



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2004/17
1 mars 2004

Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

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 agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits
et légumes frais

Cinquantième session, Genève, 10-14 mai 2004

Point 9 de l'ordre du jour provisoire

TEXTE EXPLICATIF POUR LES TOMATES

Note du secrétariat: Lors de la dernière session, le secrétariat avait proposé d'examiner la possibilité d'adoption des brochures de l'OCDE en tant qu'interprétations officielles des normes de la CEE/ONU. A titre expérimental, le texte de la brochure de l'OCDE sur les tomates est transmis à la section spécialisée pour information et discussion. Il n'est pas attendu de prise de décision lors de la présente session.

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATEGORIES		
	“Extra”	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<i>I. Définition du produit</i>	Toutes les variétés (cultivars) de <i>Lycopersicum esculentum Mill.</i>		
Types commerciaux	<ul style="list-style-type: none"> - rondes - à côtes - oblongues ou allongées - tomates “cerises” (y compris les tomates “cocktail”) 		
<i>II. Caractéristiques minimales</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Entières - Saines - Propres - pratiquement exemptes de matière étrangère visible - aspect frais - pratiquement exemptes : <ul style="list-style-type: none"> • de parasites • d’attaques de parasites - exemptes d’ : <ul style="list-style-type: none"> • humidité extérieure anormale • odeur et/ou saveur étrangères - développement et état tels qu’ils leur permettent : <ul style="list-style-type: none"> • de supporter un transport et une manutention, et • d’arriver dans les conditions satisfaisantes au lieu de destination. <p>tiges des tomates en grappe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fraîches - saines - propres - exemptes de feuilles - exemptes de toute matière étrangère visible 		

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATEGORIES		
	“Extra”	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
III. Caractéristiques qualitatives			
- Aspect	Caractéristique de la variété	Caractéristique de la variété	conforme aux caractéristiques minimales
- Forme	Caractéristique de la variété	léger défaut admis	défauts admis
- Développement	Caractéristique de la variété	léger défaut admis	défauts admis
- Coloration	très léger défaut superficiel admis	léger défaut admis	défauts admis
- Chair	Ferme	suffisamment ferme	suffisamment ferme, mais très légèrement moins ferme que celle des tomates de catégorie I
- Dos verts	Exclus	exclus si apparents	admis
- Epiderme	très légères altérations superficielles admises	légers défauts admis	défauts admis
- Meurtrissures	Exclus	très légères meurtrissures admises	admises sous réserve que le fruit ne soit pas sérieusement affecté
- Crevasses cicatrisées	Exclus	exclus	limite admise : 3 cm maximum en longueur pour les tomates rondes, à côtes ou oblongues

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATEGORIES		
	"Extra"	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<p>III. Caractéristiques qualitatives (suite)</p> <p><i>Tomates à côtes seulement</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Crevasses cicatrisées - Protubérances - Omphalique - Cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire - Fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture) 	<p>exclues</p> <p>exclues</p> <p>exclues</p> <p>exclu</p> <p>exclue</p>	<p>limite admise : 1 cm max. en longueur</p> <p>protubérances non excessives admises</p> <p>admis si petit et sans formation liégeuse</p> <p>limite admise : 1 cm²</p> <p>limite admise : 2/3 du plus long diamètre du fruit</p>	<p>protubérances plus marquées qu'en catégorie I admises, sans qu'il y ait de malformations</p> <p>admis</p> <p>limite admise : 2 cm²</p> <p>admise</p>

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATEGORIES		
	"Extra"	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<p>IV. Calibrage (<i>ne s'applique pas aux tomates "cerises"</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calibre minimal <ul style="list-style-type: none"> • rondes, à côtes • oblongues - Echelle de calibrage (<i>ne s'applique pas aux tomates en grappe</i>) 		35 mm	
		30 mm	
	Obligatoire	obligatoire	--
<p>V. Tolérances (<i>en nombre ou en poids</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualité - Calibre 	5 %	10 %	10 %
		5% de fruits détachés de la tige pour les tomates en grappe	10% de fruits détachés de la tige pour les tomates en grappe
	10 %	10 %	10 %
	minimum dans les limites des tolérances de calibre :		
	- 33 mm pour les tomates rondes et à côtes		
	- 28 mm pour les tomates oblongues		

