

COMMISSION CENTRALE DES MARCHÉS

*Groupe permanent d'étude des marchés
de denrées alimentaires
(G.P.E.M./D.A.)*

BOISSONS

(Fascicule 5541-VI-G 6-89)

N° 5541-VI

355410006-010490

AVANT-PROPOS

Les différents documents élaborés par les divers comités et sous-comités du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) faisaient l'objet d'un regroupement dans la brochure n° 5541 de la série « Marchés publics » complétée par les additifs 5541-1 de 1982 et 5541-2 de 1987.

Un certain nombre d'acheteurs publics ont formulé des remarques sur cette façon de faire.

C'est pourquoi une nouvelle présentation des textes émanant du G.P.E.M./D.A. a été décidée.

Dorénavant, qu'il s'agisse de nouveaux documents ou de réédition ou réimpression d'anciens (mise à jour ou épuisement de stock), la nouvelle présentation se fera sous forme de six brochures.

Ces dernières, en présentation brochée, comporteront néanmoins une perforation. Par massicotage de la tranche, l'ensemble des feuillets pourront être insérés dans un classeur mobile à la convenance de chacun.

Les six brochures auront pour référence :

- 5541- I : Produits céréaliers, sucrés et d'épicerie - Corps gras.
 - 5541- II : Viandes et charcuterie.
 - 5541-III : Produits laitiers et avicoles.
 - 5541-IV : Produits de la mer et d'eau douce.
 - 5541- V : Fruits et légumes (frais et conserves).
 - 5541-VI : Boissons.
-

AVERTISSEMENT

Cette brochure comprend la réédition des décisions et des recommandations figurant dans les anciennes brochures nos 5541, 5541-1 et 5541-2.

Publication

La publication de cette brochure fera l'objet d'une annonce :

- dans le Bulletin officiel de la consommation et de la répression des fraudes (*B.O.C.C.R.F.*) (1) ;
- dans *Marchés publics*, la revue de l'achat public (2) ;
- dans *Télégrammes marchés publics* (3).

Questionnaire

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau des affaires techniques de la Commission centrales des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris, en répondant au questionnaire ci-après.

(1) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.
(2) Publication de la Commission centrale des marchés, en vente par correspondance à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX, tél. : (1) 48-34-92-75.
(3) Publication éditée et distribuée gratuitement par la Commission centrale des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris.

COMMISSION CENTRALE DES MARCHÉS

*Qualité et achat des eaux de
boisson embouteillées*

Guide à l'intention des acheteurs publics

1994

Supplément n° 2 au fascicule n° 5541-VI
"Denrées alimentaires - Boissons"

95/9100 1216

Guide n° G 7-94 relatif à l'achat et à la qualité des eaux de boisson embouteillées, proposé par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.), adopté le 26 mai 1994 par la Section technique de la Commission Centrale des Marchés.

CIRCULAIRE DE PRÉSENTATION

Les achats d'eaux de boisson embouteillées (eaux minérales naturelles, de source ou rendues potables par traitements) occupent une place importante dans les marchés publics de la restauration collective.

La diversité de ces produits et la complexité de la réglementation qui les encadre nécessitent une meilleure information des acheteurs publics.

C'est pourquoi le G.P.E.M./D.A. a jugé utile d'élaborer, en concertation avec les principaux acheteurs publics et les organisations professionnelles, un guide regroupant toutes les informations essentielles pour aider les acheteurs publics à rédiger avec précision les clauses techniques de leurs cahiers des charges pour l'achat d'eaux de boisson embouteillées dans des récipients d'une capacité maximale de 2 litres.

La recommandation comporte 7 parties :

- principaux textes réglementaires,
- eaux minérales naturelles,
- eaux de source,
- eaux rendues potables par traitements,
- contrôle de l'authenticité et de la qualité des eaux de boisson conditionnées,
- pièces administratives à produire par le soumissionnaire,
- admission de la fourniture.

Introduction

Le présent guide se limite aux eaux minérales naturelles, aux eaux de source et aux eaux rendues potables par traitements, qui sont conditionnées dans des bouteilles ou dans des récipients d'une capacité maximale de deux litres.

Les eaux minérales naturelles doivent répondre aux exigences de pureté, physico-chimique et microbiologique, qui caractérisent chacune d'elles.

Les eaux de source et les eaux rendues potables par traitements doivent dans tous les cas satisfaire aux critères de qualité prévus par le décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 modifié.

N'entrent pas dans le cadre du présent guide :

- les liquides alimentaires (tels que sodas, limonades, autres boissons...) résultant de l'adjonction d'ingrédients à une eau minérale naturelle, à une eau de source, ou à toute eau servant à la boisson, qui doivent répondre aux dispositions en vigueur relatives à ces boissons, même lorsque ces ingrédients sont utilisés en proportions strictement nécessaires pour leur communiquer des caractéristiques organoleptiques spéciales. La réglementation concernant l'eau n'est pas applicable aux boissons ainsi obtenues mais uniquement à la matière première "eau" mise en œuvre dans leur préparation ;

- les autres eaux destinées à la consommation humaine, indépendamment de l'appellation sous laquelle elles sont délivrées, par l'intermédiaire d'un réseau de distribution publique ou privée, de fontaines réfrigérantes, ou de récipients aptes à les contenir.

1. Principaux textes réglementaires

1.1.- Autorisations

1.1.1.- Eaux minérales naturelles

Ordonnance royale du 18 juin 1823 relative au règlement sur la police des eaux minérales (L'article 1er porte sur l'obligation d'une autorisation préalable) - *Bulletin des lois 7^{ème} série tome XVI n° 613 p° 522.*

Décret n° 57-404 du 28 mars 1957 sur la police et la surveillance des eaux minérales (Autorisation d'exploiter et, le cas échéant, d'utiliser des traitements admis pour les eaux minérales, de transporter par canalisation, de mélanger plusieurs sources) - *Journal officiel du 30 mars 1957 - modifié par décret n°89-369.*

Décret n° 64-1255 du 11 décembre 1964 portant application de l'article L 751 du Code de la santé publique en ce qui concerne les industries d'embouteillage d'eau minérale (Autorisation d'embouteillage, conditions à respecter par les unités d'embouteillage) - *Journal officiel du 19 décembre 1964.*

1.1.2.- Eaux autres que minérales naturelles

Décret n° 89-3 modifié du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles (Voir notamment sa section IV sur les dispositions relatives aux eaux conditionnées autres que les eaux minérales naturelles et à la glace alimentaire d'origine hydrique) - *Journal officiel du 4 avril 1989 - modifié par décrets n° 90-330 et n° 91-257.*

1.2. - Définitions

Directive n° 80-777 du Conseil des communautés européennes du 15 juillet 1980 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'exploitation et la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles (Notamment annexe I point I.) - *Journal officiel des Communautés européennes du 30 août 1980.*

Décret n°89-369 du 6 juin 1989 relatif aux eaux minérales naturelles et aux eaux potables préemballées (Eau minérale naturelle article 2, eau de source article 13) - *Journal officiel du 10 juin 1989.*

1.3. - Etiquetage et publicité

Décret modifié n° 84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires - *Journal officiel du 21 décembre 1984 - modifié par décret n° 91-187.*

Décret n° 89-369 du 6 juin 1989 - cf. 1-2 Définitions.

Articles L 551 et R 5045 à R 5055-4 du Code de la santé publique (Procédure de délivrance d'un visa de publicité dans le cas des eaux minérales naturelles faisant état de certains effets favorables sur la santé).

Recommandation n° D 6-87 du 30 avril 1987 du GPDM/DA, relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

1.4. - Caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques : contrôles

Directive n° 80-777 du Conseil des communautés européennes du 15 juillet 1980 - pour les eaux minérales - (Critères microbiologiques fixés à l'article 5)- cf. 1-2 Définitions.

