

# 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 (c) de l'ordre du jour

CX/PFV 06/23/6  
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

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES TOMATES EN CONSERVE

(À L'ETAPE 6)

# F

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 spécifiques

##### 2.1 DEFINITION DU PRODUIT

L'Australie juge inutile la disposition du paragraphe (c) exigeant que le cœur des tomates en conserve soit retiré. Les producteurs australiens ne retirent pas les cœurs de tomates en conserve pour ces produits.

L'Australie propose donc qu'il soit simplement déclaré ce qui suit à l'alinéa (c) : « Il faut éliminer les pédoncules, et les calices ~~et le cœur~~ des tomates ~~sauf si le cœur est insignifiant de par sa texture ou son aspect.~~ »

## 2.3 MODES DE PRESENTATION (& Section 8.1.2)

L'Australie croit qu'il n'est pas nécessaire de normaliser les modes de présentation des tomates. Elle préférerait que la section 2.3 soit supprimée et que la déclaration de la section 8.1.2 soit modifiée comme suit :

*« Les indications concernant les modes de présentation et le liquide de couverture, tels que définis dans la section 3.1.2, devront faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci. »*

### 3.1.2 Liquides de couverture

#### (a) Jus

L'Australie remet en question le bien-fondé de la note de bas de page pour cette disposition.

L'Australie note qu'avec l'inclusion de cette note de bas de page, la disposition ne permet pas l'utilisation de jus de tomate dilué provenant de concentré de tomate. Les producteurs australiens diluent fréquemment du concentré de tomate pour obtenir du jus qui sera utilisé pour les produits à base de tomates en conserve.

L'Australie se demande si cette note de bas de page vise expressément l'exclusion de cette pratique. L'Australie tient à souligner que la disposition (b) de cette section aurait le même effet. De fait, pour les produits dont le liquide de couverture serait de la purée ou un concentré de tomate, ce liquide de couverture sera dilué dans le produit fini.

L'Australie est d'avis que l'établissement d'une concentration minimale de matières sèches solubles pour le jus reconstitué permettrait d'assurer que le liquide de couverture contienne suffisamment de matière sèche soluble de tomate naturelle pour être considéré comme un jus.

L'Australie recommande donc la suppression de la note de bas de page et le remaniement suivant de la disposition :

*« 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. **Le jus peut également être obtenu par dilution d'un concentré de tomate à la condition que le jus respecte la concentration Brix minimale établie par la Norme générale du Codex pour les jus et nectars de fruits.** »*

### 3.1.3 Autres ingrédients autorisés

L'Australie souscrit à l'inclusion des sucres parmi les autres ingrédients autorisés. L'Australie juge cependant trop restrictive la disposition de la section 3.1.3(c) relative à l'utilisation de sucres uniquement lors de l'emploi d'agents acidifiants. L'Australie propose que la section 3.1.3 (c) se lise simplement comme suit : *« Les sucres, tels que définis dans la Norme du Codex pour les sucres (CODEX STAN 212 – 1999, Amend. 1 – 2001) avec un étiquetage spécifique. »*

L'étiquetage approprié des ingrédients transmettra au consommateur les informations qui lui seront nécessaires pour effectuer des choix éclairés.

### 3.2.2 Calibre ou intégrité

L'Australie juge cette disposition inutile et non pertinente advenant le retrait de la section 2.3 Modes de présentation, tel que recommandé antérieurement.

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

L'Australie juge cette disposition inutile. L'Australie est d'avis que la norme devrait mettre l'accent sur la santé des consommateurs et ne comporter que des définitions et critères techniques essentiels favorisant le commerce équitable et la sécurité des denrées alimentaires.

D'autre part, l'Australie note que cette disposition n'aura plus sa raison d'être advenant le retrait de la section 2.3 Modes de présentation, tel que recommandé antérieurement.

#### 3.2.3.2 Malformations

L'Australie juge cette disposition inutile au même titre que la section 3.2.3.1. L'Australie est d'avis que la norme devrait mettre l'accent sur la santé des consommateurs et ne comporter que des définitions et critères techniques essentiels favorisant le commerce équitable et la sécurité des denrées alimentaires.

