

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 3(b) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/5
Octobre 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-troisième session,

Arlington, VA, (zone métropolitaine de Washington, D.C.) (États-Unis d'Amérique),
16 - 21 octobre 2006

F

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATES TRAITÉS

(À L'ETAPE 6)

Observations soumises par l'Australie, le Brésil, la Communauté européenne, le Conseil mondial de la tomate traitée, Cuba, les États-Unis, la Malaisie, Panama, la Thaïlande, l'Uruguay et le Venezuela

AUSTRALIE

Observations Générales

L'Australie est d'avis que les travaux entrepris par l'ensemble des comités du Codex devraient respecter la priorité fondamentale mise de l'avant par le Cadre stratégique du Codex, à savoir :

« Fournir des orientations aux pays membres grâce à l'élaboration de normes et directives internationales concernant la sécurité et l'hygiène des aliments, la nutrition, l'étiquetage, l'inspection et la certification des importations/exportations, ainsi que l'adoption des principes d'équivalence et de reconnaissance mutuelle. »

L'Australie estime que les normes de produits du Codex doivent contenir des définitions de base des produits et éviter autant que possible de proposer des limites quantitatives en matière de qualité. Les dispositions relatives à la qualité sont essentiellement dictées par des exigences commerciales et mercantiles. Or les normes de produits du Codex devraient être le plus flexible possible et fondées sur des critères d'essentialité. Elles ne doivent pas devenir des obstacles au commerce.

OBSERVATIONS SPECIFIQUES

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

L'Avant-projet de norme définit un produit essentiellement débarrassé de peaux et pépins. L'Australie est d'avis que cette définition limitera le développement et l'apparition de nouveaux produits. À titre d'exemple, les fabricants australiens proposent des produits de style « maison », de texture plus grossière et dans lesquels peaux et pépins constituent une composante importante.

L'Australie propose donc l'insertion de la note de bas de page suivante à l'alinéa 2.1 : « La présence de peaux et pépins est autorisée pour les produits de spécialité en précisant qu'il s'agit de produits de texture plus grossière ou produits similaires. »

La teneur en matière sèche soluble de certaines purées de tomate produites en Australie est de 6 %. L'Australie demande donc que la teneur minimale soit ramenée à 6 %.

2.2 DENOMINATION DES PRODUITS (& 8.1 NOM DU PRODUIT)

Les Codes australiens et néo-zélandais en matière de normes alimentaires ne contiennent aucune définition pour la purée et la pâte de tomate. L'Australie juge d'ailleurs inutile de préciser des dénominations pour ces deux produits. L'on retrouve plusieurs autres dénominations pour de tels produits au niveau du commerce international. L'Australie est d'avis qu'il revient au marché de dicter les dénominations utilisées pour ces produits. Que la norme définisse certaines dénominations constitue une approche par trop normative susceptible de nuire au développement de nouveaux produits

D'autre part, le seuil de 24 % proposé dans l'avant-projet de norme pour la teneur en matière sèche démarquant purée et pâte pourrait devenir un obstacle technique au commerce pour les producteurs australiens qui proposent des pâtes de tomate dont la teneur en matière sèche varie entre 20 et 24 %. Cette situation est régie par la demande et les préférences des consommateurs ainsi que par les économies de fabrication et les exigences en matière de conditionnement (produits en tube). L'Australie recommande par conséquent le retrait de la section 2.2 de l'avant-projet de norme.

L'Australie émet les observations suivantes quant aux dispositions de la présente norme au cas où le Comité choisirait de maintenir les dénominations de produits « purée de tomate » et « pâte de tomate » :

2.2.1 « Purée de tomate » : Les fabricants australiens de produits à base de concentré de tomate favorisent une teneur en matière sèche soluble variant entre 6 et 20 % pour les produits sous forme de purée de tomate. L'Australie propose donc que la teneur en matière sèche soluble soit « *au minimum 6 % mais au maximum 20 %* ».

2.2.2 « Pâte de tomate » : Les fabricants australiens de produits à base de concentré de tomates favorisent une teneur en matière sèche soluble variant entre 20 et 24 % pour les produits sous forme de pâte de tomate. L'Australie propose donc que la teneur en matière sèche soluble des « pâtes de tomate » soit de « *20 % et plus* ».

