

commission du codex alimentarius



ORGANIZATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANIZATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/1

CL 2000/18-EURO

Juin 2000

AUX: Services centraux de liaison avec Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE REVISEE POUR LE VINAIGRE**

DATE LIMITE : **31 Juillet 2000**

OBSERVATIONS: **À envoyer à:**
Secrétaire,
Commission du Codex Alimentarius
FAO Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome (Italie)
Télécopie+39 06 5705 4593
E-mail: codex@fao.org

Avec copie au:

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
E-mail: fmittelbrunn@msc.es

HISTORIQUE

Suite aux recommandations de la Commission concernant la conversion des normes régionales en normes mondiales, le Comité sur les fruits et légumes traités a considéré la conversion de la Norme Régionale (Europe) pour le Vinaigre à sa 19ème session (1998). Le Comité est convenu que la conversion de cette norme régionale en une norme mondiale était inappropriée, compte tenu notamment des courants commerciaux et des différences régionales importantes. Il a recommandé que la norme soit soumise au Comité de coordination pour l'Europe afin qu'il étudie comment l'aligner sur la nouvelle présentation des normes Codex et mettre à jour les méthodes d'analyse (ALINORM 99/27, para. 72).

La 21ème session du Comité de coordination pour l'Europe a pris note de cette recommandation et est convenu d'entreprendre la révision de la norme comme nouveau travail. Cette proposition a été approuvée par la 23ème session de la Commission (ALINORM 99/37, par. 210, Annexe VIII).

L'Avant-projet de norme révisée pour le vinaigre, basé sur la norme actuelle, est distribué par la présente lettre pour observations des gouvernements à l'étape 3 (voir Annexe ci-jointe). Les sections sur l'hygiène et les additifs alimentaires ont été actualisées pour prendre en compte les dernières révisions du Manuel de Procédure (11ème édition, Hygiène alimentaire, p.101) et les sections déjà adoptées de la Norme générale sur les additifs alimentaires.

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des observations sont invités à les faire parvenir par écrit aux adresses ci-dessus, de préférence par e-mail, **avant le 30 juillet 2000**. Cela devrait permettre d'incorporer les observations reçues dans une version révisée de l'Avant-projet, afin de faciliter les discussions lors du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE REVISEE POUR LE VINAIGRE
(A l'étape 3 de la Procédure)
CODEX STAN 162-1987

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les produits répondant aux définitions de la Section 2 ci-après.

2. DESCRIPTION

2.1 *Le vinaigre* est un liquide propre à la consommation humaine, préparé exclusivement à partir d'une matière première appropriée et contenant de l'amidon et/ou des sucres, selon le procédé de la double fermentation, alcoolique et acétique. Le vinaigre renferme une quantité d'acide acétique spécifiée à la Section 3.3. Le vinaigre peut contenir des ingrédients facultatifs conformément aux dispositions de la Section 3.2.

2.1.1.1 *Le vinaigre de vin* est un vinaigre obtenu à partir de vin par fermentation acétique, la concentration maximale prévue pour les acides volatils dans la matière première pouvant être toutefois dépassée.

2.1.1.2 *Le vinaigre (de vin) de fruits, le vinaigre (de vin) de petits fruits et le vinaigre de cidre* sont des vinaigres obtenus à partir de vin de fruits ou de vin de petits fruits ou de cidre par fermentation acétique, la concentration maximale prévue pour les acides volatils dans la matière première pouvant toutefois être dépassée. Ces vinaigres peuvent aussi être préparés à partir de fruits, selon le procédé défini à la section 2.1.

2.1.1.3 *Le vinaigre d'alcool* est un vinaigre obtenu par fermentation acétique à partir d'alcool de distillation.

2.1.1.4 *Le vinaigre de céréales* est un vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire, conformément au procédé défini à la Section 2.1, à partir de n'importe quelle céréale dont l'amidon a été transformé en sucres par d'autres agents que les seules diastases de l'orge maltée.

2.1.1.5 *Le vinaigre de malt* est un vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire, conformément au procédé défini à la Section 2.1, à partir d'orge maltée, avec ou sans addition éventuelle de céréales dont l'amidon a été transformé en sucres uniquement par les diastases de l'orge maltée.

2.1.1.6 *Le vinaigre de malt distillé* est un vinaigre obtenu par la distillation sous pression réduite du vinaigre de malt tel que défini à la Section 2.1.5 ci-dessus. Ce vinaigre ne renferme que les constituants volatils du vinaigre de malt à partir duquel il est obtenu.

2.1.1.7 *Le vinaigre de petit lait* est un vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire à partir de petit lait concentré, conformément au procédé défini à la Section 2.1.

2.1.1.8 *Le vinaigre de miel* est un vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire à partir de miels, conformément au procédé défini à la Section 2.1.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

3.1.1 Les matières premières pour le vinaigre sont:

- (i) Produits d'origine agricole contenant de l'amidon et/ou des sucres englobant notamment mais non exclusivement des fruits, baies, céréales, orge maltée, petit lait et miel;
- (ii) vin de raisin, de fruits, ou de petits fruits, de cidre;
- (iii) alcool de distillation d'origine agricole; ou
- (iv) alcool de distillation d'origine sylvicole.

3.2 INGRÉDIENTS FACULTATIFS

Les ingrédients ci-après peuvent être ajoutés au vinaigre en quantités nécessaires pour lui conférer sa saveur distinctive:

- (i) plantes, en particulier herbes condimentaires, épices et fruits, ou partie ou extrait de es plantes utilisables comme aromatisants;
- (ii) lactosérum, petit lait;
- (iii) jus de fruits ou l'équivalent en concentré de jus de fruits;
- (iv) sucres, tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (Volume 11);
- (v) Miels, tels que définis par la Commission du Codex pour le miel (CODEX STAN 12-1981, Codex Alimentarius, Volume 11); et
- (vi) Sel de qualité alimentaire, tel que défini par la Commission du Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985, Codex Alimentarius, Volume 1A).

