

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 5797 Câbles Foodagri

ALINORM 79/19

F

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Treizième session, Rome, décembre 1979

RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION  
DU

COMITE DE COORDINATION POUR L'EUROPE  
Innsbruck, 28 mai - 1er juin 1979

## INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination pour l'Europe a tenu sa onzième session à Innsbruck, grâce à l'aimable invitation du Gouvernement de l'Autriche. La session a été présidée par le Professeur H. Woidich, Coordonnateur pour l'Europe.

2. Etaient présents à la session les délégués des pays suivants: Autriche, Belgique, Tchécoslovaquie, Finlande, France, République fédérale d'Allemagne, Hongrie, Italie, Pays-Bas, Norvège, Pologne, Suisse, Royaume-Uni et Yougoslavie. Etaient également présents des observateurs de l'Arabie Saoudite, de la Communauté économique européenne (CEE), de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et du Groupement européen des sources d'eaux minérales naturelles (GESEM). Les représentants de la FAO et de l'OMS ont rempli les fonctions de cosecrétaires de la session. La liste des participants est reproduite à l'annexe I du présent rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

3. La session a été ouverte par le Dr H. Pindur, chef de département au Ministère fédéral de la santé et de la protection de l'environnement, qui au nom du Gouvernement autrichien a souhaité la bienvenue aux participants. Le Dr Pindur a brièvement exposé les résultats obtenus par le Comité, soulignant l'importance des travaux de ce dernier pour protéger les consommateurs et promouvoir la loyauté du commerce alimentaire. Le Dr A. Lugger, Maire de la ville d'Innsbruck, s'est ensuite adressé à la réunion pour souhaiter très cordialement la bienvenue aux participants au nom du Tyrol et de la ville d'Innsbruck et formuler des vœux afin que le travail du Comité soit couronné de succès.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

4. Le Comité adopte l'ordre du jour sans modification. Sur proposition du Président, il décide de constituer un groupe de travail ad hoc composé de délégués de la France, de la Suisse, de la République fédérale d'Allemagne, de l'Autriche, de l'Italie, de la Belgique, de l'observateur du GESEM et d'un membre du Secrétariat de la FAO. Le Groupe de travail ad hoc a été chargé d'étudier tous les documents disponibles à la session sur les exigences microbiologiques pour les eaux minérales naturelles et de proposer des méthodes d'examen pour ces eaux afin d'en obtenir la confirmation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

5. Le Comité convient d'examiner son programme de travail futur dans le cadre du point 12 de l'ordre du jour.

DESIGNATION DE RAPPORTEURS

6. Il n'a pas été jugé nécessaire de désigner des rapporteurs.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE

7. Le Comité était saisi d'un document (CX/EURO 79/2) qui traitait de questions découlant des sessions de divers comités du Codex et de la douzième session de la Commission du Codex Alimentarius.

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CCFA)

8. Le Comité note que le CCFA a confirmé uniquement à titre provisoire quelques dispositions sur les contaminants en attendant la mise au point de méthodes d'analyse permettant de définir et de limiter les contaminants dans les eaux minérales naturelles. Il convient d'étudier cette question au titre du point 8 de l'ordre du jour.

9. Le Comité note que le CCFA a élaboré des principes régissant le transfert des additifs dans les aliments à partir d'ingrédients et de matières premières servant à la préparation de ces denrées (voir ALINORM 76/12, annexe IV). On est convenu que lorsque la Commission aura précisé le statut des "Principes du transfert" et déterminé de quelle façon ces principes seront appliqués aux normes Codex, il faudra examiner cette question en liaison avec les normes élaborées par le Comité.

10. Le Comité note que le CCFA étudie actuellement la possibilité de normaliser le sel de qualité alimentaire et qu'il a demandé aux gouvernements s'il était préférable d'élaborer une "spécification" facultative ou une "norme" complète pour le sel, laquelle devrait être soumise aux gouvernements pour acceptation.

COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES (CCFL)

11. Le Comité note que le CCFL examinera à sa prochaine session de 1979 les dispositions d'étiquetage de la norme du Codex pour les eaux minérales naturelles.

12. Le Comité note que le CCFL a élaboré des lignes directrices pour le datage des aliments préemballés à l'usage des comités Codex de produits (ALINORM 78/22, annexe II). Il a été convenu que ces lignes directrices seront examinées en liaison avec les normes que le Comité est en train d'élaborer.

13. Le Comité a été informé que le CCFL avait pensé que les comités Codex de produits pourraient vouloir examiner la nécessité d'une déclaration quantitative de certains ingrédients sur l'étiquette (ALINORM 78/22, par. 18). On est convenu de renvoyer l'étude de cette question à une date ultérieure.

14. Le CCFL a discuté de l'emploi du membre de phrase "conformément aux lois et usages du pays où le produit est vendu", décidant que cette expression devrait être utilisée avec parcimonie et faire en tout état de cause l'objet d'une exploitation approfondie (ALINORM 78/22, par. 19-20). Le Comité de coordination prend acte des vues du CCFL et note que cette question sera discutée par le Comité du Codex sur les principes généraux.

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE (CCFH)

15. Le Comité note que le CCFH a différé la confirmation des dispositions d'hygiène dans la norme sur les eaux minérales naturelles en attendant que le Comité de coordination ait élaboré des méthodes normalisées adéquates pour la vérification des spécifications microbiologiques. Le Comité convient que cette question sera discutée par le Groupe de travail ad hoc (voir par. 4).

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

16. Le Comité était saisi du document CX/EURO 79/LIM.2 décrivant les fonctions et les mandats des comités Codex de coordination, points sur lesquels la Commission avait invité les comités de coordination à se prononcer. Le Comité convient de discuter cette question dans le cadre du point 12 de l'ordre du jour à propos de ses activités futures.

EXAMEN DE LA NECESSITE D'AMENDER LA NORME POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE  
(CAC/RS 78-1976)

17. Le Comité était saisi d'un document (CX/EURO 79/3) exposant les questions soulevées par la liste des ingrédients fruits prévue dans la norme pour le cocktail de fruits en conserve. On a relevé qu'un seul gouvernement avait notifié au Secrétariat son acceptation (assortie de dérogations spécifiées) de la norme pour le cocktail de fruits en conserve et que, de ce fait, le Secrétariat n'avait pu se former une opinion sur la nécessité de réexaminer la liste des ingrédients fruits figurant dans la norme.

18. Cependant, durant les discussions du Comité de coordination, il est apparu que la liste des ingrédients fruits autorisés est trop restrictive. On a suggéré qu'il devrait être licite de faire un choix de fruits parmi des groupes d'ingrédients fruits similaires, par exemple utiliser des pommes à la place de poires, des abricots au lieu de pêches, etc. Tout en reconnaissant qu'une certaine discipline dans la formulation des mélanges de fruits doit être assurée, on a jugé que la norme semblait excessivement rigoureuse.

19. Le Comité décide de renvoyer la question au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités en lui demandant de réexaminer la liste des ingrédients fruits autorisés compte tenu des remarques ci-dessus. Les gouvernements ont été priés de communiquer au Secrétariat des observations et des propositions à ce sujet.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX RECOMMANDEES

20. Le Comité de coordination a pris acte des acceptations notifiées par les gouvernements au sujet des normes régionales européennes recommandées pour le miel et les champignons comestibles. Un certain nombre de pays non européens, ont accepté ces normes; d'autres pays non européens ont demandé au Secrétariat pourquoi l'acceptation des normes procédait de façon apparemment lente en Europe. Cette même question a aussi été posée dans les comités de coordination pour d'autres régions en ce qui concerne les normes Codex en général. Les pays en développement et les pays industrialisés non européens ont relevé avec inquiétude que l'Europe, qui est l'un des plus grands marchés pour les produits alimentaires manufacturés, semble éprouver plus de difficultés que d'autres régions dans le domaine des acceptations.

21. Le Comité de coordination estime que cette situation n'est pas due à un manque d'intérêt ou à de la passivité de la part de l'Europe, mais qu'elle résulte plutôt des procédures assez complexes à mettre en oeuvre pour modifier les lois en vigueur. De nombreux pays européens ont accepté des normes Codex (voir CAC/ACCEPTATIONS Rév.1, octobre 1978). Dans certains cas, des pays européens, membres d'organisations telle que la Communauté économique européenne ou le Conseil d'Assistance économique mutuelle, sont tenus de consulter leurs partenaires avant de pouvoir donner leur acceptation. Le fait que la CEE a accepté au nom de ses pays membres les normes Codex pour les sucres est encourageant. En outre, la Directive CEE pour le miel s'inspire largement de la norme régionale européenne Codex. On peut s'attendre que la Communauté et ses pays membres acceptent d'autres normes Codex. D'autres pays d'Europe ont fait savoir qu'ils avaient commencé à consulter leurs milieux nationaux compétents au sujet d'un certain nombre de normes.

22. On a souligné combien il importe que le Secrétariat poursuive sa "campagne de promotion des acceptations" auprès de tous les membres de la Commission du Codex Alimentarius. En ce qui concerne l'Europe, on a fait valoir qu'une étroite coopération entre le Secrétariat et les comités nationaux du Codex est utile pour l'examen des normes. D'autre part, une étroite collaboration entre les secrétariats de la Commission de la CEE et de la CAEM serait avantageuse pour accélérer le processus d'acceptation.