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

Le sucre n'apparaît pas dans la liste des autres ingrédients autorisés. L'Australie est d'avis que les édulcorants nutritifs à base de glucides devraient être intégrés à cette liste des autres ingrédients autorisés. Les producteurs australiens ajoutent notamment du sucre à une présentation particulière de concentré de tomate pour satisfaire à certains besoins précis du marché.

L'Australie propose donc que les « *Sucres tels que définis dans la Norme du Codex sur les sucres* » soit ajoutés à la liste des autres ingrédients autorisés.

L'Australie reconnaît que l'ajout du sucre à titre d'autre ingrédient autorisé contribue à accroître la teneur en matière sèche soluble du produit et pose donc un problème au niveau du calcul de la matière sèche de tomate soluble naturelle. L'Australie recommande donc de modifier comme suit la note de bas de page 2 à la section 2.1 :

« *La mesure des concentrations se fait sur le produit sans sel **et/ou sucre** ajouté.* »

3.2.1 Définition des défauts

L'Australie tient à souligner la présence dans le document anglais d'une erreur de frappe au premier paragraphe de cette section. Celui-ci devrait se lire comme suit :

« *...under such practices that the product is substantially free of extraneous plant materials, ~~this~~ including other objectionable material and ...* »

3.2.1 (a) et (b) : Ces dispositions ne tiennent pas compte de la présence voulue de pépins ou de peau dans les produits de purée de tomate à texture grossière (voir les observations relatives à la section 2.1). L'Australie est d'avis que les dispositions de la section 3.2.1 ne devraient pas s'appliquer aux produits à texture grossière. L'Australie recommande donc l'ajout de la note de bas de page suivante à la section 3.2.1 :

« *La présence de pépins et de peau est autorisée pour les produits de spécialité déclarés comme présentant une texture grossière.* »

3.2.2 Défauts et tolérances

L'Australie juge erronée la position du renvoi à la note de bas de page 3 dans le cadre de cette disposition. Ce renvoi devrait être situé à la section 3.2.2.1 Impuretés minérales. L'Australie tient également à souligner une erreur de frappe au niveau de cette note de bas de page dans la version anglaise. Cette note devrait se lire comme suit : *“Sand, soil and any other impurities insoluble in ~~hydrochloric~~ hydrochloric acid.”*

3.2.2.3 Numération des moisissures

L'Australie appuie le libellé entre crochets de cette section.

3.2.2.4 pH

L'Australie appuie le libellé entre crochets de cette section.

3.2.3 Classification des unités « défectueuses »

Si les dénominations de produits pour la purée de tomate et la pâte de tomate sont appelées à disparaître de l'avant-projet de norme (voir les observations concernant la section 2.2), tout renvoi spécifique aux exigences pour les matières sèches solubles devient inutile ici. D'autre part, l'Australie a noté que cette disposition n'avait pas été mise à jour en fonction de la numérotation actuelle de l'avant-projet de norme. L'Australie propose par conséquent que ce paragraphe soit remanié comme suit :

« 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~~ à la section 2.1, ni à une ou plusieurs spécifications requises en matière de qualité définies ~~aux sections 3.2.1 à 3.2.5~~ à la section 3.2, ou qui n'est pas conforme aux dénominations de produits établies par la législation nationale, devra être considéré comme « défectueux » ».

3.2.4 Acceptation des lots

L'Australie note que les deux dispositions de cette section n'ont pas été mises à jour pour prendre en compte la numérotation actuelle de l'avant-projet de norme. Elles devraient se lire comme suit :

- (a) *« le nombre d'unités « défectueuses », telles que définies à la section ~~3.2.7~~ 3.2.3, ne dépasse pas ... »*
- (b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section ~~3.2.6~~ 3.2.2.3).

4. Additifs alimentaires

L'Australie est d'avis qu'une déclaration générale concernant les additifs alimentaires pouvant être utilisés conformément aux BPF (Tableau III de la Norme générale sur les additifs alimentaires (GSFA)) doit être intégrée à la section 4, et que seuls les additifs associés à des concentrations numériques maximales doivent être mentionnés dans la catégorie appropriée, aussi bien dans la norme de produit que dans la Norme générale sur les additifs alimentaires.

À cet égard, il convient d'introduire la remarque suivante en guise de préambule à cette section :

« Les produits couverts par les provisions de la présente norme doivent respecter les concentrations maximales d'additifs alimentaires citées dans les tableaux 1 à 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires. »

4.1 Régulateurs d'acidité

L'Australie est d'avis que tout additif contenu dans la GSFA et pouvant agir comme régulateur d'acidité doit être autorisé en fonction des concentrations stipulées et que ce point doit être précisé dans la norme.