### 3.2.2.3 Numération des moisissures

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

### 3.2.3.4 pH

Le pH étant un élément critique pour la maîtrise du développement microbien, l'Australie estime que la limite devrait être fixée de façon à offrir une marge d'erreur suffisante pour tenir compte des variations naturelles du pH au niveau de la matière première. C'est pourquoi l'Australie appuie un pH maximum de 4,5.

L'Australie est d'avis qu'une limite plus élevée ne permettrait pas de tenir compte des variations naturelles du pH dans les tomates ni des écarts normaux de pH rencontrés lors de la transformation. Cette question est particulièrement pertinente lorsque le contrôle du pH se fait à intervalles réguliers plutôt que sur une base continue, comme cela se fait en Australie dans de nombreuses opérations de fabrication.

## 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 être respecter les concentrations maximales d'additifs alimentaires citées dans les tableaux 1 à 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires. »*

### 4.1 REGULATEURS D'ACIDITE

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).

### 4.2 AGENTS RAFFERMISSANTS

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.

L'Australie note que les agents raffermissants suivants sont d'ores et déjà autorisés en vertu des BPF, selon le Tableau 3 de la GSFA : lactate de calcium, citrate de calcium, chlorure de calcium, sulfate de calcium et gluconate de calcium. L'Australie propose donc que ces additifs soient retirés de cette section de l'avant-projet de norme puisque couverts par un renvoi spécifique à la GSFA dans le cadre d'une disposition générique concernant les additifs (voir observations à la section 4).

L'Australie note que le phosphate monocalcique (SNI No. 341i) est le seul agent raffermissant mentionné dans l'avant-projet de norme qui soit actuellement exclu de la GSFA. L'Australie estime par conséquent que le CCPFV devrait demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) d'entreprendre des travaux afin d'étudier l'inclusion de cet additif au tableau 3 de la GSFA, en vertu des BPF.

L'Australie juge toutefois approprié que l'avant-projet de norme comporte une disposition spécifique pour le phosphate monocalcique en attendant que le CCFAC complète ses travaux.

### 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, tels que décrites dans la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (disposition 4.3).

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

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

D'autre part, l'Australie estime que toute limite déclarée doit être basée sur le poids de remplissage et non sur le poids égoutté puisque ce dernier peut varier considérablement selon la variété et le mode de présentation du produit à base de tomates. Cela est surtout vrai pour les produits entiers pelés alors que les tomates fendues peuvent perdre leur liquide interne lors des vérifications du poids égoutté. Ces tomates « fendues » ne sont d'ailleurs pas perçues comme des unités défectueuses sur le marché australien.

**8.1.1** Le nom du produit doit être :

L'Australie propose que le libellé de cette disposition soit simplifié comme suit :

(a) *Préciser s'il s'agit d'un produit de mode de présentation « Entières » ou d'un autre mode de présentation.*

(b) *En ce qui concerne le mode de présentation « Entières », préciser si les tomates sont pelées ou non.*

(c) *Indiquer toute autre composante caractéristique, par exemple « herbes ajoutées ».*

#### 8.1.2

Tel que mentionné dans les observations relatives à la section 2.3, l'Australie propose que la déclaration de cette section soit modifiée comme suit :

*« Les indications concernant les modes de présentation et le liquide de couverture, tels que définis dans la section 3.1.2, devront faire partie de l'appellation ou être placées à proximité immédiate de celle-ci. »*

#### 8.1.3

L'Australie note que cette disposition n'a 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 :

*« Si un ingrédient ajouté, tel que défini dans la ~~section 3.2.3~~ **section 3.2**, 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. »*

#### 8.1.5

L'Australie juge cette disposition inutile mais ne s'oppose pas au libellé proposé entre crochets.

L'Australie note cependant que la disposition (a) n'a 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 :

*« (a) **le type** : « conserve compacte » si le récipient est conforme à la ~~section 2.5.2~~ **section 2.4** ; »*

### BRÉSIL

Section 2.1 c : Le Brésil est d'accord.

