

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 5 del programa

CX/EURO 00/5-Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE COORDINADOR DEL CODEX PARA EUROPA

22ª reunión

Madrid, España, 3-6 de octubre de 2000

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL REVISADA PARA EL VINAGRE OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS (ESPAÑA, FRANCIA)¹

ESPAÑA

Se efectúan las siguientes observaciones:

A la sección 2.1.3

Al objeto de identificar la procedencia del alcohol, se propone añadir al final de esta sección, la frase: “de origen agrícola”.

A la sección 2.1.4

En la segunda línea, se propone sustituir la expresión: “..cuyo almidón se ha convertido en azúcares mediante un procedimiento únicamente mediante la diastasa de la cebada malteada.”, por la expresión: “...cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante un procedimiento distinto del de la diastasa de la cebada malteada.”.

A la sección 2.1.7

En la primera línea, donde dice: “El vinagre de suero es un vinagre obtenido del suero, sin...”, debe decir: “El vinagre de suero de leche es un vinagre obtenido del suero de leche, sin...”.

A la sección 3.1.1

Se propone suprimir el epígrafe (IV) relativo al alcohol destilado de origen silvícola.

A la sección 3.3.2. Contenido de alcohol residual

Se propone fijar una cifra única para cualquier tipo de vinagre, sin hacer distinción entre el vinagre procedente de vino u otros vinagres. El contenido de alcohol residual no deberá ser superior a 0,5%.

A la sección 3.2. Ingredientes facultativos:

En el epígrafe ii) donde dice “suero” debe decir: “suero de leche”.

¹ Lengua original

A la sección 3.3.3. Sólidos solubles:

En la tercera y cuarta línea, donde dice: “g/litro-1% ácido acético, como mínimo”, debe decir: “g/l y grado de ácido acético como mínimo.”

A la sección 4.1. Antioxidantes:

Se propone sustituir la dosis máxima del dióxido de azufre de “70 mg/kg” por “170 mg/kg”.

A la sección 4.2. Colorantes:

Se propone sustituir la dosis máxima del Caramelo III-procedimiento del amoniaco de “1g/kg” por “Limitado por B.P.F.”

A la sección 5. Contaminantes

- Se propone rebajar la dosis máxima del arsénico y del plomo de “1 mg/kg” a “0,5 mg/kg”.
- Se debería incluir la dosis máxima correspondiente al mercurio, proponiéndose una dosis máxima de 0,05 mg/kg.

FRANCE

Afin de prendre en compte les diverses dispositions en vigueur, et notamment celles de la norme pour le vinaigre qui a été adoptée, le 10 avril dernier, par le comité Européen de Normalisation (CEN), ce projet appelle les observations suivantes:

Paragraphe 3.1.1 – Matières premières

Nous proposons de ne pas retenir l’alcool d’origine sylvicole dans une norme pour le vinaigre. Il convient, en effet, d’éviter toute confusion entre le vinaigre et l’acide acétique de synthèse.

Il faut d’ailleurs signaler qu’au niveau du CEN, une norme distincte pour l’acide acétique de synthèse a été élaborée.

Paragraphe 3.3.2 – Teneur en alcool résiduel

Il conviendrait de retenir les valeurs de la norme CEN, à même d’assurer une bonne qualité organoleptique des produits:

“La teneur en alcool résiduel ne doit pas dépasser 0,5% (fraction volumique) pour les vinaigres autres que les vinaigres de vin, 1,5% (fraction volumique) pour les vinaigres de vin et 3% (fraction volumique) pour les vinaigres de spécialités produits à partir de vinaigres de vin.”

Paragraphe 4.1 – Antioxydants (E220)

La teneur à même d’assurer la stabilité du produit (couleur), fixée par la réglementation communautaire, est de 170 mg/kg et non de 70 mg/kg.

Paragraphe 4.2 – Colorants

La réglementation française exclut la coloration des vinaigres de vin.

Nous demandons donc de limiter l’emploi du caramel au seul vinaigre d’alcool coloré (sous réserves de certaines spécialités étrangères: vinaigre balsamique, vinaigre de Xérès qui contiennent généralement du caramel).

Paragraphe 4.5 – arômes

Il serait souhaitable de pouvoir utiliser non seulement des arômes naturels, mais également des arômes identiques nature.

La dénomination devra faire état de cette aromatisation lorsque celle-ci apporte une typicité significative au vinaigre.

Paragraphe 4.6 (et non 4.5) - Auxiliaires technologiques

Il serait utile de préciser, en les citant de façon exhaustive:

- Les agents de collage (albumine, caséine, blanc d’oeuf, bentonite, etc..)
- Les agents de clarification (enzymes utilisés pour les vins, cidres.., gomme arabique)
- Les agents de filtration (diatomées, kieselguhr, etc..)

Par ailleurs, le recours à des agents anti-mousse est utile.