

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4(a) de l'ordre du jour

CX/PFV 04/22/4 Add.1
Septembre 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Vingt-deuxième session,

Washington, D.C. (zone métropolitaine), États-Unis d'Amérique, 27 septembre – 1^{er} octobre 2004

AVANT-PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LES CONCENTRES DE TOMATES TRAITES

**On a reçu des commentaires de la part de
l'Égypte, la France, l'Iran, la Malaisie, les États-Unis, le Venezuela et le WPTC**

EGYPTE

Nous souhaitons émettre certaines recommandations quant aux valeurs proposées. Ces recommandations sont les suivantes :

A – « Purée de tomate » : concentré de tomates qui contient au minimum 10 % mais au maximum 18 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

B - « Pâte de tomate » : concentré de tomates qui contient au minimum 28 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

C – « Concentré » : concentré de tomates qui contient un minimum de 22 % mais un maximum de 28 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

*Article 3.2.6 (Numération des moisissures). Une plus grande précision est nécessaire car nos études démontrent que l'énumération maximale pour ce type de produits ne dépasse pas 10 cellules par gramme d'aliment.

FRANCE

1 – Champ d'application : le libellé devrait être modifié conformément à la demande du Secrétariat du Codex, afin d'être en conformité avec les autres normes du Codex.

2 – Description : afin d'éviter toute confusion, les paragraphes 2.1.2, 2.1.3. et 2.1.4 devraient préciser que la teneur en matière sèche s'entend toujours sel déduit (cf règlement 1764/86 – annexe – paragraphe 5).

3 – Facteurs essentiels de composition et de qualité :

- 3.2.4. défauts : au point e) il convient d'ajouter « sel déduit » et le point f) devrait être supprimé ; les défauts font toujours l'objet d'une liste limitative.
- Plusieurs critères de qualité essentiels pour le concentré de tomates et figurant dans le règlement 1764/86 n'ont pas été retenus notamment : l'acidité totale titrable et l'acidité volatile.

4 – Additifs : les additifs autorisés dans les concentrés de tomates par la directive 95/2 devraient être repris ici.

IRAN

2.1.2 Vu le processus technologique qu'implique généralement la production de pâte de tomate dans de petits conditionnements (moins de 100 g), une teneur minimale en matière sèche soluble naturelle de tomate de 18% est recommandée. Comme le pH est un critère important pour la purée de tomate et la pâte de tomate, il est nécessaire de fixer le pH maximum à 4,3.

3.2.6 Le titre doit être « Numération des moisissures de Howard » et « la numération moyenne des moisissures » doit être modifiée en « le nombre moyen d'échantillons contenant des filaments de moisissures ».

8.3 Le pourcentage de sel doit figurer sur l'étiquette.

MALAISIE

1. CHAMP D'APPLICATION

La Malaisie est d'accord avec la recommandation du Secrétariat du Codex concernant l'utilisation d'une terminologie normalisée dans le Champ d'application. La Malaisie propose de remplacer le Champ d'application de la Section 1 par le texte suivant :

« La présente norme s'applique aux concentrés de tomates traités tels que définis à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné à un reconditionnement si nécessaire. Elle ne s'applique pas au produit lorsqu'il est destiné à une transformation ultérieure ».

2. DESCRIPTION

2.1.1 La dénomination « concentré de tomates traité » désigne le produit :

La Malaisie a relevé une erreur dans le nom scientifique de la tomate. Il conviendrait de le corriger par :

“Lycopersicum esculentum P. Mill ”

2.1.4

La Malaisie propose d'ajouter les mots « *Concentré de tomate* » en tant que titre dans la Section 2.1.4. La section devrait se présenter sous la forme :

2.1.4. « Concentré de tomate » – La teneur minimale en matière sèche soluble naturelle de tomate doit être de 7% ou plus, mais non déshydratée sous forme de poudre sèche ou de flocons.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1.2 Ingrédients facultatifs

(b) La Malaisie propose de supprimer toute la phrase de la section 3.1.2 (b) et de la remplacer par la phrase du CX/PFV 02/9 – Avant-projet de norme Codex révisée pour les concentrés de tomate traités. La phrase devrait être formulée comme suit :

“(b) Épices, aromatisants et plantes aromatiques séchées (basilic, oignon, etc) mais les sucres et autres édulcorants sont exclus”.

