



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2000/25/Add.9
17 juillet 2000

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la coordination
de la normalisation des fruits et légumes frais
Quarante-sixième session, Genève, 23-26 mai 2000

RAPPORT DE LA QUARANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 9

Note du secrétariat

Le présent document contient la Norme CEE/ONU pour les tomates (FFV-36) telle qu'elle a été révisée par la Section spécialisée. Les mentions nouvelles sont soulignées et les mentions supprimées sont barrés. La Section spécialisée recommande au Groupe de travail d'adopter ce texte en tant que norme révisée CEE-ONU.

NORME CEE-ONU FFV-36

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

TOMATES

livrées au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les tomates des variétés (cultivars) issues du *Lycopersicum esculentum* Mill. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle :

Suivant leur forme ou présentation, on distingue ~~trois~~ quatre types commerciaux de tomates y compris tomates en grappes (tomates attachées à la tige) :

- "rondes" de type sphérique y compris les tomates "cerises"
- "à côtes"
- "oblongues" ou "allongées".
- Tomates "cerises" (y compris tomates "cocktail")

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les tomates au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates doivent être :

- entières
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible
- d'aspect frais
- pratiquement exemptes de parasites
- pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- exemptes d'humidité extérieure anormale
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En ce qui concerne les tomates en grappe, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et toute matière étrangère visible.

Le développement et l'état des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans les conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les tomates font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) *Catégorie Extra*

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être de chair ferme et présenter la forme, l'aspect et le développement caractéristique de la variété.

Leur coloration, en rapport avec l'état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences du dernier alinéa du paragraphe A ci-dessus.

Elles ne doivent pas présenter de "dos verts" et d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles de l'épiderme et à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) *Catégorie I*

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de crevasses et de "dos verts" apparents. Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- Un léger défaut de forme et de développement
- un léger défaut de coloration
- de légers défauts d'épiderme
- de très légères meurtrissures.

En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter :

- des crevasses cicatrisées de 1 cm de longueur maximale
- des protubérances non excessives
- un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse

- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm²
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture) dont la longueur ne doit dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

iii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être très légèrement moins fermes que celles classées en catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- des défauts de forme, de développement et de coloration
- des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit
- des crevasses cicatrisées de 3 cm de longueur maximale pour les tomates "rondes", "à côtes" ou "oblongues".

En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter :

- des protubérences plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité
- un ombilic
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm²
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent pas aux tomates "cerises".

A. Calibre minimal

Le calibre minimal des tomates classées dans les catégories "Extra", I et II est fixé à :

- 35 mm pour les tomates "rondes" et "à côtes"
- 30 mm pour les tomates "oblongues".

B. Échelle de calibrage

Les tomates sont calibrées selon l'échelle de calibrage suivante :

30 mm	inclus à	35 mm exclus ¹
35 mm	" "	40 mm exclus
40 mm	" "	47 mm exclus
47 mm	" "	57 mm exclus
57 mm	" "	67 mm exclus
67 mm	" "	82 mm exclus
82 mm	" "	102 mm exclus
102 mm et plus		

Le respect des échelles de calibrage est obligatoire pour les tomates des catégories "Extra" et I.

Cette échelle de calibrage ne s'applique pas aux tomates en grappe ~~et aux tomates "cerises" en grappe.~~

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

5 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Dans le cas des tomates en grappe, 5 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

¹ Uniquement pour les tomates "oblongues",

iii) **Catégorie II**

10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cas des tomates en grappe, 10 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

~~iv) Pour les tomates en grappe chaque colis peut contenir jusqu'à 5 % en nombre ou en poids de fruits détachés de la tige en catégorie I et jusqu'à 10 % en catégorie II.~~

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de tomates répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre identifié, avec un minimum de 33 mm pour les tomates "rondes" ou "à côtes", et 28 mm pour les tomates "oblongues".

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Les tomates classées dans les catégories "Extra" et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité et la coloration. En outre, pour les tomates "oblongues", la longueur doit être suffisamment uniforme.

~~Les tomates en grappe doivent comporter au moins :~~

- ~~— 3 fruits (2 fruits en préemballage), ou~~
- ~~— 6 fruits (4 fruits en préemballage) s'il s'agit de tomates cerises.~~

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les tomates peuvent être présentées comme suit :

- i) sous forme de fruits individuels, avec ou sans calyx et tige courte;
- ii) sous forme de tomates en grappe, c'est-à-dire que les tomates sont présentées en inflorescences entières ou en partie d'inflorescences, pour autant que chaque inflorescence ou partie de celle-ci comporte au moins le nombre de fruits suivant :
 - 3 fruits (2 fruits en préemballage) ou
 - dans le cas des tomates "cerises" en grappe, 6 fruits (4 fruits en préemballage).

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur) nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur) par un service officiel³

B. Nature du produit

- "Tomates" ou "tomates en grappe" et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour le type "cerise" (ou "cocktail") et pour les "tomates cerises en grappe", en grappe ou non.
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine, et éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

² Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou mention "non calibrées", le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1961
Révisée 1997,
Dernière révision 2000
La norme CEE-ONU pour les tomates
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE
