



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/3
10 avril 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés

Cinquante-quatrième session
Genève, 25-29 juin 2007
Point 4 c) de l'ordre du jour provisoire

**EXAMEN DE RECOMMANDATIONS DE LA CEE-ONU
TOMATES SÉCHÉES (À L'ESSAI JUSQU'EN NOVEMBRE 2007)**

Note du secrétariat

À sa cinquante-troisième session, la Section spécialisée a décidé de modifier le texte de la Recommandation CEE-ONU révisée pour les tomates séchées afin de la mettre en conformité avec la nouvelle Norme-cadre. Le Rapporteur (États-Unis d'Amérique) a établi le présent document sur la base de la Recommandation actuellement en vigueur.

RECOMMANDATION CEE-ONU DDP-...
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 et de leurs hybrides destinés à la consommation directe ou à l'emploi pour l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. [Elle ne s'applique pas aux tomates séchées destinées à la transformation industrielle.]

Les tomates séchées peuvent se présenter sous les 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 stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates séchées doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- Séchées conformément aux indications données à la section B «Teneur en eau»;
- Intactes (seulement pour les tomates entières et les moitiés); des bords légèrement abîmés, de légers défauts superficiels ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- [D'une couleur et d'une texture normales];
- Propres; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développées;
- Suffisamment mûres;

- Exemptes d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes ou acariens morts et de leurs résidus ou excréments;
- Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement sur la couleur du reste du produit et, au total, ne touchant pas plus de 5 % de sa surface;
- Exemptes de fermentation;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangère, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'une odeur d'agents conservateurs ou additifs¹.

L'état des tomates séchées doit être tel qu'il leur permet:

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

B. Teneur en eau

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 %	50 %	Souple et pliable
Normale	18 %	25 %	Ferme mais pliable
Amoindrie	12 %	18 %	Très ferme
Faible	6 %	12 %	Dure et cassante

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV «Dispositions concernant les tolérances», les tomates séchées sont classées dans les catégories suivantes:

- Catégorie «Extra»;
- Catégorie I;
- Catégorie II.

¹ Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) n'est pas considérée comme «anormale».

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des tomates séchées est facultatif pour toutes les catégories. Cependant, s'il est appliqué, il est déterminé comme suit:

- Moitié: D'un diamètre supérieur à 25 mm;
- 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.

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
Tolérance totale pour les tomates séchées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises,	5	10	15
dont pas plus de:			
• Pourriture, moisissure, attaques de parasites, la moisissure n'excédant pas ²	1 0,5	2 1	3 1
• Défauts superficiels	2	3	4
• Fruits sales	0	0,5	1
• Changement de couleur	2	3	5
• Tomates molles, cicatrices, boursouflures et autres défauts superficiels (sauf sur l'abscisse de la tomate)	1	2	3

² Réserve de la Pologne, qui demande que soit appliqué le taux de tolérance de 0,5 % pour toutes les catégories.

Défauts admis	Tolérances admises (en pourcentage du poids de tomates séchées défectueuses)		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
Tolérance pour d'autres défauts			
<ul style="list-style-type: none"> • Blessures mécaniques, déchirures, callosités et cicatrices 	2	3	5
<ul style="list-style-type: none"> • Matières étrangères et matières végétales en trop (feuilles, bois, tiges et queues) 	0,5	1	1,5
<ul style="list-style-type: none"> • Insectes ou acariens vivants 	0	0	0

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, lorsque les tomates sont calibrées en fonction de leur longueur, il est admis une tolérance maximale de 10 %, en poids, de tomates séchées non conformes au calibre indiqué dans le marquage.

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 calibre (en cas de calibrage).

- Pour la catégorie «Extra», les tomates séchées doivent être de forme et d'aspect identiques, et présenter une couleur homogène bien nette.
- Pour la catégorie I, les tomates séchées doivent présenter une couleur raisonnablement homogène.

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'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés au moyen d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances figurant dans la section IV «Dispositions concernant les tolérances».

C. Présentation

Les tomates séchées peuvent être présentées dans des emballages rigides ou souples. Tous les emballages destinés à la vente contenus dans un même colis doivent être de même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis³ 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 officiel⁴.

B. Nature du produit

- Nom du produit: tomates séchées.
- Nom de la variété et/ou de la forme ou du type commercial: «Tomates séchées», «Tomates séchées au soleil», «Tomates 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;
- Calibre (en cas de calibrage; exprimé conformément aux dispositions de la section III);
- Année de récolte (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige;
- Teneur en eau/désignation (facultative);
- Date d'utilisation optimale, suivie de la date (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

³ Les emballages unitaires du produit préemballé destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays prescrit l'indication explicite du nom et de l'adresse. En cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention «emballeur et/ou expéditeur» (ou son abréviation) doit figurer à proximité.