

REGLEMENTATION

Norme AFNOR / CEN

ANNEXE A (informative) Divergences A

Divergence A : Divergence nationale due à des règlements dont la modification n'est pas dans l'immédiat de la compétence du membre du CEN/CENELEC.

La présente Norme européenne n'entre pas dans le cadre d'une Directive UE. Ces divergences A remplacent les dispositions de la Norme européenne dans les pays correspondants du CEN/CENELEC jusqu'à ce qu'elles aient été supprimées.

Divergence	
<p>Pays</p> <p style="text-align: center;">Pays-Bas</p>	<p>Réglementation nationale</p> <p>Warenwetbesluit Gereserveerde Benamingen (art.3) Décret du 24 mars 1998. Désignations réservées, décidé par le Ministère de la Justice concernant la désignation du "vinaigre".</p>
<p>Paragraphe 2.1</p> <p>Vinaigre (produit fabriqué à partir de liquides d'origine agricole)</p> <p>Produit qui est obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de liquides ou d'autres substances d'origine agricole.</p> <p>Ces désignations sont en contradiction avec l'article 3 de "Warenwetbesluit Gereserveerde Benamingen"</p>	<p>Article 3 "Warenwetbesluit"</p> <p>La désignation "vinaigre" (hollandais "azijn") peut être utilisée seulement pour des liquides contenant de l'acide acétique comme composant principal, plus précisément, il convient que la quantité d'acide acétique soit d'au moins 4 grammes par 100 ml</p> <p>Dans cette réglementation, il est confirmé que le vinaigre peut être élaboré à partir de liquides alcooliques d'origine agricole ou à partir de solutions d'autres origines.</p>
<p>Pays</p> <p style="text-align: center;">Suisse</p>	<p>Ordonnance sur les denrées alimentaires (ADAI ; RS 817.02), du 15.03.1995</p>
<p>Paragraphe 3.5</p>	<p>Art. 435 1er al., let. a : L'acidité totale, calculée en acide acétique, doit être de 45 g par litre au moins (valable pour toutes les sortes de vinaigre).</p>
<p>Paragraphe 3.6</p>	<p>Art. 435, 1er al., let. b : La teneur en alcool éthylique ne doit pas être supérieure à 0,5 pour cent volume, celle du vinaigre de vin, 1 pour cent volume.</p>
<p>Paragraphe 4.2</p>	<p>Art. 435, 1er al., let. f : Il est interdit de mélanger du vinaigre de fermentation avec l'acide acétique.</p>
<p>Paragraphe 4.7</p>	<p>Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Oadd, RS 817.021.22) du 26.06.1995; liste d'application, pos. n° 14 (annexe 1) : L'adjonction du colorant caramel (E 150) est admise.</p>