

# ACETIPRO™

## Vinagre Tamponado ACETIPRO™ (E-267) como Conservante Alimentario en la UE

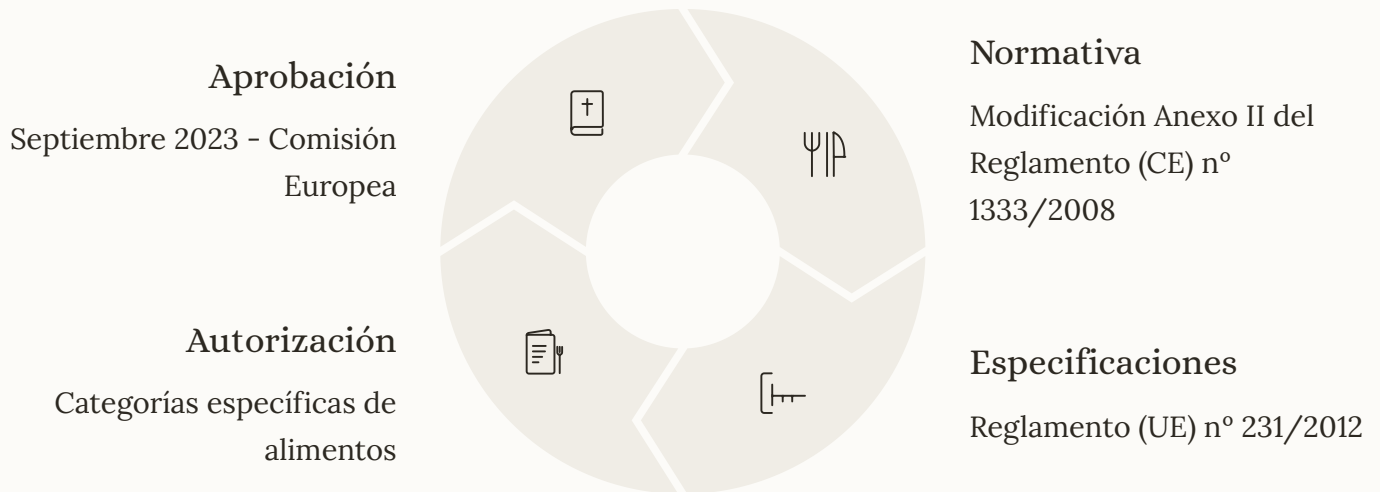
El uso de vinagre tamponado **ACETIPRO™** (E-267) (ND Pharma) como conservante alimentario está autorizado por la legislación alimentaria vigente para diversas categorías de alimentos en la Unión Europea según el Reglamento (UE) 2023/2086, tras la correspondiente evaluación técnica, jurídica y de seguridad por la EFSA.



[www.intabiotech.com](http://www.intabiotech.com)

# Marco Legislativo del Vinagre Tamponado (Buffered Vinegar) ACETIPRO™

El vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267) fue aprobado como aditivo alimentario por la Comisión Europea en septiembre de 2023, mediante la modificación del anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 y el Reglamento (UE) n° 231/2012. Este reglamento establece tanto las definiciones como las condiciones de uso, las especificaciones técnicas y las categorías de alimentos autorizadas para su incorporación.



El Reglamento (UE) 2023/2086 establece un marco normativo completo que garantiza que el uso de este aditivo cumple con todos los estándares de seguridad alimentaria establecidos en la Unión Europea. La legislación define claramente qué es el vinagre tamponado ACETIPRO™, cómo debe producirse, qué especificaciones técnicas debe cumplir y en qué tipos de alimentos puede utilizarse, proporcionando así un marco regulatorio sólido para los fabricantes y la industria alimentaria.

# ACETIPRO™

# Categorías de Alimentos Autorizadas

La legislación comunitaria permite el uso de vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267) en diversas aplicaciones alimentarias, estableciendo un marco claro para su incorporación en productos específicos. Estas categorías han sido cuidadosamente seleccionadas tras evaluaciones de seguridad y eficacia.

## Preparados cárnicos

Según normativa específica de la UE establecida en el Reglamento (CE) n° 853/2004, incluyendo diversos tipos de embutidos y preparados frescos.

## Quesos frescos

Mozzarella (excepto cuando se utiliza en postres), requesón y queso de suero, excluyendo otros tipos de quesos curados o semicurados.

## Pastas y ñoquis

Pastas alimenticias frescas y precocidas, incluyendo específicamente los ñoquis de patata refrigerados que requieren conservación especial.

## Conservas vegetales

Frutas y hortalizas en conserva, enlatadas o embotelladas, donde actúa como conservante y corrector de acidez.

## Pan tradicional

Pan elaborado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura/masa madre y sal, siguiendo métodos tradicionales.

Estas categorías reflejan productos donde el vinagre tamponado ACETIPRO™ puede ofrecer beneficios significativos en términos de conservación y calidad, sin comprometer la seguridad alimentaria. La autorización se ha concedido específicamente para estos grupos de alimentos tras un riguroso proceso de evaluación por parte de las autoridades europeas competentes.

