra, salvo que en las materias primas podrá superarse el nivel máximo de ácidos volátiles. Los productos pueden obtenerse también de las frutas por el procedimiento definido en la subsección 2.1.1 (1 :7)

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

El vinagre de grano es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la subsección 2.1.1 (1 :7), de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha convertido en azúcares mediante un procedimiento distinto del de solo la diastasa de la cebada malteada.

El *vinagre de malta* destilado es el vinagre obtenido, sin destilación intermedia por el procedimiento definido en la subsección 2.1.1 (1 :7), a partir de la cebada, malteada con o sin adición de cereales en grano cuyo almidón se ha convertido en azúcares mediante la diastasa de la cebada malteada.

El *vinagre de malta destilado* es el vinagre obtenido del producido por destilación del vinagre de malta definido en la pres ente subsección 2.1.1.5 (1 :7), a presión reducida. Contiene solamente los constituyentes volátiles del vinagre de malta del que deriva.

El *vinagre de suero* es un vinagre obtenido de suero, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido 2.1.1 (1 :7)

El *vinagre de miel* es un vinagre obtenido de la miel, sin destilación intermedia, por el procedimiento definido en la subsección 2.1.1 (1 :7)

3 factores esenciales de composición y calidad

3.1 Materias primas

1. Productos de origen agrícola que contienen almidón, azúcares o almidón y azúcares, especialmente, pero o no solo de frutas, bayas, cereales en grano, cebada malteada, suero, miel.
2. Vino de uvas, de frutas o bayas, de sidra.
3. alcohol destilado de origen agrícola.

4. alcohol destilado de origen silvícola.

3.2 Ingredientes facultativos.

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

Plantas, en particular hierbas aromáticas, especias y frutas, o sus partes o extractos, aptos para aromatizar.

Suero.

Zumos (jugos) de frutas, o su equivalente de zumos (jugos) concentrados de frutas.

Azúcares, tal como han sido definidos por la comisión del codex alimentarius.

Miel tal como han sido definidos por la comisión del codex alimentarius

Sal de calidad alimentaria, tal como ha sido definida por la comisión de codex alimentarius.

3.3 Contenido total de ácido.

Vinagre de vino : 60 gramos como mínimo, por litro (calculado como ácido acético).

Otros vinagres : 50 gramos como mínimo, por litro (calculado como ácido acético).

Todos los vinagres : no mas de la cantidad obtenida por fermentación biológica.

3.4 contenidos de alcohol residual.

Alcohol 0.5% v/v, como máximo, excepto en el vinagre de vino, que podrá ser del

residual : 1% v/v

3.5 sólidos solubles

El contenido de sólidos solubles, con exclusión de los azúcares o la sal añadidos, de :

1. Los vinagres definidos en la subsección 2.1.1 (1 :7), no será menor de 1.3 g por 1000 ml por 1% de ácido acético,
2. Los vinagres definidos en la subsección 2.1.2 (1 :7), no será menor de 2.0 g por 1000 ml por 1% de ácido acético.

4 Aditivos alimentarios

Dosis máxima

Dióxido de azufre	70 mg/kg.
ácido L-ascórbico (como antioxidante)	400 mg/kg.
color caramelo (natural)	BPF
Color caramelo (procedimiento de sulfito de amonio)	1 mg/kg.
Color caramelo (procedimiento del amoniaco)(solo para el vinagre de malta)	1 mg/kg.

4.1 Aromas

Aromas y aromatizantes naturales según se definen a efectos del codex alimentarius (véase guía del codex para el uso inocuo de los aditivos alimentarios, volumen 1 del codex alimentarius).

4.2 acentuadores de aroma

Glutamatos monosódicos, monopotásico y calcico (Excepto en el vinagre de vino, tal como ha sido definido en la subsección 2.1.1 (1 :7)) :dosis máxima 5 g/kg.

4.3 Principio de transferencia

Se aplicará la sección 3. Del **Principio relativo a la transferencia de aditivos a los alimentos** estipulado en la sección 1 del codex alimentarius.

4.4 coadyuvantes de elaboración.

Nutrientes para acetobacterias (como extractos de levadura, autolisatos, y aminoácidos) y sales nutrient es.)

Clarificantes y filtrantes como han sido aprobados por la comisión del codex alimentarius y utilizados según prácticas correctas de fabricación.

5 contaminantes

Dosis máxima	
Arsénico (AS)	1 mg/kg
Plomo (PB)	1 mg/kg.
Suma de cobre (cu) y Zinc(ZN)	10 mg/kg.
Hierro (FE)	10 mg/kg.

6 higiene

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con los principios generales de Higiene de Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev.2(1985), volumen 1 del codex alimentarius.

Cuando se analice con métodos apropiados de muestreo y examen, el producto :

1. Deberá estar exento de microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento en cantidades que representen un riesgo para la salud,
2. No deberá contener anguila del vinagre o cantidades sustanciales de otras materias y sedimentos en suspensión, y deberá estar exento de la turbiedad causada por microorganismos (madre del vinagre)
3. No deberá contener ninguna sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

7 Pesos y Medidas

Llenado del envase

El vinagre no deberá ocupar menos del 90 % v/v de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua de agua del recipiente es el volumen del agua destilada a 20 grados C que puede contener el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

8 Etiquetado

Además de las disposiciones de la Norma General Codex para etiquetado de los Alimentos Preenvasados (4 :19)(CODEX STAN 1-1985,Rev. 1-1991, volumen 1 del codex alimentarius, se aplican las siguientes disposiciones específicas :

8.1 Nombre del alimento

El producto fabricado de una única materia prima se denominará *vinagre de X*, donde *X* representa el nombre de la materia prima utilizada.

El producto fabricado de mas de una materia prima se denominara *vinagre de Y*, donde *Y* representa la lista completa de las materias primas utilizadas, enumerándolas por orden decreciente de proporciones.

El contenido total del ácido se declarará junto al nombre del alimento mediante el término *X%*, donde *X* es el contenido mínimo total del ácido en g/100 ml, calculado como acético y redondeado al número entero más próximo.

Cuando, de conformidad con la sección 3.2 y/o 4.6 (2 :4), se hayan añadidos uno o varios ingredientes que comuniquen al alimento el aroma distinto de ese ingrediente o ingredientes, el nombre del alimento deberá ir acompañado con la expresión descriptiva apropiada.

8.2 Etiquetados en envases no destinados a la venta al por menor

Además de la sección 2 y 3 de la norma general, las siguientes disposiciones específicas se aplicarán al etiquetado de los envases no destinados a la venta por menor.

La información requerida en las secciones 8.1 a 8.8 (3 :34) 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.

9 Métodos de análisis y muestreo

Véase el volumen 13 del Codex Alimentarius