



Conseil économique et social

Distr. générale
14 août 2015
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes
de qualité des produits agricoles**

Soixante et onzième session

Genève, 2-4 novembre 2015

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation
des fruits et légumes frais**

Norme CEE-ONU pour les tomates (FFV-36)

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les tomates.



Norme CEE-ONU FFV-36 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des tomates

I. Définition du produit

La présente norme vise les tomates des variétés (cultivars) issues de *Solanum lycopersicum* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

On distingue différents types commerciaux de tomates selon leur forme :

- « Rondes »;
- « À côtes »;
- « Oblongues » ou « allongées ».

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.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

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 toute matière étrangère visible;
- D'aspect frais;
- Pratiquement exemptes de parasites;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- 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 de 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 des 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 fermes et caractéristiques de la variété.

Leur coloration, en rapport avec leur état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences du dernier alinéa de la section 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;
- De légers défauts de coloration;
- De légers défauts de l'épiderme;
- De légères meurtrissures.

En outre, les tomates « à côtes » peuvent présenter :

- Des crevasses cicatrisées de 1 cm de long au maximum;
- Des protubérances qui ne sont pas excessives;
- Un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse;
- Des cicatrices liégeuses au point pistillaire, sur 1 cm² au maximum;
- 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.

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 légèrement moins fermes que celles classées dans la 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 et de développement;
- Des défauts de coloration;
- Des défauts ou des meurtrissures de l'épiderme, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit;
- Des crevasses cicatrisées de 3 cm de longueur au maximum pour les tomates « rondes », « à côtes » ou « oblongues ».

En outre, les tomates « à côtes » peuvent présenter :

- Des protubérances plus marquées par comparaison avec celles admises dans la catégorie I, sans qu'il y ait difformité;
- Un ombilic;
- Des cicatrices liégeuses au point pistillaire, sur 2 cm² au maximum;
- 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, par le poids ou par le nombre.

Les dispositions ci-après :

- Ne s'appliquent pas aux tomates en grappe;

et sont facultatives :

- Pour les tomates de la catégorie II;
- Pour les tomates de moins de 40 mm de diamètre telles que les tomates cerises et les tomates cocktail et d'autres variétés miniatures.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même colis ne dépasse pas :

a) Pour les tomates calibrées en fonction du diamètre :

- 10 mm au maximum, si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur le colis) est inférieur à 50 mm;
- 15 mm au maximum, si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur le colis) est égal ou supérieur à 50 mm mais inférieur à 70 mm;
- 20 mm au maximum, si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur le colis) est égal ou supérieur à 70 mm mais inférieur à 100 mm;
- Si le diamètre du fruit est égal ou supérieur à 100 mm, la différence de diamètre n'est pas limitée.

En cas d'utilisation de codes de calibre, les codes et fourchettes indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer :

<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
0	≤ 20
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	> 102

b) Lorsque les tomates sont calibrées selon leur poids ou leur nombre, la différence de calibre doit être compatible avec les dispositions énoncées au point a).

IV. Dispositions concernant les tolérances

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou de produit atteint de dégradation.

Dans le cas des tomates en grappe, 5 %, en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige.

iii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 2 % au total de produit atteint de dégradation.

Dans le cas des tomates en grappe, 10 %, en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristique concernant le calibrage.

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.

Cependant, des tomates dont les variétés, les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peuvent être emballées ensemble dans un colis, pour autant qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine.

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 propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale².

B. Nature du produit

- « Tomates » ou « tomates en grappe » et type commercial, ou tomates « cerises », « tomates cerises en grappe » ou dénomination équivalente si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- « Mélange de tomates », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de tomates de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les variétés, types commerciaux et/ou couleurs, et la quantité de chaque produit contenue dans l'emballage, doivent être indiqués.
- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine³ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de tomates de différentes origines et de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété, du type commercial et/ou de la couleur correspondant.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou codes de calibre spécifiés à la Section III.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 1961.

Révision en 2012, 2015.

² 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 « emballleur 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.