### Conservación de Vegetales

Mejora la estabilidad y vida útil

### Conservas y Escabeches

Mantiene calidad sensorial y pH seguro



### Productos Cárnicos

Preserva textura y seguridad microbiológica

### Alimentos Procesados

Contribuye a estabilidad y cumplimiento normativo

# Consideraciones Tecnológicas y de Producción

El vinagre tamponado ACETIPRO™ consiste en vinagre tratado con tampones hidróxido sódico/potásico (E-524/E-525) y carbonato sódico/potásico (E-500/E-501). Esta composición le confiere propiedades especiales que lo diferencian del vinagre convencional, ofreciendo ventajas significativas como conservante y corrector de la acidez en aplicaciones alimentarias.

Una de sus características más destacables es su **acción frente a microorganismos gram-negativos, especialmente Salmonella y E.coli, lo que lo convierte en un ingrediente valioso para mejorar la seguridad microbiológica de los alimentos. Su eficacia antimicrobiana, combinada con su origen natural, lo posiciona como una alternativa interesante a otros conservantes sintéticos.**

Desde el punto de vista de la producción, el E-267 presenta una **versatilidad notable**, ya que puede emplearse tanto en formato líquido como en polvo, adaptándose así a diferentes procesos productivos y tipos de alimentos. Esta flexibilidad facilita su incorporación en diversas matrices alimentarias sin necesidad de modificar sustancialmente los procesos de fabricación existentes.



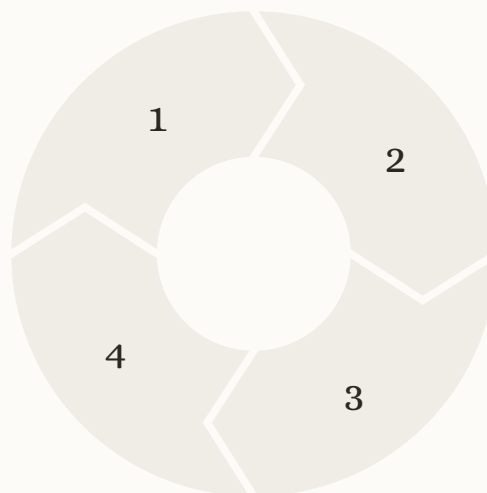
La normativa técnica que regula su producción y características está alineada con la norma europea EN 13188:2000, que establece los parámetros de calidad y seguridad que debe cumplir. Este estándar garantiza la consistencia y fiabilidad del producto, independientemente del fabricante, asegurando así su eficacia y seguridad en todas las aplicaciones autorizadas.

## Composición

Vinagre tamponado **ACETIPRO™** tratado con tampones hidróxido sódico/potásico (E-524/E-525) y carbonato sódico/potásico (E-500/E-501)

## Normativa técnica

Alineado con la norma europea EN 13188:2000 que garantiza su calidad



## Acción antimicrobiana

Eficaz contra microorganismos gram-negativos como Salmonella y E.coli

## Formatos disponibles

Disponible en formato líquido y en polvo para adaptarse a diferentes procesos

# Seguridad y Límites de Uso

El dictamen favorable de la EFSA confirma que no existen riesgos para el consumidor si se emplea a niveles máximos especificados.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha realizado una evaluación exhaustiva del **vinagre tamponado ACETIPRO™** (E-267) antes de su aprobación como aditivo alimentario. Este proceso de evaluación científica independiente constituye la base de la garantía de seguridad para los consumidores europeos, ya que analiza todos los aspectos toxicológicos y de exposición potencial.



La dosis autorizada para el **vinagre tamponado ACETIPRO™** se establece como "quantum satis", un término técnico que significa que puede utilizarse la cantidad necesaria para lograr el efecto tecnológico deseado, siempre respetando las buenas prácticas de fabricación. Este enfoque flexible permite a los fabricantes optimizar el uso del aditivo según las características específicas de cada producto, garantizando su eficacia sin exceder los niveles seguros.

## ¿Qué significa "quantum satis"?

El término "quantum satis" (cantidad suficiente) indica que no existe un límite numérico máximo específico, pero el aditivo debe utilizarse de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, en una cantidad no superior a la necesaria para conseguir el fin perseguido y sin inducir a error al consumidor.

Es importante destacar que esta autorización de uso se basa en evidencia científica sólida que demuestra que el consumo de alimentos que contienen **vinagre tamponado ACETIPRO™**, dentro de los patrones de consumo habituales, no supone un riesgo para la salud. La evaluación incluye estudios sobre toxicidad aguda y crónica, genotoxicidad, carcinogenicidad y otros parámetros relevantes para la seguridad alimentaria.

# Implicaciones de Marketing

El vinagre tamponado ACETIPRO™ E-267 presenta notables ventajas desde el punto de vista del marketing de productos alimentarios, especialmente en un contexto donde los consumidores muestran una creciente preocupación por la naturalidad y el origen de los ingredientes. Su aceptación en etiquetas "clean label" constituye un activo importante para los fabricantes que buscan diferenciarse en el mercado.



## Ventajas para el marketing

- Origen agrícola y proceso de doble fermentación natural, aspectos altamente valorados por consumidores preocupados por los ingredientes naturales
- Posicionamiento como alternativa tecnológica más eficaz frente a otros conservantes de origen natural
- Compatible con tendencias de consumo orientadas hacia productos con ingredientes reconocibles
- Capacidad para prolongar la vida útil sin comprometer la imagen natural del producto

## Consideraciones estratégicas

- Puede constituir un elemento diferenciador en categorías con alta competencia
- Permite satisfacer la demanda de productos con menos aditivos sintéticos
- Posibilidad de comunicar beneficios adicionales relacionados con la seguridad alimentaria
- Alineación con tendencias de sostenibilidad por su origen natural

La incorporación de E-267 debe respetar tanto los parámetros específicos del reglamento europeo como las prácticas correctas de etiquetado y producción, constituyendo una herramienta segura y eficaz para la tecnología alimentaria moderna. Los departamentos de marketing pueden aprovechar estas características para desarrollar mensajes que destaquen tanto los beneficios funcionales (mayor vida útil, mejor seguridad microbiológica) como los aspectos relacionados con la naturalidad del ingrediente, siempre dentro del marco legal establecido para las declaraciones en el etiquetado.