Si aucune disposition spécifique concernant les régulateurs d'acidité n'est intégrée à la présente norme, cette sous-section pourrait être supprimée puisque la question peut être traitée par un renvoi spécifique à la GSFA, sous forme de disposition générique sur les additifs (voir observations à la section 4).

7.1.1 Remplissage minimal

L'Australie juge inutile une telle disposition tant et aussi longtemps que le produit satisfait aux exigences en matière de poids net déclaré, telles que décrites dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (paragraphe 4.3).

8.1 Nom du produit

Voir les observations soumises concernant la section 2.2 Dénomination des produits. Sur la base de ces observations, et si le Comité convenait de supprimer les dénominations de produits purée et pâte, actuellement prévues en vertu de la section 2.2 du présent avant-projet de norme, l'Australie recommande que cette disposition soit remaniée comme suit :

Nom du produit

Le nom du produit doit être :

« Purée de tomate » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle de tomate est égale ou supérieure à [7 %] (minimum) mais inférieure à [24 %];

« Pâte de tomate » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle de tomate est égale ou supérieure à [24 %]; ou

Une Toute autre dénomination utilisée habituellement par un pays. Le nom du produit peut être accompagné d'une déclaration du pourcentage en matières sèches de tomates naturelles.

L'Australie émet les observations suivantes au cas où le Comité choisirait de maintenir les dénominations de produits « purée de tomate » et « pâte de tomate » :

L'Australie juge très vaste l'écart proposé pour la teneur en matières sèches solubles de tomate de la « purée de tomate » (égale ou supérieure à [7 %] mais inférieure à [24 %]). Cet écart pourrait induire le consommateur en erreur. Les performances à domicile de deux purées de tomate présentant ces teneurs extrêmes seraient tellement différentes qu'elles sèmeraient la confusion parmi les consommateurs qui se procurent ces produits.

L'Australie demande donc au Comité d'étudier la possibilité de séparer en deux catégories les produits désignés sous l'appellation de « purée de tomate », conformément à la définition fournie à la section 2.2, dans le but de faciliter l'étiquetage. L'Australie est convaincue que répartir ces produits en deux catégories faciliterait la tâche des consommateurs.

L'on pourrait pour cela se référer à la disposition 8.1.2 (b) de la Norme actuelle pour les concentrés de tomate traités (CODEX STAN 57-1981) pour intégrer une déclaration supplémentaire à la disposition 8.1 (a) de l'avant-projet de norme. L'Australie recommande donc que cette disposition soit remaniée comme suit :

« (a) « Purée de tomate » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle de tomate est égale ou supérieure à [7 %] 6 % mais inférieure à [24 %] 18 % et « Purée de tomate concentrée » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle de tomate est égale ou supérieure à 18 % mais inférieure à 20 % »

Cette approche compliquerait cependant davantage la question. L'Australie privilégie par conséquent le retrait pur et simple de toute référence aux dénominations de produits dans le cadre de cet avant-projet de norme.

8.2 Déclaration du pourcentage de matière sèche soluble naturelle de tomate

L'Australie estime que le libellé de cette section de l'avant-projet de norme prête à confusion puisqu'il laisse entendre que la matière sèche soluble doit être déclarée pour tous les produits. L'Australie recommande donc que la première phrase de cette section soit remaniée comme suit :

« Si le pourcentage de matière sèche doit être déclaré, il pourra être apposé sur l'étiquette par l'un des deux moyens suivants :... »

BRÉSIL

ANNEXE II

Sections 2.1., 2.2.1. e 2.2.2 : La législation brésilienne prévoit une teneur de 6 %, conformément aux normes du CMTT, mais ne s'objecte pas à une teneur de 7 %.

Section 3.1.2 : S'il est vrai que l'on a refusé d'inclure les « sucres » lors de la 22^e session du CCPFV, le Brésil demeure favorable à leur intégration en tant qu'autres ingrédients autorisés, comme le permet d'ailleurs la loi brésilienne sur les concentrés de tomate.

