**ALEGACIONES**

**DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL VINAGRE**

**Y DE LA ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE VINAGRES DE JEREZ**

**AL PROYECTO DEL REAL DECRETO XX/XXX**

**SOBRE COADYUVANTES TECNOLÓGICOS**

**ANTE LA COMISIÓN EUROPEA**

**DIRECTIVA (UE) 2015/1535**

**CONTRIBUCIÓN A**

**Adyuvantes Tecnológicos en Alimentos**

**número notificación 2023/0114/E**

La **ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL VINAGRE** (AEVIN) con CIF G58042037, asociación nacional representativa del sector, y la **ASOCIACIÓN EMPRESARIAL VINAGRES DE JEREZ** (ASEVIJEREZ) con CIF G-11931284, asociación representativa del sector de la Denominación de Origen Protegida Vinagre de Jerez, actuando en nombre y representación de ambas entidades, en su calidad de Secretaria General, **Dª Vanesa Calvo Ruiz-Valdepeñas** con DNI 02908238-A, domicilio de notificaciones en la calle Hilarión Eslava, 34, 28015 Madrid, y correo-e: [secretaria@aevin.es](mailto:secretaria@aevin.es), ante la Comisión Europea y Autoridades Españolas y de los Estados Miembros, **DICE:**

1. Que, se ha tenido conocimiento del <<*Proyecto del Real Decreto sobre Coadyuvantes Tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos*>> remitido por las Autoridades Españolas ante la Comisión Europea para su **tramitación conforme a la Directiva (UE) 2015/1535**, con la denominación **Adyuvantes Tecnológicos en Alimentos número notificación 2023/0114/E,** fecha de recepción 17/03/2023 y fin de la parada 19/06/2023.

2. Que, hasta el día 25-05-23 los archivos del *Proyecto del Texto (N-2023-0114-000-EN.docx)* y el de la *Evaluación del Impacto (I-2023-0114-000-ES.docx*), no eran accesibles por error que impedía su descarga en la página electrónica de la Comisión Europea, según nos han informado por trabajos de migración a una nueva sede electrónica. Localización de los archivos:

<https://technical-regulation-information-system.ec.europa.eu/en/notification/23295>

3. Que, el sector español del vinagre ha advertido con gran preocupación, en el archivo del Proyecto del Real Decreto(N-2023-0114-000-EN.docx) (DRAFT ROYAL DECREE ON PROCESSING AIDS USED IN FOOD PROCESSING AND PRODUCTION PROCESSES) **la ausencia injustificada de la bentonita y enzimas** que soncoadyuvantes esenciales en la elaboración del vinagre, conformes a la seguridad alimentaria, de uso reconocido en la legislación española desde hace más de cincuenta años y en los Reglamentos de la Unión Europea.

4. Que, la Asociación Española del Vinagre (AEVIN) en su Escrito de Alegaciones-Observaciones al *Proyecto de Real Decreto* de 3 de febrero de 2023 ante las Autoridades Españolas en el trámite de *Audiencia e Información pública*, que consta en el expediente administrativo y dejamos señalado, que reiteraba lo ya manifestado en su Escrito de marzo de 2017, comunicó que la **bentonita y enzimas son coadyuvantes tecnológicos necesarios para la elaboración del vinagre** de conformidad al *Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres*, **y deberían constar en el Anexo I-parte B del listado de los coadyuvantes tecnológicos para el vinagre del Proyecto en curso.** Se extrae a continuación.

Macintosh HD:Users:JMC:Desktop:Captura de pantalla 2023-06-05 a la(s) 13.28.59.png

Macintosh HD:Users:JMC:Desktop:Captura de pantalla 2023-06-05 a la(s) 13.29.33.png

5. Que, así la situación, **si no se incorporase la bentonita y enzimas para el vinagre en el Anexo I-parte B del Proyecto de Real Decreto**, listado de los coadyuvantes tecnológicos, que en su día regirá sólo en España, se puede afirmar sin dudar que **perjudicará tan seria y gravemente a los elaboradores que** **su impacto real comprometería la continuidad del sector del vinagre español.** La <*Disposición adicional única*> que recoge el Proyecto la <*Cláusula de reconocimiento mutuo*> permitirá a todos los operadores de vinagre europeos y de terceros Estados situar en el mercado sus productos con tales clarificantes sin posibilidad de competencia para el operador español ante el consumidor final como ante las industrias que se proveen de vinagre, dentro y fuera de España.