23. Le Comité de coordination pense qu'il peut jouer un rôle important en ce qui concerne l'identification des normes dont l'Europe devrait envisager en priorité l'acceptation et constituer une tribune où l'on pourrait parvenir à une position régionale en ce qui concerne les dérogations spécifiées. Il a été convenu que l'acceptation des normes Codex régionales aussi bien que mondiales devrait faire l'objet d'un important point de l'ordre du jour de la prochaine session du Comité de coordination.

24. Le Coordonnateur pour l'Europe a souligné combien il importe que tous les pays de la région réservent une plus grande priorité au sujet des acceptations et à la nécessité d'informer constamment le Secrétariat du Codex des faits nouveaux survenus dans leur pays pouvant entraîner d'autres acceptations. De même, il a invité les représentants d'autres organisations en Europe, notamment la CEE, à donner la priorité à ce travail et à rester en étroit contact avec lui-même et le Secrétariat du Codex.

OBSERVATIONS SUR LA NECESSITE D'AMENDER LA NORME REGIONALE EUROPEENNE RECOMMANDEE POUR LE MIEL (CAC/RS 12-1969)

25. Le Comité était saisi des documents CX/EURO 79/4 (observations de la CEE) et Add.I (commentaires de la Nouvelle-Zélande) ainsi que de la norme sous rubrique.

26. En présentant la question, le Président a rappelé pour quelles raisons on avait introduit dans la norme des dispositions portant sur la teneur maximale en eau, l'indice diastasique minimum et les concentrations maximales d'hydroxyméthylfurfural (HMF). Il a relevé qu'une teneur maximale en eau de 21% protège en effet la qualité du produit, c'est-à-dire en empêche la fermentation. Une exception avait été faite pour les miels de bruyère (23%). Les limitations de l'indice diastasique (minimum) et de la teneur en HMF (maximum) ont pour objet de garantir que le produit n'a pas été soumis à un traitement thermique qui aurait inactivé les enzymes présentes dans les miels naturels.

27. Le Président a souligné la nécessité de considérer les deux paramètres ensemble. A son avis, la formulation actuelle de l'alinéa 2.1.7 n'est pas assez claire et peut donner lieu à des interprétations erronées.

28. En ce qui concerne la notification des acceptations de la norme, plusieurs pays ont éprouvé des difficultés dans le cas de certaines dispositions de la norme, car il existe beaucoup plus de types de miels naturels qui, en raison de conditions climatiques et écologiques particulières, ne correspondent pas aux dispositions 2.1.2 et 2.1.7.

29. Cela étant, le Secrétariat avait diffusé la lettre circulaire CL 1979/6 invitant les gouvernements à proposer des amendements à la norme.

30. Se référant aux commentaires écrits de la CEE, le représentant de la CEE a indiqué que la norme régionale européenne pour le miel a servi de modèle pour la directive de la CEE sur le miel. Toutefois, la CEE a dû modifier certaines dispositions du fait que plusieurs miels naturels produits en Europe ne sont pas conformes à la disposition relative à la teneur maximale en eau et, en outre, que quelques types de produits traditionnellement importés ne peuvent satisfaire aux critères concernant l'indice diastasique et la teneur en HMF; autrement, tous ces miels n'auraient pas été commercialisés dans la Communauté.

31. Le Président a fait remarquer que la teneur en eau élevée de certains miels est due à un produit "non mûr", lequel pourrait être ainsi désigné et commercialisé.

32. Le représentant de la CEE a fait observer que, bien que les produits dont la composition répond aux exigences de la norme puissent circuler librement à l'intérieur de la Communauté celle-ci n'a pas été en mesure d'accepter la norme régionale européenne car le commerce des produits non conformes à toutes les dispositions de cette norme ne saurait, ou ne peut pas encore, être interdit.

33. Pour surmonter ces difficultés, il a proposé de procéder à une série de tests sur des échantillons de différents types de miel naturel afin d'obtenir des valeurs plus fiables en ce qui concerne leur teneur en eau et leur activité enzymatique.

34. Selon la délégation de la République fédérale d'Allemagne, la méthode envisagée pour les dispositions en cause n'est probablement pas la plus appropriée; d'autre part, les données relatives à des types de miel différents ne sont sans doute pas pleinement comparables en raison de l'influence possible d'autres composants présents dans le miel.

35. Le Comité prend acte des observations écrites de la Nouvelle-Zélande; il reconnaît que la question des miels à faible activité enzymatique a déjà été discutée et que les mesures à prendre seront décidées sur la base des études proposées par le

représentant de la CEE.

36. Le Président a déclaré que le "miel avec morceaux de rayons", c'est-à-dire contenant des fragments d'alvéoles, devrait être désigné comme tel.

37. Le Comité a examiné la proposition de la Nouvelle-Zélande tendant à amender l'alinéa 5.1.3 afin de permettre l'utilisation d'un terme approprié pour indiquer la saveur du produit, même si le miel ne provient pas de manière prédominante de la source conférant la saveur caractérisante. On a fait remarquer que ce problème ne se pose pas en Europe et que, pour informer le consommateur, il est plus utile de déclarer l'origine du miel. Le Comité décide de ne pas modifier l'alinéa 5.1.3.

38. En ce qui concerne la nécessité d'amender la norme, le Comité conclut que le Secrétariat devrait attirer l'attention sur cette discussion et inviter les gouvernements par lettre circulaire à fournir des données analytiques sur la teneur en eau, l'indice diastasique et la teneur en HMF des types de miels naturels les plus importants. Les échantillons devraient être examinés au moyen des méthodes prévues par la norme et de méthodes nouvellement proposées.

39. Le Comité décide en outre d'ajourner les débats concernant l'amendement de la norme régionale européenne pour le miel en attendant que les données susmentionnées soient disponibles.

#### DISPOSITIONS D'HYGIENE POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES

40. Le Comité était saisi d'un document (CX/FH 79/4) préparé par le Secrétariat qui représentait une version révisée, sur le plan rédactionnel, de la section "Hygiène" de la norme pour les eaux minérales naturelles et contenait aussi des propositions concernant des méthodes normalisées pour la vérification des spécifications microbiologiques du paragraphe 5.2. Il était également saisi d'un document de séance (CX/EURO 79/LIM.3), préparé par l'Autriche, qui proposait d'autres méthodes demandées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

41. Ces deux documents et d'autres encore ayant été examinés en détail par le Groupe de travail ad hoc créé pendant la session (par. 4), le Comité convient de baser ses discussions sur le document rédigé par le Groupe (LIM.4).

42. Le Comité, après avoir entendu le rapport des membres du Groupe de travail, note que:

- a) le paragraphe 5.2 de la norme pour les eaux minérales naturelles a été remanié au plan rédactionnel, sans modification de fond du texte déjà adopté par la Commission;
- b) cependant, quelques légères modifications de détail ont été apportées à certaines spécifications pour tenir compte des méthodes actuelles de contrôle microbiologique des eaux minérales naturelles (ainsi, la température plus basse pour la détermination des coliformes a été fixée à 30°C - 32°C);
- c) le Groupe de travail a élaboré des méthodes normalisées pour la vérification des dispositions microbiologiques et les a insérées dans la section "Hygiène";
- d) le Groupe de travail a recommandé (non à l'unanimité) de supprimer de la section "Hygiène" les dispositions concernant le nombre maximum total de colonies déterminé pas plus de 12 heures après la mise en bouteille. Il a motivé sa décision par les principales raisons ci-après:
  - i) la disposition concerne le contrôle à l'usine qui ne peut être vérifié par le pays importateur;
  - ii) les microorganismes présents dans les eaux minérales naturelles ne constituent pas un danger pour la santé publique;
  - iii) le nombre total de colonies fixé dans la section "Hygiène" est souvent dépassé dans les eaux minérales plates dépourvues d'acidité pour empêcher la prolifération des microorganismes; en outre, il est difficile pour plusieurs raisons de prévoir le nombre de colonies dans les eaux minérales naturelles en bouteille.

43. Au cours du débat sur les recommandations du Groupe de travail ad hoc, il a été avancé que les eaux minérales naturelles, qu'elles soient carbonatées ou non, devraient être au moins aussi pures que l'eau de boisson non traitée. Si cela était impossible, il faudrait peut-être envisager la possibilité de traiter l'eau (par des méthodes autres que chimiques). A ce propos, on a noté que certains pays interdisent tout traitement des eaux minérales.

44. Bien que les spécifications microbiologiques adoptées par la Commission exigent que les eaux minérales naturelles soient exemptes de germes pathogènes et de parasites à n'importe quel stade de la production et de la commercialisation, quelques délégations ont estimé qu'il faudrait théoriquement fixer aussi une limite pour le nombre total de colonies dans les eaux minérales en bouteille. En tout état de cause, ces délégations se sont vivement opposées à ce que la disposition concernant le dénombrement des colonies soit supprimée, comme l'avait proposé le Groupe de travail (par. 43 (d)). En effet, les eaux minérales (notamment les eaux minérales plates qui risquent de contenir plus de colonies que les eaux carbonatées) sont utilisées et recommandées pour l'alimentation infantile; de plus, la disposition en question représente un compromis entre les pays qui préfèrent que la spécification concernant le nombre de colonies vise l'eau en bouteille commercialisée et les pays pour lesquels l'établissement de telles spécifications est jugé impossible.