Section 3.2.2.3 : Étant donné que la législation de certains pays ne prévoit pas de dispositions pour la numération des moisissures, le Brésil propose que tout produit pour lequel la numération de moisissures est supérieure à 70 % pour l'ensemble des échantillons testés soit déclaré non conforme.

* La méthode AOAC présente des écarts significatifs d'un laboratoire à un autre. Les valeurs citées ne constituent pas un risque pour la santé ou la salubrité.

Section 3.2.2.4 : Le Brésil approuve le libellé.

Section 4.1 : Tout régulateur d'acidité mentionné au tableau 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires peut être utilisé conformément aux Bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Section 8.1. a e b : Le Brésil est d'accord.

CUBA

2.1 Nous proposons une concentration de matière sèche soluble naturelle de tomate égale ou supérieure à 8 %.

2.2 Nous proposons d'inclure la dénomination suivante :

« **Purée de tomate concentrée** » : concentré de tomate qui contient au minimum 20 % mais au maximum 24 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

3.2.1 d) L'expression « en forme d'écaille » devrait être remplacée par un terme ou une expression plus explicite.

3.2.2 Défauts et tolérances

Nous proposons de supprimer les paragraphes 3.2.2.1 et 3.2.2.2.

3.2.2.3 Nous approuvons le contenu, mais suggérons le texte suivant : « ... conformément à la législation nationale des pays ». En effet, cette norme ne s'appliquera pas seulement aux pays importateurs, mais aussi aux pays qui ne font qu'exporter ou produire ; elle sera donc applicable par tous les pays qui pratiquent le commerce international.

3.2.2.4 Nous proposons que le pH soit inférieur ou égal à 4,3.

3.2.3 Les sections 2.1.2 à 2.1.4 ne figurent pas dans l'avant-projet ; il s'agit plutôt de 2.1 à 2.2.

3.2.4 (a) La section 3.2.7 ne figure pas dans l'avant-projet, il faudrait mettre 3.2.2.

(b) La section 3.2.6 ne figure pas dans l'avant-projet, il faudrait mettre 3.2.2.3.

Si ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients destinés à la vente en gros, la norme devrait définir quels sont les critères à appliquer, de manière à ce que chaque pays puisse déterminer le plan d'échantillonnage applicable. Les parties en cause peuvent convenir contractuellement d'un plan d'échantillonnage. Nous proposons de supprimer la définition par niveau d'inspection et de ne maintenir que le NQA de 6,5.

8.1 (c) Nous proposons de supprimer ce point.

9 Méthodes d'analyse – Pour déterminer le contenu en matière sèche soluble, il faudrait tenir compte de la méthode définie dans la norme ISO 2173.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.2 Critères de qualité :

À l'instar d'autres normes relatives à des produits comportant d'autres ingrédients autorisés, il convient de compléter la phrase comme suit :

Les concentrés de tomate traités doivent présenter une saveur, une odeur et une couleur adéquates et une couleur rouge assez prononcée ainsi qu'avoir une texture homogène (dont les éléments constitutifs sont répartis également), caractéristique du produit et les concentrés de tomate *comportant d'autres ingrédients doivent présenter une saveur caractéristique de la saveur impartie par la tomate et autres substances utilisées.*

3.2.2.3. Numération des moisissures

La présence d'un nombre élevé de moisissures dans un concentré de tomate découle de l'utilisation de matières premières de piètre qualité. L'avant-projet n'établit pas de taux maximum pour les moisissures, préférant un renvoi aux législations nationales car le taux peut varier d'un pays à l'autre en fonction des conditions climatiques. En l'absence d'une valeur commune consensuelle, il serait souhaitable de fixer un taux maximal que ne pourraient dépasser les législations nationales. Il conviendrait également de souligner les conséquences de l'utilisation de matières premières défectueuses. En Europe, ce taux a été fixé à 70 % de champs positifs (méthode de Howard) après dilution du concentré jusqu'à obtention d'un taux de matière soluble de 8 %.

La Communauté européenne propose donc le libellé suivant à la section 3.2.2.3 :

La numération des moisissures pour les concentrés de tomate se fera conformément à la législation nationale des pays importateurs, sans toutefois dépasser 70 % de champs positifs (méthode de Howard).

4.1. Régulateurs d'acidité

La Communauté européenne rejette l'utilisation de citrate d'ammonium 380 pour cette catégorie d'aliments.