Section 3.1.3 : Le Brésil est d'accord.

Section 3.2.3.3 : 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 3.2.3.4 : Le Brésil n'émet aucune observation.

Section 7.1.4.1 : Le Brésil n'émet aucune observation.

Section: 7.1.4.2 : Le Brésil n'émet aucune observation.

## CUBA

**3.1.3 (c)** Remplacer « agents acidifiants » par « édulcorants ».

**3.2.3.3** 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.

### **3.2.5 Acceptation des lots**

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 peuvent convenir contractuellement d'un plan d'échantillonnage. Nous proposons de supprimer la définition au stade de l'inspection et de ne maintenir que le NQA de 6,5.

**7.1.4.2** Il faut définir un seuil de tolérance. Nous proposons jusqu'à 2 % du minimum.

**8.1.5** La section 2.5.2 ne figure pas dans l'avant-projet. Nous proposons de commencer le texte par « peut figurer....

## COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

### **3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

#### **3.1.2. Liquides de couverture**

**Jus:** la note de bas de page jointe au rapport de la 22<sup>e</sup> session du CCPFV spécifie que le terme « jus », lorsque celui-ci est employé à titre de liquide de couverture, et qui doit être apposé sur l'étiquette conformément à la section 8.1.2, ne correspond pas à la définition du jus de tomate que l'on retrouve dans la Norme générale du Codex pour les jus et nectars de fruits.

Cela pose d'une part un sérieux problème au niveau des informations communiquées aux consommateurs. Il convient d'autre part d'apporter des précisions sur la définition du liquide couverture, plus particulièrement sur la nature des « matières résiduelles provenant de la préparation de tomates en conserve.

#### **3.1.3. Autres ingrédients autorisés (C) :**

La Communauté européenne recommande de supprimer le paragraphe (c) de la section 3.1.3

#### **3.2.2. Calibre ou intégrité**

Le taux de 65 % pour les tomates entières est faible. Il faut envisager un taux plus élevé.

#### **3.2.3.3. Numération des moisissures**

La présence d'un nombre élevé de moisissures dans les tomates en conserve 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 50 % de champs positifs (méthode de Howard) sur l'ensemble du produit (tomates et liquide de couverture).

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 50 % de champs positifs (méthode de Howard).*

#### **4.1. REGULATEURS D'ACIDITÉ**

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

#### 4.2. AGENTS RAFFERMISSANTS

La Communauté européenne rejette l'utilisation des additifs suivants pour cette catégorie d'aliments :

- 341 i Phosphate monocalcique. Le JECFA a fixé à 70 mg la concentration maximale tolérable de phosphate quelle que soit la source.
- 516 Sulfate de calcium.
- 578 Gluconate de calcium.

#### 7. POIDS ET MESURES

**Certaines dispositions des sections 7.1.4.1 et 7.1.4.2. sont entre crochets et méritent donc de faire l'objet d'observations.**

**7.1.4.1.** Pour les tomates entières en conserve, pelées ou non, la Communauté européenne propose que le poids égoutté soit au moins égal à 56 % de la capacité en eau du récipient.

**7.1.4.2.** La phrase « [sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.] » offre une trop grande marge d'estimation non mesurable.

### MALAISIE

#### 2.3 MODES DE PRESENTATION

##### Paragraphe 2.3.2 Non entières (Morceaux)

La Malaisie a noté une erreur typographique au niveau de ce paragraphe dans le document anglais. Elle propose de supprimer le terme « ~~not~~ » pour le remplacer par « **un** » et de supprimer le terme « ~~with~~ » pour le remplacer par « **to** ».

Le paragraphe se lirait comme suit :

« *For the unwhole tomatoes the style should be better specified according to the type of grinding or cutting.* »

##### Paragraphe 2.3.2(b)

La Malaisie propose de supprimer dans le document anglais la particule « *ly* » de « *regularly* ».