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATEGORIES		
	"Extra"	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
VI. Emballage et présentation			
- Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type commercial - qualité - calibre - état de maturité - coloration 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type commercial - qualité - calibre - état de maturité - coloration 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type commercial - qualité - calibre (en cas de calibrage)
- Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - la longueur des tomates oblongues doit être suffisamment homogène - la partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble - assure une protection appropriée du produit - matériaux à l'intérieur du colis, neufs, propres et d'une qualité telle qu'elle permette d'éviter toute détérioration interne ou externe - l'encre ou la colle utilisées pour l'impression ou l'étiquetage ne doivent pas être toxiques - exempt de tout corps étranger 		
- Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - fruits individuels, avec ou sans calyx et tige courte; - tomates en grappe, comportant au moins le nombre de fruits suivant : <ul style="list-style-type: none"> • 3 fruits (2 fruits en cas de préemballage) ou • dans le cas des tomates "cerises" en grappe, 6 fruits (4 fruits en cas de préemballage). 		

DISPOSITIONS	CATEGORIES		
	"Extra"	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
VII. Marquage	<ul style="list-style-type: none"> - identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur - "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 "cerises" (ou "cocktail") en grappe ou non - variété (facultative) - pays d'origine (indication de la région facultative) - catégorie de qualité - calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal (en cas de calibrage) ou la mention "non calibrées" le cas échéant - marque officielle de contrôle (facultative) 		

Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme est indiqué en texte normal; le texte interprétatif de la norme est indiqué en italique.

I. DEFINITION 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.

On distingue quatre types commerciaux de tomates :

- “rondes” ⇨ *photo 1*
- “à côtes”

Les tomates côtelées présentent des côtes bien différenciées autour du point pédonculaire. La forme des tomates dépend de la variété. ⇨ photo 2

- “oblongues” ou “allongées”

Les tomates oblongues (ou allongées) de forme ovoïde ou ellipsoïdale plus ou moins allongée présentent un épiderme lisse ou avec des côtes légèrement marquées. ⇨ photo 3

- tomates “cerises” (y compris tomates “cocktail”) .

Les tomates “cerises” ou tomates “cocktail” sont d’un calibre inférieur au calibre minimal fixé dans le chapitre III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE et couvrent des types de formes différentes telles que les tomates rondes, celles en forme de prunes ou en forme de poires. ⇨ photo 1

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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
Les tomates doivent être sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit. ⇨ photo 4
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation

Les tomates doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur valeur commerciale. En particulier, cela exclut les tomates pourries, mêmes si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les tomates impropres à la consommation une fois arrivées sur leur lieu de destination.

Sont exclues par conséquent les tomates qui présentent les défauts suivants :

- a) Des meurtrissures prononcées (méplats mous) altérant la chair à la suite de manipulations brutales et/ou d'un emballage trop serré. ↔ photo 5*
- b) Des crevasses fraîches provoquées par un éclatement au cours d'une manipulation brutale. ↔ photo 6*
- c) Des crevasses non cicatrisées provoquées par un phénomène de croissance. ↔ photo 7*
- d) Des dommages non cicatrisés provoqués par la grêle, montrant des attaques en profondeur ou une rugosité liégeuse. ↔ photo 8*
- e) Des dommages causés par des maladies. ↔ photos 9 à 15*
- f) Des dommages causés par des températures basses. ↔ photo 16*

- propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible

Les tomates doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus de produits de traitement ou d'autres matières étrangères visibles. ↔ photos 17, 18

- d'aspect frais

Les tomates ne doivent pas présenter de signes de flétrissement ou manquer de consistance. ↔ photo 19

- pratiquement exemptes de parasites

Les tomates doivent être pratiquement exemptes d'insectes ou d'autres parasites. La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des tomates. ↔ photo 20

- pratiquement exemptes d'attaques de parasites

Les dommages causés par des parasites peuvent porter atteinte à l'apparence générale, aux possibilités de conservation et de consommation des tomates. ↔ photos 21 à 23

- exemptes d'humidité extérieure anormale

Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans le colis mais ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou véhicule frigorifique.

- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères

Il s'agit en particulier des tomates qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportées dans un véhicule mal nettoyé, et notamment de celles qui auraient pris l'odeur forte dégagée par d'autres produits entreposés dans le même local ou transportés dans le même véhicule. On s'attachera, par conséquent à n'utiliser comme élément de protection dans l'emballage que des matériaux non-odorants.

