

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
Juin 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 TOMATES EN CONSERVE

(A L'ETAPE 3)

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex révisée pour les tomates en conserve (à l'étape 3)* ci-joint sont invités à les faire parvenir AVANT LE 30 AOUT 2004, de préférence par courrier électronique, à Mme Ellen Y. Matten, U.S. Codex Office, Food safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861, South Building, 14th Independence Avenue, S.W., Washington D.C. 20250, États-Unis (télécopie: +1.202.720.3157; courriel : uscodex@usda.gov), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593; ou, de préférence, courriel: codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. À sa vingt-unième session (septembre 2002), le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu de l'impossibilité à procéder à une étude détaillée des avant-projets de norme (y compris pour les tomates en conserve) inscrits à l'ordre du jour de sa présente session. En conséquence, il a décidé de renvoyer tous les avant-projets de norme (y compris pour les tomates en conserve) à l'étape 2 pour remaniement, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session. L'Avant-projet de norme Codex révisée pour les tomates en conserve a été révisé par un groupe de rédaction dirigé par l'Italie¹.
2. L'*Avant-projet de norme Codex révisée pour les tomates en conserve* est annexé à ce document. Certaines parties du texte ont été alignées sur la terminologie normalisée utilisée dans toutes les normes Codex pour les fruits et légumes traités.
3. Le Secrétariat du Codex voudrait faire remarquer les points suivants au Comité:

¹ ALINORM 03/27, paragraphes 95-97.

Champ d'application

4. Les normes Codex pour les fruits et légumes traités s'appliquent généralement à des produits prêts à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'ils sont destinés au reconditionnement si nécessaire. Cela ne figure pas dans le champ d'application.

5. Il est dès lors suggéré que le Comité envisage d'utiliser la terminologie normalisée dans le champ d'application, c.-à-d. « *La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2.1 ci-dessous lorsque ce produit est prêt à la consommation dans l'industrie de la restauration ou lorsqu'il est destiné au reconditionnement si nécessaire. La présente norme...* » afin s'aligner dans la mesure du possible sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Ingrédients facultatifs

6. Voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes traités pour ce qui est des édulcorants (paragraphe 5-13).

Milieux de couverture

7. Voir documents de travail CX/PFV 04/22/3, milieux de couverture (paragraphe 14-17), pour ce qui est de la nécessité d'avoir des exigences spécifiques pour les milieux de couverture et CX/PFV 04/22/6 pour ce qui est des exigences en matière de milieux de couverture des légumes en conserve (paragraphe 6-8).

Additifs alimentaires

8. Voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex et des normes Codex pour les fruits et légumes traités (paragraphe 18-22) pour ce qui est de la manière d'aborder les dispositions relatives aux additifs alimentaires de cette norme et d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Étiquetage

9. Le Comité est invité à examiner si:

- (a) des dispositions concernant tout autre mode de présentation dans la section 8.2.3 devraient être transférées à la section 2.4 (Autres modes de présentation) pour s'aligner sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.
- (b) des dispositions pour les récipients non destinés à la vente au détail sont nécessaires et, si c'est le cas, à appliquer la terminologie normalisée pour s'aligner sur d'autres normes Codex pour les fruits et légumes traités.

Contaminants & Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

10. Voir document de travail CX/PFV 04/22/3, Considérations générales concernant les normes Codex pour les fruits et légumes pour ce qui est des contaminants (paragraphe 23) et des méthodes d'analyse et d'échantillonnage (paragraphe 24). À ce sujet, la méthode AOAC 965.41 (numération des moisissures) a été transférée au document de travail CX/PFV 04/22/11.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

11. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à soumettre leurs observations à l'étape 3 sur *l'Avant-projet de norme Codex révisée pour les tomates en conserve* ci-joint tel qu'indiqué ci-dessus.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LES TOMATES EN CONSERVE

(A L'ETAPE 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2.1 ci-dessous lorsque ce produit est destiné à la consommation directe. Elle s'applique également (à l'exception de la section 3.3.7 et de la section 7) au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Elle exclut toutefois les tomates en conserve contenant d'autres légumes tels poivrons et oignons en quantité suffisante pour altérer la texture, l'arôme et le goût des tomates.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La dénomination « tomates en conserve » désigne le produit:

- (a) préparé à partir de tomates mûres et lavées, conformes aux caractéristiques du fruit de *Lycopersicon esculentum* P.Mill, issues de variétés (cultivars) rouges ou rougeâtres, propres et essentiellement saines;
- (b) conditionné avec ou sans liquide de couverture approprié et condiments convenant au produit; et
- (c) soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration. Il faut éliminer les pédoncules, les calices et le cœur des tomates sauf si le cœur est insignifiant de par sa texture ou son aspect.

