

## SOMMAIRE

Editorial	1
Veille réglementaire	2
Actualités	2
Recherche Appliquée	3
Veille Technologique	4
Nouveautés	4

## DANS CE NUMERO

**Nouvelle réglementation pour l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées**

**Une association des Centres Techniques Industriels**

**Effet des traitements thermiques et de l'écémage sur la stabilité des vitamines A, E, et D3 dans le lait**

**Nouveau procédé, plus écologique, de production de l'arôme de la vanille**

**La nouvelle édition de la norme ISO 9001 est parue en octobre 2008**



## Bulletin Mensuel d'Information Édité par le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire

ANNÉE 3, N°23

NOVEMBRE 2008

Aujourd'hui, l'huilerie tunisienne s'est affranchie de son caractère traditionnel grâce aux efforts de modernisation entrepris depuis deux décennies et qui se sont accentués durant les dernières années grâce à d'importants investissements dans les chaînes dites continues dans des cuves de stockage en inox de l'huile d'olive, dans l'aménagement des unités conformément aux exigences des bonnes pratiques d'hygiène.

Dans le cadre de la libéralisation de l'économie et du désengagement de l'Etat vis à vis des secteurs concurrentiels, la collecte d'huile d'olive et son exportation ont été libéralisées depuis mai 1994, et depuis 95% de nos exportations en huiles d'olive sont concentrées sur l'Italie et l'Espagne. Le reste (5%) est réparti entre les USA, la France, la Belgique, la Suisse, et autres, avec seulement 2 % des quantités d'huiles d'olive exportées sont conditionnées.

Dans un contexte de marché international fort concurrentiel, les préoccupations actuelles des producteurs et exportateurs sont multiples, tels que la problématique de l'étiquetage avec la réforme européenne qui se prépare, les signes collectifs de qualité, dont les Indications Géographiques, le consommateur et la valeur perçue de la notion de « pays d'origine » et de la « région d'origine »,...

Conscient de ses enjeux, l'Etat a mis en place plusieurs mesures pour permettre l'essor du secteur et la valorisation de l'huile d'olive tunisienne, tels que :

- ◆ l'augmentation du quota d'exportation vers l'UE
- ◆ possibilités au secteur privé de commercialiser sur le marché de l'UE, 4000 tonnes d'huiles d'olives conditionnées sous la désignation « biologique » et comportant l'origine tunisienne ;
- ◆ la suppression des taxes à l'exportation sur l'huile d'olive qui était supportée par les opérateurs privés.
- ◆ la mise en place d'un fonds de promotion de l'huile d'olive conditionnée
- ◆ L'organisation d'un concours national pour l'obtention du prix national pour la meilleure huile d'olive conditionnée
- ◆ La mise en place d'un label national de l'huile d'olive

Dans ce contexte et dans le même cadre, le Centre Technique de l'Agro Alimentaire, organise le 5 novembre 2008, un séminaire sur la « **Qualité Et Les Mécanismes Mis En Place Pour La Promotion De L'huile D'olive Conditionnée** » en vue de débattre avec les professionnels, des facteurs pouvant améliorer et promouvoir la qualité et par conséquent développer la compétitivité de l'huile d'olive conditionnée tunisienne.

Ce séminaire sera l'occasion de présenter à l'assistance :

- ▶ Les activités financées par le Fonds de la promotion de l'huile d'olive conditionnée (2006-2008)
- ▶ Le concours National de la meilleure huile d'olive conditionnée
- ▶ Le label national de l'huile d'olive tunisienne
- ▶ Les acquis de la recherche scientifique concernant la maîtrise et la promotion de la qualité de l'huile d'olive
- ▶ La promotion générique de l'huile d'olive tunisienne.

## NOUVELLE REGLEMENTATION POUR L'ETIQUETAGE ET LA PRESENTATION DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALEES

Vient de paraître un arrêté conjoint des ministres du Commerce et de l'Artisanat, de la Santé publique, de l'Industrie, de l'Energie et de Petites et moyennes entreprises, relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires préemballées (Jort du 9 septembre 2008).

Cet arrêté s'applique à l'étiquetage de toutes les denrées alimentaires préemballées destinées à la consommation, à la restauration collective ainsi qu'à certains aspects touchant à leur présentation et à la publicité faite à leur égard.

Il porte sur les mentions d'étiquetage obligatoire, les allégations y compris les allégations relatives aux aliments diététiques ou de régime et les allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales, ainsi que l'étiquetage nutritionnel de tous les aliments.