MALAISIE

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

La Malaisie propose de supprimer les crochets et d'adopter le libellé proposé :

i) « ~~3.2.2.3~~ *Numération des moisissures* »

La numération des moisissures pour les concentrés de tomate se fera conformément à la législation nationale des pays importateurs. »

ii) « 3.2.2.4 *pH* »

Le pH doit être inférieur à 4,6 ».

3.2.3 Classification des unités « défectueuses »

La Malaisie a noté une erreur typographique au niveau de ce paragraphe. Elle recommande donc de supprimer :

i) la numérotation « ~~2.1-2.1.4~~ » pour la remplacer par « 2.1-2.2.2 ».

ii) la numérotation « ~~3.2.1~~ » pour la remplacer par « 3.2 ».

iii) la numérotation « ~~3.2.5~~ » pour la remplacer par « 3.2.2.4 ».

La phrase devrait se lire comme suit :

« *Tout récipient qui ne répond ni aux exigences concernant la matière sèche soluble naturelle de tomate stipulées aux sections 2.1 – 2.2.2, ni à une ou plusieurs spécifications requises en matière de qualité définies aux sections 3.2 à 3.2.2.4 devra être considéré comme « défectueux »* ».

3.2.4 Acceptation des lots

La Malaisie a noté une erreur typographique au niveau de ce paragraphe. Elle recommande donc de supprimer :

- (a) la numérotation « ~~3.2.7~~ » pour la remplacer par « 3.2.3 ».
- (b) les termes « ~~(voir la section 3.2.6)~~ » pour les remplacer par « (voir la section 3.2.2.3) ».

Le paragraphe devrait se lire comme suit :

« Conformément aux Directives générales du Codex pour l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), un lot sera considéré comme répondant aux spécifications de qualité requises à la section 3.2 lorsque :

- (a) le nombre d'unités « défectueuses », telles que définies à la section 3.2.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (voir Appendice) et*
- (b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section 3.2.3.3 »).*

8.1 NOM DU PRODUIT

La Malaisie propose l'ajout d'une nouvelle section à ce paragraphe :

- « (d) Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.3, apporte une saveur caractéristique au produit, le nom de cet ingrédient « avec X » doit apparaître sur l'étiquette afin que le consommateur puisse l'identifier sans problème. »*

PANAMA

Dans l'ensemble, nous soutenons largement le contenu des trois avant-projets, à la fois sous l'aspect général et sur le plan technique. Cependant, nous voudrions faire part de notre inquiétude au sujet de l'importance accordée aux types de coloration mentionnés à la Section 2.2 de l'Avant-projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve ; cette inquiétude est liée au fait que certains agrumes, par exemple les oranges, peuvent se présenter sous différentes couleurs selon la région de production/culture, et que ceci pourrait affecter certains pays, par exemple le nôtre, dont les produits n'auraient pas les caractéristiques de coloration citées dans le document.

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

1. Les instructions données au paragraphe 3.2.3 - Classification des unités « défectueuses » - ne sont pas claires car elles se réfèrent à des sections du document qui n'existent pas (c.-à-d., 2.12 à 2.14 et 3.2.5.). Ces sections font probablement partie d'un autre document que l'on a omis de citer et dont la référence devrait figurer ici.
2. [Dans la version espagnole du document,] il serait judicieux, chaque fois que l'on se réfère aux Bonnes pratiques de fabrication ou BPF [BPF en espagnol], qu'on écrive également l'abréviation BPM (*Buenas Prácticas de Fabricación*, « BPF » ⇔ *Buenas Prácticas de Manufactura*, « BPM »). Reportez-vous, par exemple, aux textes suivants :
 - Première ligne, par. 3.2.1
 - Dernière colonne (Concentration maximale) du tableau 4.1 (Régulateurs d'acidité)

THAÏLANDE

3.1.1 Ingrédients de base

Il convient de remplacer « concentré de tomate traité » par « tomates ».

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

La Thaïlande a noté que les produits très assaisonnés échappaient au champ d'application de la présente norme. Il convient par conséquent de réexaminer certains des autres ingrédients autorisés énumérés dans cette section, tels qu'épices, plantes aromatisées, etc.

3.2.2.3 Numération des moisissures

La Thaïlande préfère le libellé antérieur qui spécifiait de façon claire la numération des moisissures.

Il serait souhaitable de réintroduire le libellé « le produit sera considéré non conforme si la numération moyenne des moisissures de 6 échantillons dépasse 70% ».