45. Le Comité adopte la section "Hygiène" amendée sur le plan rédactionnel par le Groupe de travail, sans cependant souscrire à la suppression de la disposition concernant le dénombrement des colonies après la mise en bouteille, mais avant la commercialisation. Il adopte également les méthodes normalisées (cf. annexe II). Le Comité a appris que l'OMS préparait une norme révisée pour l'eau de boisson qui engloberait l'eau en bouteille. On a reconnu que la collaboration entre l'OMS et le Codex est indispensable dans le domaine de l'hygiène des eaux en bouteille.

#### METHODES D'ANALYSE POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES

46. Le Comité était saisi d'un document de travail (CX/EURO 79/5) préparé par le Secrétariat avec l'assistance de l'Autriche. Ce document se base sur plusieurs documents de travail antérieurement discutés par le présent Comité, par le Comité sur les eaux minérales naturelles et par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

47. Avant de passer à la discussion détaillée des différentes méthodes, le Comité note que le CCMAS étudiera à nouveau à sa prochaine session le but des méthodes Codex et leur acceptation par les gouvernements. En outre, les méthodes Codex seront classées en différentes catégories (ALINORM 78/23, annexe II). Le Comité note que la notion de méthode "d'arbitrage" a été abandonnée en faveur de celle des méthodes "de référence Codex" et d'autres types de méthodes Codex, telles que les méthodes "critères" inséparablement liées à des dispositions spécifiques des normes Codex.

48. On s'est demandé si le Comité devait proposer des méthodes pour la détermination de substances qui ne sont pas expressément mentionnées dans la norme. Quelques délégations ont été d'avis qu'on avait besoin de méthodes uniquement pour contrôler la conformité avec les dispositions de la norme. D'autres délégations, par contre, ont souhaité voir proposer des méthodes pour une analyse complète des eaux minérales naturelles. Le Comité décide de soumettre les méthodes au CCMAS pour examen, même dans le cas où il n'y a pas de disposition particulière pour laquelle les méthodes sont prévues. Ces méthodes seront indiquées de façon appropriée dans la norme.

49. En ce qui concerne la possibilité de proposer plus d'une méthode pour le même paramètre, le Comité est convenu qu'une seule méthode "critère" devrait être recommandée et qu'une seule méthode qui définit et limite les différents contaminants devrait être incluse dans la norme pour les eaux minérales naturelles. Dans le cas de certains paramètres, cependant, on a besoin de deux méthodes pour pouvoir tenir compte de facteurs tels que l'état d'oxydation, la concentration et la nécessité de confirmer les résultats obtenus à l'aide d'une seule méthode.

50. Le Comité a examiné de façon approfondie les méthodes individuelles. La liste des méthodes adoptées figure dans un document de travail rédigé pour le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CX/MAS 79/LIM.I). Lors du choix des méthodes, la fiabilité et l'exactitude ont été jugées plus importantes que la facilité d'application. Exception faite des cas où deux méthodes sont nécessaires pour les raisons indiquées au par. 49 ci-dessus, la première méthode mentionnée dans la liste est celle que préfère le Comité.

51. Le Comité prend acte de l'attitude du CCFA au sujet de la confirmation des dispositions concernant les contaminants (par. 8) et invite les gouvernements à fournir des informations au sujet du seuil de sensibilité des méthodes choisies, ainsi que des substances incluses dans la détermination. En ce qui concerne les déterminations de la radioactivité, le Comité demande au Secrétariat d'inscrire dans la norme les méthodes les plus récentes recommandées par l'OMS et l'AIEA.

#### EXAMEN D'UN AVANT-PROJET DE NORME POUR LE VINAIGRE

52. Le Comité était saisi de la première rédaction d'un avant-projet de norme régionale européenne pour le vinaigre (CX/EURO 79/7) préparé par la délégation de l'Autriche.

53. La délégation de l'Autriche a présenté le projet. Elle a fait valoir que l'avant-projet de norme n'est destiné à être appliqué qu'aux vinaigres préparés par double fermentation (alcoolique et acétique) à partir de produits agricoles. Le document contient des dispositions concernant tant les critères de qualité que les ingrédients facultatifs.

54. Le Président a remercié l'Autriche de son excellent travail et a rappelé que lors de sa douzième session, la Commission avait souscrit à la proposition du présent Comité de commencer par s'occuper de normes régionales européennes pour les vinaigres de fermentation et notamment pour le vinaigre de vin.

55. On s'est demandé dans quelle mesure l'élaboration de l'avant-projet de norme pourrait influencer l'usage en vigueur dans certains pays où l'acide acétique dilué peut porter le nom de vinaigre. Le Comité convient de garder ce problème présent à l'esprit. Pour préciser la nature du produit, on a décidé de modifier, le cas échéant, le nom de vinaigre en vinaigre de fermentation. En outre, le nom des produits visés par la norme sera celui de vinaigre accompagné d'un terme descriptif approprié en conformité de la définition des vinaigres donnée dans la section 2 de la norme.

#### CHAMP D'APPLICATION

56. Le Comité s'est demandé si la norme devrait couvrir les produits propres à la consommation humaine directe, étant donné que de grandes quantités de vinaigre sont employées comme ingrédients dans l'industrie alimentaire. Le Comité décide que la norme portera sur tous les vinaigres de fermentation, qu'ils soient ou non destinés à la consommation humaine directe, y compris les vinaigres aromatisés.

#### DESCRIPTION

57. Le Comité approuve en principe la clause 2.1, mais invite le Secrétariat à apporter quelques amendements à la disposition afin qu'elle corresponde à une définition élaborée dans un document de référence sur le vinaigre pour la dixième session de la Commission. On a décidé de faire figurer dans la section 3 la limite minimale pour la teneur en acide acétique et de supprimer la dernière phrase du paragraphe 2.1.

Compte tenu de ces modifications, on est convenu de supprimer le paragraphe 2.2, à l'exception de la dernière phrase de l'alinéa 2.2.1 qui figurera désormais au paragraphe 2.1.

58. On a longuement discuté au sujet de la limite minimale de la teneur en acide acétique fixée à 5 g par litre. Les délégations de la Suisse et du Royaume-Uni ont proposé des limites plus basses, à savoir 4,5% et 4% respectivement. D'autres pays ont proposé de fournir ultérieurement des commentaires écrits. Les pays membres de la Communauté européenne ont déclaré qu'en ce qui concerne le vinaigre de vin, ils doivent

se conformer à une directive fixant la limite à 6%. On a relevé également que l'Association européenne des producteurs de vinaigre a accepté une limite de 6% pour tous les vinaigres. Le Comité décide d'introduire une sous-section dans la section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité - afin de prévoir une limite minimale de 6% d'acide acétique pour le vinaigre de vin et une limite minimale provisoire de 5% pour tous les autres vinaigres de fermentation visés par la norme. Le Comité décide d'inviter les gouvernements à formuler expressément des observations sur la limite provisoire.

VINAIGRE DE VIN, VINAIGRE (DE VIN) DE FRUITS, VINAIGRE (DE VIN) DE PETITS FRUITS, VINAIGRE DE MARCS

59. Le Comité a été informé que la deuxième phrase de l'alinéa 2.3.1 vise les exigences pour les matières premières et non pour les produits finis et que ce vin utilisé pour la production du vinaigre de vin devrait être conforme aux exigences nationales du pays producteur. Le Comité amende la section afin d'en préciser le sens et note qu'un amendement analogue doit être apporté à l'alinéa 2.3.2 portant sur les vinaigres (de vin) de fruits, etc. On a décidé de mettre entre crochets la partie modifiée de la phrase afin d'attirer l'attention des gouvernements sur le fait que la disposition leur permet d'établir différentes spécifications. D'autre part, le Comité convient de faire mention du procédé de fabrication tel qu'il a été décrit dans la définition du vinaigre de fermentation.

VINAIGRE DE MALT ET VINAIGRE DE CEREALES

60. La délégation du Royaume-Uni a fait remarquer que les définitions figurant aux alinéas 2.3.3 et 2.3.4 diffèrent quelque peu de celles qu'a élaborées un Comité d'experts pour le Royaume-Uni. Le Comité note que les produits susmentionnés sont produits essentiellement au Royaume-Uni et décide en conséquence d'adopter la version proposée par la délégation britannique.

VINAIGRE D'EAU-DE-VIE, VINAIGRE D'ALCOOL

61. On a signalé qu'il y a une différence entre le vinaigre d'eau-de-vie et le vinaigre d'alcool, que l'alinéa 2.3.5 considère comme synonymes. Le vinaigre d'eau-de-vie est produit par fermentation acétique à partir de produits alcooliques distillés d'origine agricole. Le vinaigre d'alcool, par contre, est un produit soumis à distillation après fermentation acétique. Le Comité décide de prévoir des alinéas distincts pour ces produits.

VINAIGRE DE PETIT-LAIT ET VINAIGRE DE MIEL (2.3.6)

62. Une délégation a demandé si le miel et le petit-lait servaient de matière première dans la production du vinaigre. On a noté qu'il semble exister une production de vinaigre à partir de miel et une disposition pour ce type de vinaigre a été incluse dans les règlements autrichiens sur le vinaigre. Quant au vinaigre de petit-lait, ce produit est bien connu en Suisse et en Autriche où il constitue le seul produit trouble et opalescent.