# Alimentos Autorizados con ACETIPRO™

El Reglamento (UE) 2023/2086 establece de manera específica las categorías de alimentos en los que puede utilizarse el vinagre tamponado **ACETIPRO™ (E-267)**. Esta autorización se ha concedido tras un riguroso proceso de evaluación que tiene en cuenta tanto la seguridad como la necesidad tecnológica del aditivo en cada tipo de producto.



## Preparados de carne

Según definición del Reglamento (CE) nº 853/2004: embutidos frescos, hamburguesas, productos cárnicos tratados o tradicionales.



## Quesos frescos

Mozzarella (excepto en postres), queso de suero, requesón y quesos frescos (con excepciones específicas).



## Conservas vegetales

Frutas y hortalizas en conserva, enlatadas o embotelladas, donde actúa como conservante y regulador de acidez.



## Pastas y ñoquis

Pastas alimenticias frescas y precocidas, incluyendo ñoquis de patata frescos refrigerados que requieren conservación especial.



## Pan tradicional

Panes elaborados exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal (pan tradicional o corriente de trigo).

Estas categorías han sido seleccionadas considerando tanto las propiedades conservantes del vinagre tamponado ACETIPRO™ como su capacidad para actuar como corrector de acidez, ofreciendo así una doble funcionalidad en los productos alimenticios donde se aplica. Es importante destacar que su uso está limitado exclusivamente a estas categorías específicas, no estando autorizado en otros tipos de alimentos no mencionados explícitamente en la regulación.

# Condiciones y Límites de Uso

El uso de E-267 está autorizado a dosis de "quantum satis" (es decir, la mínima cantidad necesaria para lograr el efecto tecnológico), siempre que se respeten las condiciones establecidas en el Reglamento correspondiente y las buenas prácticas de fabricación. Esta autorización establece un marco flexible pero riguroso para la utilización del vinagre tamponado ACETIPRO™ en la industria alimentaria.

## 1 Principio de quantum satis

Se debe utilizar la cantidad mínima necesaria para conseguir el efecto tecnológico deseado, sin exceder lo estrictamente necesario.

## 2 Buenas prácticas de fabricación

La incorporación del aditivo debe realizarse siguiendo procedimientos que garanticen la homogeneidad y eficacia, evitando excesos innecesarios.

## 3 Especificidad por categoría

Aunque no existe un límite numérico específico, las cantidades utilizadas deben adaptarse a las características particulares de cada categoría de alimentos.

## 4 Cumplimiento normativo

El uso debe ajustarse a todas las disposiciones del Reglamento (UE) 2023/2086 y demás normativa aplicable en materia de aditivos alimentarios.

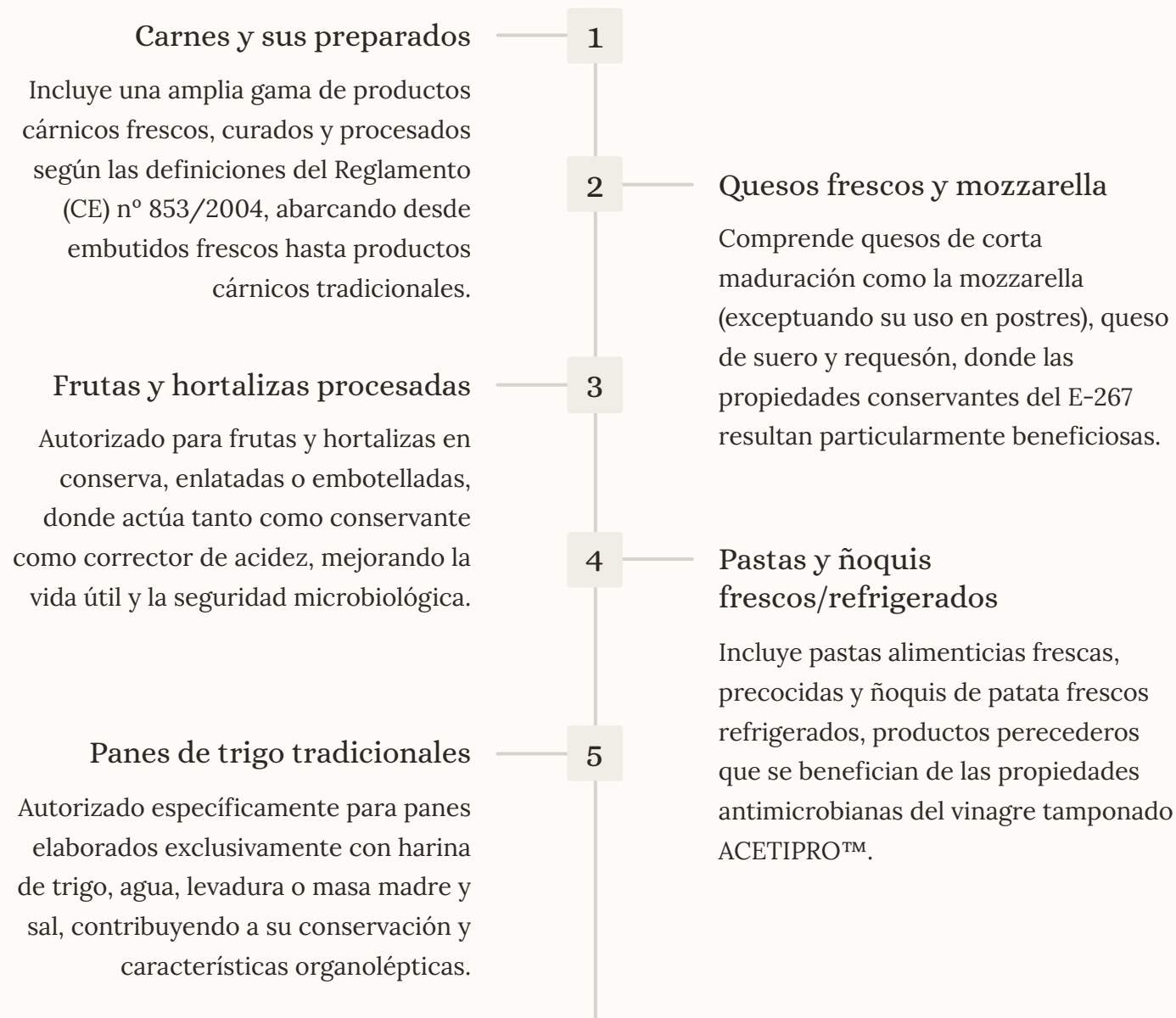
**El principio de "quantum satis" otorga flexibilidad a los fabricantes, pero implica también una responsabilidad en cuanto al uso proporcionado y justificado del aditivo.**

