

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1340-21 du 8 chaoual 1442 (20 mai 2021) fixant les dénominations et les caractéristiques des conserves de tomates.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME, DU DÉVELOPPEMENT RURAL ET DES EAUX ET FORÊTS,

Vu le décret n°2-20-422 du 10 rabii II 1442 (26 novembre 2020) relatif à la qualité et à la sécurité sanitaire des conserves et semi-conserves végétales commercialisées, notamment son article 3 ;

Vu le décret n°2-12-389 du 11 joumada II 1434 (22 avril 2013) fixant les conditions et les modalités d'étiquetage des produits alimentaires, tel que modifié et complété,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Le présent arrêté a pour objet de fixer, conformément aux dispositions de l'article 3 du décret susvisé n°2-20-422, les dénominations et les caractéristiques des conserves de tomates définies à l'article 2 ci-dessous.

ART. 2. – Les conserves de tomates comprennent :

- « Concentré de tomate » : le produit obtenu par concentration du liquide ou de la pulpe, extrait de tomates fraîches, saines et mûres (*Lycopersicon esculentum* P. Mill), filtrées ou préparées de manière que ce produit soit débarrassé des peaux et pépins ainsi que des autres parties dures ou des morceaux de tomates. Sa teneur en matière sèche (sel déduit) doit être de 28% au minimum ;
- « Purée de tomate » : le produit obtenu par concentration du liquide ou de la pulpe, extrait de tomates fraîches, saines et mûres (*Lycopersicon esculentum* P. Mill), filtrées ou préparées de manière que ce produit soit débarrassé des peaux et pépins ainsi que des autres parties dures ou des morceaux de tomates. Sa teneur en matière sèche (sel déduit) doit être entre un minimum de 7 % et un maximum de 28% ;
- « Tomate en conserve » : le produit préparé à partir de tomates fraîches, saines et mûres (*Lycopersicon esculentum* P. Mill), conditionné avec ou sans liquide de couverture et traité par la chaleur avant ou après le conditionnement dans un récipient hermétique.

ART. 3. – Le concentré de tomates et la purée de tomates doivent répondre aux caractéristiques physico-chimiques fixées à l'annexe au présent arrêté.

La dénomination de ces produits peut être accompagnée des qualificatifs « Extra » ou « Courante ».

ART. 4. – Les tomates en conserves sont dénommées « Tomates », « Tomates pelées » ou « Tomates non pelées ».

Elles peuvent être présentées pour la commercialisation : « Entières » ou « Non Entières ».

Pour les tomates non entières, le mode de présentation doit être précisé comme suit :

- « En dés » : pour les tomates découpées en cubes ;
- « En tranches » : pour les tomates coupées en tranches d'épaisseur régulière perpendiculairement à l'axe longitudinal ;
- « En quartiers » : pour les tomates coupées en quatre ;
- « Concassées » ou « en morceaux » : pour les tomates concassées ou broyées.

ART. 5. – Pour les tomates en conserve :

1) les milieux de couverture ci-après peuvent être utilisés :

- Tout liquide provenant de tomates mûres, de matières résiduelles issues de la préparation de tomates en conserve ou en diluant des concentrés de tomates ;
- Eau potable : seulement pour les tomates en conserve non pelées.

2) les ingrédients suivants peuvent être ajoutés :

- les épices, les plantes aromatiques, les extraits naturels de ces produits et les assaisonnements, à l'exception des arômes de tomate ;
- le sel (chlorure de sodium) conformément à la réglementation en vigueur ;
- les sucres, tels que définis par la réglementation en vigueur lorsque des agents acidifiants sont ajoutés.

ART. 6. – Les tomates en conserve ne doivent pas :

1) Contenir les pédoncules et les calices des tomates ainsi que si nécessaire, le cœur, ni toute autre matière autre que celle mentionnée à l'article 5 ci-dessus.

2) Dépasse les limites de défauts indiquées ci-après :

- Présence de peaux : au maximum une surface totale de 30 cm² par kg de contenu total pour les tomates « pelées » et « entières » ;
- Malformations : au maximum une surface totale de 3,5 cm² par kg de contenu total.

ART. 7. – L'étiquetage des conserves de tomates doit être fait conformément aux dispositions du décret susvisé n°2-12-389 et comporter en outre, selon le cas, les mentions suivantes :

1) Pour le concentré de tomate et la purée de tomates : le pourcentage de la matière sèche ;

2) Pour les tomates en conserve :

- « Tomates » suivi de l'un des modes de présentation suivants : « En dés », « En tranches », « En quartiers » ou « Concassées ou en morceaux » ;
- « Tomates pelées » ou « tomates pelées entières » si la peau a été enlevée ;
- « Tomates non pelées » si la peau n'a pas été enlevée ;
- « Aromatisé avec ... », si un ingrédient mentionné à l'article 5 ci-dessus a été ajouté et modifie la saveur caractéristique du produit ;
- La teneur en sucre ajouté.

ART. 8. – Le présent arrêté prend effet à compter de la date de sa publication au « Bulletin officiel ».

Toutefois, les opérateurs concernés disposent d'un délai de neuf (9) mois à compter de ladite date de publication pour se conformer aux dispositions du présent arrêté.

ART. 9. – Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel*.

Rabat, le 8 chaoual 1442 (20 mai 2021).

AZIZ AKHANNOUCH.

*

* *

Annexe

à l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1340-21
du 8 chaoual 1442 (20 mai 2021) fixant les dénominations et les caractéristiques des conserves de tomates

*_*_*

Caractéristiques physico-chimiques du concentré de tomates et purée de tomates

Caractéristiques physico-chimiques	Qualité	
	Courante	Extra
Teneur minimale en sucre totaux (exprimé en sucre inverti) p.100 de résidu sec (sel déduit)	45	50
Acidité totale maximale (exprimé en acide citrique hydraté) p.100 de résidu sec (sel déduit)	10	8
Acidité volatile maximale (exprimée en acide acétique) p.100 de résidu sec (sel déduit)	1	0,5
Teneur maximale en impuretés minérales insolubles dans l'eau p.100 de résidu sec (sel déduit)	0,1	0,05
Teneur maximale en cuivre p.100 de résidu sec (sel déduit)	-	0,01
Chlores totaux	Max 1,4%	Max 1,4%
pH	< 4,5	< 4,5
Chlorure de sodium (sel)	≤ 5%	≤ 5%
Couleur : méthode colorimètre color-flex –humer	Min. 1,8	Min. 2,1