Le paragraphe se lirait comme suit :

« *(b) Sliced: tomatoes cut perpendicularly to the longitudinal axis in rounds with a regular thickness;* »

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

#### 3.1.3 Autres ingrédients autorisés (c)

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

« *{Lorsque des agents acidifiants sont employés, 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.}* »

#### 3.2.3.3 Numération des moisissures

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

« *{La numération des moisissures pour les tomates en conserve se fera conformément à la législation nationale des pays importateurs.}* »

#### 3.2.3.4 pH

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

« *Le niveau maximum de pH doit être de [4,5].* »

### 3.2.4 Classification des unités « défectueuses »

La Malaisie propose l'inclusion dans ce paragraphe des termes « à 3.2.3.4 ». La phrase remaniée devrait être :

*« Tout récipient qui ne répond pas aux exigences de qualité stipulées dans les sections 3.2 à 3.2.3.4 sera considéré comme « défectueux ».*

### 3.2.5 Acceptation des lots (b)

La Malaisie a noté une erreur typographique au niveau de ce paragraphe. Elle recommande donc de remplacer « 3.2.4 » par « 3.2.3.3 ».

Le paragraphe doit se lire comme suit :

*« (b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section 3.2.3.3) ».*

### 7.1.4 Poids égoutté minimal

Paragraphe 7.1.4.1

La Malaisie propose d'augmenter le pourcentage de « [50 %] » à « [65 %] » dans ce paragraphe aux fins d'harmonisation avec le paragraphe 3.2.2.

### 8.1. NOM DU PRODUIT

8.1.1(c) La Malaisie propose de supprimer la numérotation « 2.3.5.1 » puisque la présente norme ne comporte pas de tel paragraphe.

#### Paragraphe 8.1.3

La Malaisie note une erreur de numérotation dans ce paragraphe. Il convient de remplacer « *section 3.2.3* » par « *section 3.1.3* ».

#### Paragraphe 8.1.5

La Malaisie note une erreur de numérotation dans ce paragraphe. Il convient de remplacer « *section 2.5.2* » par « *section 2.4.1* ».

## PANAMA

1. Comme nous l'avons indiqué dans les observations relatives à l'avant-projet précédent, il serait judicieux [dans la version espagnole du document], 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 :
  - Dernière colonne (Concentration maximale) du tableau 4.1 (Régulateurs d'acidité)
  - Dernière colonne (Concentration maximale) du tableau 4.1 (Agents raffermissants)
2. La section 2.3.3 intitulée : « Tout autre mode de présentation du produit devrait être autorisé ; toutefois, le produit doit : » (voir page 39) porte le numéro erroné 8.2.3
3. Les observations qui suivent se rapportent à des erreurs de numérotation de certaines sections de la rubrique 8 (ETIQUETAGE) qui se réfèrent à des dispositions spécifiques (et non à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées).
  - Dans la section 8.1.4, le texte mentionné entre parenthèses « (section 2.4) » devrait être remplacé par le texte « (section 2.3.3) » qui correspond au numéro de la section qui traite des autres modes de présentation ; la section 2.4 traite des types d'emballages.
  - Dans la section 8.1, au paragraphe (c), « Tomates non pelées », il est fait référence à une section qui n'existe pas dans ce document (section 2.3.5.1.). La section existante qui conviendrait le mieux dans ce cas est la section 2.3.

- Il y a une erreur de numérotation dans la section 8.1.3 : « Si un ingrédient ajouté, tel que défini dans la section 3.2.3, donne une saveur caractéristique au produit... ». La section qui traite de ce sujet est la section 3.1.3.
- Il y a une autre erreur de numérotation dans la section 8.1.4 : « Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions concernant les autres modes de présentation (section 2.4), l'étiquette ... » ; le numéro de section 2.4 devrait être remplacé par 2.3.3.
- Dans la section 8.1.5, le paragraphe (a) mentionne : « le type : « conserve compacte » si le récipient est conforme à la section 2.5.2 ». Cette section n'existe pas dans ce document.