6. Hygiène

La Thaïlande propose que la note de bas de page suivante soit ajoutée à la section 6.2, tel que recommandé par le CCFH à sa 37^e session.

« Les critères microbiologiques ne sont pas recommandés pour les produits commercialement stérilisés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène applicable aux aliments peu acides et acidifiés en conserve, puisque ces critères ne contribuent pas à offrir au consommateur une denrée alimentaire sûre et apte à la consommation. »

ÉTATS-UNIS

Section 3.2.2.3 Numération des moisissures

Les États-Unis appuient le maintien du texte de la norme entre crochets pour les motifs cités au paragraphe 34, à la page 5 de l'ALINORM 05/28/27. Les États-Unis sont d'avis que le libellé actuel de l'avant-projet tient compte des pratiques commerciales internationales en vigueur, à savoir qu'importateurs et exportateurs se fient sur la législation de chaque pays importateur en matière de sécurité alimentaire.

Section 3.2.2.4 pH

Il est précisé à la section 3.2.2.4 que le pH des concentrés de tomate traités doit être inférieur à 4,6. Les États-Unis tiennent à informer le CCPFV que les normes américaines prévoient un pH de 4,2 +/- 0,2 pour les concentrés de tomate traités.

Section 4.1 Régulateurs d'acidité

Les régulateurs d'acidité utilisés pour les concentrés de tomate sont énumérés dans le tableau de la section 4.1. Les États-Unis proposent de remplacer le tableau actuel de la section 4.1 par le libellé suivant :

« Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (Légumes en conserve, embouteillés (pasteurisés) ou en sac autoclavable (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), et algues), en ce qui concerne les pâtes de tomate, et pour la catégorie d'aliments 4.2.2.5 (Légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), algues, et purées et tartinades de fruits à coques et graines, en ce qui concerne les purées de tomate, ou énumérés dans le tableau 3 de la GSFA, peuvent être utilisés à des fins alimentaires conformément à la présente norme. »

URUGUAY

En ce qui concerne le texte du projet, nous proposons les recommandations spécifiques suivantes :

2 DESCRIPTION

2.1 Nous suggérons d'ajouter à cet endroit la définition de la matière sèche soluble naturelle de tomate.

2.2.1 et 2.2.2 L'Uruguay est d'accord avec les teneurs proposées entre crochets, compte tenu de la définition de la matière sèche soluble naturelle de tomate.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.2.2. Défauts et tolérances

3.2.2.3 et 3.2.2.4 L'Uruguay est d'accord avec les mentions proposées entre crochets.

3.2.3 L'Uruguay suggère, dans la version espagnole, de remplacer le mot « *envases* » [« récipients »] par le mot « *producto* » [« produit »].

Nous notons à cet endroit les erreurs de numérotation suivantes :

Au lieu de : 2.1.2	Il faudrait lire :	2.2.1
2.1.4		2.2.2
3.2.5		3.2.3

3.2.4 Acceptation des lots

Au lieu de 3.2.7 il faudrait lire 3.2.3

L'Uruguay suggère de retirer de cette section la phrase « Ces critères (...) », étant donné que ces critères d'acceptation des lots devraient s'appliquer à tous les produits repris dans la définition de la norme.

8. ÉTIQUETAGE

8.2 L'Uruguay suggère que la déclaration du pourcentage de matière sèche soluble naturelle soit obligatoire (ou requise).

8.3 Dans le texte de ce paragraphe, nous suggérons de remplacer : « ... *deberán* [« doivent/devront »] figurer sur le récipient... » par « ... *debieran* [« devraient »] figurer sur le récipient. ».

VENEZUELA

2. DESCRIPTION

2.2. DÉNOMINATION DES PRODUITS

Un concentré de tomate peut être considéré comme :

2.2.1. « Pâte de tomate » - Concentré de tomate qui contient 24% (**25%**) ou plus de matière sèche soluble naturelle de tomate.