3.1.2 Ingrédients facultatifs

(c) La Malaisie propose de supprimer le mot eau et de le remplacer par « **eau potable** ».

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

La Malaisie pense que ce paragraphe devrait spécifier les matières sèches solubles naturelles de tomate pour :

i) La purée de tomate

ii) La pâte de tomate

iii) Le concentré de tomate

3.2.1 Couleur

La Malaisie propose de supprimer toute la phrase et de la remplacer par la phrase du document CX/PFV 02/9 - Avant-projet de norme Codex révisée pour les concentrés de tomate traités. La phrase devrait être formulée comme suit :

« Le produit devra présenter une couleur rouge assez prononcée, exempte de toute coloration anormale, lorsque la teneur en extraits secs de tomate naturelle solubles atteint environ huit (8) pour cent après dilution avec de l'eau. »

3.2.2 Texture

La Malaisie propose de supprimer toute la phrase et de la remplacer par la phrase du document CX/PFV 02/9 - Avant-projet de norme Codex révisée pour les concentrés de tomate traités. La phrase devrait être formulée comme suit :

« Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, le produit concentré devra présenter une consistance et une répartition homogènes. »

3.2.4 Défauts

La Malaisie propose de déplacer toute la **Section 3.2.4- Défauts vers la Section 3.2.5**. La **Section 3.2.4** précédente serait consacrée au pH. Elle serait formulée de la manière suivante :

3.2.4 pH

Le pH doit être inférieur à 4.5.

3.2.5 Défauts

La Malaisie estime que la **Section 3.2.6 – Numération des moisissures** devrait être modifiée en **sous-section 3.2.5.1 – Numération de moisissures** sous la **Section 3.2.5 – Défauts**. La sous-section serait rédigée comme suit :

« 3.2.5.1 Numération des moisissures »

La Malaisie propose de supprimer toute la phrase et de la remplacer par la phrase du document CX/PFV 02/9 - Avant-projet de norme Codex révisée pour les concentrés de tomate traités. La phrase devrait être formulée comme suit :

« 3.2.5.1 Numération des moisissures (conformément à la méthode AOAC 965.41) »

« Le produit sera considéré non conforme si la numération moyenne des moisissures de 6 sous-échantillons atteint 45% ou plus et la numération de l'ensemble des sous-échantillons dépasse 40%. »

3.2.6.

La **Section 3.2.5** précédente – **Acide lactique** deviendrait dès lors la **Section 3.2.6. – Acide lactique**

3.2.7 Classification des unités « défectueuses »

La Malaisie propose de supprimer la numérotation '~~3.2.5~~' et de la remplacer par '**3.2.6**', et également la suppression du mot '~~...2.1.2 - 2.1.4, and/or one or more...~~' dans la version anglaise. La phrase de la version anglaise serait donc formulée comme suit :

“A container that fails to meet the natural tomato soluble solids requirements, as set out in Sections 2.1.2 - 2.1.4, ~~and/or one or more of the applicable quality requirements, as set out in Sections 3.2.1 through 3.2.5~~ 3.2.6 should be considered a “defective”.

Version française : **« Tout récipient qui ne répond ni aux exigences concernant la matière sèche soluble naturelle de tomate stipulées aux sections 2.1.2 à 2.1.4 ni à une ou plusieurs spécifications requises en matière de qualité définies aux sections 3.2.1 à ~~3.2.5~~ 3.2.6 devrait être considéré comme « défectueux »**

3.2.8 Acceptation des lots

La Malaisie a relevé une erreur typographique, la Section 3.5 devant être remplacée par la Section 3.2. La phrase devrait donc se lire :

« Un lot devrait être à la Section ~~3.5~~ 3.2 lorsque : »

La Malaisie est d'avis que la phrase « *Ces critères d'acceptation ne s'appliquent qu'aux récipients dont le poids net est inférieur ou égal à 4,5 kg* » devrait être supprimée car l'exigence de qualité devrait être appliquée à toutes les tailles de récipients.

