



---

**Commission économique pour l'Europe**

Comité directeur des capacités  
et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles****Soixante-dix-neuvième session**

Genève, 11-13 (matin) novembre 2024

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés**

**Norme révisée pour les tomates séchées****Document soumis par le secrétariat***Résumé*

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que Norme CEE-ONU DDP-19 révisée concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des tomates séchées.

Il a été établi à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/2007/18, adopté par le Groupe de travail à sa soixante-troisième session en 2007. Il prend en compte les modifications que la Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés (GE.2) a approuvées à sa soixante et onzième session, et qui figurent dans les documents ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/7 et ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/2.



# Norme CEE-ONU DDP-19 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des tomates séchées ou déshydratées

## I. Définition du produit

La présente norme vise les tomates séchées ou déshydratées (ci-après « 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 50 mm de long au maximum (sauf s'il en est disposé autrement) ;
- En quartiers : Morceaux en vrac d'environ 6 à 7 mm de large et 12 à 25 mm de long (sauf s'il en est disposé autrement) ;
- En cubes : Morceaux en vrac d'environ 6 à 7 mm de large et 6 à 13 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 ;
- D'autres formes de présentation nettement différentes de celles qui sont mentionnées ci-dessus sont autorisées, pour autant que le produit soit étiqueté en conséquence.

## II. Dispositions concernant la qualité

La présente norme a pour objet de définir les qualités que les tomates séchées doivent présenter après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la Norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme.

### A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les tomates séchées doivent présenter les caractéristiques ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20<sup>2</sup> :

- Intactes (seulement pour les tomates entières et les moitiés) ; toutefois, des bords légèrement abîmés, un léger dommage superficiel ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut ;

<sup>1</sup> La terminologie recommandée et les défauts sont définis à l'annexe III de la Norme-cadre intitulée – Terminologie recommandée et définitions des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

<sup>2</sup> Les loupes, dispositifs optiques binoculaires ou autres dispositifs de grossissement ne devraient pas être utilisés pour évaluer les défauts.

- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propre ; presque exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Suffisamment développées ;
- Exemptes de ravageurs vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exemptes d'attaques de ravageurs, y compris exemptes 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 qui tranchent manifestement avec la couleur du reste du produit et qui touchent au total plus de 5 % de sa surface ;
- 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'additifs<sup>3</sup>.

Les tomates séchées doivent être dans un état qui leur permette :

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

## B. Teneur en eau<sup>4</sup>

La teneur en eau et la texture des tomates séchées sont conformes aux valeurs indiquées dans le tableau ci-après :

<b>Teneur en eau des tomates séchées</b>			
<b>Désignation de la teneur en eau</b>	<b>Minimale</b>	<b>Maximale</b>	<b>Texture</b>
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 conservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation) peuvent avoir une teneur en eau comprise entre 25 et 50 pour cent.

<sup>3</sup> Une légère odeur de dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) n'est pas considérée comme « anormale ». Des agents conservateurs peuvent être utilisés conformément à la législation du pays importateur. Les tomates séchées peuvent être soufrées afin de conserver leur couleur d'origine.

<sup>4</sup> La teneur en eau est déterminée par la méthode 1 et/ou la méthode 2 définie à l'annexe I de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés. En cas de contestation, la méthode de référence de laboratoire est appliquée.

## C. Classification

Sur la base de la liste des 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 le colis.

## 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

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

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculées sur la base de leur nombre ou de leur poids		
	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	15
Dont pas plus de :			
Produits endommagés par des ravageurs, atteints de pourriture ou altérés	1	2	3
Produits moisissés	0,5	1	1
Produits fermentés	0,5	1	1
Blessures mécaniques, déchirures, callosités et cicatrices, pour les moitiés de tomates	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, boursoufflures et autres défauts superficiels (sauf sur l'abscisse de la tomate)	1	2	3
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères (d'origine organique) telles que feuilles, bois, tiges et queues et matières étrangères (d'origine inorganique), telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	0,5	1	1,5
Ravageurs vivants	0	0	0

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis<sup>5</sup> doit être homogène et comporter uniquement 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, sauf dans le cas des mélanges de couleurs.
- Pour la catégorie I, les tomates séchées doivent présenter une couleur relativement uniforme.

Cependant, un mélange de tomates séchées dont les types commerciaux ou couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce et/ou couleur considérée, quant à leur origine.

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

### B. Conditionnement

Les tomates séchées doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et ne doivent pas causer au produit de dommages externes ou internes. L'emploi de matériaux, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide d'une colle non toxique.

Les colis doivent être presque exempts de toute matière étrangère, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>6</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

### A. Identification

Emballer et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et, s'il est différent du pays d'origine, pays) ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale<sup>7</sup> si le pays appliquant un tel système est répertorié dans le registre des codes d'identification de la CEE.

<sup>5</sup> Le terme « colis » est défini à l'annexe III de la Norme-cadre pour les normes CEE-ONU relatives aux produits secs et séchés.

<sup>6</sup> Les dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>7</sup> Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit apparaître à proximité de ce code, et celui-ci doit être précédé du code pays (alpha) ISO 3166 correspondant au pays de l'autorité nationale, si ce pays 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 (facultatif) : « 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 formes de présentation.

## **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>8</sup> 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 (obligatoire pour les produits à teneur en eau élevée) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

## **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoption : 2007

Révision : 2024

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.

---

---

<sup>8</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.