Directive n° 80-778 du Conseil des communautés européennes du 15 juillet 1980 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (Paramètres physico-chimiques et microbiologiques prévus à l'annexe D) - *Journal officiel des Communautés européennes du 30 août 1980 - modifiée par directive n° 81-858.*

Décret n° 89-3 modifié du 3 janvier 1989 (Paramètres physico-chimiques et microbiologiques prévus aux annexes I.1 et I.2) - cf. 1-1-2 Eaux autres que minérales naturelles.

Arrêté du 21 décembre 1964 relatif au contrôle de la qualité de l'eau minérale naturelle - *Journal officiel du 31 décembre 1964.*

Arrêté du 20 février 1990 relatif aux méthodes de référence pour l'analyse des eaux destinées à la consommation humaine - *Journal officiel du 28 février 1990.*

Brochure n°1629 éditée par la *Direction des Journaux Officiels*, relative aux eaux destinées à la consommation humaine.

1.5. - Matériaux

Directive n° 89-109 du Conseil des communautés européennes du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires - *Journal officiel des Communautés européennes du 11 février 1989.*

Décret n° 64-1255 du 11 décembre 1964 (L'article 8 impose, pour les récipients autres que le verre, l'emploi de matériaux autorisés par le Ministre chargé de la santé) - *cf. 1-1-1 Eaux minérales naturelles.*

Décret n° 89-3 modifié du 3 janvier 1989 (L'article 24 prévoit que les matériaux doivent répondre aux conditions définies par un arrêté interministériel) - *cf. 1-1-2 Eaux autres que minérales naturelles.*

Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux - *Journal officiel du 10 juillet 1992.*

1.6. - Quantités

Décret n°78-166 du 31 janvier 1978 modifié relatif au contrôle métrologique de certains préemballages - *Journal officiel du 16 février 1978 - modifié par décret n°90-83.*

Directive n° 75/106/CEE du 19 décembre 1974 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au préconditionnement en volume de certains liquides en préemballages - *Journal officiel des Communautés européennes du 15 février 1975 - modifiée par directives n° 78-891, 79-1005, 85-10, 88-316 et 89-676.*

Arrêté du 21 mars 1985 concernant les volumes nets des eaux minérales, des eaux gazéifiées et des eaux destinées à la consommation humaine préemballées - *Journal officiel du 5 avril 1985.*

Arrêté du 20 octobre 1978 modifié pris en application du décret n°78-166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (Mention de la quantité nominale, identification de l'emplisseur, lettre "e") - *Journal officiel du 22 novembre 1978 - modifié par arrêtés des 25 février 1980 et 29 juillet 1990 -*

1.7. - Importations

1.7.1- Eaux minérales naturelles

Directive n° 80-777 du Conseil des Communautés européennes du 15 juillet 1980 (article 1^{er}) - *cf. 1-2 Définitions.*

Décret n° 89-369 du 6 juin 1989 - *cf. 1-2 Définitions.*

1.7.2- Eaux autres que minérales naturelles

Décret n° 89-3 modifié du 3 janvier 1989 (article 25). *Cf. 1.1.2- Eaux autres que minérales naturelles.*

2. Eaux minérales naturelles

2.1.- Définition

Une eau minérale naturelle est une eau possédant un ensemble de caractéristiques qui sont de nature à lui apporter ses propriétés favorables à la santé.

Au regard du décret n° 89-369 du 6 juin 1989, la définition de l'eau minérale naturelle, assez complexe, souligne que cette eau se distingue nettement des autres eaux destinées à la

consommation humaine :

"- par sa nature, caractérisée par sa teneur en minéraux, oligo-éléments ou autres constituants et par certains effets,

- par sa pureté originelle,

l'une et l'autre caractéristiques ayant été conservées intactes en raison de l'origine souterraine de cette eau qui a été tenue à l'abri de tout risque de pollution".

Le décret précité ajoute qu'une eau minérale naturelle "provient d'une nappe ou d'un gisement souterrain exploité à partir d'une ou plusieurs émergences naturelles ou forées. Elle témoigne, dans le cadre des fluctuations naturelles connues, d'une stabilité de ses caractéristiques essentielles, notamment de composition et de température à l'émergence, qui n'est pas affectée par le débit de l'eau prélevée".

Sont commercialisables comme "eau minérale naturelle" toutes les eaux dont l'exploitation et le conditionnement, en tant qu'eau minérale naturelle, ont été autorisés par arrêté du Ministre chargé de la santé, après une procédure faisant intervenir l'Académie nationale de médecine.

Les eaux minérales naturelles qui ont été reconnues en tant que telles par l'un des Etats membres de l'Union européenne sont également commercialisables en France comme "eau minérale naturelle" lorsque cette reconnaissance a fait l'objet d'une publication au Journal officiel des Communautés européennes.

2.2.- Conditionnement, emballage, stockage

Les matériaux utilisés pour le conditionnement des eaux minérales naturelles doivent être inertes et leurs composants doivent avoir été choisis dans une liste de composants autorisés pour la fabrication de matériaux entrant au contact d'aliments.

En outre, chacun des matériaux, autres que le verre, destinés au conditionnement d'une eau minérale naturelle déterminée doit avoir été autorisé par arrêté du Ministre chargé de la santé préalablement à cet usage, à moins que la dite eau, exploitée à l'étranger, ait été reconnue en tant qu'eau minérale naturelle par un autre pays de l'Union européenne.

Le matériau utilisé doit permettre de conserver à l'eau minérale naturelle toutes ses propriétés.

Le stockage doit être réalisé en respectant les conditions mentionnées sur l'étiquette ou, à défaut, à l'abri du soleil ou du gel, dans un endroit propre, sec et tempéré.

2.3.- Etiquetage

2.3.1.- Dénominations de vente

La réglementation distingue quatre catégories d'eaux minérales naturelles préemballées. Les eaux appartenant à chacune de ces catégories doivent être désignées par une dénomination de vente spéciale.

La dénomination de vente des eaux minérales naturelles plates préemballées est "eau minérale naturelle". L'absence d'effervescence de ces eaux est le plus souvent innée. Elle peut, le cas échéant, résulter d'une dégazéification totale ou partielle qui doit alors être mentionnée sur les étiquettes.

Les eaux minérales naturelles effervescentes préemballées se distribuent entre les trois dénominations suivantes :

- "eau minérale naturelle gazeuse" ;
- "eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source" ;
- "eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique". Cette dernière dénomination désigne des eaux dont le gaz est d'une autre origine que celle de l'émergence.

2.3.2.- Identification

Les eaux minérales naturelles présentent des caractéristiques de composition qui leur sont propres. Une eau déterminée se distingue de toutes les autres. C'est pourquoi la réglementation demande de porter sur les étiquettes:

- le nom de la source (ou du mélange autorisé par le Ministre de la santé),
- et
- le nom du lieu d'exploitation.

Ces deux indications, en donnant connaissance du lieu d'origine de l'eau et du nom attribué une fois pour toute à la source (ou au mélange) permettent d'identifier individuellement chaque eau mise sur le marché.

2.3.3.- Désignation commerciale

L'étiquette d'une eau minérale naturelle peut comporter une désignation commerciale, par exemple une marque de commerce. Cette désignation commerciale correspond le plus souvent à la mention, mise en exergue, du nom de la source (ou du mélange) ou du nom du lieu d'exploitation et, parfois, à une mention différente des deux précédentes.

Dans ce dernier cas, l'indication du nom de la source (ou du mélange) ou encore du lieu d'exploitation, doit être portée sur l'étiquette en caractères dont la hauteur et la largeur sont au moins égales à une fois et demie celles du plus grand des caractères utilisés pour l'indication de cette désignation commerciale.

Quelle que soit la désignation commerciale, celle-ci doit être unique. En effet, la commercialisation d'une eau minérale naturelle sous plusieurs désignations commerciales est interdite.

2.3.4.- Composition

L'exploitant d'une eau minérale naturelle a le choix entre l'inscription de la mention "composition conforme aux résultats de l'analyse officiellement reconnue ..." (suivie de la date de cette analyse) ou l'énumération des éléments caractéristiques de l'eau, ces éléments ayant été déterminés par une analyse officiellement reconnue. La composition indiquée sur l'étiquette correspond à celle de l'eau dans la bouteille, étant entendu que celle-ci fluctue naturellement au cours de l'année, dans des limites qui sont celles des caractéristiques de la source.

2.3.5.- Traitement de séparation des composés instables

Une eau minérale naturelle ne doit pas être soumise à des opérations qui auraient pour but, ou pour effet, de modifier ses caractéristiques microbiologiques, ou sa composition.

Elle a pu toutefois faire l'objet de traitements d'aération, ou d'oxygénation, de décantation et de filtration, afin d'éliminer des composés instables, notamment du fer ou du manganèse. Dans ce cas, une mention destinée à informer le consommateur est à porter sur l'étiquette.

2.3.6.- Mentions d'étiquetage

Les étiquettes et les supports publicitaires peuvent comporter des mentions mettant notamment en exergue un élément présent dans une eau minérale naturelle déterminée, sous réserve que cette eau réponde aux conditions de composition fixées par la réglementation. (Cf. annexe 2).

La même réglementation prévoit, en particulier, pour qu'une eau minérale naturelle puisse être annoncée comme convenant à la préparation des aliments des nourrissons, que cette eau, non effervescente, réponde aux exigences de qualité réglementaires applicables aux eaux destinées à la consommation humaine et présente, en outre, une teneur en nitrates inférieure ou égale à 15 mg/l (en NO_3^-) et en nitrites inférieure ou égale à 0,05 mg/l (en NO_2^-).

Enfin, des propriétés favorables de l'eau pour la santé peuvent également être mentionnées si, sur la base d'éléments justificatifs, elles bénéficient d'un visa du Ministre chargé de la santé.

2.3.7.- Autres mentions

- **Quantité** : la quantité nette indiquée doit être choisie à l'intérieur de la gamme suivante fixée par la réglementation: 12,5 - 20 - 25 - 33 - 50 - 75 - 100 - 125 - 150 - et 200 centilitres.

Les emballages ne peuvent excéder deux litres, en application de la réglementation en vigueur.

- **Date** : cette indication correspond à la date jusqu'à laquelle l'eau conserve ses propriétés spécifiques. Cette date est une date limite d'utilisation optimale. Elle est annoncée par la mention "A consommer de préférence avant ..." lorsqu'elle comporte l'indication du jour, ou "A consommer de préférence avant fin ..." dans les autres cas. Elle peut être accompagnée de l'indication des conditions particulières de conservation. Par exemple, "Stocker à l'abri du soleil ou du gel, dans un endroit propre, sec et tempéré".

- **Identification du responsable** : doivent être marqués le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union européenne ;

- **Numéro de lot** : il appartient au professionnel concerné de prendre les mesures nécessaires pour identifier chaque lot.

3. Eaux de source

3.1.- Définition

Une eau de source est une eau d'origine souterraine microbiologiquement saine et protégée contre les risques de pollution, introduite en l'état au lieu même de son émergence dans des récipients de livraison au consommateur.

Elle doit satisfaire aux exigences de qualité définies par le décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 modifié.

Quelle que puisse être sa qualité, une eau de source ne peut se prévaloir de propriétés favorables à la santé. Elle doit avoir été autorisée par arrêté du Préfet du département dans lequel elle est exploitée.

Les eaux librement commercialisées dans l'un des pays de l'Union européenne peuvent être vendues en France sous l'appellation "eau de source", après déclaration auprès du Ministre chargé de la santé, si elles respectent la définition française applicable à ces produits. Les eaux en provenance de pays tiers sont soumises à autorisation préalable.

3.2.- Conditionnement, emballage, stockage

Les matériaux utilisés pour le conditionnement des eaux de source doivent être inertes et leurs composants doivent avoir été choisis dans une liste de composants autorisés pour la fabrication de matériaux entrant au contact d'aliments. Cette inertie doit avoir été plus particulièrement vérifiée par une méthode adaptée aux eaux de source.

Le matériau utilisé doit permettre de conserver à l'eau de source l'ensemble de ses caractéristiques.

Le stockage de ces eaux doit être réalisé tel que stipulé en 2.2.

3.3.- Etiquetage

3.3.1.- Dénominations de vente

La réglementation distingue deux catégories d'eaux de source préemballées auxquelles correspondent les deux dénominations de vente suivantes :

- "eau de source",
- "eau de source avec adjonction de gaz carbonique" pour les eaux de source rendues effervescentes.

3.3.2.- Identification

Les eaux de source présentent, dans la limite des critères de potabilité réglementaires, des caractéristiques de composition qui leur sont propres. La réglementation demande, comme pour les eaux minérales, de porter sur les étiquettes :

- le nom de la source (ou du mélange autorisé),

et

- le nom du lieu d'exploitation.

Ces deux indications, en donnant connaissance du lieu d'origine de l'eau et du nom attribué une fois pour toute à la source (ou au mélange) permettent d'identifier individuellement chaque eau mise sur le marché.

3.3.3.- Désignation commerciale

A côté de la mention, mise en exergue, du nom de la source (ou du mélange) ou du nom du lieu d'exploitation qui assez souvent constitue la seule désignation commerciale apparaissant sur une étiquette, peut figurer une autre désignation commerciale, comme par exemple une marque de distribution.

Dans ce dernier cas, l'indication du nom de la source (ou du mélange) ou encore du lieu d'exploitation, doit être portée sur l'étiquette à proximité de la dénomination de vente et en caractères dont les dimensions sont au moins comparables à celles des caractères utilisés pour écrire la désignation commerciale.

A ces conditions, la présentation d'une eau de source sous plusieurs étiquettes comportant chacune une marque de distribution différente n'est pas interdite.

3.3.4.- *Composition*

L'exploitant d'une eau de source n'est pas tenu d'indiquer la composition de son eau. Si la composition de l'eau est suffisamment stable pour que l'exploitant puisse la faire connaître par l'énumération de ses éléments caractéristiques, la présentation donnée à cette information ne doit pas être de nature à laisser croire que l'eau en question est une eau minérale naturelle.

La composition indiquée sur l'étiquette correspond à celle de l'eau dans la bouteille, étant entendu que celle-ci fluctue naturellement au cours de l'année, dans des limites qui sont celles des caractéristiques de la source et des critères généraux de potabilité.

3.3.5.- *Traitement de séparation des composés instables*

Une eau de source ne doit pas être soumise à des opérations qui auraient pour but, ou pour effet, de modifier ses caractéristiques microbiologiques.

Elle a pu toutefois faire l'objet de traitements d'aération, de décantation et de filtration, afin de procéder à la séparation des éléments instables, notamment du fer ou du manganèse, sans que ces opérations aient pour but ou pour effet de modifier la composition de l'eau. Une mention destinée à informer le consommateur sur les traitements subis par l'eau est à porter sur l'étiquette.

3.3.6.- *Mentions d'étiquetage*

Les étiquettes et les supports publicitaires ne doivent pas comporter de mentions mettant en exergue un élément présent dans une eau de source. De même, aucune propriété favorable de l'eau pour la santé, ainsi que toute mention d'expression comportant le mot "minéral", ou des dérivés de ce mot pouvant créer une confusion avec une eau minérale naturelle, ne peuvent être avancées.

Pendant, une eau de source peut être annoncée comme convenant pour la préparation des aliments des nourrissons. Il faut pour cela non seulement que cette eau, non effervescente, réponde aux exigences de qualité réglementaires applicables aux eaux destinées à la consommation humaine, mais qu'elle présente, en outre, une teneur en nitrates inférieure ou égale à 15 mg/l (en NO_3^-) et en nitrites inférieure ou égale à 0,05 mg/l (en NO_2^-).

3.3.7.- *Autres mentions*

Cf. supra § 2.3.7.

4. Eaux rendues potables par traitements

4.1.- Définition

Une eau rendue potable par traitements et présentée préemballée est une eau, autre qu'une eau minérale naturelle ou qu'une eau de source, qui répond aux exigences de qualité réglementaires. Les traitements qui lui sont appliqués doivent avoir été autorisés.

