

 CENTRE TECHNIQUE AGROALIMENTAIRE	CONSERVES DE TOMATES	DECISION N° 80 Décembre 2019 Mise à jour : Indice c
---	-----------------------------	--

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 – DÉFINITION

Article 1

Les conserves de tomates doivent être conformes aux critères ci-après et préparées à partir de variétés issues de *Solanum lycopersicum* L .

Les conserves de tomates sont constituées de tomates sous différents modes de présentation, avec addition ou non d'un liquide de couverture (jus de tomates ou purée de tomates) et avec addition facultative des ingrédients suivants : sel (chlorure de sodium), sucre (pour la pulpe de tomates), plantes aromatiques , épices, arômes, chlorure de calcium, acide citrique, jus (concentré) de citron et/ou des additifs tels que prévus dans le Règlement n° 1333-2008.

La mention « 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.

Titre II - DÉNOMINATION

Article 2

Les conserves de tomates sont dénommées selon leur mode de présentation et, le cas échéant, leur liquide de couverture.

Modes de présentation :

Les tomates des conserves de tomates peuvent être présentées sous des formes différentes auxquelles doivent correspondre les dénominations suivantes :

- 1) Tomates entières :
 - a) « Tomates entières non pelées » : tomates entières non pelées avec addition d'eau ou d'un liquide de couverture (tel que défini à l'article 1),
 - b) « Tomates entières pelées » : tomates entières pelées avec addition de liquide de couverture (tel que défini à l'article 1),
- 2) Tomates entières ou demi :

« Tomates pelées tassées » : tomates entières (ou coupées en deux) pelées tassées dans le récipient, sans addition de liquide de couverture,
- 3) Tomates en morceaux :
 - a) « Tomates non entières pelées » : tomates coupées selon différentes formes, en tranches (tomates coupées perpendiculairement à l'axe longitudinal en tranches d'épaisseur régulière), en quartiers (tomates coupées en quatre parties presque égales), en filets avec addition de liquide de couverture (tel que défini à l'article 1),
 - b) « Tomates pelées concassées » : tomates non entières, pelées, conditionnées dans le récipient, sans addition de liquide de couverture. Lorsque les morceaux des « Tomates pelées concassées » sont découpés à une dimension inférieure à 9 mm, elles peuvent être qualifiées de « fines »
 - c) « Pulpe de tomates » : tomates non entières pelées coupées en morceaux de taille supérieure ou égale à 6mm, éventuellement en dés ou en cubes, mis en œuvre dans une purée de tomates ou dans un jus de tomates, dans ce dernier cas la dénomination sera « pulpe de tomates au jus ». Lorsque les morceaux mis en œuvre dans la « Pulpe de tomates » sont découpés à une dimension inférieure à 9 mm, elle peut être qualifiée de « fine »

Liquides de couverture :

La dénomination « à la purée de tomates » ou « au jus » est réservée aux conserves constituées de tomates et d'un liquide de couverture (purée ou jus de tomates) avec addition facultative d'un ou plusieurs des ingrédients prévus dans l'article 1.

Tout autre mode de préparation du produit est admis à condition :

- qu'il soit suffisamment différent des modes de préparation exposés dans la présente décision,
- qu'il satisfasse à toutes les autres exigences de la présente décision,
- qu'il soit décrit de façon appropriée sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur.

Titre III - SPÉCIFICATIONS**A - Caractéristiques des matières premières***Article 3*

- a) Les tomates utilisées à la préparation des produits cités dans les modes de présentation de l'article 2 hors « pulpe de tomates » doivent être fraîches, saines, en bon état et avoir atteint un développement convenable. Elles doivent subir au préalable un triage, un lavage et si nécessaire un parage convenable.
- b) Les matières premières utilisées pour la préparation des pulpes de tomates citées dans les modes de présentation de l'article 2 peuvent être soit en conformité avec celles de l'article 3 a), soit être préparées à partir de conserves de purée de tomates.
- c) Les purées de tomates éventuellement utilisées doivent satisfaire aux caractéristiques spécifiées dans la décision 8 - Conserves de purée de tomates ¹.

