

## Additifs alimentaires : la catégorie vinaigre inclut désormais l'acide acétique dilué

Les parties D et E de l'annexe II du règlement CE n° 1333/2008 sont modifiées par le règlement UE n° 2016/263 du 25 février 2016 (JOUE 26 févr., n° L 50) en ce qui concerne l'intitulé de la catégorie alimentaire 12.3 « Vinaigres ». Est désormais inclus dans cette catégorie, l'acide acétique dilué dans de l'eau (4 à 30 % en volume) propre à la consommation humaine. En effet, l'acide acétique (également utilisé en tant qu'additif alimentaire E 260) dilué dans de l'eau (4 à 30 % en volume) pourrait être utilisé en tant que denrée alimentaire ou ingrédient alimentaire de la même manière que les vinaigres d'origine agricole. Dans certains États membres, seuls les vinaigres obtenus à partir de la fermentation de produits agricoles peuvent porter le nom de « vinaigres ». Dans d'autres, en revanche, tant les produits obtenus à partir de la dilution de l'acide acétique dans l'eau que les vinaigres obtenus à partir de la fermentation de produits agricoles sont commercialisés sous la dénomination « vinaigre ».

Observations. –

En France, la dénomination « vinaigre » est réservée au 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, conformément à la norme NF EN 13188 d'octobre 2000.

Source : <http://www.lamydroitalimentaire.fr/>