Es importante señalar que la autorización bajo el principio de "quantum satis" no significa un uso ilimitado. Por el contrario, implica una obligación para los fabricantes de justificar técnicamente las cantidades empleadas y demostrar que son las mínimas necesarias para lograr el efecto deseado. Esto forma parte del compromiso de la industria alimentaria con la seguridad y la transparencia hacia los consumidores.

Adicionalmente, los fabricantes deben implementar sistemas de control que permitan verificar que las concentraciones utilizadas son consistentes y están dentro de los parámetros establecidos por sus propios estudios de eficacia, garantizando así tanto la funcionalidad del aditivo como la seguridad del producto final.

# Resumen de Usos Autorizados

El vinagre tamponado ACETIPRO™ E-267 representa una innovación significativa en el ámbito de los conservantes alimentarios de origen natural, habiendo recibido autorización para su uso en diversas categorías de productos tras superar las rigurosas evaluaciones de seguridad y eficacia por parte de la EFSA y la Comisión Europea.



Estos usos están vigentes en la UE desde octubre de 2023, representando un avance significativo para la industria alimentaria al proporcionar una alternativa de origen natural para la conservación de alimentos. La introducción del E-267 refleja el compromiso continuo de las autoridades europeas con la innovación en seguridad alimentaria, siempre manteniendo los más altos estándares de protección al consumidor.

# Categorías Autorizadas en Detalle

El Reglamento (UE) 2023/2086 establece con precisión las categorías de alimentos en las que puede utilizarse el vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267). Esta clasificación sigue la estructura codificada del sistema europeo de categorización de alimentos para aditivos, permitiendo una identificación inequívoca de los productos autorizados.

## 1.1 Pan tradicional

Elaborado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal. Esta categoría se refiere específicamente al pan básico, excluyendo otras variedades con ingredientes adicionales.

## 2 Preparados de carne

Según definición del Reglamento (CE) nº 853/2004, que incluye productos cárnicos frescos, curados, cocidos y tradicionales, abarcando una amplia gama de elaboraciones cárnicas.

## 2.3 Conservas vegetales

Frutas y hortalizas en conserva, enlatadas o embotelladas, donde el vinagre tamponado ACETIPRO™ actúa como conservante y regulador de acidez.

## 4.1, 4.3 y 4.4 Pastas frescas

Incluye pastas alimenticias frescas, pastas alimenticias frescas precocidas y ñoquis de patata frescos refrigerados, productos con necesidades específicas de conservación.

## 7.1 y 7.4 Quesos frescos

Comprende quesos frescos (excepto los productos incluidos en la categoría 16 del Reglamento), requesón, mozzarella (excepto en postres) y queso de suero.

## Productos de la pesca elaborados

Incluye moluscos y crustáceos procesados, donde el vinagre tamponado ACETIPRO™ puede contribuir significativamente a la seguridad microbiológica.

Esta categorización detallada permite a los fabricantes identificar con precisión los productos en los que pueden incorporar legalmente el E-267, evitando así posibles incumplimientos normativos. Es fundamental que la industria alimentaria consulte directamente el texto completo del reglamento para asegurar una correcta interpretación y aplicación de estas disposiciones en cada caso específico.

Esta lista configura el marco de alimentos en los que puede emplearse legalmente el E-267 en la Unión Europea a partir de octubre de 2023. Los fabricantes deben considerar que, aunque la regulación permite flexibilidad en la dosificación, es su responsabilidad determinar y justificar la cantidad mínima necesaria para cada aplicación específica, manteniendo siempre la calidad y seguridad del producto final.

