

REGLEMENTATION

Le décret français

Décret n° 88-1207 du 30 décembre 1988 portant application de la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les vinaigres.

(Journal Officiel du 31 décembre 1988)

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'État, ministre de l'Économie, des Finances et du Budget, du garde des Sceaux, ministre de la Justice, du ministre de l'Agriculture et de la Forêt et du ministre de la Solidarité, de la Santé et de la Protection Sociale, porte-parole du Gouvernement,

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et les falsifications en matière de produits ou de services, et notamment son article 11, ensemble le décret du 22 janvier 1919 pris pour l'application de ladite loi ;

Vu la loi du 24 décembre 1934 tendant à réaliser l'assainissement du marché des vins et notamment son article 11 ;

Vu le décret n° 72-309 du 21 avril 1972 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueur ;

Vu le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;

Le Conseil d'État (section des finances) entendu,

Décète :

Art 1er : La dénomination "vinaigre" est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de denrées et boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses.

Art. 2 : Le vin, le cidre et le poiré mis en œuvre pour la fabrication de vinaigres peuvent présenter de l'acidité volatile.

La teneur en alcool résiduel des vinaigres, autres que le vinaigre de vin, est limitée à 0,5 p. 100 en volume.

La teneur en alcool résiduel des vinaigres de vin est limitée à 1,5 p. 100 en volume. Pour les vinaigres issus de vins de liqueur ou de vins doux naturels, cette teneur peut atteindre 3 p. 100 en volume.

Art. 3 : La teneur acétique minimale des vinaigres est de 6 grammes d'acide acétique pour 100 millilitres.

Toutefois, cette teneur acétique minimale est de 5 grammes d'acide acétique pour 100 millilitres pour les vinaigres de cidre, d'hydromel, de jus fermenté, de fruits autres que le raisin ainsi que pour le mélange de ces vinaigres.

La teneur acétique des vinaigres, exprimée en degrés acétimétriques, est égale à leur acidité totale exprimée en grammes d'acide acétique pour 100 millilitres de vinaigre mesurés à la température de +20°C.

Une différence de 0,2°C, soit 2 grammes d'acide acétique par litre de vinaigre, peut être admise en moins, dans la mesure de cette teneur.

Art. 4 : Les vinaigres peuvent être additionnés :

1. D'arômes naturels en quantité nécessaire pour leur conférer des saveurs distinctives.
2. De sucre, de sel, de miel et d'arômes tels que : plantes aromatiques, épices, jus de fruits.

Art. 5 : Des arrêtés ministériels pris dans les conditions prévues par le décret du 15 avril 1912 peuvent fixer la liste des additifs et des produits autorisés pour le traitement et la fabrication des vinaigres.

La coloration n'est admise que pour les vinaigres d'alcool, à l'exclusion de ceux entrant dans les mélanges.

L'unique matière colorante autorisée est le caramel (E 150).

Art. 6 : L'étiquetage des vinaigres doit, outre les dispositions du décret du 7 décembre 1984 susvisé, répondre aux prescriptions suivantes :

- les vinaigres fabriqués à partir d'une seule matière première portent la dénomination "vinaigre", complétée par l'indication du nom de la matière première mise en œuvre.
- les vinaigres obtenus à partir de plusieurs matières premières portent la dénomination "vinaigre" suivie de la liste complète des matières premières utilisées dans l'ordre décroissant de leur proportion ramenée au degré acétimétrique figurant sur l'étiquette.

La dénomination des vinaigres additionnés d'un ou de plusieurs arômes naturels visés au 1 de l'article 4 doit être suivie de la mention "aromatisé à...", complétée par le ou les noms de ces arômes.

La dénomination de ces vinaigres comportant un ou plusieurs ingrédients visés au 2 de l'article 4 doit être complétée par l'indication du ou des noms des ingrédients ajoutés.

Le titre acétimétrique du vinaigre est indiqué.

Art. 7 : L'étiquetage des vinaigres peut comporter le nom d'une appellation d'origine lorsque la matière première utilisée a droit à cette appellation.

Art. 8 : Le décret du 28 juillet 1908 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vinaigres est abrogé.

Art. 9 : Le ministre d'État, ministre de l'Économie, des Finances et du Budget, le garde des Sceaux, ministre de la Justice, le ministre de l'Agriculture et de la Forêt, le ministre de la Solidarité, de la Santé et de la Protection Sociale, porte-parole du Gouvernement, et le secrétaire d'État auprès du ministre d'État, ministre de l'Économie, des Finances, et du Budget et de la Consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à Paris, le 30 décembre 1988.

MICHEL ROCARD

Par le Premier ministre :

Le ministre d'État, Ministre de l'Économie, des Finances et du Budget,
PIERRE BÉRÉGOVOY

Le garde des Sceaux, ministre de la Justice,
PIERRE ARPAILLANGE

Le ministre de l'Agriculture et de la Forêt,
HENRI NALLET

Le ministre de la Solidarité, de la Santé et de la Protection Sociale,
porte-parole du Gouvernement
CLAUDE ÉVIN

Le secrétaire d'État auprès du ministre d'État, Ministre de l'Économie, des Finances et du Budget, chargé de la Consommation.
VÉRONIQUE NEIERTZ