Dans son article 2 introductif, l'arrêté nous définit les termes techniques utilisés dans tout le texte

### Il renferme cinq chapitres et 92 articles:

**Le chapitre I**, se consacre aux principes généraux d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires préemballées et ses dispositions générales

quand à l'étiquetage et les modalités de sa réalisation, les différentes restrictions relatives à la présentation et la publicité. Ce chapitre stipule au niveau de son article 9, que la langue arabe doit être l'une des langues utilisées dans l'étiquetage approprié aux denrées alimentaires fabriquées localement ou importées.

Quant à l'étiquette proprement dite, elle doit, comporter les mentions obligatoires suivantes: la dénomination de vente, la liste des ingrédients, la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, la quantité nette, la date de fabrication, la date de durabilité minimale dans le cas des denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, ou la date limite de consommation, ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation et d'utilisation, le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, l'indication du lot, le lieu d'origine ou de provenance et le mode d'emploi.

**Le chapitre II** de cet arrêté, concerne l'étiquetage nutritionnel, l'arrêté nous le définit rend obligatoire la déclaration des éléments nutritifs pour les aliments faisant l'objet d'allégations nutritionnelles et facultative pour tous les autres aliments.

Dans le cas où la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, le texte rend

obligatoires les mentions suivantes : la valeur énergétique, les quantités de protéines, de glucides assimilables et de lipides, ainsi que la quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle et la quantité de celui jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel.

**Le chapitre III**, fixe les dispositions générales sur les allégations, les allégations relatives à la nutrition, les allégations relatives à la santé et les allégations concernant les guides diététiques ou de régime équilibré.

**Le chapitre IV**, donne les dispositions concernant les mentions d'étiquetage et les allégations relatives aux aliments diététiques ou de régime préemballés.

**Le chapitre V**, spécifie les dispositions concernant les mentions d'étiquetage et les allégations relatives aux aliments destinés à des fins médicales spéciales.

L'arrêté comporte également deux annexes sous forme de tableaux fixant les indications à afficher par les fabricants. Le premier concernant les ingrédients et le second pour les allégations concernant la teneur en éléments nutritifs.

Une journée de formation de cet arrêté sera organisée par le CTAA au pendant le mois de décembre 2008.

## UNE ASSOCIATION DES CENTRES TECHNIQUES INDUSTRIELS

Vient d'être créer une association tunisienne intitulée : « **Association des Centres Techniques Industriels – Tunisienne -A.C.T.I** »

Cette association, aura la tâche de mettre en synergie les huit Centres Techniques sectoriels et créera une dynamique pour les compétences et une logique de mutualisation au service des entreprises.

### Elle aura pour missions :

- De détecter l'émergence de nouveaux besoins industriels ;

- De faciliter, stimuler et accompagner l'innovation grâce aux travaux d'intérêt général ;

- De promouvoir des projets collectifs.

Cette association apportera aux entreprises industrielles des infrastructures d'essais et d'évaluation, des compétences scientifiques et technologiques, des informations et des analyses.

Les services qu'elle proposera à travers les Centres Techniques Industriels – CTI contribueront énormément à la

compétitivité du tissu industriel et au renforcement de l'emploi

Par leurs missions, les **C.T.Industriels** garantiront l'accès de de leurs services à toutes les entreprises de leur branche industrielle en apportant :

- ✦ Le développement technologique,
- ✦ L'adaptation à la globalisation des marchés,
- ✦ La satisfaction des attentes des clients,
- ✦ Le respect des normes et réglementations.



## Recherche Appliquée: Collaboration CTAA –ESIAT Projet de Fin d'Études: Sciences et Qualité des Aliments

### Effet des traitements thermiques et de l'écémage sur la stabilité des vitamines A, E et D3 dans le lait

Réalisé par Mr. Hichem KARAFI au CTAA

Encadré par: Mme. Salwa BOURNAZ & Mr. Mohamed Chokri REJEB

Le rétinol (vitamine A), l'alpha-tocophérol (vitamine E) et le cholécalciférol (vitamine D3) sont des vitamines liposolubles.

L'organisme n'étant pas capable de les synthétiser, elles doivent être apportées régulièrement et en quantité suffisante par l'alimentation. Le lait, étant une bonne source de ces vitamines, a été étudié en évaluant l'effet de la pasteurisation, stérilisation et du traitement UHT sur la stabilité de ces derniers. L'étude s'est également intéressée à l'estimation de l'effet de l'écémage sur la concentration de ces trois vitamines liposolubles.

