

## NORME CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS (CODEX STAN 57-1981)

### 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit tel qu'il est défini à la section 2 ci-dessous, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle s'applique également au produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure. Elle exclut les produits qui contiennent des graines et peaux tels que « **tomates pour pizza** » et autres produits « **présentation maison** » ainsi que les produits communément connus sous le nom de sauce tomate, sauce chili, ketchup ou autres produits semblables qui sont fortement assaisonnés, dont le degré de concentration varie et qui contiennent des ingrédients caractérisant tels que poivrons, oignons, vinaigre, etc., en quantités suffisantes pour changer d'une manière appréciable la saveur, l'arôme et le goût de la composante tomate.

### 2 DESCRIPTION

#### 2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

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

- (a) préparé par concentration du liquide<sup>1</sup>, ou de la pulpe, extrait de tomates substantiellement saines, mûres et rouges (*Lycopersicon esculentum* P. Mill), filtrées ou préparées de toute autre façon, de manière que le produit fini soit débarrassé des peaux et pépins, ainsi que des autres parties dures ou gros morceaux; et
- (b) conservé par des procédés physiques.

La teneur minimale<sup>2</sup> en matière sèche soluble naturelle totale doit être de 7% ou plus, mais non déshydratée sous forme de poudre sèche ou de flocons.

#### 2.2 DÉNOMINATION DES PRODUITS

Un concentré de tomates pourra être désignée sous l'appellation de « Purée de tomates » ou « Concentré de tomate » lorsqu'il satisfait aux exigences suivantes:

2.2.1 « **Purée de tomate** » - Concentré de tomates qui contient au minimum 7% mais au maximum 24% de matière sèche soluble naturelle totale.

2.2.2 « **Concentré de tomate** » - Concentré de tomates qui contient 24% ou plus de matière sèche soluble naturelle totale.

### 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 COMPOSITION

##### 3.1.1 Ingrédients de base

Concentré de tomates traité tel que défini à la section 2.1.

##### 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- (a) Sel (chlorure de sodium) conformément à la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985);
- (b) Épices et herbes aromatiques (comme les feuilles de basilic, etc.) et leurs extraits naturels;
- (c) Jus de citron (concentré ou non concentré) utilisé à titre d'acidifiant; et
- (d) Eau.

<sup>1</sup> Pour la présente norme, le terme « liquide » ne représente pas le jus de fruits (y compris le jus de tomate), tel que défini dans la Norme générale du Codex pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005).

<sup>2</sup> La mesure des concentrations se fait sur le produit sans sel ajouté.

## 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

Les concentrés de tomates traités doivent présenter une bonne saveur, une bonne odeur, une couleur rouge assez prononcée et une texture homogène (répartie également), caractéristiques du produit.

### 3.2.1 Définition des défauts

Les concentrés de tomates traités doivent être préparés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) à partir de matières et selon des méthodes telles que le produit soit substantiellement exempt de matières végétales étrangères ou substances similaires inadmissibles et presque exempt d'impuretés minérales.

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

- (a) le produit est presque exempt de peaux de tomate inadmissibles;
- (b) le produit est presque exempt de pépins ou de fragments de pépins;
- (c) la présence de toute matière végétale étrangère autre que la peau et les pépins et autre que ceux utilisées comme assaisonnements ne peuvent être détectés à l'œil nu et peuvent seulement être vus au microscope; et
- (d) le produit est presque exempt de taches foncées ou de particules en forme d'écaille.

### 3.2.2 Défauts et tolérances

#### 3.2.2.1 Impuretés minérales<sup>3</sup>

La teneur en impuretés minérales ne dépasse pas 0,1% de la matière sèche soluble naturelle totale.

#### 3.2.2.2 Acide lactique

La teneur (totale) en acide lactique (total) ne dépasse pas 1% de la matière sèche soluble naturelle totale.

#### 3.2.2.3 Numération des moisissures

La numération des moisissures pour les concentrés de tomates se fera conformément à la législation du pays de vente au détail.