6. **La incorporación de la bentonita y enzimas** para el vinagre en el <*Proyecto de Real Decreto de coadyuvantes tecnológicos*>que es una innovación legislativaen el ordenamiento jurídico español, **no supondría ningún cambio significativo en su tramitación procesal legislativa, de conformidad al artículo 5.1.3 de la Directiva (UE) 2015/1535,** al resultar que tales coadyuvantes tecnológicos para el vinagre están reconocidos legislativamente en España desde hace 50 años, previstos en los Reglamentos Europeos y su uso en España y en todo el sector europeo e internacional es conocido y manifiesto desde principios del siglo XX, con expresa comunicación por EFSA de su seguridad alimentaria.

Y lo anterior, por los siguientes,

**MOTIVOS**

**PRIMERO: BENTONITA Y ENZIMAS AUTORIZADAS PARA LOS ALIMENTOS DEL *PROYECTO DE REAL DECRETO* QUE SON MATERIA PRIMA DEL VINAGRE.**

1º.1 Que, el *<Proyecto de Real Decreto*> en su Exposición de Motivos dice que se trata de una norma básica de coadyuvantes tecnológicos, con carácter preferente y supletorio, de recopilación y regulación por la dispersión en la legislación alimentaria, con salvedad específica de aplicación a determinados alimentos que excluye. En relación con el vinagre, lo recoge en el listado de alimentos (Anexo I, parte A), determina los coadyuvante tecnológicos autorizados (Anexo I, parte B) señalando su condición de uso/función y cantidad residual. En su ámbito competencial señala las normas afectadas y específicamente la *Disposición derogatoria única* dice: *<< 7. Artículo 4, apartado 5, del 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. >>*

1º.2 Que, los coadyuvantes tecnológicos, **bentonita y enzimas, que cumplen funciones/uso de clarificante para la elaboración del vinagre,** aparecen recogidos en el <*Proyecto del Real Decreto sobre Coadyuvantes Tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos>* conforme al archivo del Proyecto del Texto (N-2023-0114-000-EN.docx) para los siguientes grupos de alimentos recogidos en la Parte A del Anexo I:

Bentonita:

1-Aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base, y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

2-Azúcares-Sólo permitido en jarabes.

3-Bebidas refrescantes.

4-Sidra natural.

5-Zumos de frutas y otros productos similares.

6-Zumo-Sólo permitido en otros zumos.

Enzimas:

1-Aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base, y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

Sin concretar.

2-Azúcares-sólo permitido en "otros azúcares"

Alfa-amilasa

Beta-amilasa

Gluco-amilasa

Isomerasa

Pullulanasa

Extractos de malta

3-Azúcares invertidos:

Invertasa

4- Horchata de chufa:

Enzimas Amiololíticas

5-Pan y panes especiales y para Productos de confitería:

Amilasas

Amilasa fúngica

Proteasas

Glucoxidasas

Pentosanasas

Invertasas

6-Sidra-sólo permitido para mosto de sidra:

Preparados enzimáticos pectoliticos

7-Zumo-Sólo permitido en otros zumos:

Amilasas

Pectinasas

Proteasas

8-Zumos de frutas y otros productos similares:

Proteasas

Pectinasas

9-Cerveza:

Preparados enzimáticos amiloliticos

Preparados enzimáticos proteolíticos

1º.3 Que, el ***Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres***, en sus <Definiciones> el artículo 3.1 dice: <*Vinagre: Es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario.*>

Localizador: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2012-5529>

En el mismo artículo 3, apartados 4 a 12, detalla de forma:

-3.4 Vinagre de frutas o de bayas.

-3.5 Vinagre de sidra.

-3.6 Vinagre de alcohol.

-3.7 Vinagre de cereales.

-3.8 Vinagre de malta.

-3.9 Vinagre de malta destilado.

-3.10 Vinagre balsámico: mosto de uva y sus variedades.

-3.11 Vinagre balsámico de sidra: zumo concentrado de manzana.

-3.12 Otros vinagres: obtenidos a partir de productos agrícolas no contemplados en los anteriores apartados, por doble fermentación.

1º.4 Así las cosas, resultaría que por la vía de una nueva regulación en España de coadyuvantes tecnológicos, la Norma de Calidad española del Vinagre de 2012, que es ejemplo en su materia para muchos Estados Miembros y terceros Estados, resultaría vaciada de contenido del propio producto de base para elaborar vinagre. Esto es, **no se podría utilizar para el vinagre ninguna materia prima que coincide y ampliamente con el listado de los alimentos previstos en el actual Proyecto de Real Decreto** a los que sí se les reconoce la utilización de bentonita y enzimas. **La trazabilidad de la producción imposibilitaría el suministro de tales materias primas para el vinagre**.