## THAÏLANDE

### 3.2.3.3 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 % ».

### 3.2.3.4: pH

Le texte devrait être remanié comme suit aux fins d'harmonisation avec l'Avant-projet de norme Codex pour les concentrés de tomate traités : « Le pH doit être inférieur à 4,6 ».

## Section 4.1 REGULATEURS D'ACIDITE

La Thaïlande prône l'ajout à cette section de « SNI 260 Acide acétique : Limitée par les BPF ».

## 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<sup>e</sup> 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. »

### 7.1.4 Poids égoutté minimal

La Thaïlande recommande fortement un poids égoutté minimal de 50 %. Tout poids égoutté de plus de 50 % pourrait endommager certaines variétés de tomates, plus particulièrement les variétés sphériques.

## ÉTATS-UNIS

### Numérotation

Les États-Unis recommandent de revoir la numérotation de la section 2.3 (Modes de présentation), de 8.2.3 à 2.3.3.

### Section 3.1.3 Autres ingrédients autorisés

Le texte entre crochets de la section 3.1.3(c) comporte la phrase « avec étiquetage spécifique ». La signification « d'étiquetage spécifique » n'est pas claire. S'agit-il d'inclure l'ingrédient dans la déclaration des ingrédients ou à proximité du nom ? Il est inutile d'y faire référence à la section 3.1.3 s'il s'agit de la première option. Règle générale, les édulcorants utilisés à cette fin n'ont pas à être inclus dans le nom du produit mais seulement dans la déclaration des ingrédients.

### Section 3.2.3.3 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 4.1 REGULATEURS D'ACIDITE et AGENTS RAFFERMISSANTS

Les États-Unis appuient l'inclusion dans cette norme de dispositions concernant les additifs alimentaires et agents raffermissants mais jugent injustifié l'apport fonctionnel d'autres additifs alimentaires.

Les sections 4.1 et 4.2 énumèrent respectivement les régulateurs d'acidité et les agents raffermissants utilisés dans les tomates en conserve. Les États-Unis proposent de remplacer ces sections par le libellé suivant :

*« Les régulateurs d'acidité et agents raffermissants 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), ou énumérés dans le tableau 3 de la GSFA, peuvent être utilisés à des fins alimentaires conformément à la présente norme. »*

### Section 7 POIDS ET MESURES

#### Section 7.1.4.1

Les États-Unis appuient le maintien du texte entre crochets de cette section [50 %] pour le poids égoutté minimal à titre de libellé officiel pour l'Avant-projet de norme. Cette exigence fait d'ailleurs partie de la norme Codex 13-1981, tout comme anciennement de la norme CAC/RS 13-1969. Ce pourcentage est généralement reconnu et d'application courante tant au niveau du commerce de tomates en conserve que des régulateurs. Les États-Unis n'ont pas eu connaissance à ce jour de la moindre plainte émanant de consommateurs ou de l'industrie quant à l'application de cette disposition et s'inquiètent des répercussions potentiellement néfastes sur le commerce des tomates en conserve que pourrait entraîner certains changements.

#### Section 7.1.4.2

Les États-Unis recommandent, compte tenu qu'aucune nouvelle proposition n'a été faite au cours des six dernières années quant à la présente section dans le but de clarifier cette exigence de la présente norme, de maintenir le libellé entre crochets à titre de texte officiel de l'Avant-projet de norme.

### Section 8.1 NOM DU PRODUIT

Il est déclaré à la section 8.1.4 que les modes de présentation apparaissent à la section 2.4. Les États-Unis font remarquer que les modes de présentation apparaissent en fait à la section 2.3.

Il est déclaré à la section 8.1.5(a) que les renseignements concernant les « conserves compactes » peuvent être apposés sur l'étiquette si le récipient est conforme à la section 2.5.2. Les États-Unis font remarquer que la définition de « conserve compacte » apparaît à la section 2.4.1 et non à la section 2.5.2.

## URUGUAY

### 3.1.3 Autres ingrédients autorisés

c) Il y a ici une erreur de dénomination : au lieu de « agents acidifiants », il faudrait mettre « édulcorants ».