4.2.- Conditionnement, emballage, stockage

Les matériaux utilisés pour le conditionnement des eaux rendues potables par traitements doivent être inertes et leurs composants doivent avoir été choisis dans une liste de composants autorisés pour la fabrication de matériaux entrant au contact d'aliments.

Cette inertie doit avoir été plus particulièrement vérifiée par une méthode adaptée aux eaux potables conditionnées.

Les matériaux utilisés doivent permettre de conserver à l'eau toutes ses caractéristiques de potabilité.

Le stockage de ces eaux doit être réalisé tel que stipulé en 2.2. dernier alinéa.

4.3.- Etiquetage

4.3.1.- Dénominations de vente

La réglementation distingue deux catégories d'eaux rendues potables par traitements et préemballées, auxquelles correspondent les deux dénominations de vente suivantes :

- "Eau rendue potable par traitements",
- "Eau rendue potable par traitements et avec adjonction de gaz carbonique" pour les eaux traitées rendues effervescentes.

La dénomination utilisée doit être complétée par l'indication des traitements mis en œuvre.

4.3.2.- Mentions d'étiquetage

Les étiquettes et les supports publicitaires ne doivent pas comporter de mentions mettant en exergue un élément présent dans une eau rendue potable par traitements. De même, aucune propriété favorable de l'eau pour la santé, ou une aptitude quelconque de cette eau pour l'alimentation des nourrissons, ne peut être avancée.

4.3.3.- Autres mentions

Cf. supra § 2.3.7.

5. Contrôle de l'authenticité et de la qualité

La reconnaissance de l'authenticité et de la qualité des eaux de boisson conditionnées passe par la détermination de leurs critères microbiologiques et physico-chimiques.

5.1. Critères microbiologiques

5.1.1. Dénombrement total

Le dénombrement total à 22°C et 37°C qui permet d'évaluer la flore bactérienne banale, n'est soumis à aucune norme au cours de la commercialisation. Il représente un élément d'appréciation de la qualité de l'eau, mais n'est pas discriminatoire. Une valeur importante de ce dénombrement n'est pas, sauf exception, un signe d'altération ; elle est due généralement à l'évolution normale de la flore endogène.

5.1.2. Germes témoins de contamination fécale

5.1.2.1. Eaux minérales naturelles

– Absence dans 250 ml :

- *Escherichia coli* et autres coliformes, à 37°C et 44,5°C ;
- Streptocoques fécaux et *Pseudomonas aeruginosa*.

– Absence dans 50 ml : anaérobies sporulés sulfito-réducteurs.

5.1.2.2. Eaux de source et eaux rendues potables par traitements

– Absence dans 100 ml : coliformes thermotolérants, streptocoques fécaux et *Pseudomonas aeruginosa*.

– Absence dans 20 ml : anaérobies sporulés sulfito-réducteurs.

5.1.3. Algues et moisissures

Elles doivent être dans tous les cas absentes de la fourniture.

5.2. Critères physico-chimiques

5.2.1. Eaux minérales naturelles

Leur détermination permet de vérifier la concordance de l'analyse de contrôle avec celle mentionnée sur l'étiquette, aux fluctuations naturelles près. Lors d'indications précises, il convient en outre de vérifier les mentions figurant éventuellement sur l'étiquette comme les nitrates et nitrites (alimentation des nourrissons) ou le fluor et sodium (personnes soumises à un régime particulier) (Cf annexe 2).

5.2.2. Eaux de source

Leur détermination permet de vérifier le respect des critères de qualité au regard de la réglementation française (décret du 3 janvier 1989 modifié) et certaines mentions susceptibles d'être portées sur les étiquettes comme "**convient pour la préparation des aliments pour les nourrissons**" - mesure des taux de nitrates (< 15 mg/l) et de nitrites (< 0,05 mg/l) (décret du 6 juin 1989).

5.2.3. Eaux rendues potables par traitements

Leur détermination permet de vérifier le respect des critères de qualité au regard de la réglementation française.

5.3. Qualité des emballages

Les emballages destinés au conditionnement des eaux doivent répondre aux dispositions réglementaires en vigueur.

Dans l'état actuel de la réglementation, pour les emballages en chlorure de polyvinyle

(PVC), les contrôles portent sur le chlorure de vinyle monomère (CVM) dont le taux ne doit pas dépasser les normes fixées par les arrêtés du 30 janvier 1984 (1) :

- 10 µg/l migré dans l'eau,
- et 1 mg/kg dans le matériau.

Pour les emballages en polyéthylène téréphtalate (PET), le contrôle porte sur l'acétaldéhyde présent dans l'eau qui ne devrait pas dépasser la concentration maximale recommandée de 20 µg/l, détermination pratiquée selon la méthode de référence du Laboratoire National de la Santé.

5.4. Contrôles

5.4.1. Nature et fréquence

Les eaux françaises conditionnées sont soumises à un contrôle de qualité obligatoire effectué par la Direction départementale de l'action sanitaire et sociale à l'émergence et au conditionnement.

À l'émergence, il est prévu pour les eaux minérales naturelles, les eaux de source et les eaux rendues potables par traitements un minimum de 3 analyses complètes par an portant sur les critères microbiologiques et physico-chimiques.

Au conditionnement, 6 contrôles sont effectués au minimum par an. Ils portent sur :

- les critères microbiologiques (paramètres prévus dans la Directive 80/777 pour les eaux minérales naturelles, et paramètres de type B3 prévus par le décret du 3 janvier 1989 pour les autres eaux) ;
- les critères physico-chimiques (pour les eaux minérales : anions dominants, dioxyde de carbone et éventuellement élément conférant à l'eau son originalité ; pour les autres eaux : paramètres de type C2 prévus par le décret du 3 janvier 1989).

A ces contrôles s'ajoutent ceux de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, destinés à vérifier la conformité de l'eau, de l'emballage et de l'étiquetage avec les dispositions en vigueur. Les contrôles de la D.G.C.C.R.F. s'exercent tant au niveau du conditionnement qu'à celui de la commercialisation, sur des eaux de provenance française ou étrangère.

5.4.2. Exigences spécifiques aux acheteurs publics

- eaux françaises :

Le soumissionnaire doit produire les dernières analyses complètes (microbiologie et physico-chimie) qui peuvent avoir été effectuées à des dates différentes, mais en aucun cas antérieures de 2 mois à la date de la soumission au marché public.

Doivent également être joints les résultats de contrôles de la qualité des emballages destinés au conditionnement de l'eau.

- eaux étrangères :

Quelles que soient son origine et sa dénomination, l'eau doit avoir été soumise à une analyse physico-chimique complète (de type C3), et à une analyse bactériologique complète (de type

(1) Journal officiel du 12 février 1984

B3) comportant la recherche de *Pseudomonas aeruginosa*. Ces analyses devront dater de moins de 2 mois.

La qualité des emballages destinés au conditionnement de l'eau doit de même pouvoir être justifiée par la production de résultats d'études.

5.4.3. Laboratoire de contrôle

Le laboratoire effectuant le contrôle doit répondre aux dispositions prises par le Ministère de la Santé pour le contrôle sanitaire des eaux.

5.4.4. Méthodes d'analyse

Les contrôles sont effectués par référence aux normes homologuées (AFNOR : série NF-T 90 "Essais des eaux") ou aux autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux, dans les conditions prévues au décret n° 84-74 du 26 janvier 1984 modifié fixant le statut de la normalisation française.

6. Pièces administratives à produire par le soumissionnaire

- exemplaire de l'étiquette
- pour les emballages, une attestation du producteur prouvant son adhésion à un organisme agréé dans le cadre de sa contribution à l'environnement, ou, s'il n'est pas adhérent, un engagement de s'acquitter personnellement des obligations prévues par le décret n° 92-377 du 1^{er} avril 1992.
- analyses de contrôle et date limite d'utilisation optimale.