1º.5 Respecto de las características del vinagre su base ácida guarda similitud con los grupos de alimentos del Proyecto de Real Decreto, como en los grupos de alimentos de zumos, especialmente los cítricos, y las sidras naturales, sin que exista literatura científica de duda sobre la seguridad de estos coadyuvantes tecnológicos en los criterios de identidad, pureza y uso que normativamente se establecen, con esos alimentos ni con el vinagre. El propio *Proyecto de Real Decreto* recoge expresamente los criterios e identidad y pureza de la bentonita. Más adelante nos referiremos a los propios estudios de EFSA.

**SEGUNDO: VINAGRE DE VINO Y PRÁCTICAS ENOLÓGICAS DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV) RECONOCIDAS POR EL REGLAMENTO (UE) Nº 1308/2013 Y EL REGLAMENTO DELEGADO Nº 2019/934.**

2º.1 El <***Proyecto del Real Decreto sobre Coadyuvantes Tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos****>* conforme al archivo del Proyecto del Texto (N-2023-0114-000-EN.docx) **no hace ninguna referencia al vino ni al mosto vitivinícola**. Y, en uno de los grupos de alimentos de la parte A del Anexo I, expresamente señala <*Aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base, y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.*>

2º.2 De esta manera, el *Proyecto del Real Decreto sobre Coadyuvantes Tecnológicos* respetaría el **principio de jerarquía normativa** ante el **Reglamento UE nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo,** de 17.12.2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productosagrariosy por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Este Reglamento UE nº 1308/2013, que establece la organización común de mercados de los productos agrarios, comprende todos los productos enumerados en el anexo I de los Tratados, salvo los productos de la pesca y de la acuicultura. En su artículo nº 80.3.a)  dedicado a las prácticas enológicas dice:

<*3. Cuando autorice las prácticas enológicas a que se refiere el artículo 75, apartado 3, letra g),* ***la Comisión****:*

*a)****tendrá en cuenta las prácticas enológicas y los métodos de análisis recomendados y publicados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)****, así como los resultados del uso experimental de prácticas enológicas todavía no autorizadas>*

2º.3 Por su parte el **Reglamento Delegado nº 2019/934, de la Comisión de 12 de marzo de 2019 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo** en lo que se refiere a las zonas vitícolas donde el grado alcohólico pueda verse incrementado, las prácticas enológicas autorizadas y las restricciones aplicables a la producción y conservación de los productos vitícolas, el porcentaje mínimo de alcohol para subproductos y la eliminación de estos, **y la publicación de las fichas de la OIV**.

Así, la publicación de las **fichas de la OIV** en su Anexo I, Parte A, Cuadro 1 dentro del apartado 5 <“**Agentes Clarificantes**”, **permite la bentonita** para las siguientes categorías de productos vitivinícolas:

1) Vino.

2) Vino nuevo en proceso de fermentación.

3) Vino de licor.

4) Vino espumoso.

5) Vino espumoso de calidad.

6) Vino espumoso aromático de calidad.

7) Vino espumoso gasificado.

8) Vino de aguja.

9) Vino de aguja gasificado.

10) Mosto de uva.

11) Mosto de uva parcialmente fermentado.

12) Mosto de uva parcialmente fermentado procedente de uva pasificada.

15) Vino de uvas pasificadas.

16) Vino de uvas sobremaduradas.>

2º.4 Además, en lo que se refiere a la publicación de las fichas de la Organización Internacional del Vino (OIV), **Reglamento Delegado nº 2019/934** en su artículo 3.2 señala literalmente:

***<La Comisión*** *publicará en el Diario Oficial de la Unión Europea, serie C, las fichas del* ***Código de prácticas enológicas de la OIV*** *mencionadas en el anexo I, parte A, cuadro 2, columna 3*(Que se refiere al Código de Prácticas Enológicas de la OIV)*, y cuadro 1, columna 2*(de condiciones y límites de uso)*, del presente Reglamento.>*

Conforme al anterior mandato, la última **<*Lista y descripción de las fichas*** *del* ***Código de prácticas enológicas de la OIV>*** *a las que se hace referencia en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2019/934 de la Comisión*, **se publicó en el DOUE nº C-187 de 6 de mayo de 2022, listado que autoriza el uso de bentonitas en distintos apartados**.

2º.5 Que, el ***Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres***, en el ya señalado artículo 3.1 dice: <*Vinagre: Es el líquido apto para el consumo humano resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario.*>

Y en su artículo 3.3 dice: <**Vinagre de vino**: Es el producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.>

2º.6 Que, la actual redacción del Proyecto de Real Decreto, de entrar en vigor no sería aplicable respecto del vinagre vitivinícola por vulneración del principio de jerarquía normativa de los Reglamentos de la Unión Europea y de la Comisión, que sí permiten la bentonita para la materia prima del vinagre, el vino y mosto vinícola, y por lo tanto, **serían advertidos en la materia prima, vino y productos vitivinícolas, en su trazabilidad.** Y al tiempo, los elaboradores de vinagre vitivinícola, la principal categoría de producción de vinagre en España, no tendrían autorizado la utilización de bentonita. Lo que **constituiría para los elaboradores del vinagre una absoluta contradicción normativa y manifiesta inseguridad jurídica**, entre otras cuestiones.