3.3 COMPOSITION

3.3.1 Teneur en acide total

	Acide total
Vinaigre de vin	Pas moins de 60 grammes par litre (calculé en acide acétique) et pas plus que la quantité que l'on peut obtenir à l'aide de la fermentation biologique.
Autres vinaigres	Pas moins de 50 grammes par litre (calculé en acide acétique) et pas plus que la quantité que l'on peut obtenir à l'aide de la fermentation biologique.

3.3.2 Teneur en alcool résiduel

	Alcool résiduel (v/v)
Vinaigre de vin	pas plus de 0.5% v/v.
Autres vinaigres:	pas plus de 1% v/v.

3.3.3 Extraits secs solubles

	Extraits secs solubles (à l'exception des sucres ou des sels d'ajout)
Vinaigre de vin:	Pas moins de 1.3 gramme par litre pour 1% d'acide acétique.
Vinaigre de fruits, petits fruits, et de cidre	Pas moins de 2.0 grammes par litre pour 1% d'acide acétique.

1. Autres facteurs de qualité

Somme du Cuivre (Cu) et du Zinc¹ 10 mg/kg

Fer (Fe) 10 mg/kg

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs ci-dessous peuvent être utilisés et seulement dans les limites maximales spécifiées.

No.	Nom de l'additif	Concentration maximale
-----	------------------	------------------------

4.1 ANTI-OXYDANTS

220	Anhydride sulfureux	70 mg/kg
-----	---------------------	----------

300	Acide L-ascorbique	400 mg/kg
-----	--------------------	-----------

4.2 COLORANTS

150a	Caramel I - ordinaire	BPF
------	-----------------------	-----

150d	Caramel IV - fabriqué selon le procédé au sulfite d'ammonium	BPF
------	---	-----

150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque (pour le vinaigre de malt seulement)	1 g/kg
------	--	--------

4.3 EXHAUSTEURS DE GOÛT (pour vinaigres autres que le vinaigre de vin)

621	Glutamate monosodique	5 g/kg
-----	-----------------------	--------

622	Glutamate monopotassique	5 g/kg
-----	--------------------------	--------

623	Glutamate calcique	5 g/kg
-----	--------------------	--------

4.4 STABILISANT

1201	Polyvinylpyrrolidone	40 mg/kg
------	----------------------	----------

4.4 AROMATISANTS

Aromatisants naturels et substances aromatisantes naturelles tels que définis aux fins du Codex Alimentarius (voir Prescriptions générales pour l'utilisation des aromatisants naturels, Codex Alimentarius, Volume 1)

4.5 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

4.5.1 Les éléments nutritifs nécessaires aux *acétobacters*, tels que autolysats, extraits de levure et acides aminés, sont autorisés ainsi que les sels nutritifs.

4.5.2 Agents de clarification et de filtration approuvés par la Commission du Codex Alimentarius et utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

¹ Le cuivre, le zinc et le fer ont été transférés de la section Contaminants en conformité avec les recommandations du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants.

5. CONTAMINANTS

Concentration maximale

5.1	Arsenic (As)	1 mg/kg
5.2	Plomb (Pb)	1 mg/kg

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), ainsi que des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, (Rév. 1-1991), *Codex Alimentarius* Volume 1), les spécifications suivantes sont applicables:

7.1 Nom de l'Aliment

7.1.1 Un produit obtenu à partir d'une seule matière première sera désigné "vinaigre de x" où "x" représente le nom de la matière première utilisée.

7.1.2 Un produit obtenu à partir de plus d'une matière première sera désigné "vinaigre de y" où "y" représente la liste complète des matières premières utilisées dans l'ordre décroissant de leur proportion.

7.1.3 La teneur en acide total doit être déclarée sur l'étiquette à proximité immédiate du nom de l'aliment à l'aide de la mention "x%" où "x" représente la teneur minimale en acide total en grammes par 100 ml, calculée en acide acétique et arrondie à l'unité la plus proche.

7.1.4 Lorsqu'un ingrédient a été ajouté en conformité des Sections 3.2 et/ou 4.4 et confère au vinaigre la saveur distinctive du ou des ingrédients, le nom doit être accompagné de la mention descriptive appropriée.

7.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les indications requises aux Sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents qui y sont joints; toutefois, le nom de l'aliment, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être identifiée clairement par les documents joints.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Alcool résiduel	AOAC 942.06	Pycnométrie	I
Alcool résiduel	Méthode A2 de l'OIV, 1990	Pycnométrie	III
Anhydride sulfureux	AOAC 990.28 (méthode générale du Codex)	Méthode Monier-Williams optimisée	II
Anhydride sulfureux	AOAC 990.29 (méthode générale du Codex)	Analyse par flux continu	III
Anhydride sulfureux	AOAC 990.31 (méthode générale du Codex)	Chromatographie par exclusion d'ions	III
Anhydride sulfureux	Méthode A17 de l'OIV, 1990	Titrimétrie	III
Arsenic	AOAC 952.13 (méthode générale du Codex)	Colorimétrie (diéthylthiocarbamate)	II
Cuivre	AOAC 971.20 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Fer	Méthode FIJU No 15, 1964	Photométrie	IV
Matière sèche soluble	AOC 930.35C	Gravimétrie	I
Plomb	AOAC 972.25 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II
Acides totaux (exprimée en CH ₃ COOH)	AOAC 930.35J	Titrimétrie	I
Zinc	AOAC 969.32 (méthode générale du Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	II