

NORME CEE-ONU DDP-19

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

TOMATES SÉCHÉES

ÉDITION 2007



NATIONS UNIES
New York, Genève 2007

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente nouvelle norme pour les tomates séchées a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2007/18, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa soixante-troisième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

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

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

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.

secs (en coque et décortiqués) et séchés; voir

http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf.

² Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO₂) n'est pas considérée comme «anormale». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Les tomates séchées peuvent être traitées par des sulfites afin de maintenir leur couleur naturelle.

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

Les tomates séchées traitées avec des conservateurs ou par d'autres moyens (tel que la pasteurisation) peuvent avoir une teneur en humidité comprise entre 25 et 50 pour cent.

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/StandardLayoutDDP_f.pdf. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

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 moisés	0,5	1	1
– Produits fermentés	0,5	1	1
– Blessures mécaniques, déchirures, callosités et cicatrices; pour les tomates entières et les moitiés	2	3	5
– Défauts superficiels et altérations de la couleur; pour les tomates entières et les moitiés	4	6	9
– Fruits sales	0	0,5	1
– Tomates molles (produit à faible teneur en eau), cicatrices, boursouflures 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			
– 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 colis⁴ 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 ⁵ .

⁴ 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.

⁵ 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 «emballageur 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);
- Teneur en eau/désignation (facultative/obligatoire pour les produits à teneur en eau élevée);
- Date d'utilisation optimale, suivie de la date (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 2007