2º.7 Que, el uso de bentonita en relación al vino como clarificante y estabilizador, tampoco existe literatura científica, técnica o sanitaria de duda sobre su seguridad alimentaria en los términos legalmente establecidos de uso, identidad y pureza.

**TERCERO: SEGURIDAD DE LOS COADYUVANTES TECNOLÓGICOS BENTONITA Y ENZIMAS EN LOS ALIMENTOS COMO EL VINAGRE.**

3.1º Que, de conformidad al Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria y se crea al Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y procedimientos de seguridad alimentaria, nos remitimos a la **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** y su **Opinión Científica publicada con fecha 29.11.2017** (modificado 31.01.2018) **<*Safety and efficacy of bentonite as a feed additive for all animal species>*,** que en las condiciones indicadas*,* la utilización de **BENTONITA** **es segura para todas las especies animales, los consumidores y el medio ambiente**. Su localización: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5096>

3º.2 Que, el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios en su artículo 3. 2b, y que recoge de forma literal el <*Proyecto de Real Decreto*> su artículo 2 a. Definiciones, dice:

<*a)* ***Coadyuvante tecnológico****: toda sustancia que:*

*i) no se consuma como alimento en sí misma,*

*ii) se utilice intencionalmente en la transformación de materias primas, alimentos o sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación, y*

*iii) pueda dar lugar a la presencia involuntaria, pero técnicamente inevitable, en el producto final de residuos de la propia sustancia o de sus derivados, a condición de que no presenten ningún riesgo para la salud y no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final.*>

3º.3 Que, no existe ninguna literatura ni informe científico que señale riesgo alguno del uso de la bentonita y enzimas para la elaboración del vinagre, de conformidad a las condiciones, identidad y pureza, controles y actualización de las Autoridades Europeas (EFSA) y conforme a la amplia normativa aplicable.

**3º.4** Que, concordante con las decisiones e informes de EFSA sobre seguridad alimentaria, **el *Proyecto de Real Decreto* establece la bentonita como coadyuvante tecnológico para un amplio grupo de alimentos cuya matriz ácida es similar a la del vinagre.**

Así, la **bentonita** se establece expresamente en el Proyecto de Real Decreto en el **grupo de alimentos de los zumos,** se encuentran entre otros cítricos, los zumos de limón, que contienen ácido cítrico y pueden tener un pH muy similar al del vinagre. Por ejemplo, el zumo de limón recién exprimido tiene un pH aproximado de 2,30-2,40, mientras que el vinagre puede tener un pH entre 2 y 3. **En el grupo de alimentos de las bebidas refrescantes** a base de zumo de limón, que contienen acidulantes, resulta la misma naturaleza ácida. Y en **el grupo de alimentos de sidra natural**, también presenta una matriz ácida similar.

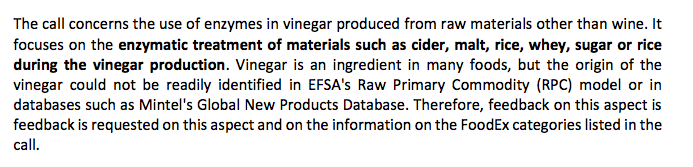
3º.5 Que, a mayor abundamiento, la **Comisión Técnica de Materiales en Contacto con Alimentos, Enzimas y Auxiliares Tecnológicos** (CEP) evalúa la seguridad de las sustancias químicas que se añaden a los alimentos o se utilizan en el envasado alimentario y los procesos relacionados. Su labor se centra principalmente en las sustancias y procesos que evalúa la **EFSA** antes de que se autorice su uso en la UE, como son la tecnología de los alimentos (procesos de fabricación y uso de coadyuvantes tecnológicos) y microbiología alimentaria, incluida la **biotecnología de enzimas**.

3º.6 Que, respecto a **los complejos enzimáticos**, la **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, EFSA**, realiza periódicamente entre los operadores del sector alimentario, como los elaboradores del vinagre “Recopilación de Datos” (*Calls of Data)* para actualizar el estado científico, técnico y el control de la seguridad alimentaria. La última Recopilación, como ejemplo, entre los operadores de vinagre europeos que ha llevado a cabo, desde noviembre de 2022 al 23 de enero de 2023, trata, entre otros alimentos, de **las enzimas utilizadas en los vinagres de origen no vínico**.