6.1. Eaux françaises

- eaux minérales naturelles : copie de l'arrêté ministériel d'autorisation d'exploitation
- eaux de source et eaux rendues potables par traitement : copie de l'arrêté préfectoral d'autorisation d'exploitation.

6.2. Eaux provenant d'un pays de l'Union européenne

- eau minérale naturelle : liste publiée au JOCE sur laquelle figurent les références de la source
- eau de source : conformité avec la définition française de l'eau de source (article 13 - décret du 6 juin 1989).
- autres eaux embouteillées destinées à la consommation humaine : conformité aux exigences de qualité prévues par le décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 modifié.

6.3. Eaux provenant d'un pays hors de l'Union européenne

- copie de l'autorisation ministérielle d'importation en France ou reconnaissance de l'eau par un pays de l'Union européenne dans les 2 cas (minérale ou autre).

7. Prescriptions communes à l'admission de la fourniture

7.1. Vérification quantitative

Elle porte sur la vérification des quantités livrées et du volume net des contenants. Ce volume doit être égal à celui indiqué sur l'étiquette.

Les vérifications peuvent être opérées par sondage mais il est hautement souhaitable qu'elles soient effectuées selon une méthode statistique. En cas d'impossibilité, il y a lieu d'être prudent quant à l'interprétation des résultats et de ne retenir que des insuffisances de volume répétées lors de plusieurs livraisons successives.

7.2. Vérification qualitative

A la réception doit être contrôlée la conformité aux spécifications ci-dessus détaillées, notamment le respect :

- de la réglementation sur l'étiquetage, principalement :
 - la dénomination de vente ;
 - l'origine de l'eau ;
 - la quantité nette ;
 - la composition de l'eau ;
 - la date limite d'utilisation optimale ;
- des mentions particulières ;
- des critères physico-chimiques ;
- des critères microbiologiques.

ANNEXE 1

SITUATION DU MARCHÉ EN FRANCE ET EN EUROPE

Situation économique

L'industrie française des eaux embouteillées a connu un taux de croissance moyen de 5 % par an entre 1982 et 1992.

La production d'eaux embouteillées en 1982 était de 4,05 milliards de litres dont 3,26 milliards d'eaux minérales naturelles et 790 millions de litres d'eaux de source. Elle a atteint, en 1992, 6,7 milliards de litres dont 5,3 milliards pour les eaux minérales et 1,4 milliard pour les eaux de source.

La progression de la consommation sur le marché national a contribué à cette croissance mais le développement des exportations d'eaux minérales naturelles a joué un rôle essentiel. En 1992, les exportations ont dépassé le milliard de litres soit près de 20 % de la production.

Consommation per capita d'eaux embouteillées en Europe en 1992

ALLEMAGNE	93 l	(consommation d'eaux de source négligeable).
AUTRICHE	76 l	(eaux minérales uniquement)
BELGIQUE	105 l	
ESPAGNE	55 l	
FRANCE	103 l	
IRLANDE	6 l	
ITALIE	116 l	(eaux minérales uniquement)
PAYS-BAS	15 l	
PORTUGAL	39 l	
ROYAUME-UNI	9 l	
SUISSE	76 l	(eaux minérales uniquement)

ANNEXE 2

MENTIONS D'ÉTIQUETAGE applicables aux eaux minérales naturelles

(correspond à l'annexe III du décret n° 89-369 du 6 juin 1989)

MENTIONS	CRITERES
"Oligominérale" ou "faiblement minéralisée"	La teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe (à 180°C), n'est pas supérieure à 500 mg/l.
"Très faiblement minéralisée"	La teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe (à 180°C), n'est pas supérieure à 50 mg/l.
"Riche en sels minéraux"	La teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe (à 180°C), est supérieure à 1 500 mg/l.
"Bicarbonatée"	La teneur en bicarbonate est supérieure à 600 mg/l (en HCO ₃ ⁻).
"Sulfatée"	La teneur en sulfates est supérieure à 200 mg/l (en SO ₄ ⁻⁻).
"Chlorurée"	La teneur en chlorures est supérieure à 200 mg/l (en Cl ⁻).
"Calcique"	La teneur en calcium est supérieure à 150 mg/l (en Ca ⁺⁺).
"Magnésienne"	La teneur en magnésium est supérieure à 50 mg/l (en Mg ⁺⁺).
"Fluorée" ou "fluorurée" ou "contient du fluor" ou "contient des fluorures"	La teneur en fluor est supérieure à 1 mg/l (en F ⁻)
"Ferrugineuse" ou "contient du fer"	La teneur en fer bivalent est supérieure à 1 mg/l (en Fe ⁺⁺)
"Acidulée"	La teneur en gaz carbonique libre est supérieure à 250 mg/l (en CO ₂)
"Sodique"	La teneur en sodium est supérieure à 200 mg/l (en Na ⁺)
"Convient pour un régime pauvre en sodium"	La teneur en sodium est inférieure à 20 mg/l (en Na ⁺)
"Convient pour la préparation des aliments des nourrissons" ou une autre mention relative au caractère approprié d'une eau minérale naturelle pour l'alimentation des nourrissons	L'eau, non effervescente, répondant aux exigences de qualité fixées par les dispositions réglementaires prises en application de l'article L. 25-1 du code de la santé publique, doit avoir une teneur en nitrates inférieure ou égale à 15 mg/l (en NO ₃ ⁻) et une teneur en nitrites inférieure ou égale à 0,05 mg/l (en NO ₂ ⁻).
"Stimule la digestion" ou "peut favoriser les fonctions hépatobiliaires" ou une mention similaire, "peut être laxative", "peut être diurétique".	Ces mentions ne sont admises que sous réserve du visa du Ministre chargé de la santé (article 8 du décret n° 89-369 du 6 juin 1989).

**MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES
ET DE L'INDUSTRIE**

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES (DAJ)

**GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES
DE DENREES ALIMENTAIRES**

(GPEM/DA)

**SPECIFICATION TECHNIQUE
RELATIVE AUX CIDRES**

Spécification technique n° G9-99, relative aux cidres, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 8 février 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux cidres.

Ce document définit les produits et leurs dénominations, et précise leur conditionnement et leur étiquetage.

La spécification technique n° G9-99 du 8 février 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° G2-78 du 6 juillet 1978 portant sur les cidres.

Elle fait l'objet du supplément n° 3 à la brochure n° 5541-VI de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
 - *Marchés publics*, la revue de l'achat public (1) ;
 - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-VI (supplément n° 3) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AUX CIDRES

Avertissement : la présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° G2-78 du 6 juillet 1978 relative aux cidres (brochure n° 5541-VI de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).

Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification technique.

1 - OBJET - DENOMINATIONS

La présente spécification technique a pour objet le cidre et le cidre bouché.

1.1) Cidre

La dénomination « Cidre » est réservée à la boisson provenant de la fermentation de moûts de pomme fraîche ou d'un mélange de moûts de pomme et de poire fraîches, extraits avec ou sans addition d'eau. Les moûts de pomme ou de poire mis en oeuvre peuvent être partiellement issus de moûts concentrés, sous réserve que la proportion de ces derniers n'excède pas 50 % du volume total des moûts mis en oeuvre.

Les titres alcoométriques volumiques, acquis et total, doivent être respectivement supérieurs ou égaux à 1,5 % et 5 %.

1.2) Cidre bouché

La dénomination « Cidre Bouché » est réservée aux cidres présentant une teneur en anhydride carbonique au moins égale à 3 g/l pour les cidres obtenus par fermentation naturelle en bouteilles et à 4 g/l pour les autres cidres. Le titre alcoométrique volumique acquis est identique à celui du cidre (supérieur ou égal à 1,5%), alors que le titre alcoométrique volumique total doit être supérieur à 5,5 %.

2 - CONDITIONNEMENT

L'acheteur précise dans le cahier des charges s'il choisit des contenants réutilisables consignés ou des contenants recyclables à usage unique.

Le type du contenant (bouteille, fût, boîte, etc.), sa nature (verre, métal ou plastique) ainsi que son volume sont spécifiés à la commande.