8. ÉTIQUETAGE

8.4

La Malaisie propose d'ajouter une **Section 8.4** avec la phrase du document CX/PFV 02/9 - Avant-projet de norme Codex révisée pour les concentrés de tomate traités. Cette section serait formulée comme suit :

« **Section 8.4** *Le cas échéant, tout assaisonnement ou aromatisant qui définit le caractère du produit, p. ex. « avec X », devra être incorporé au nom ou affiché à proximité du nom. »*

ETATS-UNIS

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.2.6. Numération des moisissures.

Les tolérances au niveau de la numération des moisissures varient selon les législations, les normes d'identification et les directives nationales :

La Directive de l'Union européenne limite la numération des moisissures à 70 % ;

La Norme d'identification américaine limite la numération des moisissures à 45 % ; et

Les Normes d'identification canadiennes limitent la numération des moisissures à 50 %.

Ces écarts au niveau de la tolérance du nombre de moisissures relèvent des pratiques et législation en matière de transformation. Les divergences au niveau de la législation ne sauraient être résolues par le CCPFV. Par conséquent, les États-Unis soutiennent le libellé conciliant rédigé par le groupe de travail :

« La numération des moisissures des concentrés de tomates en conserve sera déterminée en fonction de la législation nationale du pays importateur » ou

La suppression de cette section sur la Numération des moisissures de la présente norme.

Si le libellé devait être accepté, la section se lirait alors comme suit :

3.2.6. Numération des moisissures

Le produit devrait être considéré comme non conforme si le nombre moyen de moisissures relevées sur six échantillons dépasse les tolérances fixées par la législation du pays importateur.

Additifs alimentaires

Les États-Unis recommandent que la pâte de tomates renvoie à la catégorie d'aliments 4.2.2.4 de la norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA) et que la purée de tomates renvoie à la catégorie d'aliments 04.2.2.5.

Les États-Unis peuvent appuyer les dispositions proposées pour les additifs alimentaires.

VENEZUELA

2. DESCRIPTION

2.1. DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.3. « Pâte de tomate » - Concentré de tomates qui contient 24% (**25%**) ou plus de matière sèche soluble naturelle de tomate (Norme vénézuélienne, COVENIN 74-79, « *Pasta de tomate* » [Pâte de tomate]).

Au Venezuela, la pâte de tomate est classée en fonction de la concentration en matière sèche soluble naturelle de tomate, à l'exception du sel, comme suit:

2.1.3.1. Pâte de tomate non concentrée: contient 25% minimum de matière sèche soluble naturelle de tomate.

2.1.3.2. Double concentré de pâte de tomate: contient 28% minimum de matière sèche soluble naturelle de tomate.

2.1.3.3. Triple concentré de pâte de tomate: contient 33% minimum de matière sèche soluble naturelle de tomate.

2.1.3.4. Pâte de tomate extra: contient 39% minimum de matière sèche soluble naturelle de tomate.

(Source: Norme vénézuélienne, COVENIN 74-79, « *Pasta de tomate* » [Pâte de tomate]).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) Sel (chlorure de sodium);
- (b) Épices et plantes aromatiques (comme les feuilles de basilic, etc.) et leurs extraits naturels;
- (c) Jus de citron (concentré ou non concentré) utilisé à titre d'acidifiant; et
- (d) Eau (pour l'ajustement final de la composition), limitée par le niveau minimum de concentration de 7% et par les bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Au Venezuela, l'adjonction de sucres, édulcorants, colorants, agents épaississants, agents de conservation et stabilisants n'est pas autorisée (Norme vénézuélienne, COVENIN 74-79, « *Pasta de tomate* » [Pâte de tomate]).