3º.7 Que, estas Recopilaciones de acuerdo con el **Reglamento (CE) nº 1332/2008, del Parlamento Europeo y del consejo sobre enzimas alimentarias y modificación de Directivas del Consejo** (…) tratan la relación a los niveles recomendados de enzimas alimentarias, con evaluaciones de exposición. Los elaboradores de vinagre españoles participan en estas recopilaciones, de la que se extraen datos para su estudio, análisis, impacto, evolución y desarrollo técnico. La Recopilación de la Unidad De Ingredientes Alimentarios y Envasado de EFSA (26º recopilación).

Localizador: <https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2022-02/Background-and-Objective-2022.pdf>

Con la invitación a participar a los elaboradores europeos de vinagre por las cuestiones específicas:



3º.8 Que, como es ampliamente conocido, las enzimas desempeñan un papel esencial en los procesos de fermentación al catalizar las reacciones químicas involucradas en la descomposición de los carbohidratos y la producción de productos finales, como alcohol, ácidos orgánicos o productos lácteos. Su presencia y actividad son fundamentales para el éxito y la eficiencia de estos procesos industriales y biológicos. **En el vinagre, las enzimas desempeñan la clave del proceso al catalizar las reacciones químicas necesarias para convertir el alcohol en ácido acético** y muchas de esas encimas son producidas durante la fermentación. **La imprescindible doble fermentación del vinagre.**

3º.9 Que, los complejos enzimáticos, encimas, suponen el avance tecnológico del producto. Las materias primas del vinagre, los alimentos para los que el Proyecto de Real Decreto establece su utilización, así como para los productos vitivinícolas, en su recopilación, **por las propias características de la materia prima y del producto final, sólo dejan señalada la categoría, enzimas, tal como sucede en muchas legislaciones europeas,** sea específica de coadyuvantes tecnológicos o directamente del vinagre. Sirvan como ejemplos ilustrativos la de Francia y la de Portugal, respectivamente.

Así, en España, desde AEVIN y ASEVIJEREZ, representativas del sector, entendemos que por razones elementales para la producción del vinagre, **debería mantenerse el actual reconocimiento abierto conforme al artículo 4 de la norma de calidad del vinagre, el Real Decreto 661/2012,** por la intrínseca elaboración del producto de su doble fermentación y porque el avance tecnológico es continuo y se podría mejorar esa transformación acética. De otra manera, se paraliza ese desarrollo. De hecho, **el *Proyecto de Real Decreto* ya establece el reconocimiento abierto de enzimas** **en el Anexo I-parte B:**

*< 1-Aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base, y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.*

*Enzimas*

*Sin concretar.>*

3º.10 Que, de igual manera que para la bentonita, para los **enzimas o los complejos enzimáticos** para el **vinagre de vino**, dejamos señalado y damos por reproducida la legislación de referencia que reconoce y autoriza, **los Reglamentos Europeos** y el ***Código de prácticas enológicas de la OIV*** ampliamente conocida y de fácil acceso.

**CUARTO: UTILIZACIÓN CONTINUADA, TRADICIONAL Y RECONOCIDA DE BENTONITA POR LA LEGISLACIÓN ESPECÍFICA DE ELABORACIÓN DEL VINAGRE**

4º.1 Que, el vinagre en España ha sido por tradición secular, y diríamos milenaria, mayoritariamente de vino. Por esto, que su desarrollo normativo se encuentre ligado históricamente, en los usos y prácticas de alimentación y de comercio, con el vino. Así, el **Decreto de 8 de septiembre de 1932, Estatuto del Vino**, (\*1) en su artículo 2. L) con la definición del vinagre y el específico Capítulo VIII. Y en el Capítulo II. Las Prácticas Permitidas y Prohibidas. Este Decreto se eleva a rango de Ley de 26 de mayo de 1933 (\*2).

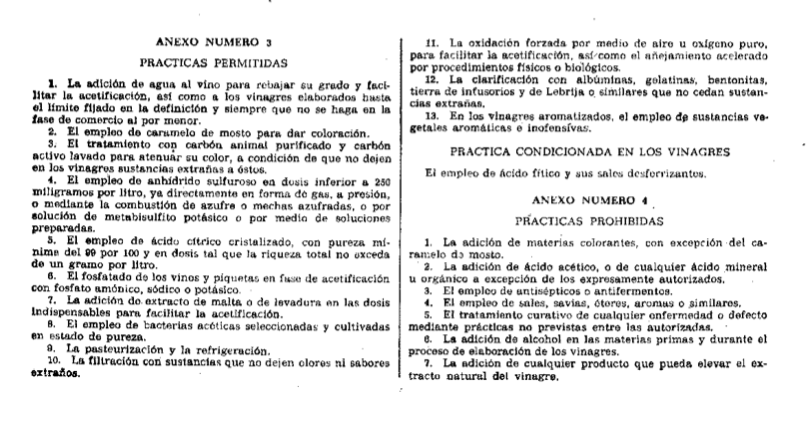
Localización (\*1) : <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1932-7063>