# Observaciones sobre la Aplicación Práctica

En todas las categorías alimentarias autorizadas para el uso del vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267), se aplica el principio de "quantum satis", que permite utilizar la cantidad suficiente para lograr el efecto tecnológico deseado, siempre respetando las buenas prácticas de fabricación. Este enfoque flexible requiere una comprensión profunda de las implicaciones prácticas para su correcta implementación.



La correcta implementación del E-267 requiere un equilibrio entre eficacia conservante y respeto a las características organolépticas del producto.

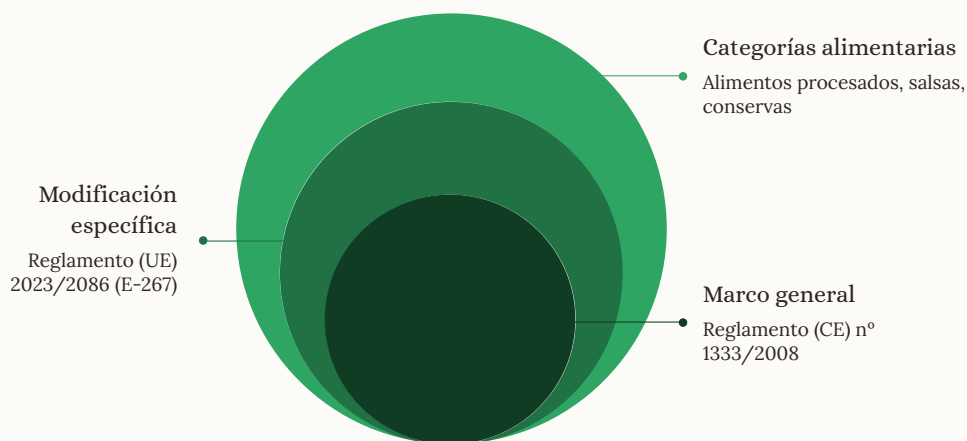
## Consideraciones prácticas para fabricantes

- **Estudios de eficacia:** Es recomendable realizar pruebas específicas para cada matriz alimentaria, determinando la concentración mínima eficaz de E-267 que garantice la conservación sin afectar negativamente al sabor, aroma o textura.
- **Interacciones con otros ingredientes:** El vinagre tamponado ACETIPRO™ puede interactuar con otros componentes del alimento, por lo que es importante evaluar estas posibles interacciones durante el desarrollo del producto.
- **Validación de vida útil:** La implementación del E-267 debe acompañarse de estudios completos de vida útil que confirmen la eficacia conservante en las condiciones reales de almacenamiento y distribución.
- **Control de proceso:** Se recomienda establecer procedimientos de control para garantizar la dosificación consistente y adecuada del aditivo durante la producción.
- **Documentación técnica:** Mantener documentación detallada sobre las justificaciones técnicas para las concentraciones utilizadas, respaldando así el cumplimiento del principio "quantum satis".

❏ Es importante recordar que la autorización de uso del vinagre tamponado ACETIPRO™ se limita exclusivamente a las categorías especificadas en el Reglamento (UE) 2023/2086. Su utilización en otros productos alimenticios no contemplados en dicha normativa constituiría un incumplimiento de la legislación europea.

# Marco Regulatorio Específico

El Reglamento (UE) 2023/2086 de la Comisión, de 28 de septiembre de 2023, modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 y el anexo del Reglamento (UE) n° 231/2012 en lo que respecta al uso del vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267) como conservador y corrector de la acidez. Esta normativa establece el marco legal completo para la utilización de este aditivo en la industria alimentaria europea.



Las categorías alimentarias específicamente mencionadas en el reglamento para el uso del vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267) son las siguientes:

Código	Categoría alimentaria
1.1	Pan elaborado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal
2	Preparados de carne
2.3	Frutas y hortalizas en conserva, enlatadas o embotelladas
4.1	Pastas alimenticias frescas
4.3	Pastas alimenticias frescas precocidas
4.4	Ñoquis de patata frescos refrigerados
7.1	Quesos frescos (excepto los productos incluidos en la categoría 16)
7.4	Requesón
-	Mozzarella (excepto en postres)
-	Queso de suero

# Categorías Alimentarias en el Contexto Normativo UE

Las categorías alimentarias detalladas para el uso del vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267) están alineadas con la estructura oficial de clasificación de alimentos en la normativa europea sobre aditivos. Esta codificación estandarizada facilita la identificación precisa de los productos autorizados y asegura una interpretación coherente en todos los Estados miembros.

## 01.1 Pan tradicional

- 1 Elaborado exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal. Esta categoría se refiere al pan básico sin ingredientes adicionales ni procesos especiales.

## 02 Preparados de carne

- 2 Incluye una amplia gama de productos cárnicos frescos, curados, cocidos y tradicionales según la definición establecida en el Reglamento (CE) nº 853/2004.

## 02.3 Conservas vegetales

- 3 Abarca frutas y hortalizas en conserva, enlatadas o embotelladas, donde el vinagre tamponado ACETIPRO™ cumple funciones de conservación y regulación de acidez.

## 04.1, 04.3 y 04.4 Pastas

- 4 Comprende pastas alimenticias frescas, pastas alimenticias frescas precocidas y ñoquis de patata frescos refrigerados, productos con necesidades específicas de conservación.