VINAIGRE AROMATISES

63. De l'avis de plusieurs délégations, la question des aromatisants pourrait concerner tous les vinaigres et devrait être discutée en relation avec les ingrédients facultatifs dans les sections portant sur les facteurs essentiels de composition et sur les additifs alimentaires, selon la nature des aromatisants, ainsi que dans la section sur l'étiquetage. D'autres délégations ont déclaré que leurs pays interdisent l'emploi des aromatisants artificiels dans le vinaigre et ont en conséquence proposé la suppression de la deuxième phrase de l'alinéa 2.3.7. Le Comité décide de maintenir le premier paragraphe de l'alinéa 2.3.7, d'en supprimer le second paragraphe et de transférer le troisième paragraphe à la section 3 portant sur les facteurs essentiels de composition. On est convenu d'autre part d'introduire dans la section sur les additifs alimentaires une nouvelle disposition concernant les aromatisants naturels, isonaturels et artificiels en employant les termes précédemment approuvés pour d'autres normes par le Comité du



du Codex sur les additifs alimentaires. Plusieurs délégations étant contraires à l'emploi des aromatisants artificiels, la disposition a été mise entre crochets.

#### VINAIGRE DE FERMENTATION AVEC JUS DE FRUITS (2.3.8)

64. Comme dans le cas des vinaigres aromatisés, on s'est demandé si cette définition était nécessaire, étant donné que l'adjonction de jus de fruits au vinaigre peut être convenablement couverte dans la section sur les ingrédients facultatifs et l'étiquetage. Le Comité convient de maintenir la définition car elle pourrait être utile comme point de référence pour la section sur l'étiquetage et décide de transférer à la section 3 la limite maximale des jus de fruits mentionnée dans cet alinéa.

#### FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE - LIMITE MAXIMALE DE LA TENEUR EN ALCOOL RESIDUEL (paragraphe 3.2)

65. La délégation de la Suisse a jugé nécessaire de prévoir une limite maximale plus élevée. Le Comité décide de ne pas modifier la version originale. Comme il est mentionné au paragraphe 58, le Comité introduit une nouvelle disposition pour la teneur minimale en acide acétique (calculée en acide acétique). Le Président a estimé qu'il serait préférable de faire figurer les paragraphes 3.3, 3.4 et 3.5 dans la section 8, car ils traitent surtout d'étiquetage. Le Comité souscrit à cet avis.

66. Cependant, on a décidé de maintenir dans le paragraphe 3.4 la partie concernant les limites minimales pour l'extrait sec sans sucre. A propos du paragraphe 3.5, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a informé le Comité que, dans son pays, la réglementation nationale et une décision juridique interdisent l'emploi de l'expression "vinaigre naturel" à propos des produits qui contiennent des contaminants. Le Secrétariat a exposé le point de vue du Comité de l'étiquetage en ce qui concerne les termes "naturel" et "pur" qui ont été discutés à propos des lignes directrices sur les allégations.

67. On a proposé de supprimer le paragraphe 3.5 et d'ajouter à la section 8 portant sur l'étiquetage un nouvel alinéa permettant d'introduire, le cas échéant, la mention "sans colorants" dans le nom du produit. Le Comité décide de transférer le paragraphe 3.5 dans la section "Etiquetage", de le mettre entre crochets et de demander des commentaires spécifiques à ce sujet.

#### ADDITIFS ALIMENTAIRES

68. Le Président a proposé de subdiviser cette section en alinéas portant sur les additifs alimentaires comme tels et sur les auxiliaires technologiques. La délégation des Pays-Bas a instamment prié le Comité de déterminer celles des substances mentionnées à la section 4 qui demeureraient dans le produit final.

69. On a décidé que la section portant sur les auxiliaires technologiques comprendrait les paragraphes 4.1 et 4.5 du projet original. Plusieurs délégations ont estimé qu'il faudrait disposer d'informations plus détaillées sur les substances inorganiques prévues au paragraphe 4.1. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est chargée de fournir d'autres données sur le type et la concentration maximale de ces substances, en vue de leur inclusion dans la version définitive du rapport.

70. Une délégation a souhaité que l'on autorise l'emploi d'agents de conservation dans les vinaigres et a proposé d'ajouter une disposition pour l'anhydride sulfureux (70 mg/kg) et le sel (1%). Plusieurs délégations ont fait remarquer que l'anhydride sulfureux serait présent dans les vinaigres de vin et de fruit par transfert à partir des matières premières. On a précisé que l'anhydride sulfureux se liait au vinaigre pendant la fermentation acétique et qu'il n'avait aucune fonction dans le produit final.

71. Le Comité décide que le principe du transfert s'appliquera à la norme et qu'une disposition appropriée sera introduite. En ce qui concerne l'anhydride sulfureux, un niveau de 50 mg/kg a été proposé au titre de ce principe. Ce chiffre pourra être reconsidéré lors d'une future session en liaison avec la teneur en acide. La délégation du Royaume-Uni a demandé l'inclusion d'une disposition pour l'anhydride sulfureux utilisé comme agent de conservation. Le Comité souscrit à cette proposition, mais décide

de limiter la disposition uniquement aux vinaigres de malt et de céréales.

72. Le Comité a examiné la disposition 4.3 portant sur l'addition de colorants aux vinaigres. La délégation de l'Autriche a déclaré que son pays a promulgué des réglementations à l'effet d'interdire, au terme d'une période de transition, l'utilisation de colorants dans le vinaigre. De l'avis de plusieurs délégations, les colorants ne devraient pas être autorisés dans les vinaigres de vin.

73. Le Comité maintient la disposition ayant été amendée pour indiquer le type du colorant au caramel utilisé (non produit par le procédé à l'ammoniaque) et la concentration maximale (BPF). La délégation de la Belgique a déclaré que son pays avait fixé une limite maximale de 1 mg/kg pour le caramel.

74. On a noté que plusieurs pays permettent l'addition de saccharine uniquement pour les produits diététiques, ou l'interdisent tout à fait. Le Comité a été informé que le vinaigre utilisé dans l'industrie alimentaire pour le "pickling" contient souvent de la saccharine pour empêcher la fermentation du produit après l'ouverture du récipient. Le Comité décide de ne pas autoriser l'utilisation de la saccharine dans la norme et recommande à l'industrie alimentaire d'utiliser la saccharine et le vinaigre séparément. Le Comité note que l'acide l-ascorbique peut être utilisé soit pour vitaminiser le produit, soit comme antioxygène, et décide d'autoriser uniquement la deuxième utilisation. Un maximum de 400 mg/kg a été inclus dans la norme et placé entre crochets.

#### CONTAMINANTS

75. Le Comité note qu'aucune disposition n'a été prévue pour l'arsenic et les métaux lourds et décide d'inviter les gouvernements à fournir des informations appropriées pour la prochaine session du Comité. Les propositions suivantes ont été faites pour faciliter la tâche des gouvernements:

fer	- max.	30 mg/l
cuivre	- max.	10 mg/l
zinc	- max.	10 mg/l
arsenic	- max.	1 mg/l
plomb	- max.	1 mg/l

Les limites provisoires ont été mises entre crochets. La délégation de la Pologne a indiqué que les niveaux fixés dans la réglementation polonaise pour le vinaigre étaient en cours de révision (réduction) et a fourni les données suivantes:

arsenic	- max.	0,2 mg/l (0,1)
plomb	- max.	0,4 mg/l (0,2)
cuivre	- max.	2 mg/l
zinc	- max.	5 mg/l
fer	- max.	20 mg/l
étain	- max.	10 mg/l (limite nouvelle)

Le Comité décide de prévoir une valeur limite pour les acides minéraux libres, dont le niveau sera fixé ultérieurement.

#### HYGIENE

76. Le Comité approuve la proposition du Président de reprendre le libellé type des dispositions d'hygiène pour les normes Codex, étant entendu que la section concernant les microorganismes sera amendée compte tenu des parties appropriées du texte de la section 6 du présent projet.

#### POIDS ET MESURES

77. Le Comité décide d'apporter des modifications d'ordre rédactionnel à l'alinéa 7.1.1 afin de l'harmoniser avec le texte type utilisé dans les normes Codex.

#### ETIQUETAGE

78. Le Président a signalé les difficultés découlant des amendements de fond qui ont été apportés aux sections 1 à 7 et exercent une incidence sur les dispositions d'étiquetage.

79. Le Comité décide que le Secrétariat sera habilité à amender la section sur l'étiquetage à la lumière des débats rapportés ci-dessus et à la compléter en y introduisant les dispositions habituelles du Codex en matière d'étiquetage. Le Comité décide en outre que la section sur le nom du produit devra inclure une disposition concernant la déclaration quantitative de l'acide acétique à proximité immédiate du nom du produit.

#### ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

80. Le Comité fait passer à l'étape 3 de la procédure la version amendée de l'avant-projet de norme régionale européenne pour le vinaigre de fermentation et demande au Secrétariat d'attirer expressément l'attention des gouvernements sur les dispositions figurant entre crochets. La norme est reproduite à l'annexe III du présent rapport.