Les bouteilles utilisées pour le conditionnement des cidres bouchés sous des volumes supérieurs ou égaux à 37,5 cl doivent être de type champenoise et fermées avec un bouchon de type champignon.

Les contenants doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

3 - ETIQUETAGE

Toutes les mentions doivent être rédigées en langue française et peuvent être répétées dans une autre langue.

3-1- Mentions obligatoires :

- dénomination de vente: Cidre ou Cidre bouché ;
- teneur en alcool acquis exprimée ainsi :
 - « x % vol »
 - ou « Alc x % vol. »
 - ou « Alcool x % vol. » ;
- volume net ;
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant, ou du conditionneur, ou du vendeur, établi dans l'Union européenne, et identification de l'emplisseur ou de celui qui fait faire l'emplissage, ou de l'importateur, établi dans l'Union européenne ;
- identification du lot de fabrication (généralement marquage à l'encre sur la bouteille), précédé de la lettre L (sauf si cette indication se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage).

Les trois premières mentions précitées doivent être inscrites dans un même champ visuel.

3-2- Mentions facultatives réglementées :

- Doux (conformément aux dispositions du décret du 30 septembre 1953 modifié) ;
- Demi-sec (idem) ;
- Brut (idem) ;
- Pur jus: réservée aux produits obtenus sans addition d'eau ;
- Prise de mousse naturelle ou effervescence naturelle: réservée aux produits dont l'effervescence provient exclusivement de la fermentation alcoolique ;
- Nouveau ou primeur jusqu'au 1er mars : réservée au produit élaboré à partir de fruits provenant de la dernière récolte, à l'exception des moûts concentrés mis en oeuvre le cas échéant. Cette mention doit être complétée par l'indication de l'année suivant la récolte.

3-3- Autres mentions facultatives (liste non limitative) :

- marque commerciale ;
- conseils pour la consommation ;
- indications de valeurs nutritionnelles ;
- code barre (concerne la gestion des produits) ;
- signe (e) pour la conformité du produit aux prescriptions techniques communautaires le concernant. Son emploi s'effectue sous l'entière responsabilité de l'emplisseur ou de l'importateur.

L'emploi des mentions facultatives ne doit pas induire en erreur les consommateurs sur les qualités substantielles des denrées.

4 - CONTROLES A L'ADMISSION

Les contrôles portent sur :

- l'état des contenants et de leur bouchage ;
- la quantité livrée ;
- la bonne qualité organoleptique en recherchant une saveur ou une odeur anormale, telle que, par exemple, l'absence de gaz, un goût de bouchon, une note piquée ou framboisée indiquant une acidité trop élevée (à confirmer par une analyse sur les teneurs en acide volatil et en éthanal).
- l'absence d'altération et de fraude sur le produit établie par des contrôles analytiques selon les méthodes d'analyse officielles prévues par l'arrêté du 30 août 1968.

Les contrôles analytiques portent sur :

Les titres alcoométriques volumiques, total et acquis (cf paragraphe 1) ;

La teneur en anhydride sulfureux total (mg/l) qui doit être inférieure ou égale à 200 mg.

Les additifs autorisés pour la fabrication ou la conservation des cidres sont ceux prévus dans l'arrêté du 2 octobre 1997.

Commentaires :

Conserver le produit dans un endroit sec et frais de 4°C à 15°C.

Il est préférable que le cidre soit consommé dans l'année suivant la date d'achat de manière à avoir un produit présentant des qualités optimales.

**MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES
ET DE L'INDUSTRIE**

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES (DAJ)

**GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES
DE DENREES ALIMENTAIRES**

(GPEM/DA)

**SPECIFICATION TECHNIQUE
RELATIVE AUX BIERES**

Spécification technique n° G8-99, relative aux bières, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 8 février 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux bières.

Ce document définit les produits et leurs dénominations, et précise leur conditionnement et leur étiquetage.

La spécification technique n° G8-99 du 8 février 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° G3-78 du 6 juillet 1978 portant sur les bières.

Elle fait l'objet du supplément n° 4 à la brochure n° 5541-VI de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
 - *Marchés publics*, la revue de *l'achat public* (1) ;
 - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-VI (supplément n° 4) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AUX BIERES

Avertissement : la présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° G3-78 du 6 juillet 1978 relative aux bières (brochure n° 5541-VI de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).

Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification technique.

1 - OBJET - DENOMINATIONS

La présente spécification technique a pour objet les boissons dénommées « bière », « bière sans alcool », « panaché », « bière à ... » et « bière aromatisée à... » (décret n° 92-307 du 31 mars 1992).

La dénomination « bière » est réservée à la boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable. Le malt de céréales représente au moins 50 % du poids des matières amylacées ou sucrées mises en oeuvre. L'extrait sec représente au moins 2 % du poids du moût primitif .

Conformément aux usages professionnels, il est admis que la dénomination de vente bière peut être complétée par les mentions «de luxe» ou «spéciale». Ces mentions peuvent servir à désigner des boissons présentant un titre alcoométrique volumique acquis (TAVA) compris entre 4,5 à 5,5 % pour la «bière de luxe» et supérieur à 5,5 % pour la «bière spéciale».

La dénomination « bière sans alcool » est réservée à la bière qui présente un titre alcoométrique volumique acquis inférieur ou égal à 1,2 % en volume, à la suite d'une désalcoolisation ou d'un début de fermentation.

La dénomination « panaché » est réservée à la boisson présentant un titre alcoométrique volumique acquis inférieur ou égal à 1,2 % en volume et exclusivement constituée d'un mélange de bière et de boisson gazeuse aromatisée sans alcool.

La dénomination « bière à ... », complétée par la nature de la matière végétale mise en oeuvre, est réservée à la bière aromatisée par macération de fruits, de légumes ou de plantes ou par addition de jus de fruits, de jus de légumes, de jus concentré de fruits, de jus concentrés de légumes, d'extraits végétaux. Ces matières premières aromatisantes ne doivent pas excéder 10 % du volume du produit fini.

La dénomination « bière aromatisée à... » est réservée à la bière aromatisée par des arômes.

2 - CONDITIONNEMENT

L'acheteur précise dans le cahier des charges s'il choisit des contenants réutilisables consignés ou des contenants recyclables à usage unique.

Le type du contenant (bouteille, fût, boîte, etc..), sa nature (verre, métal ou plastique) ainsi que son volume sont spécifiés à la commande.

Les volumes nominaux en centilitres sont ceux prévus par l'arrêté du 29 février 1984 modifié : 25, 33, 50, 65, 75, 100, 150 (dans les conditions prévues par l'article 5 de la directive 75/106 CEE modifiée), 200, 300, 400, 500.

Conformément aux usages professionnels, pour les bières livrées en fûts, le volume du contenant est généralement de 20, 30 ou 50 litres.

Les contenants doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires.

3 - ETIQUETAGE

Toutes les mentions doivent être rédigées en langue française et peuvent être répétées dans une autre langue.

3-1- Mentions d'étiquetage obligatoires.

3-1-1- Denrées préemballées destinées à être présentées directement au consommateur final :

- dénomination de vente ;
- volume net ;
- titre alcoométrique volumique acquis (TAVA) ;
- date limite d'utilisation optimale (DLUO) ;

- nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi dans l'Union européenne, et identification de l'emplisseur ou de celui qui fait faire l'emplissage, ou de l'importateur établi dans l'Union européenne.

- liste des ingrédients, exigée uniquement pour les « bières sans alcool » et les « panachés ». Pour les bières aromatisées, les dénominations « bière aromatisée à ... » et « bière à ... » sont complétées par le nom des matières végétales ou des arômes mis en oeuvre.

- le lieu d'origine ou de provenance, lorsque l'omission de cette mention est susceptible de créer une confusion dans l'esprit du consommateur sur cette caractéristique.

- lot de fabrication. L'indication du lot de fabrication doit être précédée par la lettre « L » sauf si elle se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage. Les produits dont l'étiquetage comporte une DLUO avec, en clair et dans l'ordre, le jour et le mois, sont dispensés de l'indication du lot de fabrication.

