



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/18
22 août 2007

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles

Soixante-troisième session
Genève, 5-9 novembre 2007
Point 5 b) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION EN TANT QUE NORMES
CEE-ONU NOUVELLES OU RÉVISÉES**

Tomates séchées

Note du secrétariat

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que nouvelle norme pour les tomates séchées.

Ce texte a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/3, dont le contenu a été arrêté à la session de juin 2007 de la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés.

NORME CEE-ONU DDP-19

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, destinées à la consommation directe ou à 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:

- Entières
- En moitiés: Coupées en deux parties égales dans le sens de la longueur;
- En julienne: Languettes d'environ 6 à 7 mm de large et dont la longueur correspond à celle des tomates séchées;
- En quartiers: Morceaux en vrac d'environ 12 à 25 mm de long;
- En cubes: Morceaux en vrac d'environ 6 à 12 mm de long;
- En petits cubes: Morceaux en vrac qui sont des cubes de forme irrégulière d'environ 3 à 6 mm de long;
- En grains: Tomates séchées sous forme de grains de 1,5 à 3 mm de long;
- Autres découpes: À définir.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales¹

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

- Intactes (seulement pour les tomates entières et les moitiés); toutefois, 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;
- Propres; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;
- Suffisamment développées;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections;
- Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de 5 % de la surface du produit;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu;
- Exemptes de fermentation;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'une légère odeur d'agents conservateurs ou d'additifs².

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

- De supporter un transport et une manutention;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

¹ Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la Norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc.

² Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) n'est pas considérée comme «anormale».

B. Teneur en eau³

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			
Désignation de la teneur en eau	Minimale	Maximale	Texture
Élevée ⁴	25 %	50 %	Souple et pliable
Habituelle	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 et catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des tomates séchées est facultatif pour toutes les catégories. En cas de calibrage, la méthode utilisée doit être indiquée.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

³ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés); voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_f.doc. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

⁴ Il est recommandé de traiter les produits à teneur en eau élevée afin d'éviter une activité microbologique.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (en pourcentage du poids de tomates séchées défectueuses)		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérances admises pour les tomates séchées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises,	5	10	15
Dont pas plus de:			
– Fermentation, pourriture, moisissure, attaques de parasites,	1	2	3
Dont pas plus de:			
– produits moisissés	0,5	1	1
– Produits fermentés	0,5	1	1
– [Défauts superficiels et altérations de la couleur]	4	6	9
– Fruits sales	0	0,5	1
– Tomates molles (produit à faible teneur en eau), cicatrices, boursoufflures et autres défauts superficiels (sauf sur l'abscisse de la tomate)	1	2	3
b) Tolérance de calibre			
– Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	10	10
c) Tolérance pour d'autres défauts			
– [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
– Parasites vivants	0	0	0

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

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

- Pour la catégorie I, les tomates séchées doivent présenter une couleur relativement uniforme.

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 propres et de nature à ne pas causer au produit 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de toutes matières étrangères, 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 avoir le même poids.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁵ 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 (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays
et/ou)	s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique
Expéditeur)	reconnue officiellement par l'autorité nationale ⁶ .

⁵ 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.

⁶ 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 «emballage et/ou expéditeur» (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 alpha de pays correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

B. Nature du produit

- «Tomates séchées»;
- Nom de la variété et/ou du type commercial/de la forme de présentation: «Tomates séchées», «Tomates séchées au soleil», «Tomates séchées en tunnel» ou autre désignation équivalente accompagnant la mention «entière», «moitié», «julienne», «quartier», «cube», «petit cube», «grain» ou autres découpes.

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/obligatoire pour les produits à teneur en eau élevée);
- Date d'utilisation optimale, suivie de la date (facultative); obligatoire si la législation du pays importateur l'exige.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 2007