L'objectif de ce projet de fin d'études est d'évaluer la perte en vitamines A, E et D3 dans les laits entier et demi-écémé suite à la pasteurisation, stérilisation et traitement par UHT.

Il sort de cette étude que les traitements thermiques n'ont pas affecté significativement les teneurs en ces trois vitamines aussi bien dans le lait entier que dans le lait demi-écémé et dans le beurre. En revanche, l'écémage a fortement influencé leurs présences.

**Les résultats obtenus doivent être comme suit:**

La différence entre les teneurs en vitamine A dans les quatre types de lait entier (cru, pasteurisé, stérilisé et UHT) n'a pas été significative. En effet cette concentration a été de  $0,345 \pm 0,006$  mg/l;  $0,338 \pm 0,009$  mg/l;  $0,329 \pm 0,002$  mg/l; et  $0,325 \pm 0,007$  mg/l, respectivement pour les laits cru, pasteurisé, UHT et stérilisé.

Dans le cas du lait demi-écémé, la différence n'a pas été significative en-

tre les trois catégories du lait après traitement par la chaleur, alors qu'elle a été fortement significative avant et après l'écémage. En effet la perte suite à l'écémage a été enregistrée à environs 50%.

Concernant la teneur en vitamine E dans le lait entier, la différence n'a pas présenté de signification après les traitements.

En effet, la perte n'a pas dépassé les 5%.



Pour le lait demi-écémé, la différence a été très significative de point de vue teneurs en alpha-tocophérol entre les laits écémés-traités et le lait cru. Par contre, la différence a donné une forte signification en comparant le lait pasteurisé avec le lait UHT et avec le lait stérilisé.

La vitamine D3 n'est pas affectée par la chaleur. Sa présence est très dépendante de la sévérité de l'écémage. En effet, ses teneurs dans le lait entier a été respectivement de  $0,740 \pm 0,005$  mg/l;  $0,738 \pm 0,002$  mg/l;  $0,733 \pm 0,009$  mg/l;  $0,728 \pm 0,012$  mg/l dans le cas du lait cru, du lait pasteurisé, du lait UHT et du lait stérilisé. Dans les mêmes ordres, et dans le cas du lait demi écémé, soit des pertes de 52%, 53% et 57%.

En comparant les concentrations des vitamines A, E et D3 de la

crème par rapport à celles du beurre, il s'avère que les différents étapes de fabrication de cette dernière (Pasteurisation, barattage, lavage...) n'a pas d'effet significative sur leur teneur.

En tenant compte de ces résultats, l'enrichissement en vitamine liposoluble ne doit pas avoir lieu avant l'écémage. Ainsi, on propose d'ajouter les vitamines lors de la pasteurisation tout en gardant le lait en agitation pendant une période bien précise.

Cette étude pourrait être exploitée par les industriels qui visent le lancement de nouveaux produits sur le marché, nous citons à ce terme les laits à teneur garantie en vitamine et les laits enrichis.

Toutefois, une étude touchant les autres vitamines du lait notamment les vitamines hydrosolubles, pourrait compléter les données nécessaires pour le développement de produits laitiers vitaminés.

**Le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire met à disposition de tous le public (industriels, administrations, missions économiques des ambassades, commerçants, importateurs, exportateurs...)**

**Tous les textes législatifs et réglementaires en vigueur relatifs aux produits alimentaires**

**Sur 2 CD-Rom en version**

**française et arabe**

**Prix de vente : 120 DT**

**( les 2 CD-ROM )**

**Mise à jour : 40 DT**

**Adresse : 12 Rue de l'usine  
Charguia 2**

**Tél. : 71 940 198/71 940 081**

**Fax : 71 941 080**

**Email: CTAA@topnet.tn**

## NOUVEAU PROCÉDÉ, PLUS ÉCOLOGIQUE, DE PRODUCTION DE L'ARÔME DE LA VANILLE

Les chercheurs de l'institut de Chimie de l'université de Graz (Autriche) ont développé un procédé de fabrication chimique de l'arôme de la vanille à partir de l'acide férulique aux propriétés écologiques marquées.

L'arôme de la vanille, en grande partie contenu dans la vanilline, s'obtenait jusque-là soit à partir des gousses de vanille, mais à prix élevé, soit via une production artificielle, souvent

polluante et risquée, mais économique. Ici, seuls un environnement aquatique, un biocatalyseur, l'air et la température ambiants, et un quelconque récipient sont utiles à la fabrication de la vanilline.

