

# REGLEMENTATION

## Norme Européenne

### 1 Domaine d'application

Cette Norme européenne établit des définitions, des prescriptions et le marquage du vinaigre (produit fabriqué à partir de liquides d'origine agricole).

### 2 Termes et définitions

Pour les besoins de la présente Norme européenne, les termes et définitions suivants s'appliquent.

#### 2.1

##### **vinaigre (produit fabriqué à partir de liquides d'origine agricole)**

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

#### 2.2

##### **vinaigre de vin**

vinaigre obtenu seulement à partir de vin par le procédé biologique de la fermentation acétique

#### 2.3

##### **vinaigre de fruits ou vinaigre de vin de fruits, vinaigre de petits fruits ou vinaigre de vin de petits fruits, vinaigre de cidre**

##### 2.3.1

##### **vinaigre de fruits, vinaigre de petits fruits**

vinaigres obtenus à partir de fruits ou de petits fruits par le procédé biologique de la fermentation alcoolique et acétique

##### 2.3.2

##### **vinaigre de vin de fruits, vinaigres de vin de petits fruits**

vinaigres obtenus à partir de vin de fruits ou de vin de petits fruits par le procédé biologique de la fermentation acétique

##### 2.3.3

##### **vinaigre de cidre**

vinaigre obtenu à partir de cidre par le procédé biologique de la fermentation acétique

#### 2.4

##### **vinaigre d'alcool**

vinaigre obtenu à partir d'alcool de distillation par le procédé biologique de la fermentation acétique

#### 2.5

##### **vinaigre de céréales**

vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire, par le procédé défini en 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

## **2.6**

### **vinaigre de malt**

vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire, à partir d'orge maltée, avec ou sans addition de céréales dont l'amidon a été transformé en sucres uniquement par les diastases de l'orge maltée, suivant le procédé défini en 2.1

## **2.7**

### **vinaigre de malt distillé**

vinaigre obtenu par distillation sous pression réduite du vinaigre de malt, comme défini en 2.6. Ce vinaigre ne renferme que les constituants volatils du vinaigre de malt à partir duquel il est obtenu

## **2.8**

### **vinaigre épicé, vinaigre aromatisé**

vinaigres des paragraphes 2.2 à 2.7 avec addition d'herbes condimentaires, d'arômes et d'autres ingrédients au sens du paragraphe 3.2.2

## **2.9**

### **autres sortes de vinaigres**

par exemple, vinaigre de petit lait, vinaigre de bière, vinaigre de miel

## **3 Prescriptions**

### **3.1 Matières premières**

Le vinaigre doit être fabriqué à partir de l'une quelconque des matières premières suivantes

**3.1.1** Vin, conformément au règlement européen de marché pour le vin 822/87 [1].

**3.1.2** Fruits ou petits fruits, vin de fruits, vin de petits fruits, cidre.

**3.1.3** Alcool de distillation d'origine agricole.

**3.1.4** Autres produits d'origine agricole contenant de l'amidon, des sucres ou de l'amidon et des sucres englobant notamment mais non exclusivement : céréales, orge maltée, petit lait.

### **3.2 Ingrédients**

#### **3.2.1 Auxiliaires de fabrication**

S'il est nécessaire d'alimenter les acétobacters, des substances organiques peuvent être utilisées en quantités requises : par exemple, préparations de malt, sirop de féculé, glucose et substances inorganiques telles que des phosphates et des sels d'ammonium.

Les agents de filtration, de purification et de clarification utilisés pour les vins peuvent l'être pour les vinaigres conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

### **3.2.2 Autres ingrédients**

À des fins d'aromatisation, les substances suivantes peuvent être ajoutées aux vinaigres

#### **3.2.2.1 Plantes ou parties de plantes, épices et fruits compris, peuvent être utilisés**

a) à l'état frais ou séché, en petits morceaux ou non

b) sous forme d'extraits.

#### **3.2.2.2 Sucre.**

#### **3.2.2.3 Sel.**

#### **3.2.2.4 Miel.**

#### **3.2.2.5 Des jus de fruits concentrés ou non concentrés conformément à la Directive 93/77/CEE (2).**

### **3.3 Additifs**

Référence est faite aux Directives communautaires en application : additifs en général (Directives 89/107/CEE et 94/34/CE [3]), colorants (Directive 94/36/CE [4]), édulcorants (Directives 94/35/CE et 96/83/CE [5]) et autres additifs (Directive 95/2/CE [6]).

### **3.4 Substances interdites**

Les substances suivantes ne doivent pas être utilisées pour la production de vinaigre

#### **3.4.1 Arômes artificiels tels que définis dans la Directive 88/388/CEE [7].**

#### **3.4.2 Huiles de grains de raisins artificielles ou naturelles.**

#### **3.4.3 Résidus de distillation, résidus de fermentation et les produits en dérivant.**

#### **3.4.4 Extraits de marcs de toutes sortes.**

#### **3.4.5 Acides de toutes sortes, à l'exception de ceux naturellement contenus dans les matières premières utilisées ou dans les substances dont l'addition est autorisée**

### **3.5 Teneur en acide total**

La teneur en acide total du vinaigre ne doit pas être inférieure à 50 g dans 1 000 ml, calculée en acide acétique pur. La teneur en acide total du vinaigre de vin ne doit pas être inférieure à 60 g dans 1 000 ml, calculée en acide acétique pur.

### **3.6 Teneur on alcool résiduel**

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.

## **4 Marquage**

**4.1** La dénomination "vinaigre" ne peut être utilisée que pour les produits obtenus à partir de produits d'origine agricole conformément à l'article 2 ; ces produits doivent être marqués en conséquence.

**4.2** La dénomination "vinaigre" ne peut être utilisée pour les mélanges de vinaigre et d'acide acétique de qualité alimentaire.

**4.3** Un vinaigre produit à partir d'une seule matière première doit être marqué sous la dénomination "vinaigre", complétée de l'indication de la matière première.

Un vinaigre produit à partir de plusieurs matières premières doit être marqué sous la dénomination "vinaigre", complétée de l'indication de toutes les matières premières.

**4.4** Les vinaigres avec addition des ingrédients énumérés en 3.2.2 doivent être marqués sous leur dénomination complétée de l'indication de ces ingrédients, à condition qu'ils soient organoleptiquement perceptibles.

**4.5** La dénomination "vinaigre" peut être utilisée en liaison avec une indication d'origine (sherry vinegar, aceto di vino Chianti) si la matière première utilisée provient de ladite région ou si le produit lui-même a été fabriqué dans ladite région ou élaboré selon un procédé particulier.

**4.6** La concentration acétique du vinaigre, correspondant à son acidité totale exprimée en grammes par 100 ml, doit être mentionnée sur l'étiquette avec la mention "... % d'acidité".

**4.7** Les vinaigres ne doivent pas être étiquetés ou présentés d'une façon telle que le consommateur puisse être induit en erreur sur leur origine, en particulier lorsque le caramel est ajouté comme colorant (non autorisé pour le vinaigre de vin).