#### CALIBRAGE DES PETITS POIS EN CONSERVE

81. Le Comité était saisi d'un document (CX/EURO 79/6) donnant des informations de base sur le problème du classement par calibre des petits pois en conserve. Ce document a été présenté par la délégation de la République fédérale d'Allemagne. Le Comité note que la question du calibrage des petits pois en conserve a fait l'objet de discussions approfondies au sein de la CEE et qu'un système de classement par calibre a été adopté par les milieux industriels de la CEE. Ce système est déjà appliqué de manière satisfaisante dans la plupart des pays européens.

82. Le Comité a appris qu'il existe d'autres critères que le calibre (par exemple la tendreté) qui pourraient être utilisés pour le classement en fonction de la qualité du produit. Toutefois, il est peu probable que de tels systèmes puissent être mis au point dans un proche avenir.

83. Le Comité décide d'adopter le système de calibrage de la CEE proposé dans le document CX/EURO 79/6 et reproduit dans l'annexe IV du présent rapport et de renvoyer la question à la Commission du Codex Alimentarius. On a émis l'opinion que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités pourrait désirer étudier ce système en vue d'amender la norme pour les petits pois en conserve (CAC/RS 58-1972). On a reconnu que ce système serait applicable pour le classement par calibre, mais que le calibrage ne devrait pas être obligatoire. En outre, on a décidé que si ce système se révélait inacceptable à l'échelle mondiale, pour le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, il faudrait néanmoins le citer en annexe dans la Norme pour les petits pois en conserve en tant que système normalisé régional européen facultatif de calibrage.

#### QUESTIONNAIRE SUR LES SERVICES DE CONTROLE ET LES SYSTEMES D'INSPECTION DES ALIMENTS EN EUROPE

84. La délégation de la Hongrie a évoqué le questionnaire sur les services de contrôle et les systèmes d'inspection des aliments en Europe. Ce questionnaire avait été élaboré par la Hongrie en 1976 et discuté à la dixième session du Comité de Coordination pour l'Europe (ALINORM 78/19 par. 78-80) et examiné par la suite avec le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe.

85. Le représentant de l'OMS a précisé qu'à la suite d'entretiens avec la Hongrie concernant les réponses au questionnaire, il avait été décidé de préparer des projets pour une enquête sur l'administration du contrôle des aliments en Europe, sur la base des informations disponibles au siège de l'OMS, au Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, à la FAO et au "Danish Food Institute". Il s'agissait de préparer un rapport consacrant 5 à 6 pages environ à chaque Etat Membre de la région Europe, où seraient brièvement exposés la structure du gouvernement, les principales denrées alimentaires exportées ou importées, le système de législation alimentaire et l'organisation du contrôle des aliments. Des organigrammes de l'administration du contrôle des aliments seraient inclus. Cette enquête donnerait des informations utiles aux administrateurs, aux exportateurs et importateurs de denrées alimentaires, à l'industrie alimentaire, aux législateurs et aux organisations internationales.

86. Le Comité a été informé que des projets pour cette enquête avaient été préparés et envoyés aux gouvernements pour examen. La version finale sera préparée par le

Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, et l'on prévoit de la publier au début de 1980.

87. Plusieurs délégués ont exprimé leur intérêt à l'égard de cette enquête et souhaité que ses résultats soient largement diffusés, notamment auprès des services centraux de liaison avec le Codex, et que ces derniers soient invités à fournir des informations avant la mise au point définitive de l'enquête.

88. Le Comité demande à la délégation de la Hongrie de continuer à faire fonction de rapporteur à ce sujet et de suivre l'avancement des travaux en collaboration avec le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe. On est convenu que la Hongrie et le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe prépareraient un rapport succinct à soumettre à la prochaine session du Comité.

#### FONCTIONS ET MANDAT DES COMITES DE COORDINATION

89. A sa douzième session, la Commission du Codex Alimentarius avait proposé de réviser le mandat des comités de coordination pour l'Afrique, l'Asie et l'Amérique latine. La Commission avait en plus décidé que ce mandat devait être transmis à tous les quatre Comités de coordination, pour qu'ils puissent l'examiner et faire rapport à la treizième session de la Commission. Le mandat révisé proposé est le suivant:

"Le Comité a) définit les problèmes et besoins de la région en ce qui concerne les normes alimentaires et le contrôle des aliments; b) encourage le renforcement de l'infrastructure nécessaire au contrôle des aliments; c) recommande à la Commission d'élaborer des normes mondiales pour des produits intéressant la région, y compris des produits qui, de l'avis du Comité, auront à l'avenir des débouchés internationaux potentiels; d) élabore des normes régionales pour des produits alimentaires entrant exclusivement ou presque dans le commerce intrarégional; e) attire l'attention de la Commission sur tout aspect des travaux de la Commission revêtant un intérêt particulier pour la région; f) encourage la coordination de tous les travaux relatifs aux normes alimentaires régionales entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales dans la région; et g) exerce des fonctions générales de coordination pour la région et s'acquitte de telles autres tâches que peut lui confier la Commission".

90. Le Comité de coordination a examiné le mandat proposé ci-dessus. A son avis, ce mandat conviendrait au Comité de coordination pour l'Europe à condition d'amender légèrement les alinéas b) et d) afin de les adapter aux particularités européennes. Le Comité décide de recommander au Comité exécutif et à la Commission du Codex Alimentarius le mandat ci-dessus dont les alinéas b) et d) sont modifiés comme suit:

- b) "encourage au sein du Comité les contacts en vue de l'échange mutuel d'informations sur les problèmes liés au contrôle des aliments";
- d) "élabore des normes régionales pour les produits alimentaires ayant une importance particulière pour le commerce intrarégional".

#### TRAVAUX FUTURS

91. Compte tenu du mandat et des fonctions révisés proposés, le Comité de coordination a examiné son programme de travail actuel ainsi que des propositions d'activités futures. Il convient d'accorder la priorité à l'achèvement des normes en cours d'élaboration, à l'examen des acceptations des normes Codex par les pays de la région et au besoin d'harmoniser, le cas échéant, les dérogations spécifiées sur une base régionale et d'inviter la Commission à envisager d'apporter un amendement approprié à la norme concernée.

92. Le Comité estime en outre qu'il devrait examiner les questions générales suivantes à sa prochaine session et lors des suivantes:

- i) "Un recueil de législation alimentaire concernant la Région européenne de la Commission du Codex Alimentarius - l'accent portant sur les faits nouveaux récents";

- ii) "Des informations sur les activités des organisations qui s'occupent en Europe d'harmoniser et de normaliser les spécifications applicables aux aliments";
- iii) "Des informations sur l'application de la législation alimentaire et les systèmes de contrôle des aliments en Europe - compte tenu en particulier de l'enquête préparée par le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe".

93. Au sujet du point ii) ci-dessus, on est convenu que les représentants des différentes organisations en Europe devraient être invités à présenter au Comité des rapports périodiques sur leurs activités. A ce propos, le Comité recommande de resserrer la liaison entre le Secrétariat du Codex et les Secrétariats d'autres organisations internationales gouvernementales, en particulier la CEE et le CAEM, ainsi qu'avec des organisations internationales non-gouvernementales en Europe. En ce qui concerne le point iii), on a décidé d'examiner l'enquête de l'OMS à la prochaine session.

94. Le Comité de coordination note également qu'il existe d'autres questions dont il pourrait s'occuper. Parmi les thèmes proposés par différents délégués, figurent les suivants:

"Lignes directrices générales concernant les substances indésirables dans les aliments, telles que les mycotoxines, les nitrosamines, les hydrocarbures aromatiques polycycliques, les DPC, etc."

"Problèmes liés à la migration dans les aliments de substances provenant des matériaux d'emballage".

"Un Examen des procédures nationales de certification dans le contrôle des denrées alimentaires, compte tenu des travaux entrepris par l'OCDE et la CEE (NU)".

"Préparation de lignes directrices concernant l'hygiène dans la restauration, plus particulièrement sur la restauration collective dans les transports et le tourisme."

"Lignes directrices ou normes pour les matières premières ou les produits semi-finis utilisés par les boulangeries ou les établissements de restauration."

95. Le Comité considère que, si le temps à disposition et la charge de travail le permettent, il serait souhaitable d'élaborer des normes et des lignes directrices pour les produits tels que les sauces non émulsifiées, les produits du type mayonnaise et d'autres condiments. Ce travail pourrait compléter les activités concernant les vinaigres. On a également émis l'opinion que des règles générales ou des normes pourraient être élaborées pour les produits importants de confiserie contenant de la farine et du sucre". Un certain nombre de délégués ont attiré l'attention sur les difficultés auxquelles donne lieu la question de savoir comment les mentions d'étiquetage devraient être présentées sur les étiquettes. Ce problème est traité actuellement par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Comité de coordination estime que, si le Comité de l'étiquetage ne parvenait pas à résoudre ces difficultés sur le plan mondial, une formule possible consisterait à harmoniser les détails techniques par groupes de pays ou sur une base régionale. Le Comité de coordination est prêt à examiner le problème au besoin. Il a en outre été suggéré que, si le Comité le jugeait justifié, la question de la "viande désossée destinée à une transformation ultérieure" fasse l'objet d'un nouvel examen.

96. Le Comité de coordination observe que les propositions d'établissement de nouvelles normes et lignes directrices seront soumises à la Commission du Codex Alimentarius à sa prochaine session.

#### DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

97. Le Comité a été informé que sa prochaine session était prévue pour la fin mars 1981, c'est-à-dire peu avant la quatorzième session de la Commission. Le lieu de la session sera déterminé par le Gouvernement hôte.

ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session  
Président de la session  
Presidente de la Reunión

Univ. Prof.  
Dr. Herbert Woidich  
Lebensmittel-Versuchsanstalt  
Blasstrasse 29  
A-1190 Vienna  
AUSTRIA

Delegates  
Délégués  
Delegados

AUSTRIA  
AUTRICHE

Dr. Johann Ettl  
Min. Rat  
Bundesministerium für Gesundheit und  
Umweltschutz  
Stubenring 1  
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Hugo E. Barber  
Sektionschef i.R.  
Währinger Gürtel 39  
A-1180 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Otto Braun  
Arbeitsgemeinschaft Gärungssessig  
Trinkhausstraße 10  
A-1110 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Herbert Hauße  
Min. Rat  
Bundesministerium für Handel, Gewerbe  
und Industrie  
Stubenring 1  
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Max Helm  
Leberstraße 24  
A-1110 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Georg Lindner  
Oberrat  
Bundesanstalt für Lebensmittel-  
untersuchung und -forschung  
Kinderspitalgasse 15  
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Heinrich Neukirchen  
Arbeitsgemeinschaft Gärungssessig  
Schwarzenbergplatz 6  
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Doz. DDR. Friedrich Petuely  
Wirkl. Hofrat  
Direktor der Bundesanstalt für  
Lebensmitteluntersuchung und  
-forschung  
Kinderspitalgasse 15  
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Alfred Psota  
Sen. Rat  
Direktor der Lebensmitteluntersuchungs-  
anstalt der Stadt Wien  
Viehmarktgassee 3  
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dkfm. Dr. Hermann Redl  
Min. Rat  
Bundesministerium für Land - und  
Forstwirtschaft  
Stubenring 1  
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dipl. Ing. Otto Riedl  
Vorstandsmitglied der Firma Josef  
Manner & Co., AG  
Felix Mottlstraße 50  
A-1190 Vienna (AUSTRIA)

AUSTRIA (Cont.)

Ing. Arwed J. Stehlik  
Bundesstaatliche Anstalt für experimentell-  
pharmakologische und balneologische  
Untersuchungen  
Währinger Straße 13a  
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Walter Tötsch  
Wirkl. Hofrat  
Direktor der Bundesanstalt für  
Lebensmitteluntersuchung in Innsbruck  
Liebeneggstraße 8  
A-6020 Innsbruck (AUSTRIA)

Dr. Richard Wildner  
Elisabethstraße 1  
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Mag. Dr. Hedwig Wögerbauer  
Koär  
Bundesministerium für Land - und  
Forstwirtschaft  
Stubenring 1  
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

Guy Temmerman  
Inspecteur des denrées alimentaires  
Ministère de la Santé publique  
C.A.E.  
Quartier Vésale  
B-1010 Bruxelles (BELGIUM)

Marcel Meyers  
Adjoint technique principal  
Ministère des Affaires Economiques  
Square de Meeûs 23  
B-1040 Bruxelles (BELGIUM)

Paul Machtelinckx  
Av. L. Wiener 45  
SPA Monopole  
Bruxelles (BELGIUM)

CZECHOSLOVAKIA  
TCHECOSLOVAQUIE  
CHECOSLOVAQUIA

Alexander Burger  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture and Food  
Tesnov 65  
CS-Praha 1 (CZECHOSLOVAKIA)

Dipl. Ing. Otakar Zálabský  
Executive Officer  
Ministry of Agriculture and Food  
Tesnov 65  
CS-Praha 1 (CZECHOSLOVAKIA)

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Martti Tuokko M.Sc.  
Senior Inspector of Foods  
National Board of Trade and  
Consumer Interests  
Box 9  
00531 Helsinki 53 (FINLAND)

Dr. Erkki Petäjä  
Director of Customs Laboratory  
Box 512  
0010101 Helsinki 10 (FINLAND)

FRANCE  
FRANCIA

Jean Luc Gianardi  
Service Repression des Fraudes  
44 Bd. de Grenelle  
F-75732 Paris Cedex 15 (FRANCE)

Paul Bordier  
Union des producteurs d'eau  
Minerale naturelle  
10 Rue Clement Marot  
Paris (FRANCE)

Dr. B. Ninard  
Ministère de la Santé  
Laboratoire National de la Santé  
F-75015 Paris (FRANCE)

GERMANY, FED. REP. OF  
ALLEMAGNE, REP. FED. D.  
ALEMANIA, REP. FED. DE

Dr. Elisabeth Hufnagel  
Regierungsdirektorin  
Bundesministerium für Jugend  
Familie und Gesundheit  
Deutschherrenstraße 87  
D-5300 Bonn 2 (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Christian Fink  
Kennedyallee 28  
D-5300 Bonn-Bad-Godesberg (FED. REP. of GERMANY)

Prof. Dr.  
Wilhelm Fresenius  
Kapellenstraße 13  
D-6200 Wiesbaden (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Hans-Joachim Mürau  
EG-Vereinigung der Essigindustrie (CPIV)  
Reuterstraße 151  
D-5300 Bonn (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Hans Bodo Tolkmitt  
Schwanenwik 33  
D-2000 Hamburg 76 (FED. REP. of GERMANY)

HUNGARY  
HONGRIE  
HUNGRIA

Dr. K. Sütö  
President of National Codex Alimentarius  
Committee Hungary  
Üllői út 25  
H-1091 Budapest (HUNGARY)

Balint Czakó  
Hungarian Codex Alimentarius Commission,  
Secretary of FAO  
Üllői út 25  
H-1091 Budapest (HUNGARY)

Agnes Makay  
Techn. Directeur  
Ministry of Agriculture and Food  
Kossuth L. tér 11  
H-1051 Budapest (HUNGARY)

J. Marosi  
Techn. Directeur  
Hungarian Office for Standardisation  
Üllői út 25  
H-1091 Budapest (HUNGARY)

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

Prof. Giordana De Felipe  
Dirig. Ricerca  
Istituto Superiore di Sanità  
Viale Regina Elena, 299  
I-Roma (ITALY)

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Dr. Pieter Berben  
Chief Health Inspector  
Ministry of Public Health and  
Environmental Hygiene  
Dr. Reyerstraße 10-12  
NL-Leidschendam (NETHERLANDS)

Alfred Feberwee  
Nutrition and Quality Affairs  
Ministry of Agriculture and  
Fisheries  
Bezuidenhoutseweg 73  
NL-The Hague (NETHERLANDS)

Dr. Jan Mees  
Commission for the Dutch Food  
and Agricultural Industry  
P.O. Box 5100  
NL-2508 AC The Hague (NETHERLANDS)

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

John Race  
National Codex Alimentarius  
Committee  
Box 8139 Dep.  
N-Oslo 1 (NORWAY)

Trygve Østmo  
Government Quality Control  
Processed Fruits and Vegetables  
G1 adengueien 3B  
N-Oslo 6 (NORWAY)



POLAND  
POLOGNE  
POLONIA

Anna Czerni  
Ministry of Foreign Trade & Shipping  
Quality Inspection Office  
Stepinska 9  
P-00957 Warsaw (POLAND)

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

Pierre Rossier  
Codex Alimentarius  
c/o Abt. Lebensmittelkontrolle  
Haslerstraße 16  
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

Ferdinand Jeanrichard  
Sté Assistance technique pour  
Produits Nestlé SA  
Case Postale 88  
CH-1814 La Tour de Peilz (SWITZERLAND)

Dr. Ing. Hans Schwab  
Chef der Sektion Bakteriologie  
Eidgenössisches Gesundheitsamt  
Abt. Lebensmittelkontrolle  
Postfach 2644  
CH-3001 Bern (SWITZERLAND)

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

D. Houghton  
Senior Executive Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London S.W.1 (U.K.)

Graham Bond  
British Vinegars Ltd.  
87 South Lambeth Road  
London S.W. 8 (U.K.)

Dr. Richard Harding  
Principal Scientific Officer  
Food Science Division, Ministry of  
Agriculture, Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road,  
London S.W. 1 (U.K.)

Ernest Newman  
British Vinegars Ltd.  
87 South Lambeth Road  
London S.W. 8 (U.K.)

