

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(b) de l'ordre du jour

CX/PFV 04/22/5 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 REVISEE POUR LES TOMATES EN CONSERVE

On a reçu des commentaires de la part de
la France, la Nouvelle-Zélande, les Etats-Unis, le Venezuela et le WPTC

FRANCE

Les dispositions relatives aux concentrés de tomates incluses dans le règlement 1764/86 ont été reprises pour une large part dans le projet de norme. Ce texte appelle plusieurs observations :

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 :

- 2.3 « styles » : les modes de présentation figurant au 8.2.2. devraient figurer dans ce paragraphe.

3 – Facteurs essentiels de composition et de qualité :

- 3.1.2. milieux de couverture : une référence devrait être faite aux lignes directrices pour les milieux de couverture des légumes en conserve, les dispositions spécifiques aux conserves de tomates telles qu'elles figurent au 3.1.2. devant être maintenues ;
- 3.1.3. pour le a) seule devrait être maintenue l'exclusion des matières aromatisantes « tomate » et le b) peut être supprimé car il figure dans les lignes directrices.

Au c) il convient de tenir compte des commentaires généraux du Secrétariat du Codex relatif aux matières sucrantes et bien distinguer s'il s'agit des matières sucrantes – ingrédients ou de matières sucrantes- additifs. Ici, il s'agit uniquement de saccharose, dextrose et sirop de glucose tels que définis dans la norme Codex « sucres ».

3.2. critères de qualité

3.2.1.1. la mention « presque entière » devrait être supprimée, compte tenu des tolérances prévues au point 3.2.4.

4 - Additifs :

- acidifiants : le tableau 3 de la norme générale Codex sur les additifs ne doit pas être repris ici ; il convient de reprendre les dispositions communautaires relatives aux acidifiants autorisés dans les conserves de tomates par la directive 95/2/CE.

7 – Poids et mesures :

- 7.1.4 1: la masse nette égouttée devrait être de 56 % et il conviendrait d'appliquer les dispositions du règlement 1764/86, article 7 sur le remplissage des bocaux de verre.

8 – Etiquetage : comme dans les autres normes du codex devraient figurer les dispositions relatives à l'étiquetage des produits non destinés à la vente au détail.

NOUVELLE ZELANDE

La Nouvelle-Zélande constate que [ce] Code se réfère aux Principes généraux en matière d'hygiène alimentaires du Codex ainsi qu'à des codes d'usages et des codes d'usages en matière d'hygiène.

Nous proposons que lorsque les codes en matière d'hygiène sont mentionnés et qu'ils ne contiennent pas des exigences pertinentes en matière de sécurité alimentaire, ces informations soit reprises dans la norme. Nous proposons que ces informations concernent les risques particuliers en matière de sécurité alimentaire liés aux produits alimentaires.

Ces informations seront utiles aux utilisateurs du document final lorsqu'ils développeront leur programme HACCP.

ETATS-UNIS

Les États-Unis attirent l'attention du CCPFV sur les différentes normes d'identification et directives nationales qui ont une incidence sur les pratiques industrielles de plusieurs pays et par conséquent, sur le produit fini. Voici certaines des tolérances pour quatre défauts stipulées par diverses normes pour les tomates en conserve :

3.2.4. Calibre ou intégrité (quasi entière) Directive UE 65 %

Norme É.-U. 80 %

3.2.5.1 Peaux (seulement pour les modes de présentation « pelées » et « entières »)

Directive UE 30 cm² par kg.

Norme É.-U. 15 cm² par kg.

3.2.5.3. (a) Numération des moisissures Directive UE 50 %

Norme É.-U. 12 %

Les États-Unis recommandent que la section 3.2 de l'Avant-projet de norme relève de la législation nationale des pays importateurs ou que l'on revienne au texte original de la norme à l'étude.

Additifs alimentaires

Les États-Unis appuient l'inclusion dans cette norme de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les régulateurs d'acidité et les agents raffermissants. Selon nous, les autres effets fonctionnels des additifs ne sont aucunement justifiés.