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

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

### 3.2.4 Acceptation des lots

Dans la section 3.2.5 b), au lieu de 3.2.4, il faudrait mettre 3.2.3.3.

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

8.3 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

### 1. CHAMP D'APPLICATION

« La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous et lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration ou le reconditionnement si nécessaire. Elle s'applique également au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. **Les dispositions de cette norme s'appliquent également aux tomates en conserve aromatisées ou assaisonnées au moyen de légumes naturels (oignon, poivron, piment, céleri ou tout autre produit approuvé par les autorités sanitaires compétentes), dont la quantité ne peut excéder 10 % m/m du produit.** »

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La dénomination **TOMATES EN CONSERVE** désigne :

Le fruit frais et sain de *Lycopersicon esculentum* (P.Mill), d'une texture consistante, mûr, lavé, ébouillanté, pelé ou non, dont on a enlevé le pédoncule, avec ou sans ajout de sel et/ou sucre et condiments, conditionné dans son propre jus et soumis, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique approprié destiné à en empêcher la détérioration.

#### 2.3 MODES DE PRESENTATION

2.3.2 **Non entières** (Morceaux) : tomates **COUPÉES** en morceaux qui peuvent être de forme régulière ou irrégulière.

Le mode de présentation des tomates en morceaux sera précisé selon le type de **COUPAGE**.

(d) Pulpe, **TOMATES CONCASSÉES** : tomates concassées, broyées ou triturées selon le cas. **LES NORMES DU VENEZUELA NE COMPORTENT PAS DE CATÉGORIES POUR CE TYPE DE PRODUIT.**

Tout autre mode de présentation devrait être autorisé ...

#### 2.4 TYPES D'EMBALLAGES

**2.4.1 Conserve compacte : ÉTANT DONNÉ QUE CET EMBALLAGE EST CELUI QUI NE REQUIERT AUCUN MILIEU DE COUVERTURE, IL FAUDRAIT SPÉCIFIER S'IL CONTIENDRA DE LA PULPE DE TOMATES OU DES TOMATES CONCASSÉES.**

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ.

### 3.1 COMPOSITION

#### 3.1.3. Autres ingrédients autorisés

(a) Épices, plantes aromatiques (comme les feuilles de basilic) et extraits naturels de ces produits et condiments ; **oignon, poivron, piment, céleri ou tout autre produit approuvé par les autorités sanitaires compétentes**, à l'exception des condiments de tomate ;

(c) Lorsque des agents acidifiants sont employés, des **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

### 3.2.1 Définition des défauts et autres termes utilisés à la section 3.2

3.2.1.1 Entière ou quasi entière : une tomate de n'importe quel calibre dont le **CONTOUR** n'est pas matériellement modifié par **COUPAGE** ;...

### 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 **de consistance ferme**, chaque récipient pouvant toutefois contenir une unité qui ne serait pas entière.

### 3.2.3 Défauts et tolérances

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

Entières pelées : au maximum une surface totale de **(15)** cm<sup>2</sup> par kg de contenu total.

### 3.2.3.2 Malformations

Au maximum une surface totale de 3,5 cm<sup>2</sup> par kg de contenu total **EXEMPTÉ DE MALFORMATIONS.**

### 3.2.3.3 Numération des moisissures

Le lot de tomates en conserve, conditionnées avec ou sans jus, 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%. **Filaments de moisissure (hyphas) : maximum 20% de champs positifs et conformité aux exigences commerciales de stérilité.**

### 3.2.3.4 pH

Le niveau maximum de pH doit être de **4,2**.

### 3.2.4. Classification des **PRODUITS** défectueux

Les **PRODUITS** qui ne répondent pas aux exigences....

### 3.2.2 Acceptation des lots

**Le paragraphe** « Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail » **DEVRAIT ETRE SUPPRIMÉ** ; en effet, les produits destinés à la vente en gros devraient être conformes à ce qui est établi dans la norme, puisque seul le conditionnement est différent (récipients pour professionnels ou récipients d'une contenance supérieure à un gallon), pas le traitement.