Au Venezuela, la pâte de tomate est classée en catégories, en fonction du contenu de matière sèche soluble naturelle de tomate, déduction faite du sel, de la manière suivante :

2.2.1.1. Pâte de tomate simple : au moins 25 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

2.2.1.2. Double concentré de pâte de tomate : au moins 28 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

2.2.1.3. Triple concentré de pâte de tomate : au moins 33 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

2.2.1.4. Pâte de tomate extra : au moins 39 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.2 AUTRES INGRÉDIENTS AUTORISÉS

(a) Sel (chlorure de sodium) ;

(b) Épices et plantes aromatiques comestibles (comme les feuilles de basilic, etc.) et leurs extraits naturels ;

(c) Jus de citron (concentré ou non concentré) utilisé à titre d'acidifiant. **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, aloès ordinaire) 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.**

(d) Eau

Au Venezuela, l'ajout de sucres, édulcorants, colorants, agents épaississants, conservateurs et stabilisateurs n'est pas autorisé.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.2.1. DÉFINITION DES DÉFAUTS

Les concentrés de tomates traités doivent être préparés conformément aux BPF à partir de substances et selon des méthodes telles que le produit soit **EXEMPT d'impuretés minérales, de matières végétales étrangères ou de substances similaires inadmissibles.**

Conformément à l'utilisation finale, ces conditions sont remplies lorsque :

- (a) Le produit est **EXEMPT de peau de tomate, pépins et fragments de pépins autres que ceux qui sont utilisés comme condiment.**
- (b) Le produit est **EXEMPT** de taches foncées ou de particules en forme d'écaille.

3.2.2. DÉFAUTS ET TOLÉRANCES

3.2.2.1 IMPURETÉS MINÉRALES

POINT À ÉLIMINER : LE VENEZUELA N'AUTORISE PAS LA PRÉSENCE DE CES IMPURETÉS.

3.2.2.2. ACIDE LACTIQUE

AU VENEZUELA, ON EXPRIME L'ACIDITÉ PAR LE TAUX D'ACIDE CITRIQUE ANHYDRE ; LES TAUX MAXIMUMS AUTORISÉS SONT :

Pâte de tomate simple : 1,85 %

Double concentré de pâte de tomate : 2,10 %

Triple concentré de pâte de tomate : 2,50 %

Pâte de tomate extra : 2,50 %

3.2.2.3 NUMÉRATION DES MOISSURES

Le produit sera considéré comme défectueux si la numération moyenne des moisissures dans 6 échantillons est supérieure à 70 %. Pour les filaments de moisissure (hyphas) : maximum 40 % de champs positifs et conformité avec les exigences commerciales de stérilité.

3.2.2.4 pH

Le pH doit être inférieur à 4,6.

3.2.3 CLASSIFICATION DES PRODUITS DÉFECTUEUX

Tout **PRODUIT** qui ne répond ni aux exigences concernant la matière sèche soluble naturelle de tomate stipulées aux sections **2.2.1 et 2.2.2** ni à une ou plusieurs spécifications requises en matière de qualité définies aux sections **3.2.1 à 3.2.3** devra être considéré comme défectueux.

3.2.4 ACCEPTATION DES LOTS

- (a) le nombre de récipients défectueux, tels que définis à la section **3.2.3**,...
- (b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section **3.2.2.3**)

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, aloès ordinaire) 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 DANS LES QUANTITÉS MINIMALES NÉCESSAIRES AU MAINTIEN D'UN pH DE MOINS DE 4,2.***

5. CONTAMINANTS

Le Venezuela recommande une explication sur la référence faite aux points 5.1.2 et 5.2.2 au fait que la valeur des concentrations maximales doit respecter la teneur en matières sèches de tomates naturelles..., étant donné que les limites maximales de résidus (LMR) sont établies en fonction des habitudes élémentaires régionales et de l'application des bonnes pratiques agricoles.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

5.2.1 **Les produits couverts** par les dispositions de la présente norme doivent respecter les limites maximales de contaminants fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

AU VENEZUELA, LES CONTAMINANTS CI-DESSOUS SONT AUTORISÉS POUR LES CATÉGORIES DE PRODUITS DÉCRITES AU POINT 2.2 :

CONTAMINANT	LÍMITE (MÁX) (mg/kg)	
CUIVRE	5,0	
PLOMB	1,0	
ARSENIC	0,2	
ÉTAIN	125,0	
ZINC	5,0	
MERCURE	0,05	

8. ÉTIQUETAGE

8.1. NOM DU PRODUIT

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 %**), en spécifiant s'il s'agit de :

Pâte de tomate simple : au moins 25 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

Double concentré de pâte de tomate : au moins 28 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

Triple concentré de pâte de tomate : au moins 33 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

Pâte de tomate extra : au moins 39 % de matière sèche soluble naturelle de tomate.