Localización (\*2): <https://www.boe.es/datos/pdfs/BOE//1933/155/A01682-01683.pdf>

4º.2 Que, acorde al desarrollo de la técnica para la mejora en la elaboración de los productos vitivinícolas, como el vinagre y la evolución legislativa, cumpliendo los principios establecidos en la Ley 25/1970 de 2 de diciembre del Estatuto de la viña, del vino y los alcoholes y su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo**,** se promulga el **Decreto 3024/1973, de 23 de noviembre por el que se establece para la elaboración, circulación y comercio de los vinagres de vino y orujo.**

Así, **se recopilan y consolidan expresamente las prácticas seculares de elaboración del vinagre**, en, en su **Anexo 3, Prácticas Permitidas, número 12**, establecía: <*La clarificación con albúminas, gelatinas****, bentonitas****, tierra de infusorios y de Lebrija o similares que no cedan sustancias extrañas.*> Se extrae:

Localizador: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1973-1680>



4º.3 Que, con la evolución de los tiempos, la normativa comunitaria define el **vinagre de vino** en el **Reglamento (CEE) 822/87, del Consejo, de 16 de marzo, por el que establece la organización común del mercado vitivinícola**, de modo diferente al contenido en la citada reglamentación, por lo que se hace necesario la modificación del Decreto 3024/1973, y se promulga en España 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**.

Localizador: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1993-29127>

En su artículo 4. Prácticas permitidas apartado 8 establecía: <*La clarificación con albúminas animales, gelatinas,* ***bentonitas****, taninos y la arcilla activada*.>

4º.4 Que, por el posterior desarrollo de la disposiciones comunitarias, el Real Decreto 2070/1993 de la reglamentación técnico sanitaria del vinagre se actualiza al actual **Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, por el que se establece la norma de calidad para la elaboración y comercialización de los vinagres**.

Esta norma, tal como señala la propia Exposición de Motivos tiene un carácter marcadamente técnico en consonancia con la leal competencia de la industrias, del mercado único europeo y la competitividad del sector. En concreto, en el ámbito de los coadyuvantes tecnológicos, siguiendo la definición legal en el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos alimentarios (artículo 3. 2b), y la normativa ya en vigor sobre este punto en otros Estados, como en Francia, establece de manera abierta en el **artículo 4.** **Prácticas permitidas**, dice **<*1. La centrifugación, filtración y clarificación, con o sin coadyuvantes tecnológicos>.***

4º.5Que, el Real Decreto 661/2012, de 13 de abril, respecto de las Prácticas permitidas, se viene aplicando sin ninguna incidencia, sin ningún reporte ni referencia científica, técnica, sanitaria, respecto de la utilización de los coadyuvantes tecnológicos, abierta, incluidas las bentonitas y las enzimas.

4º.6 Que, siendo la legislación española, un referente en esta materia tan específica como la elaboración del vinagre, con un desarrollo técnico tan avanzado de los coadyuvantes tecnológicos, resultaría de una gran extrañeza que, ahora se tramite un Proyecto de Real Decreto, un siglo después de su reconocimiento, que regulara eliminando los coadyuvantes tecnológicos que se vienen utilizando más de cincuenta años sin ninguna justificación ni científica, ni técnica ni sanitaria e incompatible con el principio de jerarquía del Derecho Europeo.

**QUINTO: IMPACTO DEL *PROYECTO DEL REAL DECRETO SOBRE COADYUVANTES TECNOLÓGICOS SOBRE EL SECTOR DEL VINAGRE ESPAÑOL.***

5º.1 Que, desde hace **más de 50años la normativa del vinagre española reconoce el uso de la bentonita y de las enzimas**, ycomo se advierte, para la elaboración de otros muchos alimentos, según sus propias normas de calidad y reglamentación técnico sanitarias, que constituyen la materia prima del vinagre. Que los operadores que elaboran, comercializan y distribuyen los productos alimentarios constituyen el sector agroalimentario, que como el del vinagre, aportan crecimiento económico, tecnológico y competitivo de España. Y, a su vez, que conforme al marco jurídico, se dota el sistema de principios como de jerarquía, de seguridad jurídica y el reconocimiento de protección legítimos intereses, tanto económico como de leal competencia en el mercado, de estas empresas.