Les quatre premières mentions précitées doivent être inscrite dans un même champ visuel.

3-1-2- Denrées préemballées commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final (bière en fût)

Les mentions obligatoires sur l'emballage extérieur sont :

- dénomination de vente ;
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi dans l'Union européenne ;

Les autres mentions obligatoires (cf & 3.1.1) peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux accompagnant les produits ou envoyés avant ou en même temps que la livraison.

Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent.

3-2- Mentions d'étiquetage facultatives (liste non limitative) :

- DLUO ou date de soutirage. Les boissons qui font l'objet de la présente spécification technique et qui sont destinées à être livrées aux collectivités dans des récipients de plus de 5 litres, dont les fûts, sont dispensés de DLUO ;

- marque commerciale ;
- conseils pour la consommation ;
- indications de valeurs nutritionnelles ;
- code barre, (concerne la gestion des produits) ;
- signe - (e) -, pour la conformité du produit aux prescriptions techniques communautaires relatives aux instruments de mesure et aux méthodes de contrôles métrologiques. Son emploi s'effectue sous l'entière responsabilité de l'emplisseur ou de l'importateur.

Commentaires :

En ce qui concerne la DLUO, en pratique les brasseurs indiquent sur les fûts la date de soutirage.

4 - CONTROLES A L'ADMISSION

Les contrôles portent sur :

- la quantité livrée ;
- l'état des contenants et de leur bouchage ;
- le volume des contenants conformément à celui indiqué sur l'étiquette ;

- la bonne qualité organoleptique de la bière qui doit:
 - être brillante (excellente transparence), à l'exception des bières non filtrées refermentées en bouteille ou en fûts dont le «trouble» est normal ;
 - être pétillante (léger picotement agréable sur la langue) ;
 - présenter une mousse fine d'une hauteur suffisante et adhérente au verre ;
 - posséder une saveur, c'est-à-dire, un goût et des arômes francs.

- l'absence d'altération et de fraude sur le produit établie par des contrôles analytiques suivant les méthodes d'analyse prévues par l'arrêté du 29 octobre 1985 et par l'European Brewery Convention (organisation scientifique européenne de la brasserie).

Les contrôles analytiques portent sur la teneur en anhydride sulfureux, qui doit être inférieure à 20 mg/l.

Les additifs autorisés pour la fabrication ou la conservation des bières sont ceux prévus dans l'arrêté du 2 octobre 1997.

Commentaires :

La bière doit être stockée à l'abri de la lumière, à une température supérieure à 2°C et inférieure à 30°C.

La date limite d'utilisation optimale (DLUO) du produit est généralement de 1 an pour les bouteilles, et de 3 mois à partir de la date de soutirage pour les fûts fermés. L'utilisation du produit à DLUO dépassée est sous la responsabilité du distributeur, alors que la responsabilité du conditionneur est totalement dérogée.

Appliquer la règle dite FIFO (First In, First Out), le premier conditionnement emmagasiné devant partir le premier.

Un fût ouvert ne peut être conservé plus de 48 h. Au delà de cette limite, les qualités organoleptiques de ce produit ne sont plus garanties sans que pour autant le produit soit dangereux à la consommation.

La bière en fût exige des installations et des précautions particulières (cf cahier des charges Brasseurs de France - Fédération Nationale des Boissons).

**MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES
ET DE L'INDUSTRIE**

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES (DAJ)

**GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES
DE DENREES ALIMENTAIRES**

(GPEM/DA)

**SPECIFICATION TECHNIQUE
RELATIVE AUX VINS**

Spécification technique n° G10-99, relative aux vins, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 6 mai 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux vins.

Ce document définit les produits et leurs dénominations, et précise leur conditionnement et leur étiquetage.

La spécification technique n° G10-99 du 6 mai 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° G1-77 du 8 décembre 1977 portant sur les vins de table conditionnés rouges et rosés.

Elle fait l'objet du supplément n° 5 à la brochure n° 5541-VI de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
 - *Marchés publics*, la revue de *l'achat public* (1) ;
 - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-VI (supplément n° 5) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AUX VINS

Avertissement : la présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° G1-77 du 8 décembre 1977 relative aux vins de table conditionnés rouges ou rosés (brochure n° 5541-VI de la collection "Marchés publics" des Journaux officiels).

Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification technique.

1 - DEFINITION - OBJET

Le vin est le produit obtenu exclusivement par fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin.

La présente spécification a pour objet:

- les vins de table comprenant les vins de table et les vins de pays
- les vins de qualité produits dans une région déterminée (VQPRD) comprenant les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) et les vins d'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure (AOVDQS).

Elle ne concerne pas les vins de liqueurs et les vins effervescents.

Commentaires :

La réglementation communautaire (règlement CEE n° 822/87 du 16 mars 1987 distingue 2 grandes catégories de vin : les vins de table et les VQPRD (vins de qualité produits dans une région déterminée).

Les vins de table comportent les vins de table stricto sensu (vins de coupage), et les vins de table à indication géographique, qui sont en France les vins de pays, en Allemagne les landwein, en Italie les vino typico par exemple.

Les VQPRD correspondent en France aux AOC (vins d'appellation d'origine contrôlée) et aux AOVDQS (appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure) ; en Allemagne aux qualitätswein, en Italie aux DOC (Denominazione di origine controlata), et aux DOCG (Denominazione di origine contralata e garantita), par exemple.

2 - DENOMINATIONS

2-1- VINS DE TABLE

Les vins de table comprennent les vins de table et les vins de pays.

2-1-1- Vins de Table:

Les vins de table produits dans la C.E.E sont les vins autres que ceux d'appellation d'origine.

Leur titre alcoométrique volumique acquis (TAVA) est compris entre 8,5% et 15% si le vin est récolté dans les zones viticoles A et B telles que définies par le règlement CEE n° 822/87

du 16 mars 1987. Dans les autres zones la limite inférieure du titre est de 9%. Pour le vin non enrichi et contenant moins de 5 g/l de sucres résiduels le titre maximum peut être de 17%. L'acidité totale est supérieure à 4,5 g/l exprimé en acide tartrique (point 13 de l'annexe I du règlement C.E.E. n° 822/87 du 16 Mars 1987). Par dérogation, pour les vins de table français cette norme minimale d'acidité totale peut être abaissée à 3,5 g/l.

Commentaires : la zone viticole A correspond aux surfaces plantées en vigne de l'Union européenne, la France exceptée, qui n'appartiennent pas aux zones viticoles B et C.

La zone viticole B comprend, en France, les surfaces plantées en vigne de l'arrondissement de Cosne-Sur-Loire (département de la Nièvre) et des départements suivants : Bas-Rhin, Haut-Rhin, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges, Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne, Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône, Savoie, Haute-Savoie, Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée et Vienne.

Le règlement CEE n° 822/87 du 16 mars 1987 prévoit en outre pour la France trois zones viticoles C qui regroupent tous les départements au sud de la zone B précitée. L'ensemble des départements français situés au nord de cette zone B ne constituent pas une zone viticole.

2-1-2- Vins de Pays

Les vins de pays sont régis par l'article 72, paragraphes 2 et 3, du règlement C.E.E. n° 822/87 du 16 Mars 1987, et par les articles 2 (point 3) et 4 du règlement C.E.E. n° 2392/89 du 24 Juillet 1989.

Ils répondent, en outre, aux règles déterminées par l'article 5 du décret modifié n° 68/807 du 13 Septembre 1968 qui distingue :

- Les vins de pays portant le nom d'un département. Ce sont des vins produits dans ce département et répondant aux conditions de production fixées par le décret modifié n° 79/756 du 4 Septembre 1979.
- Les vins de pays issus d'une zone spécifique de production. Ce sont des vins produits dans cette zone et répondant aux conditions de production fixées par le décret modifié n° 79/756 du 4 Septembre 1979 et les décrets spécifiques définissant chaque vin de pays de zone.