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.

Développement : les tomates doivent être convenablement développées compte tenu des caractéristiques variétales et des conditions de production. On s'assurera aussi qu'elles ont atteint un état normal de développement qui permette un processus de maturation satisfaisant.

Etat de maturité : à la récolte, les fruits doivent avoir atteint l'état de maturité physiologique qui garantit que le processus de maturité peut continuer lors du transport et de la commercialisation et que la coloration typique pour la variété sera atteinte. La maturité des tomates des variétés rouges est déterminée par la coloration : ces tomates doivent correspondre au moins à la coloration 2 de l'échelle colorimétrique de l'OCDE. ↔ photo 24*

* Cette échelle colorimétrique peut être obtenue auprès du Service des Publications de l'OCDE.

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 caractéristiques de la variété.

Les tomates doivent être de présentation très soignée. ⇨ photo 25

Les tomates, quel que soit leur stade de maturité, doivent avoir une chair ferme, c'est-à-dire résistante à une pression normale des doigts, ce qui signifie que les tomates trop mûres sont exclues.

Les tomates doivent être très bien formées. Toute malformation ou déformation est exclue.

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.

Les tomates doivent avoir atteint leur développement physiologique complet, compte tenu des caractéristiques variétales et des conditions de production.

La couleur des fruits, en ce qui concerne leur stade de maturité, doit être telle qu'ils puissent atteindre la coloration variétale normale au moment de la consommation, compte tenu de la durée et de la nature du transport.

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.

De très légères altérations superficielles de l'épiderme peuvent apparaître en cours de culture, lors de la récolte, du stockage, du conditionnement ou du transport. ⇨ photo 26

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.

Bien que les exigences qualitatives soient moins sévères pour la Catégorie I que pour la Catégorie "Extra", il n'en demeure pas moins que les tomates de la Catégorie I doivent être soigneusement sélectionnées et présentées.

Les tomates doivent avoir une pulpe suffisamment ferme, c'est-à-dire qu'en les soumettant à une pression normale des doigts il puisse rester une très légère marque sur le fruit.

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 ⇨ photos 27 à 29

Un léger vide causé par une fécondation insuffisante est admis. ⇔ photo 30

- un léger défaut de coloration
- de légers défauts d'épiderme

De légers défauts de l'épiderme comme de légères brûlures dues au soleil ou aux traitements, des dommages dus à la grêle et de légers dommages dus à des parasites animaux ou des maladies sont admis. ⇔ photos 31, 32

- de très légères meurtrissures

De très légères meurtrissures occasionnées par des manipulations peu soigneuses qui ne provoquent que de très légères lésions de la pulpe, non susceptibles d'évoluer, sont admises.

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

- des crevasses cicatrisées de 1 cm de longueur maximale ⇔ photo 33
- des protubérances non excessives

De légères déformations sont admises.

- un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse ⇔ photo 34
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm² ⇔ photo 35
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture) dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit. ⇔ photo 36

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.

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité marchande, de présentation convenable et aptes à la consommation humaine.

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.

La pulpe du fruit doit être suffisamment ferme, c'est-à-dire que sous une pression normale des doigts, des marques sont visibles profondément sans arriver toutefois à abîmer le fruit.

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

a) forme ⇔ photos 37 à 39

b) *développement : un vide causé par une fécondation insuffisante est admis.* ⇔ photo 40

- des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit

Des défauts d'épiderme comme des brûlures dues au soleil ou aux traitements, des dégâts causés par la grêle et des dommages dus aux parasites ou aux maladies sont admis, à condition qu'ils ne nuisent pas gravement au fruit. ⇔ photos 41, 42

Des meurtrissures occasionnées par des manipulations peu soigneuses, qui ne nuisent pas gravement au fruit et ne sont pas susceptibles d'évoluer sont admises. ⇔ photo 43

- des crevasses cicatrisées de 3 cm de longueur maximale pour les tomates "rondes", "à côtes" ou "oblongues" ⇔ photos 44, 45

Certaines récoltes et variétés cultivées sous des conditions climatiques spéciales peuvent être particulièrement sujettes à la formation de "dos verts". Les lots classés par catégories à un niveau précoce de maturité et suspectés de contenir un grand nombre de fruits avec "dos verts" non encore visibles devraient être classés en catégorie II uniquement.

Les "dos verts" et "dos jaunes" sont admis à condition qu'ils ne dépassent pas l'épaule du fruit. Le "dos vert" et le "dos jaune" sont caractérisés par une auréole verte ou jaune nuancée située autour de la cavité pédonculaire, qui correspond à une partie calleuse non comestible. ⇔ photos 46 à 50

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

- des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité ⇔ photo 51
- un ombilic ⇔ photo 52
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm² ⇔ photo 53
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture) ⇔ photo 54

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" ⇔ photos 66 à 68

B. Echelle de calibrage

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

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

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

Bien qu'en catégorie II le calibrage soit facultatif, il est possible d'appliquer soit l'échelle de calibrage indiquée ci-dessus, soit un calibrage autre afin d'améliorer l'homogénéité dans l'emballage.

Cette échelle de calibrage ne s'applique pas aux tomates en grappe.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

Les tolérances sont destinées à tenir compte de l'erreur humaine dans les opérations de classement qualitatif et de conditionnement. Lors du classement qualitatif et du calibrage, il n'est pas admis d'inclure à dessein les produits non conformes à la qualité requise, c'est-à-dire d'exploiter délibérément les tolérances.

1 Uniquement pour les tomates "oblongues".

Les tolérances sont déterminées après examen de chaque colis échantillon et par la moyenne d'ensemble des échantillons examinés. Les tolérances sont exprimées par le pourcentage, en nombre ou en poids, de produits de l'échantillon global non conformes à la catégorie ou au calibre indiqués sur le colis.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "Extra"

5 pour cent 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 pour cent 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 pour cent en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

iii) Catégorie II

10 pour cent 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 pour cent en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

Pour ajuster le poids indiqué, il est admis de mettre des fruits individuels dans des emballages de tomates en grappe destinés à la vente au consommateur, à condition que les tolérances mentionnées ci-dessus soient respectées dans le lot.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 pour cent 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 PRESENTATION

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 (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).

Un mélange de types variétaux différents est exclu. Dans tous les cas, l'homogénéité de calibre est exigée pour les Catégories « Extra » et I, et pour la Catégorie II uniquement si celle-ci est calibrée.

↪ photos 55 à 57

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. ⇨ *photo 58*

Dans le but de maintenir une coloration sensiblement uniforme dans le même emballage pendant le processus commercial en Catégories “Extra” et I, les fruits doivent correspondre à trois nuances voisines selon l'échelle colorimétrique de l'OCDE. Les tolérances ne doivent pas dépasser 5 % en catégorie “Extra” et 10 % en Catégorie I pour les tomates de couleur différente de la couleur dominante, à condition qu'elles appartiennent à la ou aux nuances voisines de cette coloration. Dans le cas contraire, il sera procédé au déclassement du lot. Les tomates en grappe ne sont pas exclues de cette exigence de coloration homogène.

En Catégorie II, on admet des mélanges de fruits de coloration (et de maturité) différentes. ⇨ photo 24

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

On s'attachera particulièrement à réprimer le fardage qui consiste à dissimuler dans les couches inférieures du colis les produits de moindres qualité et calibre que ceux qui apparaissent à la présentation et au marquage.

De même est prohibée toute méthode ou pratique de conditionnement tendant à une présentation “trompeuse” de la couche supérieure des colis.

B. Conditionnement

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

La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et des manutentions.

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.

Il convient d'assurer une protection appropriée du produit à l'aide de matériaux neufs et propres à l'intérieur de l'emballage et d'éviter que des corps étrangers tels que feuilles, sable ou terre ne nuisent à sa bonne présentation.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis peut entraîner un refoulement de la marchandise.

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).

Les tomates, y compris les tomates "cerises" peuvent être commercialisées sous forme de "tomates en grappe", qui sont des tomates attachées à la tige. ↔ photo 59

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis ² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Dans le cas d'un conditionnement en emballage, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette solidement fixée au colis, soit par impression directe à l'aide d'une encre résistant à l'eau . ↔ photo 60

Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées, et les mentions antérieures avoir été oblitérées.

A. Identification

Emballleur	}	Nom et adresse ou identification
et/ou		symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur		par un service officiel. ³

Aux fins du contrôle, le mot "emballeur" désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution

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).

dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). Toutefois, la responsabilité peut être volontairement ou obligatoirement assumée par l'expéditeur seul vis-à-vis du contrôle et dans ce cas, l'identification de "l'emballeur" au sens ci-dessus défini n'est plus nécessaire.

Pour éviter la confusion, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur" et/ou "expéditeur" (ou une abréviation équivalente, par exemple "emb", "exp") doit être indiquée à proximité de ce code.

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") 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.

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les tomates ont été produites (par exemple : Espagne). Eventuellement, la zone de production ou une appellation nationale, régionale ou locale peut également être indiquée (par exemple : Tomates des Canaries, Tomates de Marmande).

La mention de l'origine est particulièrement importante en vue d'éviter :

- a) *la fausse attribution à un produit des qualités intrinsèques spéciales dues à des conditions combinées de sol, de climat et de pratiques culturelles associées à la notion d'appellation.*
- b) *l'utilisation tendancieuse et abusive de cette appellation.*

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie

L'indication de la catégorie est obligatoire.

- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou mention "non calibrées", le cas échéant. ⇨ *photo 60*

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Photo 1 Tomates rondes et tomates cerises	Photo 11 Signes de pourriture Exclu	Photo 21 Attaque d'insectes Aspect externe Exclu	Photo 31 Léger défaut superficiel Limite admise	Photo 41 Défauts superficiels Limite admise	Photo 51 Protubérances marquées Limite admise
Photo 2 Tomates côtelées	Photo 12 Pourriture à l'extrémité pistillaire Exclu	Photo 22 Attaque d'insectes Aspect interne Exclu	Photo 32 Léger dommage causé par le botrytis Limite admise	Photo 42 Dommages causés par le botrytis Limite admise	Photo 52 Ombilic Limite admise
Photo 3 Tomates oblongues ou allongées	Photo 13 Brunissure interne Aspect externe Exclu	Photo 23 Attaque d'escargots Exclu	Photo 33 Crevasses cicatrisées pour les tomates à côtes Limite admise	Photo 43 Meurtrissures Limite admise	Photo 53 Cicatrices liégeuses Limite admise
Photo 4 Tomate abîmée Exclu	Photo 14 Brunissure interne Aspect interne Exclu	Photo 24 Echelle colorimétrique de l'OCDE	Photo 34 Petit ombilic Limite admise	Photo 44 Crevasses radiales Limite admise	Photo 54 Fine cicatrice pistillaire Limite admise
Photo 5 Meurtrissures prononcées Exclu	Photo 15 Vitescence Exclu	Photo 25 Produit parfait	Photo 35 Cicatrices liégeuses Limite admise	Photo 45 Crevasses concentriques Limite admise	Photo 55 Présentation très soignée Catégorie "Extra"
Photo 6 Crevasses fraîches Exclu	Photo 16 Dégâts causés par le gel Exclu	Photo 26 Très léger défaut superficiel Limite admise	Photo 36 Fine cicatrice pistillaire Limite admise	Photo 46 Coloration verte Typique de la variété	Photo 56 Présentation soignée Catégorie I
Photo 7 Crevasses non cicatrisées Exclu	Photo 17 Résidus de produit de traitement Exclu	Photo 27 Léger défaut de forme pour les tomates rondes Limite admise	Photo 37 Défaut de forme Tomate ronde Limite admise	Photo 47 Dos vert Aspect externe Limite admise	Photo 57 Présentation convenable Catégorie II
Photo 8 Dommages non cicatrisés provoqués par la grêle Exclu	Photo 18 Traces de terre Exclu	Photo 28 Léger défaut de forme pour les tomates à côtes Limite admise	Photo 38 Défaut de forme Tomate à cotes Limite admise	Photo 48 Dos vert Aspect interne Limite admise	Photo 58 Uniformité de longueur pour les tomates oblongues en Catégorie II Limite admise
Photo 9 Pseudomonas Exclu	Photo 19 D'aspect non frais Exclu	Photo 29 Léger défaut de forme pour les tomates oblongues Limite admise	Photo 39 Défaut de forme Tomate oblongue Limite admise	Photo 49 Dos jaune Aspect externe Limite admise	Photo 59 Tomates rondes en grappe
Photo 10 Alternaria Exclu	Photo 20 Chenille Exclu	Photo 30 Léger vide Limite admise	Photo 40 Vide Limite admise	Photo 50 Dos jaune Aspect interne Limite admise	Photo 60 Exemple de marquage sur l'étiquette