## 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, 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.*

### 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 » ne dépasse pas 0,08 % (**0,03 %**), et que la teneur en ions calcium du produit fini pour le mode de présentation « entières » ne dépasse pas 0,045 % (**0,03 %**).

**Une concentration minimale de sels de calcium rend le produit fini plus acceptable en le raffermissant. Le Venezuela suggère que le contenu en ions calcium du produit fini (tomates entières et non entières) ne dépasse pas 0,03 %, car l'usage de concentrations plus élevées permettrait d'employer des tomates trop mûres pour fabriquer ce produit.**

## 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 DÉCRITES À LA SECTION 2.2 :**

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

## 7. POIDS ET MESURES

### 7.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Il faudrait expliquer ce qu'on entend par récipients souples, en spécifiant s'il s'agit de sacs, de bouteilles en matières résineuses différentes, etc.

#### 7.1.4. Poids égoutté minimal

7.1.4.1. Le poids égoutté du produit ne devrait pas être inférieur à 50 % (**80 %**) du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient clos une fois entièrement rempli.

## 8. ÉTIQUETAGE

### 8.1 NOM DU PRODUIT

#### 8.1.1 Le nom du produit doit être :

(a) **TOMATES NON ENTIÈRES OU EN MORCEAUX**, pour les autres modes de présentation.

(d) **TOMATES AROMATISÉES OU ASSAISONNÉES**. Tomates entières ou en morceaux auxquelles on a ajouté des légumes naturels, tels que : oignon, poivron, piment, céleri ou tout autre produit approuvé par les autorités sanitaires compétentes, dont la quantité ne peut excéder 10 % m/m de produit.

8.1.4 et 8.1.5 **PAS APPLICABLES AU VENEZUELA, TOUS LES PRODUITS DEFINIS DANS CETTE NORME ETANT VENDUS DANS UN LIQUIDE DE COUVERTURE.**

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

DISPOSITION	CONCENTRATION	MÉTHODE	PRINCIPE
REPLISSAGE DES RÉCIPIENTS (VOLUME OCCUPÉ ; EXPRIMÉ EN % vol.	Minimum 90 %	DÉTERMINATION DU VOLUME OCCUPÉ PAR LE PRODUIT	PESÉE
VIDE, EXPRIMÉ EN mmHg	Minimum 150	DÉTERMINATION DU VIDE	
POIDS ÉGOUTTÉ. EXPRIMÉ EN %	Minimum 80 %	DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ	PESÉE
POIDS ÉGOUTTÉ. EXPRIMÉ EN %	Minimum 80 %	DÉTERMINATION DU POIDS ÉGOUTTÉ	PESÉE
NUMÉRATION DES MOISSURES	HYPHAS DES MOISSURES Max. de 20 % de champs positifs	DETERMINATION DE L'HYPHAS DES MOISSURES « MÉTHODE DE HOWARD »	
pH	ÉGAL OU INFÉRIEUR À 4,2	DÉTERMINATION DU PH (ACIDITÉ IONIQUE)	POTENTIOMÉTRIE

### CONSEIL MONDIAL DE LA TOMATE TRAITEE (CMTT)

#### 2.1 DEFINITION DU PRODUIT

Le CMTT a convenu que la mention entre crochets (c) devait être intégrée à la version finale de la norme.

#### 3.1.3 Autres ingrédients autorisés

Le CMTT a convenu que la mention entre crochets devait être intégrée à la version finale de la norme.

#### 3.2.3.3 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, 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 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 965.90.

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

#### 3.2.3.4 pH

Le CMTT appuie le libellé actuel stipulant que le pH doit être inférieur à 4,5.

#### 7.1.4.1 Poids égoutté minimal

Le CMTT a convenu à l'unanimité de 50 % pour le poids égoutté minimal. Cette valeur de 50 % a été adoptée par les délégations italienne, française, grecque, portugaise et espagnole, en dépit de la législation européenne actuelle qui fixe ce seuil à 56 %.

#### 8.1.5 Étiquetage

Le CMTT a convenu que la mention entre crochets devait être intégrée à la version finale de la norme.