## 07.1 y 07.4 Quesos frescos

- 5 Incluye quesos frescos (con excepciones específicas), requesón, mozzarella (excepto en postres) y queso de suero, alimentos donde la acción antimicrobiana del E-267 resulta particularmente beneficiosa.

Esta codificación utiliza números y subcategorías (por ejemplo, 01.1 para pan, 02 para preparados de carne, etc.), siguiendo una estructura jerárquica que va desde las materias primas hasta productos procesados. El sistema permite una clasificación precisa y uniforme que facilita tanto la aplicación de la normativa por parte de la industria como la labor de control de las autoridades competentes.

Es importante destacar que esta clasificación estandarizada es el resultado de un extenso trabajo de armonización a nivel europeo, que busca garantizar la coherencia en la aplicación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en todo el mercado único, facilitando así tanto el comercio intracomunitario como la protección de los consumidores.

# Productos Lácteos Autorizados

Los productos lácteos representan una de las categorías más significativas para la aplicación del vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267), debido a sus particulares características microbiológicas y necesidades de conservación. La autorización específica para estos productos refleja su idoneidad técnica y seguridad en estas matrices alimentarias.

## Productos lácteos específicamente autorizados

### Mozzarella

Autorizado específicamente para mozzarella fresca, con la excepción expresa de su uso cuando este queso se emplea como ingrediente en postres. Esta distinción es importante ya que reconoce los diferentes contextos de consumo y conservación.

### Queso de suero

Comprende los quesos elaborados principalmente a partir del suero lácteo, un subproducto de la fabricación quesera. El vinagre tamponado ACETIPRO™ contribuye significativamente a la conservación de estos productos de alta humedad.

### Requesón

Este producto lácteo fresco, caracterizado por su alto contenido en humedad y corta vida útil, se beneficia particularmente de las propiedades conservantes del E-267.

### Quesos frescos

La autorización se extiende a los quesos frescos en general, con la excepción específica de los productos incluidos en la categoría 16 del Reglamento, que comprende principalmente postres y productos lácteos similares.



El vinagre tamponado ACETIPRO™ representa una innovación significativa para la conservación de productos lácteos frescos, donde los desafíos microbiológicos son particularmente importantes.

El vinagre tamponado ACETIPRO™ se utiliza como conservante y corrector de acidez en estos productos lácteos, siendo considerado seguro para su uso a los niveles máximos autorizados tras la evaluación de la EFSA y la autorización de la Comisión Europea desde octubre de 2023. Su capacidad para inhibir el crecimiento de microorganismos deteriorantes y patógenos, especialmente importantes en productos lácteos de alta humedad, lo convierte en una herramienta valiosa para la industria quesera.

# Requisitos de Etiquetado

Los requisitos de etiquetado para aditivos como el vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267) se rigen por la legislación alimentaria de la Unión Europea, en particular el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Reglamento (CE) 1333/2008 sobre aditivos alimentarios. El cumplimiento de estas normativas es fundamental para garantizar la transparencia hacia los consumidores y el correcto funcionamiento del mercado interior.



## Inclusión en lista de ingredientes

El aditivo debe aparecer en la lista de ingredientes bajo su denominación legal: "vinagre tamponado ACETIPRO™" o "E-267", precedido por el encabezamiento "Ingredientes".



## Orden decreciente

Los ingredientes deben estar en orden decreciente de peso, situando el E-267 en la posición correspondiente según su proporción en el producto final.



## Alérgenos

Si el producto contiene alérgenos o sustancias que puedan causar intolerancias, estas deben resaltarse claramente en la lista de ingredientes.



## Legibilidad

La información debe ser clara, visible, legible e indeleble, respetando los tamaños mínimos de letra establecidos en la normativa.

## Consideraciones específicas para el E-267

- La cuantificación de aditivos generalmente no es obligatoria en la etiqueta (salvo en casos específicos establecidos por la normativa), pero la inclusión en la lista de ingredientes sí lo es.
- Se debe respetar que el nombre del aditivo no puede inducir a error ni confusión, debiendo utilizar exactamente la denominación legal: "vinagre tamponado ACETIPRO™" o alternativamente "E-267".
- En productos sin lista de ingredientes (como alimentos a granel o no envasados), el operador debe proporcionar al consumidor información sobre aditivos si se les añade, mediante otros medios como carteles o información verbal.
- La etiqueta debe evitar ser engañosa respecto a la naturaleza y composición del producto, no atribuyendo al aditivo propiedades que no posee o sugiriendo que el producto tiene características particulares cuando todos los productos similares también las tienen.

Estos requisitos garantizan que el consumidor esté informado sobre la presencia de E-267 y pueda tomar decisiones conscientes en su compra y consumo, respetando así tanto el derecho a la información como la libre elección de los consumidores.

# Excepciones Legales para el Uso de E-267

En cuanto a excepciones legales específicas para el uso del vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267) como aditivo alimentario, la legislación vigente no establece excepciones generales amplias para su empleo, más allá de las condiciones generales aplicables a todos los aditivos alimentarios según el marco normativo europeo.

## Consideraciones particulares

- **Alimentos tradicionales:** Algunos productos con características tradicionales pueden tener condiciones específicas de producción en las que el uso de ciertos aditivos, incluido potencialmente el vinagre tamponado ACETIPRO™, esté restringido o no permitido para preservar sus métodos de elaboración ancestrales.
- **Normativas específicas:** Existen limitaciones o exclusiones derivadas de normativas para ciertos tipos de productos específicos o procesos alimentarios que podrían afectar al uso del vinagre tamponado ACETIPRO™ en contextos particulares.
- **Requisitos de seguridad:** Las exigencias de seguridad alimentaria, etiquetado y prácticas correctas de fabricación condicionan el empleo de todos los aditivos, incluyendo el E-267, estableciendo un marco que debe respetarse en cualquier caso.