2.2 TYPES VARIETAUX

Les tomates de groupes variétaux distincts (cultivars OP ou hybrides) du point de vue de la morphologie ou d'autres caractéristiques physiques analogues peuvent être désignées comme suit:

2.2.1 Rondes : de forme sphérique ou semi-sphérique.

2.2.2 Cylindriques, poire, œuf ou prune: de forme oblongue.

2.3 MODES DE PRESENTATION

Les tomates en conserve présentées conformément aux modes de présentation ci-après sont entières ou non entières. Lorsqu'elles sont entières, elles sont normalement préparées pelées; si la peau n'est pas enlevée, le mode de présentation est considéré de surcroît comme « non pelées »:

2.3.1 Entières: Tomates qui conservent leur forme initiale après le traitement.

2.3.2 Non entières (Morceaux): Tomates concassées ou coupées en morceaux qui peuvent être de forme régulière ou irrégulière.

2.4 TYPES D'EMBALLAGES

2.4.1 Conserve compacte – sans liquide ajouté.

2.4.2 Emballage ordinaire – avec milieu de couverture, tel que spécifié à la section 3.1.2.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Tomates en conserve telles que définies à la section 2.1 et milieu de couverture convenant au produit, tel que défini dans la section 3.2.1.

3.1.2 Milieux de couverture

Les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés pour les tomates en conserve:

- (a) **Jus**: liquide de couverture composé uniquement de jus non concentré et non dilué provenant de tomates mûres ou de matières résiduelles provenant de la préparation de tomates en conserve;
- (b) **Coulis ou pâte de tomate**: tel que décrit dans la norme Codex pour les concentrés de tomates;
- (c) **Pulpe**: tomates broyées pelées;
- (d) **Eau**: seulement pour les tomates en conserve non pelées.

3.1.3 Ingrédients facultatifs

- (a) Épices, plantes aromatiques (comme les feuilles de basilic) et extraits naturels de ces produits et condiments, à l'exception des condiments de tomate;
- (b) Sel (chlorure de sodium);
- (c) Lorsque des agents acidifiants sont employés: édulcorants à base d'hydrates de carbone 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

3.2.1 Définitions

3.2.1.1 Entière ou quasi entière: une tomate de n'importe quel calibre dont la forme n'est pas matériellement modifiée par l'évidage ou le parage; le fruit peut sans difficulté être pratiquement rendu à sa conformation initiale; il peut être légèrement fissuré ou fendu mais pas au point de donner lieu à une perte appréciable de placenta.

3.2.1.2 Présence anormale de fragments de cœur: matière dure et fibreuse ou morceau provenant du cœur de la tomate et dont la présence nuit indubitablement à l'aspect et à la comestibilité du produit.

3.2.1.3 Malformations: zones anormales et contrastant fortement par leur couleur et/ou leur texture avec la chair normale, qui devraient être normalement enlevées lors de la préparation des tomates à des fins culinaires.

3.2.1.4 Matières végétales étrangères: feuilles, pédoncules, calices, bractées de tomate et autre matière végétale analogue.

3.2.1.5 Peaux: morceaux résiduels de peau ayant une longueur supérieure à 5 mm, qui adhèrent à la chair de la tomate ou que l'on trouve détachés dans le récipient.

3.2.2 Couleur

Les tomates égouttées devront présenter la couleur caractéristique normale de tomates mûres qui ont été convenablement préparées et conditionnées.

3.2.3 Saveur

Les tomates en conserve devront présenter une saveur et une odeur normales exemptes de toute saveur ou odeur étrangère. Les tomates en conserve préparées avec des ingrédients spéciaux devront présenter la saveur caractéristique que confèrent les tomates et les autres substances utilisées.

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% m/m de tomates égouttées entières ou presque entières, chaque récipient pouvant toutefois contenir une unité qui ne serait pas entière.

3.2.5 Défauts et tolérances

Le produit fini doit être préparé avec des matières et selon des méthodes telles qu'il soit essentiellement exempt de fragments de cœur et de matières végétales étrangères dont la présence serait anormale, et il ne doit pas présenter un nombre excessif de défauts, que la présente norme les spécifie expressément ou non. La proportion de certains défauts courants ne doit pas dépasser les limites ci-après:

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

Entières pelées: au maximum une surface totale de 30 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.

