

NORME POUR LES TOMATES (CODEX STAN 293-2008)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de tomates issues du *Lycopersicon esculentum* Mill. de la famille des *Solanacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

Les tomates sont classées en quatre types commerciaux:

- « ronde »;
- « à côte »;
- « oblongue » ou « allongée »;
- tomates « cerise » et tomate « cocktail ».

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 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 et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité externe anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangère;
- d'aspect frais.

En ce qui concerne les tomates en grappe, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et toute matière étrangère visibles.

2.1.1 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.

2.1.2 Caractéristiques de maturité

Les tomates doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante.

Le développement et le stade de maturité des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié.

2.2 CLASSIFICATION

Les tomates sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les tomates de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être de chair ferme et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Leur taille doit être uniforme. Leur coloration, en rapport avec l'état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences de la Section 2.1.1 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 sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les tomates de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Leur taille doit être uniforme. Elles doivent être exemptes de crevasses et de « dos verts ».

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;
- un léger défaut de coloration;
- de légers défauts d'épiderme;
- de très légères meurtrissures;

En outre, les tomates « côtelées » peuvent présenter:

- des crevasses superficielles cicatrisées de 1 cm de longueur maximale;
- des protubérances non excessives;
- un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm²;
- une cicatrice linéaire dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent pas être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus.

Elles doivent être suffisamment fermes (mais peuvent être très légèrement moins fermes que celles classées en catégorie I) et ne doivent pas présenter de crevasses non cicatrisées.

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les tomates conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- des défauts de forme, de développement et de coloration;
- des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit;
- des crevasses superficielles cicatrisées de 3 cm de long pour maximale pour les tomates « rondes », « à côtes » ou « oblongues ».

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

- des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité;
- un ombilic;
- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm²;
- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (comme à une couture).

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Lorsque le calibre est déterminé par le diamètre, il est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

Le classement par calibres n'est pas applicable aux tomates en grappe.

Le classement par calibres n'est pas obligatoire pour les tomates de la Catégorie II.

Les tomates sont calibrées en choisissant l'une des options suivantes:

(a) Les tomates peuvent être calibrées conformément au tableau suivant:

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

Ou

Les tomates peuvent être calibrées conformément aux dispositions relative à l'uniformité suivantes:

(b) La différence maximale de diamètre entre les tomates d'un même emballage est limitée à:

- 10 mm, si le diamètre du plus petit fruit (selon l'indication sur l'emballage) est inférieur à 50 mm;
- 15 mm, si le diamètre du plus petit fruit (selon l'indication sur l'emballage) est supérieur ou égal à 50 mm mais inférieur à 70 mm;
- 20 mm, si le diamètre du plus petit fruit (selon l'indication sur l'emballage) est supérieur ou égal à 70 mm mais inférieur à 100 mm;
- il n'y a pas de limite pour la différence entre les fruits dont le diamètre est supérieur ou égal à 100 mm.

Ou

(c) Les tomates peuvent être classées par nombre, diamètre ou poids, selon les dispositions de la législation du pays importateur.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

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

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates non conformes aux caractéristiques de cette catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cas des tomates en grappes, dix pour cent en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent en nombre ou en poids de tomates ne répondant pas aux exigences concernant le calibre mais ayant un diamètre inférieur ou supérieur de 10 mm au calibre indiqué.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des tomates de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (si elles ont été calibrées).

Les tomates classées dans la catégorie « 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.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altération externe ou interne. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les tomates doivent être emballées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des tomates. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

5.3 PRÉSENTATION

Les tomates peuvent être présentées comme suit:

- (i) sous forme de fruits individuels, avec ou sans calice et tige courte;
- (ii) sous forme de tomates en grappes, c'est-à-dire que les tomates sont présentées en inflorescences entières ou en partie d'inflorescences, pour autant que chaque inflorescence ou partie de celle-ci comporte ou moins le nombre de fruits suivants:
 - 3 fruits (2 fruits en préemballage), ou
 - dans le cas de grappes de tomates « cerises » en grappe, 6 fruits (4 fruits s'ils sont préemballés).

6. MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit être étiqueté en indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

- « Tomates » ou « tomates en grappe » et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur; ces indications sont obligatoires dans tous les cas pour le type « cerises » et (« cocktail »), en grappe ou non;
- nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Le pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un Code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité de ce Code.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (en cas de calibrage) exprimé par le diamètre minimal et maximal.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).