Nous proposons la révision suivante pour la section sur les agents raffermissants :

Tous les sels de calcium énumérés dans le Tableau 3 ou jugés acceptables pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en conserve ou embouteillés (pasteurisés) ou en sachet stérilisable (y compris champignons, racines et tubercules, légumineuses et aloès ordinaire) et algues), utilisés en tant qu'agents raffermissants peuvent être ajoutés au produit à la condition que la teneur en ions calcium du produit fini pour le mode de présentation « non entières » (Section 2.3.2) ne dépasse pas 0,8 % et que la teneur en ions calcium du produit fini pour le mode de présentation « entières » (Section 2.3.1) ne dépasse pas 0,45 %. »

Le titre de la catégorie d'aliment 04.2.2.2 de la norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA) devrait aussi être intégré aux dispositions relatives aux régulateurs d'acidité.

8.2 Nom du produit

8.2.2 (e) **Garniture de pizza** : le produit obtenu par concentration du jus non raffiné (sans éliminer la pelure et les pépins).

Les États-Unis préféreraient que ce produit soit exclu de la norme en raison de la vaste gamme de produits à base de tomates vendus à titre de garniture de pizza. Il n'existe aux États-Unis aucune définition officielle ou industrielle de la garniture de pizza. D'autre part, le produit décrit peut être concentré ou fabriqué avec des pourcentages variés de matières sèches solubles, avec des assaisonnements et des aromatisants, et vendu sous différentes formes. Les États-Unis estiment pour l'instant prématuré l'élaboration ou l'imposition d'une définition et d'une norme globales pour ce produit.

VENEZUELA

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous lorsque ce produit est destiné à la consommation directe dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. **Les dispositions de la présente norme s'appliquent également aux tomates en conserve aromatisées ou assaisonnées avec des produits végétaux naturels (oignon, poivre, poivron, céleri et tout autre produit approuvé par l'autorité sanitaire compétente) sans excéder 10% m/m du produit (Norme vénézuélienne, COVENIN 71:2000, « Tomates envasados » [Tomates conditionnées], 2^e révision).**

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION

3.1.3. Ingrédients facultatifs

- (a) Épices, plantes aromatiques (comme les feuilles de basilic) et extraits naturels de ces produits et condiments, **tels que oignon, poivre, poivron, céleri et tout autre ingrédient approuvé par l'autorité sanitaire compétente**, à l'exception des condiments de tomate.
- (c) Lorsque des agents acidifiants sont employés, **édulcorants nutritifs** déshydratés, tels que saccharose, dextrose et sirop de glucose déshydraté, tels qu'énumérés dans la Norme Codex pour les sucres (CODEX STAN 212-1999, Amend. 1-2001) avec un étiquetage spécifique.

3.2 CRITERES DE QUALITE

3.2.4 Calibre ou intégrité

Le calibre ou l'intégrité ne sont en eux-mêmes qu'un élément du mode de présentation « tomates entières ». Les tomates en conserve dénommées « entières » doivent contenir au minimum 65% (**80%**) m/m de tomates égouttées entières ou presque entières **ayant une consistance ferme**, chaque récipient pouvant toutefois contenir une unité qui ne serait pas entière.

3.2.5 Défauts et tolérances

3.2.5.1 Peaux (seulement pour les modes de présentation « pelées » et « entières »):

Entières pelées: au maximum une surface totale de 30 (**15**) cm² par kg de contenu total.

3.2.5.2 Malformations

Au maximum une surface totale de 3,5 cm² par kg de contenu total. **Sans malformations.**

3.2.5.3 Numération des moisissures

(a) Le lot de tomates en conserve, conditionnées avec ou sans jus, coulée, pulpe ou pâte de tomate, sera considéré non conforme si, après analyse du liquide obtenu en mélangeant les tomates et le liquide de couverture, la numération moyenne des moisissures de 6 échantillons dépasse 50%. **Hyphe de moisissures: un maximum de 20% d'échantillons positifs (Norme vénézuélienne, COVENIN 2427:87, « *Determinación de hifas de mohos. Cámara de Howard* » [Détermination des hyphe 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

4.2 Agents raffermissants – Les sels de calcium peuvent être ajoutés au produit à la condition que la teneur en ions calcium du produit fini pour le mode de présentation « non entières » (section 2.3.2) ne dépasse pas 0,08% (**0,03%**), et que la teneur en ions calcium du produit fini pour le mode de présentation « entières » (section 2.3.1) ne dépasse pas 0,045% (**0,03%**, Norme vénézuélienne, COVENIN 71:2000, « *Tomates envasados* » [Tomates conditionnées], 2^e révision).