5º.2 Que, la **eliminación de la bentonita y enzimas para la elaboración del vinagre**, ahora, sorpresivamente, produciría, a la vez que el mismo Proyecto de Real Decreto los mantiene para otros alimentos que son materias primas del vinagre, una directa **incompatibilidad jurídica, de imposibilidad material de elaboración del producto, de mantener la industria española. un claro retroceso de la realidad vinagrera y la restricción injustificada del avance técnico imprescindible.**

5º.3 Que, además, en las **inspecciones administrativas y de auditorías certificadoras, resultarían inviables por la trazabilidad de sus materias primas**, que sí se autoriza, imposibilitaría la producción con la nueva normativa. Además en otro aspecto, porque tener que recurrir a otros filtrantes y clarificantes que sí se han previsto, supone no poder atender las certificaciones Kosher, Halal, veganas y de otros requerimientos sanitarios. Significa de manera clara y directa **una gran lesión a los intereses económicos actuales y expectativas inmediatas y futuras de la industria vinagrera española a nivel nacional e internacional**, en el que es referencia. Y de una gran perdida para el consumidor final de pérdida de un producto español de calidad y seguro.

5º.3 Que, el *Proyecto de Real Decreto,* en su *<D*isposición adicional única. Cláusula de reconocimiento mutuo> dice: <*Los requisitos expresados en este real decreto, no se aplicarán a los alimentos legalmente fabricados o comercializados en los demás 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 sobre el Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.>*

5º.4 Que, esta cláusula habitual y necesaria en el Derecho europeo para facilitar la libre circulación de los productos regulados por la legislación comunitaria y el libre comercio con terceros Estados, regulado conforme al Reglamento (UE) 2019/515 relativo al **reconocimiento mutuo de mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro**, siempre que tales productos sean seguros, respeten los legítimos objetivos del interés público y se comercialicen legalmente en un Estado miembro.

5º.5 Que, así las cosas, la nueva normativa, de no volver a incorporar la bentonita y enzimas para el vinagre español, permitirá a todos los operadores de vinagre europeos y de terceros Estados situar en el mercado, **sin posibilidad de competencia para el operador español**, sus productos con bentonita y enzimas, clarificantes, tanto al consumidor final como a las industrias que se proveen de vinagre, dentro y fuera de España.

5º.6 Que, resultaría una contradicción manifiesta en el derecho armonizado europeo, injusta e injustificada, que el vinagre, producto regulado por la legislación comunitaria, se permita en unas condiciones en según qué partes de Europa. Es decir, que, para unos Estados dentro de la UE, el mismo coadyuvante tecnológico se permite y se elimina a la vez. Aparte de la quiebra evidente de la armonización del derecho europeo. **Situación que será de grave perjuicio, confusión y daño a los intereses legítimos del consumidor, entre otros aspectos**. Así, por razones de economía procesal, nos remitimos como ejemplos ilustrativos a las legislaciones sobre el vinagre y de los coadyuvantes tecnológicos como Portugal, Francia o Eslovenia.

**Portugal**

**Decreto-Ley N° 174/2007, de 8 de mayo,**artículo 8: *Aditivos y ayudas tecnológicas*

*1 — En la fabricación del vinagre se permite el uso de los aditivos que se establezcan en la legislación sobre aditivos alimentarios.*

*2 —****En la fabricación de vinagre, también se permiten los agentes de filtración, clarificación y acabado autorizados para los vinos y****, si es necesario para facilitar la multiplicación de las acetobacterias, las sustancias orgánicas, a saber, los preparados de malta, el almidón líquido, la glucosa y las sustancias inorgánicas, como los fosfatos y sales de amonio.*

**Francia.**

Enlace a la normativa francesa de coadyuvantes, a la que remite la normativa francesa de vinagre

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGIARTI000023987691/2011-05-13/>

**Eslovenia**

*De conformidad con el Artículo 64(4) de la Ley de Agricultura (Uradni List RS (UL RS; Boletín Oficial de República de Eslovenia)) Nos 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR [Ley por la que se modifican determinadas leyes de seguridad alimentaria, medicina veterinaria y sanidad vegetal], 26/14, 32/15, 27/17 y 22/18),  El Ministro de Agricultura, Silvicultura y Alimentación emite el siguiente:*

***NORMAS sobre la calidad del vinagre y del ácido acético diluido***

*Artículo 6 (coadyuvantes): (Procesando ayuda)*

*Dependiendo de la justificación tecnológica, los siguientes coadyuvantes de procesamiento pueden usarse en la producción de vinagre:*

*− extractos de levadura, preparados de malta, jarabe de glucosa y sustancias inorgánicas (por ejemplo, fosfatos, sales de amonio, etc.) para el suministro de bacterias del ácido acético;*