### Alimentación ecológica

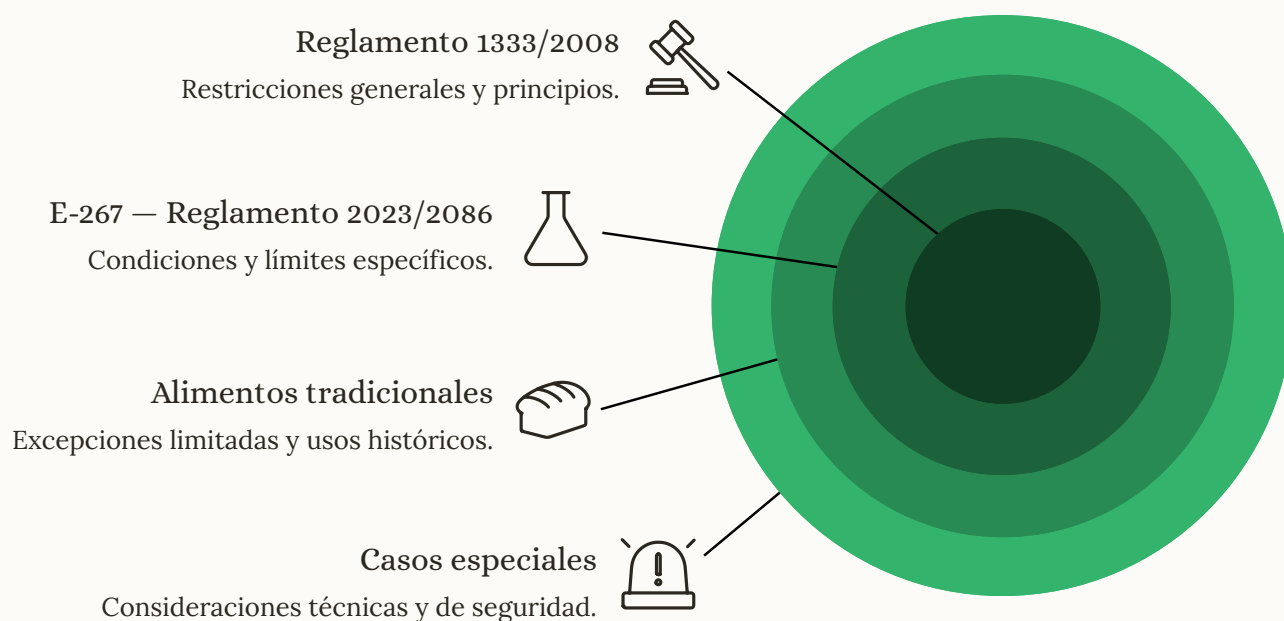
Aunque no se menciona específicamente en las fuentes, es importante señalar que, como ocurre con muchos aditivos, el vinagre tamponado ACETIPRO™ probablemente esté excluido de su uso en la producción ecológica regulada por el Reglamento (UE) 2018/848, que establece listas positivas de aditivos permitidos para estos productos.

### Alimentos infantiles

Los alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad están sujetos a normativas específicas más restrictivas en cuanto al uso de aditivos, por lo que el empleo de E-267 en estos productos podría estar limitado o prohibido.



No existe una lista amplia de exclusiones legales específicas para E-267, sino que debe respetarse siempre la legislación general de aditivos alimentarios y las condiciones dispuestas en el reglamento de autorización. Las excepciones, cuando existen, suelen estar vinculadas a categorías específicas de alimentos o contextos de producción particulares, y deben consultarse en la normativa sectorial correspondiente.



# Requisitos de Etiquetado por País

Los requisitos de etiquetado alimentario varían según el país, aunque en la Unión Europea existen normativas armonizadas que establecen reglas comunes aplicables en todos los estados miembros. Estas normas garantizan un nivel uniforme de información al consumidor, facilitando a la vez el comercio intracomunitario.

## Requisitos generales en la UE

- Basados en el Reglamento (UE) 1169/2011 sobre Información Alimentaria Facilitada al Consumidor
- Lista de ingredientes obligatoria, incluyendo aditivos como el E-267
- Información nutricional, cantidad neta, fecha de caducidad o consumo preferente
- Condiciones de conservación e instrucciones de uso cuando sean necesarias
- País de origen cuando sea relevante para evitar confusión
- Datos del responsable de comercialización
- Tamaño mínimo de letra: 1,2 mm (altura de la x)

## Idioma y legibilidad

- Información en el idioma oficial del país donde se comercializa el producto
- En España, obligatorio en castellano (pueden añadirse otros idiomas)
- Texto claramente legible y con contraste adecuado
- Información indeleble y no oculta por otros elementos
- Alérgenos destacados mediante tipografía, estilo o color de fondo
- Prohibición de información engañosa o que induzca a error

## Aditivos y E-267

- Debe aparecer en la lista de ingredientes como "vinagre tamponado ACETIPRO™" o "E-267"
- Ubicación en la lista según peso en orden decreciente
- Sin necesidad de declarar cuantitativamente salvo excepciones
- Obligación de indicar la función tecnológica cuando no sea evidente
- Aplicación del principio "quantum satis" para su dosificación

La información debe presentarse en el idioma oficial del país donde se vende el producto, siendo esta una de las pocas áreas donde persiste cierta variabilidad dentro del marco armonizado europeo. Así, un mismo producto comercializado en varios países de la UE deberá adaptar su etiquetado lingüístico, aunque manteniendo los mismos requisitos de contenido y formato.