Une concentration minimale en sels de calcium durcit le produit, ce qui la rend acceptable. Le Venezuela recommande que la teneur en ions calcium du produit fini (pour les modes de présentation « entières » et « non entières ») ne dépasse pas 0,03%, étant donné que des quantités plus importantes permettraient l'utilisation de tomates très mûres dans la transformation de ce produit.

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 71:2000, « Tomates envasados » [Tomates conditionnées], 2^e révision

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
Mercure	0,05	COVENIN 1407

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

7.1.4. Poids égoutté minimal

7.1.4.1. Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à 50% (**65%**) du volume d'eau distillée, à 20°C, que le récipient scellé, une fois complètement rempli, pourra contenir.

8. ÉTIQUETAGE

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.2. Les indications concernant les modes de présentation, tels que définis dans la section 2.3, et le milieu de couverture, tel que défini dans la section 3.1.2, doivent faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci.

(f) Tomates aromatisées: Tomates entières ou non entières aromatisées ou assaisonnées avec des produits végétaux naturels, tels que oignon, poivre, poivron, céleri et tout autre produit approuvé par l'autorité sanitaire compétente, sans excéder 10% m/m du produit.

WPTC

A/ Le CMTT souscrit à **l'Article 3.2.5.1 Peaux** en fonction d'une concentration de peaux de 30 cm²

Motif : « *La technologie utilisée en Europe pour peler les tomates ne repose pas sur des méthodes chimiques mais uniquement sur des méthodes physiques/mécaniques. Une norme moins restrictive de 30 cm² de peau par kg de tomates entières pelées nettes est donc indispensable d'autant que les variétés de tomates utilisées couramment et la vitesse des lignes modernes de transformation rendent toute limite de peaux inférieure irréalisable.*

L'utilisation de méthodes chimiques (épluchage caustique) permet dans certains cas d'atteindre une teneur en peau moindre mais ces méthodes génèrent, de manière directe ou indirecte, de sérieux problèmes en matière de pollution de l'environnement, notamment au niveau de la neutralisation des déchets produits. »

B/ **Article 3.2.5.2** : Malformations Il conviendrait de préciser la définition de « malformations » car cette expression laisse place à des interprétations subjectives.

C/ **Article 4 Additifs alimentaires 4.1 Régulateurs d'acidité** Ajouter à la fin la phrase « **utilisation et limite conformes aux BPF** ».

D/ **Article 4 Additifs alimentaires 4.2 Agents raffermissants** Supprimer les concentrations proposées pour la teneur en ions calcium (0,045 % pour le mode de présentation « entières » de la section 2.3.1 et 0,08 % pour le mode de présentation « non entières » de la section 2.3.2). Ajouter la phrase « **utilisation et limite conformes aux BPF** ».

E/ **Article 5.1 Contaminants (...)** Réinsérer dans cette mesure le renvoi à l'impact de la concentration. **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 %.**

F/ **Article 5.2 Résidus de pesticides (...)** Réinsérer dans cette mesure le renvoi à l'impact de la concentration. **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 %.**

E/ **Article 8.2.2. (...)- Garniture de pizza** Supprimer la phrase suivante :

~~Garniture de pizza : le produit obtenu par concentration du jus non raffiné (sans éliminer la pelure et les pépins).~~ La garniture de pizza devrait être intégrée à l'**Article 8.2.3** subséquent.

F/ Introduire un article sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

ARTICLE 8.3 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail devront apparaître sur le récipient ou sur des documents d'accompagnement, à l'exception du nom d'identification du lot de produits et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'établissement de conditionnement. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'établissement de conditionnement pourront être remplacés par une marque d'identification, à la condition que cette marque soit pleinement identifiable dans les documents d'accompagnement.

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.