Pour le titre alcoométrique volumique acquis et l'acidité totale s'appliquent les mêmes dispositions que celles prévues pour les vins de table (cf supra § 2-1-1), sous réserve des dispositions précisées dans chaque décret de vin de pays.

2-2- VINS DE QUALITE PRODUITS DANS UNE REGION DETERMINEE (VQPRD)

Les VQPRD comprennent les vins d'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure (AOVDQS) et les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC).

Ils sont en tous points conformes au règlement C.E.E. n° 823/87 du 16 Mars 1987 modifié.

Le titre alcoométrique volumique acquis est précisé dans les décrets fixant les conditions de production de chaque vin d'AOC et d'AOVDQS.

3 - CONDITIONNEMENT

Tous les emballages doivent satisfaire aux exigences de la réglementation concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

Le type de contenant (bouteille, ...), sa nature (verre, ...) ainsi que son volume nominal sont spécifiés à la commande.

Les volumes nominaux en litres sont ceux spécifiés dans l'arrêté modifié du 20 juin 1989 :

- 0,1 ; 0,25 ; 0,375 ; 0,5 ; 0,75 ; 1 ; 1,5 ; 2 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 8 ; 9 ; 10 ;
- 0,187 pour l'avitaillement des avions, des navires et des trains et pour la vente dans les magasins hors taxes ;
- 0,62 pour les vins AOC « Cotes du Jura », « Arbois », « L'Etoile », « Château Chalon ».

4- ETIQUETAGE

Toutes les mentions doivent être rédigées en langue française et peuvent être répétées dans une autre langue.

Toute mention non expressément autorisée par la réglementation est interdite.

Les mentions d'étiquetage, obligatoires ou facultatives, sont celles prévues par les règlements C.E.E. n° 2392/89 du 24 Juillet 1989 et n° 3201/90 du 10 Octobre 1990.

4-1- Etiquetage des vins de table.

4-1-1- Mentions d'étiquetage obligatoires :

- **Dénomination de vente :**

Les termes "vin de table" sont complétés sur l'étiquette principale par la mention:

- "de France" ou "français" pour les vins produits en France (décret du 23 Août 1982);
- "mélange de vins de différents pays de la Communauté Européenne" pour les vins provenant de mélanges de vins de table de différents pays de l'Union européenne.

- **Volume nominal.**

- **Titre alcoométrique volumique acquis:** le chiffre l'indiquant comporte au maximum une décimale, il est suivi du symbole "% vol" et peut être précédé du mot "alcool" ou de l'abréviation "alc." (arrêté du 19 Février 1991).

Les mentions précitées doivent être inscrites dans un même champ visuel.

- **Nom et Adresse** (nom de la commune ou partie de commune) de l'embouteilleur précédés de la mention "embouteilleur" ou "mis en bouteille par".
- **Numéro de lot.**

4-1-2- Mentions d'étiquetage facultatives :

- Couleur.
- Marque commerciale.
- Nom et raison sociale d'une personne ayant participé au circuit commercial.
- Recommandation adressée au consommateur pour l'utilisation du vin.
- Type de produit (selon la teneur en sucre résiduel il peut être qualifié de sec, demi-sec, moelleux ou doux).
- Lettre "e" conformément aux dispositions du décret n° 78-166 du 31 Janvier 1978.

L'emploi de mentions facultatives ne doit pas induire en erreur les consommateurs sur les qualités substantielles des denrées.

4-2- Etiquetage des vins de pays.

4-2-1- Mentions d'étiquetage obligatoires :

- **Dénomination de vente:** La dénomination du vin en cause constitue la dénomination de vente et la mention "vin de table" n'est pas obligatoire.
- Les autres dispositions d'étiquetage obligatoires sont celles prévues pour les vins de table (cf supra § 4-1-1)

4-2-2- Mentions d'étiquetage facultatives :

En plus des dispositions prévues supra pour les vins de table sans indication géographique, les mentions suivantes peuvent être utilisées:

- Mention attribuée par un organisme officiel ou officiellement reconnu (distinctions et médailles).
- Nom de 1 ou 2 cépages.
- Année de récolte.
- Mode d'élaboration du vin réglementé par les dispositions de l'état membre. La mention "primeur" est réglementée par l'article 7 bis du décret n° 79/756 du 4 Septembre 1979.
- Mention relative à la mise en bouteille.
- Nom de l'exploitation viticole.
- Histoire du vignoble, vieillissement du vin, conditions naturelles ou techniques de la viticulture à l'origine du vin (agriculture biologique par exemple).

4-3- Etiquetage des VQPRD.

4-3-1- Mentions d'étiquetage obligatoires :

Les vins à appellation d'origine portent le nom de la région de production dont ils sont originaires (nom de l'appellation d'origine) ainsi qu'une des mentions traditionnelles suivantes, selon le cas : appellation d'origine contrôlée, appellation contrôlée, appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure.

4-3-2- Mentions d'étiquetage facultatives :

En plus des dispositions prévues supra pour les vins de table et les vins de pays, les mentions suivantes peuvent être utilisées:

- Numéro de contrôle attribué par un organisme officiel,
- Nom d'une unité géographique plus précise que l'appellation d'origine,
- Mention traditionnelle réservée à certaines appellations d'origine telles que "Grand cru", "Cru ", "Cru classé ", etc...

5 - CONTROLES A L'ADMISSION

Le contrôle a pour but de vérifier :

- l'état des contenants et de leur bouchage ;
- la quantité livrée ;
- le volume nominal des contenants égal à celui indiqué sur l'étiquette (décret n° 78/166 du 31 Janvier 1978 et arrêté du 20 Octobre 1978) ;
- les caractères organoleptiques qui doivent être satisfaisants et correspondre au type de vin demandé ;
- l'absence d'altération ou de fraude sur le contenant par rapport à la définition, et l'étiquetage de chaque type de vin ;
- le respect de la fiscalité soumettant les vins à une accise qui se concrétise pour les vins en bouteille ou petit contenant par une capsule représentative des droits (CRD), pour les vins en vrac par un document d'accompagnement ou congé ;
- l'absence d'altération ou de fraude sur la composition du vin qui est établie par des contrôles analytiques.

Les méthodes d'analyses sont celles données en annexe du règlement C.E.E. n° 2676/90 du 17 Septembre 1990.

Les contrôles analytiques portent, le cas échéant, sur :

- **La teneur en acide sorbique**, ou sorbate de potassium, qui doit être inférieure à 200 mg/l.
- **La teneur en plomb** qui doit être inférieure à 0,2 mg/l.
- **La teneur en anhydrides sulfureux** qui doit être inférieure ou égale à :
 - 160 mg/l pour les vins rouges,
 - 210 mg/l pour les vins blancs et rosés.

Si la teneur en sucres résiduels est égale ou supérieure à 5 g/l, ces teneurs en anhydrides sulfureux peuvent être portées à :

- 210 mg/l pour les vins rouges,
- 260 mg/l pour les vins blancs et rosés.

Seuls les pratiques ou traitements oenologiques énumérés au titre II, annexe VI, du règlement C.E.E. n° 822/87 du 16 Mars 1987, ou visés dans d'autres dispositions communautaires applicables au secteur viti-vinicole, sont autorisés (règlement C.E.E. n° 822/87, article 15).

Commentaires :

Le respect de la fiscalité sur les vins est un gage d'authenticité et de traçabilité. La capsule représentative des droits (CRD) comporte une Marianne et la référence de l'entreprise.

Les bouteilles de vins sont conservées couchées, à l'abri de la lumière solaire directe, à une température comprise entre 13° et 18°, et à une hygrométrie voisine de 70%. Les conditions de stockage peuvent être un élément de décision dans la définition des responsabilités en cas de litige entre l'acheteur et le vendeur.

Pour les emballages en matière plastique, la durée de conservation ne devrait pas excéder un mois à compter de la réception. Si l'on doit conserver le vin plus d'un mois l'usage de la bouteille en verre est conseillé.