B - Caractéristiques générales du produit*Article 4*

Les quantités nominales nettes et nettes égouttées pour les conserves définies au Titre I de la présente décision et pour les récipients les plus usités doivent correspondre au minimum aux indications du tableau ci-après :

Capacité nominale en ml	Taux de Remplissage (% par rapport à la capacité du récipient exprimé en masse d'eau)	Récipients en métal						Récipients en verre			
		212	425	850	2650	3100	4250	370	580	720	850
Poids net total pour tous produits (grammes)	90%	190	380	765	2385	2790	3825	315	500	630	745
Poids net égoutté uniquement pour les produits suivants (grammes) :	56%	115	235	475	1480	1735	2380	195	310	390	465
• Tomates entières non pelées											
• Tomates entières pelées											
• Tomates non entières pelées											

Dans le cas de récipient de capacité non prévue dans le tableau ci-dessus, le poids net total et le poids net égoutté sont calculés en fonction de la capacité nominale sur la base du taux de remplissage indiqué dans le tableau ci-dessus. Les valeurs obtenues sont arrondies à la plus proche valeur inférieure multiple de 5 grammes.

Pour les récipients en verre, la capacité nominale est réduite de 20 ml avant calcul.

Pour les autres types d'emballage (briques, emballages souples, ...), le taux de remplissage devra se rapprocher le plus possible du tableau et être conforme à ce qu'il est techniquement possible de mettre en œuvre en fonction du conditionnement choisi.

¹ Les conditionnements peuvent être différents de ceux mentionnés dans la décision 8, exemple : poche ou fût aseptique.

En ce qui concerne le contrôle des quantités nettes et nettes égouttées, il est fait appel, par les Agents qui en sont chargés, aux méthodes de contrôle statistiques des préemballages définies par la réglementation en vigueur.²
Le contrôle métrologique de la quantité nette égouttée est effectué conformément aux modalités prévues pour le contrôle de la quantité nette, seules les erreurs en moins étant doublées.³

Titre IV - CARACTERES DE QUALITÉ

Article 5

A - Caractères normaux

Les conserves visées par la présente décision doivent en outre présenter les caractères ci-après :

- Saveur et odeur franches et caractéristiques,
- Absence de toute saveur ou odeur étrangère,
- Autres critères de conformités indiqués dans le tableau ci-après :

CARACTERES	PRESENTATION	CARACTERES DE QUALITE
<u>Tenue</u> : Les tomates doivent avoir conservé leur intégrité ou ne pas présenter de lésions modifiant la forme ou le volume du fruit.	Tomates entières pelées Tomates entières non pelées	65% minimum en nombre de tomates intègres
<u>Lésions ou tâches superficielles</u> ayant entamé la chair de telle sorte qu'elles contrastent nettement par leur couleur ou leur texture avec le tissu normal de la tomate et qui auraient donc dû être éliminées au cours de la transformation.	Tomates entières non pelées Tomates entières pelées Tomates pelées tassées Tomates pelées concassées	3,5 cm ² maximum/ kg de poids net
<u>Présence de peaux</u> : Peaux qui adhèrent à la chair des tomates et peaux qui se trouvent détachées dans le récipient	Tomates entières pelées Tomates pelées tassées	60 cm ² maximum/ kg de poids net
	Tomates non-entières pelées Tomates pelées concassées Pulpe de tomates	125 cm ² maximum/ kg de poids net
<u>Résidu sec réfractométrique</u> du liquide de couverture stabilisé (sel déduit)	Pulpe de tomates et tomates au jus	Supérieur à 4%
	Pulpe de tomates et tomates à la purée de tomates	Supérieur à 6%
<u>Proportion de morceaux</u>	Pulpe de tomates	60% minimum du poids net (Méthodologie décrite en annexe 3)

² Le guide de bonnes pratiques concernant les modalités du contrôle métrologique interne à réaliser par les emplisseurs et importateurs de produits emballés (DGCCRF, 2014) donne des informations sur la réalisation des auto-contrôles métrologiques.

³ Toutes les masses sont déterminées avec une précision de 0.5 g.

B – Analyse complémentaire

Analyse facultative recommandée (sur le produit fini) pour vérifier si besoin la qualité de la matière première :

<u>Moisissures</u> : Dénombrement dans les tomates et le liquide de couverture (Méthode de Howard sur produit fini)	Tomates entières non pelées Tomates entières pelées Tomates pelées tassées Tomates pelées concassées	Moins de 50% de champs positifs
	Pulpe de tomates	Moins de 60% de champs positifs

C - Unités défectueuses

Un préemballage est considéré comme défectueux, si l'un des critères mentionnés à l'article 5-A n'est pas respecté.

Titre V - MÉTHODE D'EXAMEN*Article 6*

Il est précisé qu'en ce qui concerne la détermination de la masse du produit égoutté (PNE) et l'appréciation des caractères de qualité, les méthodes à suivre sont celles indiquées en ANNEXE.