L'arôme est produit à partir de l'acide férulique, que l'on peut trouver par exemple dans le son de blé ou les plants de maïs. Cet acide réagit avec un biocatalyseur extrait du raifort (une plante vivace de la famille des Brassicacées) pour former de la vanilline.

Le procédé est moins gourmand en énergie de refroidissement, en solvant et permet de se passer de l'ozone. Par conséquent, outre son aspect respectueux de l'environnement, le procédé pourrait conduire à des économies lorsque l'arôme est produit à grande échelle. Breveté, des industriels se sont d'ores et déjà montré intéressés par la méthode.

Source: [www.bulletins-electroniques.com](http://www.bulletins-electroniques.com)

## LA NOUVELLE ÉDITION DE LA NORME ISO 9001 EST PARUE EN OCTOBRE 2008

Une nouvelle édition d'ISO 9001, la norme relative aux systèmes de management de la qualité la plus largement utilisée dans le monde, la publication de la version révisée est intervenue en octobre 2008.

La norme ISO 9001: 2008 n'introduit pas d'exigences supplémentaires par rapport à la dernière édition parue en 2000 et ne modifie pas l'intention d'ISO 9001: 2000.

ISO 9001 spécifie les exigences relatives à un système de management de la qualité (SMQ), qui constitue un cadre permettant à un organisme de maîtriser ses processus afin de réaliser ses objectifs, notamment la satisfaction des clients, la conformité à la réglementation et l'amélioration continue.

Les organismes qui appliquent la norme peuvent choisir de faire certifier par un tiers la conformité de leur SMQ aux exigences d'ISO 9001, afin de renforcer la confiance de leurs partenaires, de leurs clients et des autorités réglementaires dans leurs produits et services.

Bien que la certification ne soit pas obligatoire, on estime à plus d'un million le nombre de certificats ISO 9001 délivrés à des organismes publics et privés, dans les secteurs de la fabrication et des services, dans 170 pays. Toutefois, la nouvelle édition n'exigera aucune réévaluation spécifique dans un but de certification.

ISO 9001: 2008 est la quatrième édition de la norme, publiée initialement en 1987. La troisième édition, publiée en 2000, représentait une révision complète, avec de nouvelles exigences et une orientation client renforcée, ce qui reflétait l'évolution du management de la qualité et l'expérience acquise depuis la publication de la première édition.

Les règles de l'ISO pour l'élaboration des normes exigent leur examen périodique en vue d'établir s'il est nécessaire de procéder à leur révision, mise à jour ou annulation.

Contrairement à la révision publiée en 2000, la norme ISO 9001: 2008 représente un affinement plutôt qu'une refonte complète. Elle clarifie les exigences d'ISO 9001:2000, sur la base de l'expérience acquise par les utilisateurs ces huit dernières années, et apporte des modifications qui ont pour but d'améliorer encore la compatibilité avec la norme ISO 14001:2004 relative aux systèmes de management environnemental.

Pour accompagner cette nouvelle édition, l'ISO prépare actuellement des guides d'application pour ISO 9001:2008, un tableau comparatif indiquant les similitudes et différences entre les éditions ISO 9001:2000 et ISO 9001:2008 et une série de réponses aux questions fréquemment posées (FAQ). L'ISO collabore avec le Forum international de l'accréditation (IAF) en ce qui concerne la certification accréditée.

ISO 9001 est l'une des 17 normes (plus un rectificatif technique) élaborées par

l'ISO/TC 176 sur les outils de soutien au management de la qualité. Une autre de ces normes, ISO 9004:2000, Systèmes de management de la qualité Lignes directrices pour l'amélioration des performances, est en cours de révision et devrait faire l'objet d'une nouvelle édition en 2009.

### Nouveaux services au CTAA

Le CTAA développe chaque année des expertises pertinentes et propose de nouveaux services adaptés aux besoins de l'agroalimentaire d'aujourd'hui et de demain, tels que:

✦ **Assistance technique pour l'obtention de l'Agrément Sanitaire**

✦ **Conseil réglementaire sur les produits, étiquetage et publicité**

✦ **Assistance technique sur la cartographie des tunnels et validation des barèmes de pateurisation**

✦ **Assistance technique pour la mise en place d'une démarche de traçabilité**

✦ **Analyse complète de l'huile d'olive suivant les normes COI**