Los productos importados a la UE deben cumplir los mismos requisitos de etiquetado que los fabricados dentro de la UE, garantizando así un nivel equivalente de información al consumidor independientemente del origen del producto. Esto es particularmente relevante para productos que contienen aditivos como el E-267, cuya presencia debe comunicarse adecuadamente según las normas europeas.

# Particularidades del Etiquetado por Países

## Particularidades destacadas por países de la UE



### Alemania

No existe un requisito general de etiquetado obligatorio para envases, pero para exportaciones se deben cumplir los requisitos del país de destino. Utilización voluntaria de etiquetas medioambientales y otros símbolos en envases como el "Punto Verde" (Der Grüne Punkt).



### Francia

Obligatorio el logotipo Triman en envases domésticos para indicar reciclado y correcta eliminación. El etiquetado engañoso está específicamente penalizado desde 2020 con sanciones más severas. Implementación del sistema Nutri-Score como esquema voluntario pero ampliamente adoptado.



### Italia

Desde 2023, todos los envases deben llevar códigos para identificar el material y instrucciones de reciclaje en italiano. Las multas por incumplimiento son particularmente elevadas. Especial énfasis en la indicación del origen de ingredientes principales en ciertos productos.



### España

A partir de 2025, será obligatorio incluir un pictograma para el contenedor de eliminación en envases, alineado con la legislación europea y el Real Decreto 1055/2022. Regulación específica para denominaciones de origen protegidas y productos tradicionales.

Este marco normativo asegura que los consumidores reciban información adecuada y que el comercio internacional de alimentos sea transparente y seguro. Para los fabricantes que utilizan aditivos como el vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267), es fundamental conocer estas particularidades nacionales para garantizar un etiquetado conforme en cada mercado de destino. Aunque los principios básicos son similares en la mayoría de los mercados desarrollados, las diferencias en los detalles pueden ser significativas y requerir adaptaciones específicas del etiquetado.

Para productos que contienen E-267 destinados a la exportación, es esencial verificar los requisitos específicos de etiquetado de cada país de destino, ya que la aceptación y denominación de los aditivos puede variar significativamente entre distintas jurisdicciones.



# INTABIOTECH SL - Soluciones Biotecnológicas Innovadoras

INTABIOTECH SL es la entidad comercializadora de ND Pharma & Biotech, empresa europea líder en investigación e innovación biotecnológica con vocación internacional. Especializada en ingredientes activos, principios activos y moléculas innovadoras para múltiples sectores industriales.

"Inspired by Nature - Driven by Science"

Industria Alimentaria y  
Conservantes

Nutrición y Suplementación

Biotecnología Aplicada

Extractos Vegetales y Principios  
Activos

Alimentación Animal

Sabores, Colores y Aditivos



Productos destacados mencionados: Acarisin™, PureSil™, BicarPlus+, Acqualife™ React, LactoLife™, M.A.R.S.™, Knamax™, entre otros.

# Información Comercial y Contacto

## Datos de la empresa

**Razón Social:** INTABIOTECH SOCIEDAD  
LIMITADA

**CIF:** B98554967

**Especialización:** I+D+i, comercialización de químicos al por mayor, química fina, químicos de investigación, ingredientes y aditivos de uso humano y animal y otras categorías de química fina y biotecnología natural.

## Información de contacto

**Dirección:** Parque Empresarial Táctica, Calle Botiguers, 3 - 1ª Planta

**Código Postal:** 46980 Paterna (Valencia)

España

**Teléfonos:** +34 881 092 720 / +34 613 812 425

**Email:** [intabiotech@intabiotech.com](mailto:intabiotech@intabiotech.com)

**Web Comercial:** [www.intabiotech.com](http://www.intabiotech.com)



# INTABIOTECH SL

Your Reliable Partner in Sourcing & Supply

[www.intabiotech.com](http://www.intabiotech.com)

# Productos y Servicios - Conservantes Alimentarios

Como parte de ND Pharma & Biotech, INTABIOTECH SL ofrece soluciones innovadoras en conservantes alimentarios, incluyendo el vinagre tamponado ACETIPRO™ (E-267) y otros aditivos de última generación para la industria alimentaria.

Asesoría técnica especializada en conservantes alimentarios

Desarrollo de formulaciones personalizadas

Soporte regulatorio para cumplimiento normativo europeo

Investigación y desarrollo de nuevos principios activos

Consultoría en implementación de aditivos alimentarios

Formación técnica para equipos de I+D

Productos de origen natural con etiquetado "clean label"

Cumplimiento estricto de normativas europeas (EFSA)

Soporte técnico especializado

Innovación constante en biotecnología alimentaria

Red internacional de distribución

Certificaciones de calidad y seguridad



# IntaBiotech SL

Servicio de Publicaciones

Botiguers, 3, 46980, Paterna, Valencia, España

Parque Empresarial Táctica

[www.intabiotech.com](http://www.intabiotech.com)