YUGOSLAVIA  
YUGOSLAVIE

Univ. Prof.  
Dipl. Ing. Chem. Dr. Vojko Ozim  
Zentrum für Entwicklung und  
Forschung von Mineralwässern  
Smetanova 17  
YU-62000 Maribor (YUGOSLAVIA)

Dr. S. Stosic  
Comité Fédéral de la Santé et  
de la Prévoyance sociale  
Bul. avnoja-A-104 (YUGOSLAVIA)

SAUDI ARABIA

Khaled M. Alqusair  
Agriculture Ingenieur  
Saudi Arabia Standard Organisation  
P.O. Box 3437  
KSA-Riyadh (SAUDI ARABIA)

Abdel Kader Abdel Fattah  
Agriculture Ingenieur  
Saudi Arabia Standard Organisation  
P.O. Box 3437  
KSA-Riyadh (SAUDI ARABIA)

Abdul Aziz A.G. Khayat  
Agriculture Ingenieur  
Saudi Arabia Standard Organisation  
P.O. Box 3437  
KSA-Riyadh (SAUDI ARABIA)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

Luigi Cisnetti  
Secretariat general du Conseil des  
C.E.E.  
170 Rue de la Loi  
B-1048 Bruxelles (BELGIUM)

Egon Gaerner  
Commission des C.E.E.  
Rue de la Loi 200  
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

ISO

Ing. Rudolf Donniger  
International Organization for Standardization  
Water Quality  
TC 147  
rue de Varembe  
CH-1211 Genève 20 (SWITZERLAND)

Regina Schütz-Szepessy  
Revident  
Bundesministerium für Gesundheit  
und Umweltschutz  
Stubenring 1  
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Gabriele Schwarzinger  
Bundesministerium für Gesundheit  
und Umweltschutz  
Stubenring 1  
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

GESEM

Paul Bordier  
Groupment Européen des Sources d'eaux  
Minérales naturelles  
10 Rue Clément Marot  
F-7508 Paris (FRANCE)

SECRETARIAT

FAO

G.O. Kermode  
Chief of Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
I-00100 Rome (ITALY)

B. Dix  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
I-00100 Rome (ITALY)

Joy V.I. Worrell  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
I-00100 Rome (ITALY)

WHO

Barbro Blomberg  
Regional Officer for Food Safety  
WHO Regional Office for Europe  
Scherfigsvej 8  
DK-2100 Copenhagen (DENMARK)

AUSTRIAN TECHNICAL SECRETARIAT

Dr. Werner Thunser  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Gesundheit  
und Umweltschutz  
Stubenring 1  
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

TEXTE REVISE DE LA SECTION SUR L'HYGIENE DE LA NORME REGIONALE  
EUROPEENNE RECOMMANDEE POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES

5. HIGIENE

5.1 Il est recommandé que les produits couverts par la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes des Principes généraux d'hygiène alimentaire (doc. CAC/RCP 1-1969).

5.2 Exigences microbiologiques

5.2.1 Les exigences microbiologiques ci-après doivent être vérifiées conformément aux méthodes indiquées en annexe.

5.2.2 A l'émergence et au cours de la commercialisation, l'eau minérale naturelle doit être exempte:

- a) de parasites et de microorganismes pathogènes et, en particulier, exempte de *Pseudomonas aeruginosa* dans tout échantillon de 250 ml examiné;
- b) de bactéries indicatrices de contamination;
  - i) coliformes (y compris *E. Coli*) à 30°C - 32°C ainsi qu'à 44°C dans tout échantillon de 250 ml examiné;
  - ii) streptocoques (Groupe D de Lancefield) dans tout échantillon de 250 ml examiné; et
  - iii) anaérobies sulfite-réducteurs sporulés dans tout échantillon de 50 ml examiné.

5.2.3 A l'émergence, le nombre total de colonies aérobies dans une eau minérale naturelle doit en tout temps être conforme à son microbisme normal témoignant d'une bonne protection de la source contre toute contamination. Le dénombrement doit être déterminé par millilitre d'eau dans un milieu normalisé de gélose-gélatine et ne devrait pas dépasser

- a) 20 colonies à 21°C en 72 heures; et
- b) 5 colonies à 37°C en 24 heures,

ces chiffres devant être considérés comme des nombres indicatifs et non comme des valeurs maximales admissibles.

5.2.4 Après embouteillage, le nombre total de colonies aérobies visé à l'alinéa 5.2.3 ne doit pas dépasser par millilitre:

- a) 100 colonies à 20°C - 22°C en 72 heures,
- b) 20 colonies à 37°C en 24 heures,

la détermination devant se faire dans les 12 heures suivant l'embouteillage, l'eau étant maintenue à 4°C pendant cette période de 12 heures.

5.2.5 Sans préjudice des dispositions 5.2.2, 5.2.3 et 5.2.4, la charge microbienne totale d'une eau minérale naturelle au stade de la commercialisation ne peut résulter que de l'évolution normale de sa teneur en germes à l'émergence.

- 5.3 )
- 5.4 ) sans changement (cf. ALINORM 78/19, Annexe II).

METHODES DE VERIFICATION DES EXIGENCES MICROBIOLOGIQUES

"Les méthodes ci-après doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

1. Echantillonnage pour l'analyse microbiologique

Le prélèvement d'échantillons doit se faire en conformité des Plans et procédures d'échantillonnage pour l'analyse microbiologique des eaux minérales naturelles (à mettre au point).

2. Méthodes microbiologiques

2.1 Nombre de colonies aérobies

Selon la méthode ISO DP 6222 (à  $37^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ) et la méthode ISO DP 6223 (à  $21^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ).

2.2 Coliformes, dont Escherichia coli

Selon la méthode ISO (ISO/TC 147/SC4/GT2 n° 14) (méthode de la membrane filtrante) ou la méthode ISO (réf.) (enrichissement en milieux liquides) à  $31^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C}$  et à  $44^{\circ} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ .

2.3 Streptocoques (Groupe D de Lancefield)

Selon la méthode suivante:

Température d'incubation :  $37^{\circ}\text{C} (\pm 1^{\circ}\text{C})$   
Durée de l'incubation :  $44 \pm 4$  heures  
Volume examiné : 250 ml

Développement de l'organisme

a) Milieu liquide - directement ou après filtration sur membrane

Milieux:

Bouillon à l'Entérocooccosel

Bouillon à l'azide de sodium-chlorure de sodium

OU

b) Milieu solide - après filtration sur membrane:

Milieu:

Gélose à l'Entérocooccosel

Confirmation

Pour la confirmation des organismes, ensemercer ou moins trois des milieux ci-après:

Gélose à l'Entérocooccosel

Gélose de Slanetz-Bartley

Gélose pour Enterococcus M

Gélose de Packer (sang, azide, violet d'éthyle)

Gélose au sang

Identification de l'organisme

Catalase - réaction négative  
Dégradation de l'esculaside - réaction positive  
Examen au microscope  
Développement à pH 9,5 - réaction positive  
Développement dans NaCl à 6% - réaction positive  
Développement à  $42^{\circ}\text{C}$  - réaction positive  
Développement dans le bouillon tryposé bilié à 40% ou la gélose biliée à 40% - réaction positive

2.4 Anaérobies sulfito-réducteurs sporulés

Selon la méthode suivante:

Température d'incubation : 37°C ( $\pm$  1°C)  
Durée de l'incubation : 44  $\pm$  4 heures  
Volume examiné : 50 ml

Milieu nutritif solide - après filtration sur membrane:

Milieu:

Gélose au fer-glucose-sulfite

L'incubation se fait en conditions anaérobies.

2.5

Pseudomonas aeruginosa

Selon la méthode suivante:

Température d'incubation : 42°C ( $\pm$  0,5°C)  
Durée de l'incubation : 44  $\pm$  4 heures  
Volume examiné : 250 ml

Développement de l'organisme

a) Milieu liquide - directement ou après filtration sur membrane:

Milieux:

Bouillon glucosé à 1%  
Milieu ou thioglycolate d'après Clausen  
Solution d'asparagine

OU

b) Milieu solide - après filtration sur membrane:

Milieu

Gélose à la cétrimide

Par exemple, le milieu suivant proposé par Butiaux

	(pour 1 000 ml)
Peptone	20 g
Sulfate de magnésium	10 g
Chlorure de magnésium	3 g
Phosphate dipotassique	0,3 g
Bromure de tétradomium (cétrimide)	0,2 g
Acide nalidixique	0,015 g
Gélose	13 g

pH = 7,1

Confirmation

Pour la confirmation des organismes, ensemercer les milieux ci-après:

Gélose à la cétrimide  
Gélose de King  
Gélose au sang

Identification de l'organisme

Cytochrome oxydase - réaction positive  
Apparition d'une coloration - réaction positive  
Développement à 42°C - réaction positive  
Coloration de Gram - réaction négative  
Réduction des nitrates - réaction positive accompagné d'un dégagement de gaz

ANNEXE III

AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE  
POUR LE VINAIGRE DE FERMENTATION  
(à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise le vinaigre de fermentation, y compris le vinaigre de fermentation aromatisé.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le vinaigre de fermentation est un liquide propre à la consommation humaine préparé, à partir d'une matière première appropriée d'origine agricole contenant de l'amidon, des sucres ou de l'amidon et des sucres, selon le procédé de la double fermentation, alcoolique et acétique, et renfermant une quantité spécifiée d'acide acétique. La fermentation une fois terminée, le produit peut être pasteurisé ou stérilisé. Le vinaigre de fermentation contient des produits de fermentation caractéristiques comme l'acide gluconique, l'acide 2-acétogluconique, l'acide 5-acétogluconique, l'acide citrique et des acides aminés.

2.1.1.1 Le vinaigre de vin est un vinaigre de fermentation obtenu à partir de vin de raisin par fermentation acétique. La matière première doit être conforme aux spécifications établies par le pays producteur, la concentration maximale prévue pour les acides volatiles pouvant toutefois être dépassés. Le vinaigre de vin présente une réaction nette en présence d'acétone et de 2,3-butylène-glycol.

2.1.1.2 Le vinaigre (de vin) de fruits, le vinaigre (de vin) de petits fruits et le vinaigre de marcs sont des vinaigres de fermentation obtenus à partir de vin de fruits, de vin de petits fruits ou de marcs par fermentation acétique. La matière première doit être conforme aux spécifications établies par le pays producteur, la concentration maximale prévue pour les acides volatils pouvant toutefois être dépassée. Les produits peuvent aussi être préparés à partir de fruits ou de résidus de fruits, selon le procédé défini à l'alinéa 2.1.1.