ANNEXES

Mode opératoire à suivre pour l'examen des conserves de tomates

1. DÉTERMINATION DES QUANTITÉS NETTES ET NETTES EGOUTTÉES DES CONSERVES DE TOMATES APPERTISÉES

Peser le récipient avant ouverture (Pb), l'ouvrir, verser le contenu sur un tamis plat à mailles carrées de 2,5 mm (épaisseur du fil 0,85 mm selon norme ISO 3310/1) préalablement pesé (Pe1 = la masse du tamis). Le diamètre de ce tamis sera de 20 cm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et de 30 cm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage. Egoutter 2 minutes à partir du moment où le produit est sur le tamis.

Peser le tamis et son contenu (Pe 2).

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher puis les peser (Pr).

Le poids net = Pb - Pr

Le poids net égoutté = Pe2 - Pe1

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

2. DÉTERMINATION DE L'INDICE RÉFRACTOMETRIQUE

La mesure est effectuée sur un échantillon de liquide de couverture stabilisé. Le produit est mélangé avec soin avant d'effectuer la mesure.

Amener si nécessaire la température de l'échantillon à 20° C ± 0.5°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

Pour la déduction du taux de sel procéder comme dans la décision 8.

3. DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DE MORCEAUX DANS LA PULPE DE TOMATES

Peser le récipient avant ouverture.

Après ouverture, verser le contenu sur un tamis de 20 cm de diamètre, à mailles carrées de 2,5 mm pour les récipients de capacité inférieure ou égale à 850 ml et sur un tamis de 30 cm de diamètre à mailles carrées de 2,5 mm pour les récipients de capacité supérieure à 850 ml.

Incliner le tamis d'environ 20° par rapport à l'horizontale pour faciliter l'égouttage. Egoutter 2 mn.

Peser les morceaux.

Rincer le récipient vide et son couvercle, les sécher, les peser.

Calculer le rapport entre la masse nette totale et la masse de morceaux.

4. DÉNOMBREMENT DES MOISSURES (MÉTHODE DE HOWARD)

Cette analyse est facultative, elle est recommandée en cas de doute sur la maîtrise de la qualité des matières premières.

Appareillage :

Cellule de Howard - Constituée par une lame portant un disque sur lequel on fait l'étalement et 2 supports sur lesquels repose la lamelle.

Microscope - Un microscope dont la combinaison « objectif oculaire » permet d'obtenir un champ d'un diamètre apparent de 1,383mm de diamètre. Par exemple, avec un microscope Stiasnie, oculaire composé n°4 et objectif n°4, il suffit de mettre le tube à la division 19,35 ; avec un microscope Nachet oculaire n°12 et objectif n°7, le tube sera placé à la division 19.

L'examen se fait de préférence en lumière de jour en retirant le condensateur et en prenant le miroir plan.

Préparation de l'échantillon :

Nettoyage de la cellule :

Afin d'obtenir une préparation ayant exactement 0,10mm d'épaisseur, il est nécessaire que la cellule et la lamelle soient parfaitement propres : bien laver, essuyer, s'assurer de la présence d'anneaux de Newton (irisation entre la lame et les supports de la cellule).

La substance :

Le produit à examiner doit présenter un indice de réfraction compris entre 1,3447 et 1,3460 à 20°C (8,5 et 9 du réfractomètre à tomates). Il doit être rendu homogène. Quand ça sera nécessaire de le diluer par apport d'eau distillée, on s'assurera que le mélange présente une homogénéité parfaite.

Mode opératoire :

Prélever une parcelle de purée et l'étaler au centre du disque. Il faut qu'une fois la lamelle posée, il n'y ait ni bulle d'air ni substance débordant du disque.

Mise au point du microscope.

Régler le microscope en se servant du tube coulissant, de façon qu'en ayant posé une lame portant une graduation micrométrique sur la platine du microscope (micromètre objectif), on obtienne le champ de 1,382mm de diamètre.

Numération :

On compte non pas le nombre de filaments mais le pourcentage de champs positifs par rapport au nombre de champs examinés.

Sont considérés comme champs positifs, les champs contenant des moisissures dont la somme des longueurs de 3 filaments est égale ou supérieure à 1/6 du diamètre du champ. Pour évaluer la longueur des filaments, on peut avoir recours à un disque micrométrique inséré dans l'oculaire du microscope qui divise le champ en carrés dont la longueur de chaque côté représente le 1/6 du diamètre du champ.

Il faut parcourir toute la préparation en laissant entre 2 champs examinés, la valeur d'un champ, jusqu'à ce qu'on ait examiné 5 fois 5 champs (25 champs).

Faire la numération sur quatre préparations successives.

Noter sur une feuille de papier les champs positifs ou négatifs.