



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2005/17
5 avril 2005

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité des
produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des produits
secs et séchés (fruits)

Cinquante-deuxième session, 14-17 juin 2005,
Point 5 g) de l'ordre du jour provisoire

PROJET DE NORME CEE-ONU POUR LES TOMATES SÉCHÉES

Proposition transmise par les États-Unis

Note du secrétariat: Le texte qui suit est une proposition révisée de nouvelle norme CEE-ONU pour les tomates séchées, reproduite telle qu'elle a été reçue des États-Unis. Les changements apportés à la version précédente, qui n'existe qu'en anglais, ont été indiqués.

NORME CEE-ONU

Concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

TOMATES SÉCHÉES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les tomates séchées des variétés (cultivars) issues de *Lycopersicon esculentum* Mill.

Les tomates séchées peuvent se présenter sous les différentes formes suivantes:

- En moitiés;
- En julienne;
- En quartiers;
- En cubes;
- En petits cubes;
- En grains.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des tomates séchées au soleil au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

- i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates séchées doivent être:
- Intactes (selon le type);
 - 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;
 - Pratiquement exemptes de parasites;
 - Pratiquement exemptes d'attaques de parasites;
 - Exemptes d'humidité extérieure anormale;
 - Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères¹.

La maturation et l'état des tomates séchées doivent être tels qu'ils leur permettent:

- De supporter un transport et une manutention, et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

¹ Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) ou une légère saveur de chlorure de sodium n'est pas considérée comme anormale.

- ii) Les tomates séchées ont une teneur en eau différente définie selon leur désignation, et leur texture varie selon leur teneur en eau, comme suit:

TENEUR EN EAU DES TOMATES SÉCHÉES			
Teneur en eau	Minimum	Maximum	Texture
Élevée	25 %	35 %	Souple et pliable
Normale	18 %	25 %	Ferme mais pliable
Amoindrie	12 %	18 %	Très ferme
Faible	6 %	12 %	Dure et cassante

- iii) Agents conservateurs et antioxydants

Les agents conservateurs et les antioxydants peuvent être utilisés selon la législation du pays importateur.

B. Classification

Les tomates séchées sont classées dans l'une des trois catégories définies ci-après.

- i) ***Catégorie «Extra»***

Les tomates séchées classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et présenter un aspect et des caractéristiques très uniformes.

Elles doivent être d'un calibre raisonnablement uniforme et présenter une bonne texture et couleur.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, 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 séchées classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles doivent être raisonnablement exemptes de défauts et présenter une bonne texture.

- ii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les tomates séchées qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies, compte tenu des tolérances de qualité indiquées pour cette catégorie.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE ET LE TYPE

Le type est déterminé par la forme et le calibre de chaque pièce, comme suit:

Moitié	Tomates séchées classiques d'environ 25 à 50 mm de diamètre en longueur
Julienne	Languettes d'environ 6 à 7 mm de large et dont la longueur correspond à celle des tomates séchées
Quartier	Morceaux en vrac d'environ 12 à 25 mm de long
Cube	Morceaux en vrac d'environ 6 à 12 mm de long
Petit cube	Morceaux en vrac qui sont des cubes de forme irrégulière d'environ 3 à 6 mm de long
Grain	Tomates séchées sous forme de grains de 1,5 à 3 mm de long

Le calibre est facultatif pour toutes les catégories; ~~les moitiés et les tomates en julienne doivent être calibrées en fonction de leur longueur ou du nombre d'unités ou de pièces par once ou par 100 g.~~

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

Défauts admis	Tolérances admises (en pourcentage du poids de tomates séchées défectueuses)		
	Cat. extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérance totale pour les tomates séchées non conformes aux caractéristiques minimales, pas plus de:	5	10	15
– Défauts superficiels	2	3	4
– Fruits sales	0	0,5	1
– Blessures mécaniques, déchirures, callosités et cicatrices	2	3	5
– Matières étrangères et matières végétales en trop (feuilles, bois, tiges et queues)	± 0,5	1	± 1,5
– Changement de couleur	2	3	5

Défauts admis	Tolérances admises (en pourcentage du poids de tomates séchées défectueuses)		
	Cat. extra	Cat. I	Cat. II
– Insectes ou morceaux d’insectes (sous quelque forme que ce soit)	0	0	0
– Sauf pour les tomates séchées au soleil	0	0,5	1
– Tomates molles, cicatrices, boursouflures et autres défauts superficiels (sauf sur l’abscisse de la tomate)	1	2	3
– Pourriture, moisissure	± 0,5	1	1

~~Pour toutes les catégories, quand la variété ou le type commercial est indiqué sur le marquage, il est admis un maximum de 10 % en poids de tomates séchées appartenant à différentes variétés ou types commerciaux provenant de la même zone de production locale.~~

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, lorsque les tomates sont calibrées ou criblées en fonction de leur longueur, il est admis un maximum de 7 % ~~15 %~~ en poids de tomates séchées non conformes au calibre ou au crible indiqué dans le marquage.

~~Pour toutes les catégories, en cas de calibrage ou de criblage en fonction du nombre de tomates séchées par once ou par 100 g, aucune tolérance en plus ou en moins par rapport au nombre correspondant au calibre ou au crible n’est admise.~~

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des tomates séchées de la même ~~origine~~ qualité et du même calibre (en cas de calibrage).

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

B. Conditionnement

Les tomates séchées 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 d’une qualité telle qu’ils ne puissent causer au produit d’altération externe ou interne. L’emploi de matériaux, 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 toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les tomates séchées peuvent être présentées en récipients rigides ou souples. Tous les emballages contenus dans un même colis doivent avoir le même poids.

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 et/ou expéditeur	Nom et adresse, ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel ³
-----------------------------	--

B. Nature du produit

- «Tomates séchées», «séchées au soleil, séchées en tunnel» ou autre désignation équivalente accompagnant la mention «moitié», «julienne», «quartier», «cube», «petit cube», ou «grain».

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Teneur en eau (facultative)⁴;
- Calibre (en cas de calibrage)/type;

² Les emballages destinés à être vendus directement au consommateur ne sont pas soumis à ces dispositions mais doivent être conformes aux prescriptions nationales du pays importateur. Toutefois, les caractères dont il est question doivent figurer en tout état de cause sur le colis dans lequel sont transportés ces emballages unitaires.

³ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, en cas d'utilisation d'une identification symbolique, l'indication «emballleur et/ou expéditeur (ou les abréviations équivalentes)» doit figurer près de l'identification symbolique.

⁴ Selon la législation du pays importateur.

- Poids net, ou (facultatif ou à la demande du pays importateur) nombre d’emballages suivi par le poids unitaire net en cas de conditionnement en colis transportant ces emballages;
- Année de la récolte (facultative); obligatoire en vertu de la législation du pays importateur;
- «Séchées au soleil» ou autre méthode de séchage le cas échéant (~~facultative~~);
- Date d’utilisation optimale, suivie de la date (facultative); obligatoire en vertu de la législation du pays importateur;
- Agents conservateurs et/ou antioxydants si utilisés conformément à la législation du pays importateur.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)