2.1.1.3 Le vinaigre d'alcool est un vinaigre de fermentation obtenu à partir d'alcool (alcool rectifié, eau de vie) d'origine agricole par fermentation acétique.

2.1.1.4 Le vinaigre de céréales est un vinaigre de fermentation obtenu sans distillation intermédiaire, conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1, 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 de fermentation obtenu sans distillation intermédiaire, conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1, à partir d'orge maltée, avec addition éventuelle de céréale, dont l'amidon a été transformé en sucres uniquement par les diastases de l'orge maltée.

2.1.1.6 Le vinaigre de petit-lait est un vinaigre de fermentation obtenu sans distillation intermédiaire à partir de lactosérum conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1.

2.1.1.7 Le vinaigre de miel est un vinaigre de fermentation obtenu sans distillation intermédiaire à partir de miel conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1.

2.1.1.8 Le vinaigre distillé est un vinaigre de fermentation obtenu conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1 et, une fois la fermentation terminée, soumis à distillation.

2.1.1.9 Les vinaigres aromatisés sont des vinaigres de fermentation obtenus conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1, auxquels ont été ajoutés des extraits ou des parties de plantes aromatiques, y compris des épices ou des fruits, ou qui, par extraction de matières végétales aromatiques, ont absorbé leurs principes aromatisants.

2.1.1.10 Les vinaigres de fermentation avec jus de fruits sont des vinaigres de fermentation obtenus conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1, auxquels des jus de fruits ont été ajoutés.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

3.1.1 Produits d'origine agricole contenant de l'amidon, des sucres ou de l'amidon et des sucres et englobant notamment mais non exclusivement des fruits, baies, déchets de fruits, céréales, orge maltée, lactosérum, miel, marc, vin de raisin, de fruits ou de petits fruits et alcool (alcool rectifié, eau de vie) d'origine agricole.

3.1.2 Les éléments nutritifs nécessaires aux acétobacter, tels qu'extraits de levure et acides aminés, sont autorisés.

3.2 Ingrédients facultatifs

Les ingrédients ci-après peuvent être ajoutés au vinaigre de fermentation:

3.2.1 Epices et herbes condimentaires

3.2.2 Extraits ou parties de plantes aromatiques

3.2.3 Fruits

3.2.4 Substances colorantes extraites du marc (uniquement dans le vinaigre de vin)

3.2.5 Lactosérum, au maximum  $\sqrt{\quad}$  grammes (1 000 ml)

3.2.6 Jus de fruits, au maximum 25 grammes/1 000 ml pour 1% d'acide acétique

3.2.7 Sucres, au maximum 100 grammes/1 000 ml

3.2.8 Miel, au maximum 100 grammes/1 000 ml

3.2.9 Sel, au maximum 100 grammes/1 000 ml

3.3 Teneur en acide acétique

3.3.1 Vinaigre de vin: au minimum 6% m/m (calculés en acide acétique).

3.3.2 Autres vinaigres de fermentation: au minimum  $\sqrt{5\%}$  m/m (calculés en acide acétique)

3.4 Teneur en alcool résiduel

Alcool résiduel: au maximum 5% v/v.

3.5 Extrait sec soluble

La teneur du vinaigre de fermentation en extrait sec soluble, à l'exclusion des sucres ou du sel d'ajout, doit être la suivante:

- i) vinaigre de vin - au minimum 12 grammes/litres;
- ii) vinaigre (de vin) de fruits ou de petits fruits - au minimum 10 grammes/litre.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Anhydride sulfureux (uniquement dans les vinaigres de malt ou de céréales)

Concentration maximale  
70 mg/kg

4.2 Acide l-ascorbique (comme antioxygène)

$\sqrt{400}$  mg/kg

4.3 Colorant au caramel (non fabriqué selon le procédé à l'ammoniaque)

BPF

4.4 Aromatisants

- i) Aromatisants naturels et substances aromatisantes naturelles et substances aromatisantes iso-naturelles définis aux fins du Codex Alimentarius (cf. Guide Codex à l'utilisation sans danger des additifs alimentaires - CAC/FAL 5-1979).
- ii)  $\sqrt{\quad}$  Substances aromatisantes artificielles définies aux fins du Codex Alimentarius et incluses dans la liste 4 (cf. Guide Codex à l'utilisation sans danger des additifs alimentaires CAC/FAL 5-1979).

4.5 Principe du transfert

4.5.1 Sont applicables les dispositions de la section 3 du "Principe concernant le transfert des additifs dans les aliments" (ALINORM 76/12, Annexe III).

4.5.2 Anhydride sulfureux (transféré comme indiqué sans 4.5.1 en proportion non supérieure à 50 mg/kg)

4.6 Auxiliaires technologiques.

4.6.1 Phosphates d'ammonium: au maximum [ ] mg/kg (pour faciliter la multiplication d'Acetobacter spp.).

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

5.	<u>CONTAMINANTS</u>	<u>Concentration maximale</u>
5.1	Arsenic (As)	1 mg/kg
5.2	Plomb (Pb)	1 mg/kg
5.3	Cuivre (Cu)	10 mg/kg
5.4	Zinc (Zn)	10 mg/kg
5.5	Fer (Fe)	30 mg/kg
5.6	Acides minéraux libres	[ ] mg/kg

#### 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (doc. CAC/RCP 1-1969).

6.2 Quand il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions normales d'entreposage, ainsi que de toute turbidité provoquée par des microorganismes (mère du vinaigre);
- b) ne doit pas contenir d'anguillules ni de quantités notables d'autres matières en suspension et de dépôts; et
- c) ne doit pas contenir de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

#### 7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage des récipients

7.1.1 Remplissage minimal

Le vinaigre de fermentation ne doit pas occuper moins de 90% v/v de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillé à 20°C que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé.

#### 8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (doc. CAC/RS 1-1969), les spécifications suivantes sont applicables:

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit doit être "vinaigre de fermentation"; toutefois:

- i) les produits conformes aux dispositions pertinentes des sections 2 et 3 peuvent être désignés conformément aux définitions données dans les alinéas 2.1.1.1 à 2.1.1.8 selon qu'il convient;
- ii) les produits obtenus à partir de plus d'une des matières premières mentionnées à l'alinéa 3.1.1 peuvent porter la désignation "vinaigre [de fermentation] composite"; ou
- iii) "vinaigre x" où "x" représente la liste complète des noms des types de matières premières utilisées, déclarées par ordre de proportion décroissant.



8.1.2 Lorsqu'un ingrédient a été ajouté en conformité des alinéas 3.2 et/ou 4.4(i) et confère sa saveur distinctive au produit, celui-ci doit être désigné:

- i) conformément à l'alinéa 8.1.1(iii) et le nom doit être accompagné de la mention "aromatisé avec x"; ou
- ii) "vinaigre aromatisé" sans autre précision.

8.1.3 Lorsqu'un ingrédient a été ajouté en conformité de l'alinéa 4.4(ii), la mention "artificiellement aromatisé" doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.

8.1.4 [Lorsqu'un vinaigre de fermentation ne contient aucun colorant d'ajout ni aucun autre additif, les mots "sans colorant", "vinaigre naturel", "vinaigre pur" ou toute autre expression descriptive appropriée peuvent figurer à proximité immédiate du nom du produit.]

8.1.5 Un nom "fantaisie" ou un nom commercial peut être utilisé à condition de ne pas induire en erreur et d'être accompagné du nom du produit prévu aux alinéas 8.1.1, 8.1.2 ou 8.1.3 selon qu'il convient.

## 8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, les substances présentes conformément aux dispositions 4.5 et 4.6 n'ont pas besoin d'être déclarées.

## 8.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en volume selon le système métrique (unité du Système international) ou le système avoirdupois, ou selon les deux systèmes, conformément aux règlements du pays où le produit est vendu.

## 8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

## 8.5 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission risquerait d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

## 8.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en clair ou en code, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

## 9 METHODE D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

A mettre au point.

ANNEXE IV

CALIBRAGE DES PETITS POIS EN CONSERVE

1. Les petits pois en conserve peuvent être calibrés.
2. Si les petits pois sont calibrés et si l'étiquette en fait mention, l'indication du calibre doit être conforme au système décrit au paragraphe 3 ci-après. Le type des pois doit également être indiqué en conformité de l'alinéa 7.1.3 de la Norme internationale recommandée pour les petits pois en conserve (CAC/RS 58-1972).

3. Système de calibrage

3.1 Le calibre se rapporte à la dimension des trous circulaires du tamis utilisé pour contrôler le produit cru.

3.2 Pois ridés

Extra-fins	jusqu'à 7,5 mm
Très fins	entre 7,5 et 8,2 mm
Fins	entre 8,2 et 9,3 mm
Mi-fins	entre 9,3 et 10,2 mm
Gros	plus de 10,2 mm

3.3 Pois ronds

Extra-fins	jusqu'à 7,5 mm
Très fins	entre 7,5 et 8,2 mm
Fins	entre 8,2 et 8,75 mm
Mi-fins	entre 8,75 et 9,3 mm
Gros	plus de 9,3 mm