3.2.6 Numération des moisissures

3.2.7 Le produit sera considéré non conforme si la numération moyenne des moisissures de 6 échantillons dépasse 70%. **Hyphes de moisissures: un maximum de 20% d'échantillons positifs (Norme vénézuélienne, COVENIN 2427:87, « *Determinación de hifas de mohos. Cámara de Howard* » [Détermination des hyphes de moisissures. Cellule de Howard pour la numération des moisissures]) et conformément aux exigences en matière de stérilisation commerciale (Norme vénézuélienne, COVENIN 2278:85, « *Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de esterilidad comercial* » [Aliments commercialement stériles. Évaluation de la stérilisation commerciale]).**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Régulateurs d'acidité

Tout régulateur d'acidité contenu dans le tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ou indiqué dans la liste des catégories d'aliments 04.2.2.4 [légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumineuses et légumineuses à grains, aloe vera) et algues en conserve ou embouteillés (pasteurisés) ou en sachet autoclavable] des tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. **Tous ces ingrédients doivent être utilisés conformément aux quantités minimales nécessaires pour maintenir un pH inférieur à 4,2.**

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits couverts par les dispositions de cette norme doivent satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

Norme vénézuélienne, COVENIN 74-79, « Pasta de tomate » [Pâte de tomate]

Contaminants

CONTAMINANT	Limite (max.) (mg/kg)	METHODE D'ANALYSE
Cuivre	5,0	COVENIN 1255
Plomb	1,0	COVENIN 1335
Arsenic	0,2	COVENIN 948
Étain	125,0	COVENIN 1256
Zinc	5,0	COVENIN 1333
Mercur	0,05	COVENIN 1407

8. ÉTIQUETAGE

8.2. NOM DU PRODUIT

8.2.1. Le nom du produit doit être:

(a) « Pâte de tomate », pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle de tomate est égale ou supérieure à 24% (**25%**), et il faut spécifié le produit comme suit:

Pâte de tomate non concentrée: contient 25% minimum de matière sèche soluble naturelle de tomate.

Double concentré de pâte de tomate: contient 28% minimum de matière sèche soluble naturelle de tomate.

Triple concentré de pâte de tomate: contient 33% minimum de matière sèche soluble naturelle de tomate.

Pâte de tomate extra: contient 39% minimum de matière sèche soluble naturelle de tomate.

(Source: Norme vénézuélienne, COVENIN 74-79, « Pasta de tomate » [Pâte de tomate]).

WPTC

A/ **Article 3.2.6 Énumération des moisissures** Il conviendrait de supprimer le renvoi à la méthode Howard d'énumération des moisissures (HMC) à la section **Critères de qualité**. La méthode HMC est obsolète, imprécise et extrêmement subjective car elle dépend essentiellement du niveau de formation du technicien qui prend la mesure. D'autre part, la présence de moisissures ne pose aucun risque pour le consommateur.

Il serait préférable que le CCPFV mène une étude sur des méthodes alternatives d'énumération des moisissures dans les produits à base de tomate, susceptibles d'être intégrées aux normes (dosage des stérols ou de l'acide lactique).

B/ **Article 4.1 Régulateurs d'acidité** – Ajouter la phrase « **utilisation et limite conformes aux BPF** ».

C/ **Article 5.1 (métaux lourds)** et **Article 5.2 Résidus de pesticides(...)** Réinsérer dans cette mesure le renvoi à l'impact de la concentration.

La phrase suivante devrait être rajoutée : **La valeur des concentrations maximales de pesticides doit respecter la teneur naturelle totale de tomates solides, la valeur de référence du fruit frais étant de 4,5 %.**

MÉTHODES D'ANALYSE

Les méthodes d'analyse ne sont précisées dans aucune des deux normes. Le CMTT recommande donc au Comité du Codex Alimentarius que les institutions réputées au sein de l'industrie pour leurs compétences en matière d'analyse des produits à base de tomates (SSICA, UC Davis, etc.) proposent des méthodes d'analyse de référence. Les pays membres devraient acquitter les frais engagés dans le cadre de ce processus.