8.2. ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS DESTINÉS A LA VENTE EN GROS

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

DISPOSITION	CONCENTRATION	MÉTHODE	PRINCIPE	OBSERVATIONS
ACIDE CITRIQUE	SIMPLE : 1,85 % DOUBLE : 2,10 % TRIPLE : 2,50 % EXTRA : 2,50 %	DÉTERMINATION DE L'ACIDITÉ	TITRAGE PAR LES ACIDES	AU VENEZUELA, LA TENEUR EN ACIDITÉ DE CE TYPE DE PRODUIT EST EXPRIMÉE EN POURCENTAGE D'ACIDE CITRIQUE.
IMPURETÉS MINÉRALES	EXEMPT			PRÉSENCE NON AUTORISÉE AU VENEZUELA
NUMÉRATION DES MOISSURES	HYPHAS DES MOISSURES Max. de 40 % de champs positifs	DÉTERMINATION DE L'HYPHAS DES MOISSURES MÉTHODE DE HOWARD		
pH	ÉGAL OU INFÉRIEUR À 4,2	DÉTERMINATION DU PH (ACIDITÉ IONIQUE)	POTENTIOMÉTRIE	
MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE NATURELLE DE TOMATE (MOINS LE SEL) EXPRIMÉE EN BRUX	SIMPLE : min. 25 DOUBLE : min. 28 TRIPLE : min. 33 EXTRA : min. 39	DÉTERMINATION DE LA MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE NATURELLE DE TOMATE PAR RÉFRACTOMÉTRIE (1 ^{RE} RÉVISION)	RÉFRACTOMÉTRIE	
REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS (<u>VOLUME OCCUPÉ ;</u> <u>EXPRIMÉ EN % vol.</u>)	Minimum 90 %	DÉTERMINATION DU VOLUME OCCUPÉ PAR LE PRODUIT.	PESÉE	
VIDE, EXPRIMÉ EN mmHg	Minimum 150	DÉTERMINATION DU VIDE		

CONSEIL MONDIAL DE LA TOMATE TRAITÉE (CMTT)

2.1 Définition du produit & 2.2 Dénomination des produits (et aussi 8.1 Nom du produit)

Les limites inférieure et supérieure proposées pour la teneur de la purée de tomate et de la pâte de tomate correspondent à celles recommandées par le CMTT. Elles sont le fruit d'un compromis entre les diverses législations nationales, plus particulièrement celles en vigueur au sein de l'Union européenne et aux États-Unis. La NTS minimale est de 7 % au sein de l'UE comparativement à 8 % aux États-Unis. La limite minimale de 7 % a été adoptée pour faciliter le processus de classification au niveau de la réglementation des jus concentrés et de la *passata* légèrement évaporée.

La limite intermédiaire entre purée et pâte (dénomination limitée exclusivement à la réglementation américaine) a peu d'impact pour l'Union européenne car tous les concentrés y sont définis autrement (concentré double, triple, etc.) ou en fonction de la teneur (8.1 (c)).

3.2.2.3 Numération des moisissures

Le CMTT a débattu en profondeur de la question de la numération des moisissures. Compte tenu des grands écarts en la matière au niveau des législations nationales (70 % pour l'UE, 40 % aux États-Unis et 50 % au Canada), le CMTT a conclu que cette disposition devait être retirée des normes. Les membres du CMTT s'interrogent également sur la nature subjective de la méthode Howard de numération des moisissures, méthode qui repose en grande partie sur la compétence du technicien à mesurer ces moisissures. D'autre part, si cette méthode est répandue comme outil commercial de précision de la qualité, un taux élevé de moisissures ne présente aucun risque pour la santé des consommateurs. Le manuel AOAC comporte une description détaillée de cette méthode - référence 965.41.

Le CMTT ne s'objecte pas au libellé actuel entre crochets.

3.2.2.4 pH

Le CMTT appuie le libellé actuel stipulant que le pH doit être inférieur à 4,6. Si ce taux est plus élevé que celui recommandé initialement par le CMTT, un taux de 4,6 ne pose aucun problème au niveau de la sécurité alimentaire.

5.2 Contaminants

Le CMTT a demandé de façon spécifique à ce que la valeur de la concentration maximale de contaminants soit associée à la teneur en matières sèches de tomates fraîches et a réitéré son intention de voir cette référence intégrée aux versions finales des normes.