*− agentes clarificantes, limpiadores y filtrantes.*

Por todo lo anterior, las asociaciones representativas del sector del vinagre en España, la ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL VINAGRE y la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL VINAGRES DE JEREZ,

**SOLICITAN:**

1º- Que, se tenga por presentado y admitido en tiempo y forma esteescrito, su contenido, se nos tenga por parte para en su caso notificaciones o comunicaciones, por la **Comisión Europea** para su tramitación conforme a la Directiva (UE) 2015/1535, que se conoce con la denominación <Adyuvantes Tecnológicos en Alimentos> número notificación 2023/0114/E**.**

2º- Que, se tenga por presentado y admitido en tiempo y forma este escrito, su contenido, se nos tenga por parte para en su caso notificaciones o comunicaciones por **las Autoridades Españolas** sobre el <<*Proyecto del Real Decreto sobre Coadyuvantes Tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos*>> para su tramitación ante la Comisión Europea conforme a la Directiva (UE) 2015/1535, con la denominación Adyuvantes Tecnológicos en Alimentos número notificación 2023/0114/E, y en su caso, trámites posteriores en su tramitación legislativa.

3º- Que, conforme a lo manifestado, **se incorpore** **bentonita en el listado del Anexo I en su parte B como coadyuvante tecnológico del vinagre,** **del <<*Proyecto del Real Decreto sobre Coadyuvantes Tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos*>>** con la denominación Adyuvantes Tecnológicos en Alimentos número de notificación 2023/0114/E

Macintosh HD:Users:JMC:Desktop:Captura de pantalla 2023-06-05 a la(s) 13.28.59.png

4º. Que, conforme a lo manifestado, **se incorpore** **enzimas** **en el listado del Anexo I en su parte B como coadyuvante tecnológico del vinagre**, **del <<*Proyecto del Real Decreto sobre Coadyuvantes Tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos*>>** con la denominación Adyuvantes Tecnológicos en Alimentos número de notificación 2023/0114/E.

Macintosh HD:Users:JMC:Desktop:Captura de pantalla 2023-06-05 a la(s) 13.29.33.png

5º. Que, **estas incorporaciones de bentonita y enzimas** al Proyecto de Real Decreto, **no supondrían ningún cambio significativo, de conformidad al artículo 5.1. 3 de la Directiva (UE) 2015/1535**, al tratarse sobradamente de coadyuvantes esenciales en la elaboración del vinagre, reconocidos y utilizados de forma continuada y constante para la producción de vinagre, con informes de seguridad de EFSA, legislativamente a nivel europeo de los Estados Miembros y en la legislación española desde hace más de cincuenta años.

6ºQue, las **Autoridades Españolas** tengan a bien hacer suyas las alegaciones de este escrito para que en el trámite legislativo correspondiente, **de conformidad al a la Directiva (UE) 2015/1535, incorporen la bentonita y enzimas para el vinagre** en el <*Proyecto del Real Decreto sobre Coadyuvantes Tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos*>;

-y que, para el hipotético caso de queno se realizara esa incorporación, a la vista de estas alegaciones y al no haber más trámites procesales de intervención de este sector afectado y que tan graves consecuencias implicaría, adopten en la tramitación legislativa hasta su aprobación, un período transitorio lo suficientemente amplio para **seguir utilizando los coadyuvantes tecnológicos bentonita y enzimas hasta que se adecúe la norma para el sector del vinagre, de conformidad, a las *facultades de desarrollo*** que establece la Disposición final segunda del *Proyecto del Real Decreto sobre Coadyuvantes Tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos,* evitando los graves perjuicios industriales, comerciales, económicos e intereses legítimos de los elaboradores e industria del vinagre español

Es de justicia que respetuosamente pido, en Madrid a 9 de junio de 2023.

Vanesa Calvo

Secretaria General

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DEL VINAGRE y ASOCIACIÓN EMPRESARIAL VINAGRES DE JEREZ

CON COPIA A:

-Subdirección General de Asuntos Industriales, Energéticos, de Transportes, Comunicaciones y de Medio Ambiente.   
Dirección General de Coordinación del Mercado Interior y otras Políticas Comunitarias.   
Secretaría de Estado para la Unión Europea   
Ministerio de Asuntos Exteriores, Unión Europea y Cooperación.

Plaza Del Marqués de Salamanca 8   
28006 Madrid

Dirección correo electrónico: [d83-189@ue.mae.es](mailto:d83-189@ue.mae.es)

- Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria  
Organismo Autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición   
Ministerio de Consumo   
Alcalá, 56   
28014 Madrid   
Correo-e: [sggsa@aesan.gob.es](mailto:sggsa@aesan.gob.es)

Ante la Directora de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN OA), Subdirección General de Gestión de la Seguridad Alimentaria