#### 3.2.2.4 pH

Le pH doit être inférieur à 4,6.

## 3.3 CLASSIFICATION DES UNITÉS « DÉFECTUEUSES »

Tout récipient qui ne répond pas aux exigences concernant la matière sèche soluble naturelle totale stipulées à la section 2.2 et/ou à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

## 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

- (a) le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et
- (b) les tolérances maximales pour la numération des moisissures ne sont pas dépassées (voir la section 3.2.2.3).

Ces critères d'acceptation ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

<sup>3</sup> Sable, sol et autres impuretés non solubles dans l'acide chlorhydrique.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate monosodique	
331(iii)	Citrate trisodique	
332(i)	Citrate monopotassique	
332(iii)	Citrate tripotassique	
333	Citrates de calcium	

## 5 CONTAMINANTS

### 5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

5.1.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.1.2 En raison de la concentration du produit, la détermination des limites maximales de résidus de pesticides doit prendre en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle totale, la valeur de référence étant de 4,5% pour les fruits frais.

### 5.2 AUTRES CONTAMINANTS

5.2.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit satisfaire aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2.2 En raison de la concentration du produit, la détermination des limites maximales de contaminants doit prendre en compte la teneur en matière sèche soluble naturelle totale, la valeur de référence étant de 4,5% pour les fruits frais.

## 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts 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) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent 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<sup>4</sup>

### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit qui ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) 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 une fois complètement rempli et fermé.

#### 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 doit être considéré comme « défectueux ».

<sup>4</sup> Les dispositions de la présente section ne s'appliquent pas aux récipients non destinés à la vente au détail.

### 7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

## 8 ÉTIQUETAGE

8.1 Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 8.2 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être:

- (a) « Purée de tomate » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle totale est égale ou supérieure à 7% (minimum) mais inférieure à 24%;
- (b) « Concentré de tomate » pour un produit dont la concentration en matière sèche soluble naturelle totale est égale ou supérieure à 24%; ou
- (c) Un autre dénomination utilisé habituellement par un pays accompagnée d'une déclaration du pourcentage en matière sèche soluble naturelle totale;
- (d) Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X », comme il convient.

### 8.3 DÉCLARATION DU POURCENTAGE DE MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE NATURELLE TOTALE

Le pourcentage de matière sèche peut être déclaré sur l'étiquette par l'un des deux moyens suivants:

- (a) le pourcentage minimal de matière sèche soluble naturelle totale (par ex. « Matière sèche – minimum 20% »);
- (b) un écart ne dépassant pas 2% de la matière sèche soluble naturelle totale (par ex. « Matière sèche – 20% à 22% »).

### 8.4 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
Contenu des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesée	I
Acide lactique	EN 2631:1999	Analyse enzymatique	II

DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	TYPE
Impuretés minérales (sable)	AOAC 971.33 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Gravimétrie	I
Dénombrement des moisissures	AOAC 965.41	Dénombrement des moisissures Howard	I
pH	NMKL 179:2005	Potentiométrie	II
	AOAC 981.12		III
Chlorure de sodium	ISO 3634:1979 chlorure exprimé sous forme de chlorure de sodium (Méthode générale du Codex)	Potentiométrie	III
Matière sèche soluble de tomate	AOAC 970.59	Réfractométrie	I

**DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS**  
(CAC/RM 46-1972<sup>5</sup>)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente méthode s'applique aux récipients de verre<sup>6</sup>.

**2. DEFINITION**

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

**3. MODE OPERATOIRE**

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

**4. CALCUL ET EXPRESSION DES RESULTATS**

Soustraire le poids obtenu en 3.2.2 du poids obtenu en 3.2.3. la différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

<sup>5</sup> Tel qu'amendé par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, ALINORM 03/23, Annexe VI-H.

<sup>6</sup> Pour la détermination de la capacité en eau des récipients métalliques la méthode de référence est la Norme ISO 90.1:1986.