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%.
- (b) Le lot de tomates en conservé non pelées, conditionnées avec de l'eau, sera considéré non conforme si, après analyse du liquide obtenu par le concassage des tomates, la numération moyenne des moisissures de 6 échantillons est égale ou supérieure à 15%.

3.2.5.4 pH

Le niveau maximum de pH doit être de 4,5.

3.2.6 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs spécifications de qualité requises dans la section 3.2 (à l'exception de la numération des moisissures, à la section 3.2.5.3, qui se base sur une moyenne de 6 échantillons) sera considéré comme « défectueux ».

3.2.7 Acceptation des lots

Un lot devrait être jugé conforme aux critères de qualité définis dans la section 3.3.6 lorsque:

- (a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses », définies à la section 3.2.6, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969); et
- (b) les spécifications qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont satisfaites.

Ces critères d'acceptation ne s'appliquent qu'aux récipients dont le poids net est inférieur ou égal à 4,5 kg.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 REGULATEURS D'ACIDITE - 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.

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% 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%.

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.

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

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usage.

6.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

Cette section ne s'applique qu'aux récipients dont le poids net est inférieur ou égal à 4,5 kg.

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient devrait être bien rempli de tomates et le produit (y compris milieu de couverture) ne devrait pas occuper moins de 90% de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

Lorsque les tomates en conserves sont conditionnées dans des récipients en verre, la capacité en eau devra être réduite de 20 ml avant de procéder au calcul du pourcentage mentionné dans le paragraphe précédent.

7.1.2 Classification des « unités défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal (90% de la capacité du récipient) devrait être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses », telles qu'elles sont définies à la section 7.1.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Plans d'échantillonnage du Codex Alimentarius FAO/OMS pour les denrées alimentaires préemballées (NQA - 6,5) (CODEX STAN 233-1969).

7.1.4 Poids égoutté minimal

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

7.1.4.2 Les exigences pour le poids égoutté minimal doivent être respectées quand la moyenne du poids égoutté de tous les récipients examinés n'est pas inférieure au minimum requis, à condition qu'il n'y ait pas d'insuffisance exagérée dans les récipients individuels.

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Les produits couverts par les dispositions de cette Norme doivent être étiquetés selon la Norme générale Codex pour l'étiquetage des produits pré-emballés (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991). De plus, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.2 NOM DU PRODUIT

8.2.1 Le nom du produit doit être:

- (a) « Tomates pelées » ou « Tomates pelées entières » pour le mode de présentation « entières » si la peau n'a pas été enlevée
- (b) « Tomates » pour les autres modes de présentation
- (c) « Tomates non pelées » si la peau n'a pas été enlevée ou si les tolérances indiquées dans la section 2.3.5.1 ne sont pas respectées

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. Pour les tomates non entières, le mode de présentation devrait être mieux spécifié selon le type de concassage ou de découpage:

- (a) **En dés:** tomates découpées en cubes;
- (b) **En tranches:** tomates coupées perpendiculairement à l'axe longitudinal en tranches d'épaisseur régulière;
- (c) **En quartiers:** tomates coupées en quatre parties presque égales;
- (d) **Pulpe ou concassées ou en morceaux:** tomates concassées, broyées ou triturées selon le cas.
- (e) **Garniture de pizza:** le produit obtenu par concentration du jus non raffiné (sans éliminer la pelure et les pépins).

8.2.3 Tout autre mode de présentation du produit devait être autorisé; toutefois, le produit doit:

- (a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la présente norme;
- (b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts et au poids égoutté, et à toute autre spécification de la norme applicable au mode de présentation dans la norme se rapprochant le plus du mode et des modes de présentations visés par la présente disposition; et
- (c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

8.2.4 Si un ingrédient ajouté, tel que défini dans la section 3.2.3, donne une saveur caractéristique au produit, le nom de cet ingrédient « avec X » doit figurer sur l'étiquette de manière à être facilement repérable par le consommateur.

8.2.5 Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions concernant les autres modes de présentation (section 2.4), l'étiquette mentionnera à proximité immédiate du nom du produit des mots ou phrases supplémentaires qui éviteront de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

8.2.6 Les renseignements suivants peuvent figurer sur l'étiquette:

- (a) **le type:** « conserve compacte » si le récipient est conforme à la section 2.5.2;
- (b) **le milieu de couverture:** « jus » ou autre, si le milieu de couverture est conforme à la section 3.1.2 .

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir document de travail CX/PFV 04/22/11.