



Commission économique pour l'EuropeComité directeur des capacités
et des normes commerciales**Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Soixante et onzième session

Genève, 15-17 mai 2024

Point 7 b) de l'ordre du jour provisoire

Révision de normes : Tomates séchées**Propositions de modification de la Norme
pour les tomates séchées****Document soumis par la délégation des États-Unis d'Amérique***Résumé*

La Section spécialisée est invitée à examiner les modifications ci-après qu'il est proposé d'apporter à la Norme pour les tomates séchées (DDP-19), présentées par la délégation des États-Unis d'Amérique.

Le texte est 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 est conforme à l'édition révisée de la Norme-cadre pour les normes relatives aux produits secs et séchés adoptée en 2022.

Les modifications qu'il est proposé d'apporter au texte sont indiquées en caractères biffés pour les suppressions et soulignées pour les ajouts.



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) et dont la longueur correspond à celle des tomates séchées ;
- 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 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 coupes : à définir.~~
- 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 ~~au stade du contrôle à l'exportation~~, 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 ~~de toute autre manière~~ autrement qu'en conformité avec la présente norme.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les tomates séchées doivent présenter les

¹ 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>.

caractéristiques ci-après, visibles à l'œil nu ou au moyen de dispositifs permettant une acuité visuelle de 20/20² :

- 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 ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres ; 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 ne touchent au total pas 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'additifs³.

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 eau⁴

La teneur en eau et la texture des tomates séchées ~~différente selon leur désignation est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau ci-après : 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

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

³ 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 soufrées afin de conserver leur couleur d'origine.

⁴ 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. La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe II 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.

Teneur en eau des tomates séchées			
Désignation de la teneur en eau	Minimale	Maximale	Texture
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.

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 fermentés ou endommagés par des ravageurs, atteints de pourriture ou altérés Fermentation, pourriture, moisissure, attaques de parasites, dont pas plus de :	1	2	3
Produits moisis	0,5	1	1
Produits fermentés	0,5	1	1
Blessures mécaniques, déchirures, callosités et cicatrices, pour les tomates entières et 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, boursouflures et autres défauts superficiels (sauf sur l'abscisse de la tomate)	1	2	3

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
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10
c) Tolérance pour d'autres défauts			
Matières étrangères (d'origine organique) telles que les matières végétales supplémentaires (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 colis⁵ 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 ».

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

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 colis⁶ 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 (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 nationale⁷ si le pays appliquant un tel système est répertorié dans le registre des codes d'identification de la CEE.

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 découpes.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁸ 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).

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

⁷ Dans la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballleur 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.

⁸ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 2007

Alignée sur la Norme-cadre de 2022.
