

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	CONSERVES DE SAUCES TOMATES	DECISION N° 76 Décembre 2019 Mise à jour : Indice b
---	------------------------------------	--

PRÉAMBULE

Pour les besoins du présent code d'usages, la réglementation en vigueur s'applique, notamment les références réglementaires suivantes :

- *Règlement n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.*
- *Règlement n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.*
- *Règlement n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires.*

Titre I - DÉFINITIONS

Article 1

Les conserves alimentaires, dénommées « Sauces tomates », définies ci-après, doivent être préparées à partir de :

- a) Fruits frais, sains et mûrs, de *Solanum lycopersicum* L.,
- b) Et/ou conserves de tomates,
- c) Et/ou conserves de purée de tomates.

Avec addition obligatoire de l'un, au moins, des constituants suivants :

- a) Matières grasses,
- b) Viandes,
- c) Légumes.

Le produit peut également comporter des ingrédients autorisés nécessaires à sa recette comme des texturants (la teneur de la totalité des texturants ne devra pas excéder 3,5%).

Article 2

Les dénominations « Sauce tomate », « Sauce aux tomates fraîches » seront réservées aux produits conformes aux prescriptions de la présente décision.

Dans le cas où, à la mise en œuvre, la sauce ne comporte, avec les autres ingrédients prévus à l'article 1, que des tomates fraîches (et non d'éléments provenant de tomate appertisées et/ou de conserves de tomates et/ou de conserves de purées de tomates), le produit pourra être qualifié « ... aux tomates fraîches ».

La dénomination « aux tomates fraîches » est réservée aux produits issus de tomates n'ayant subi qu'un seul traitement thermique final de stabilisation et dont la durée du processus de transformation n'a pas dépassé 24h (début broyage tomate à produit fini). Une conservation en froid positif est possible durant ces 24h.

Tout mode de préparation de type particulier peut être indiqué sur l'étiquetage, par une mention appropriée telle que par exemple « à la bolognaise », etc... Ces mentions demeurent licites dans la mesure où elles se réfèrent soit à la composition du produit, soit à des usages culinaires bien établis.

Titre II - SPÉCIFICATIONS

A - Caractéristiques des matières premières

Article 3

a) Tomates fraîches.

Les tomates utilisées à la préparation des produits visés à la présente décision doivent être fraîches, saines, en bon état et avoir atteint un état de maturité convenable.

Elles doivent subir, au préalable, un triage, un lavage et si nécessaire un parage convenable. Les tomates peuvent être chauffées pour les besoins du procédé de fabrication.

b) Conserves de tomates .

Les conserves de tomates employées à la préparation des conserves de sauces tomates doivent satisfaire aux caractéristiques spécifiées par la décision 80 – Conserves de tomates¹.

c) Conserves de purées de tomates.

Les conserves de purées de tomates employées à la préparation des conserves de sauces tomates doivent satisfaire aux caractéristiques spécifiées dans la décision 8 – Conserves de purée de tomates².

B - Caractéristiques générales

Article 4

Le poids net minimal de produit, constaté à l'ouverture d'un récipient (boîtes métalliques et bocaux en verre), doit correspondre à 90% de la capacité, exprimée en masse d'eau, dudit récipient.

Pour les autres types d'emballage autres que les boîtes métalliques et les bocaux en verre (emballages souples, ...), le taux de remplissage devra se rapprocher le plus possible des 90% et être conforme à ce qu'il est techniquement possible de mettre en œuvre en fonction du conditionnement choisi.

Titre III - CARACTERES DE QUALITE

Article 5

Les conserves de « Sauces tomates » doivent présenter les caractères minima suivants :

a) Indice réfractométrique ³ supérieur ou égal à 8,

b) L'aspect, l'odeur, la saveur de la sauce, doivent être ceux d'un produit bien préparé, correctement épicé, judicieusement aromatisé,

c) Le produit doit être exempt d'odeur, de saveur et de coloration anormales.

Unités défectueuses :

Un préemballage est considéré comme défectueux, si l'un des critères mentionnés dans cette décision n'est pas respecté.

Titre IV - MÉTHODES D'EXAMEN

Article 6

Les prélèvements d'échantillons et l'appréciation des différents caractères, visés par la présente décision, seront effectués selon les méthodes prescrites par les Autorités chargées du contrôle.

Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination du poids net total et l'appréciation des caractères de qualité, les méthodes à suivre sont celles indiquées en annexe.

¹ Les conditionnements peuvent être différents de ceux mentionnés dans la décision 80, exemple : poche ou fût aseptique.

² Les conditionnements peuvent être différents de ceux mentionnés dans la décision 8, exemple : poche ou fût aseptique.

³ Indice réfractométrique sur sauce non mixée.

ANNEXES

Mode opératoire à suivre pour l'examen des Conserves de Sauces tomates

1. DETERMINATION DU POIDS NET TOTAL (PNT)

Peser le récipient plein soit P cette masse.

Ouvrir le récipient, le vider de son contenu, le laver, le rincer, l'essuyer. Le peser vide avec son couvercle, soit p la masse obtenue (récipient vide).

Le poids net total est donné par la relation $PNT = P - p$.

Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0.5 g.

2. DETERMINATION DE L'INDICE REFRACTOMETRIQUE

La mesure est effectuée sur un échantillon de sauce non mixée après équilibre.
Le produit est mélangé avec soin avant d'effectuer la mesure.

Amener si nécessaire la température de l'échantillon à $20^{\circ} \text{C} \pm 0.5^{\circ} \text{C}$ avant d'effectuer la mesure en immergeant le récipient contenant la prise d'essai dans un bain à la température requise.

Procéder selon le règlement d'exécution (UE) no 974/2014 de la commission du 11 septembre 2014