

# commission du codex alimentarius

F



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4c) de l'ordre du jour

CX/FFV 02/11  
avril 2002

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

*Dixième session*

*Mexico (Mexique), 10-14 juin 2002*

#### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES TOMATES

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex pour les tomates*, ci-annexé, (à l'étape 3) sont invités à les faire parvenir **au plus tard le 30 avril 2002** à M. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, Mexique ; téléphone : (52) (5) 729 93 00, poste 4144, 4108, ligne directe (52) (5) 729 94 80 ; télécopie : (52) (5) 729 94 84 ; courriel : [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), et d'en adresser une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie : 39 06 5705 4593 ; courriel [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org))

#### RAPPEL DES FAITS

1. À sa vingt-troisième session, tenue à Rome du 28 juin au 3 juillet 1999, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'un avant-projet de norme Codex pour les tomates, comme l'avait proposé la huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Mexico, Mexique, 1-5 mars 1999)<sup>1</sup>, et recommandé que cette tâche soit conduite en étroite collaboration avec la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEPE)<sup>2</sup>.
2. À sa neuvième session tenue à Mexico, au Mexique, du 9 au 13 octobre 2000, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV), a décidé de renvoyer l'avant-projet à l'étape 2, afin qu'il soit remanié par le Mexique avec la participation du Brésil et des États-Unis, pour diffusion, observations et nouvel examen à la prochaine session du Comité. En prenant cette décision, le Comité a appuyé la position prise par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-troisième session : «Au sujet de la coopération entre la CEPE et le Codex dans l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais, le Comité exécutif a réaffirmé la nécessité d'une étroite coopération en vue d'éviter un chevauchement des efforts et a suggéré que les normes CEPE soient, le cas échéant, utilisées comme point de départ des normes Codex»<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> ALINORM 99/35 A, paragraphes 186 et 188.

<sup>2</sup> ALINORM 99/37, paragraphe 206.

<sup>3</sup> ALINORM 01/35, paragraphes 104 et 105.

3. Le groupe de rédaction a révisé l'avant-projet et préparé un nouveau texte à la lumière des observations formulées à la neuvième session du CCFFV<sup>4</sup> et de la norme CEPE pour les tomates<sup>5</sup>. Une nouvelle section 4 intitulée : «Coloration» y a été incorporée, la réglementation nationale de certains pays contenant des prescriptions relatives à la couleur selon le degré de maturité des tomates.
4. l'Avant-projet révisé de norme Codex pour les tomates est joint en annexe I au présent document. De plus, le Secrétariat du Codex a comparé l'avant-projet et la norme CEPE pour les tomates, afin de faciliter le débat qui se tiendra à la prochaine session du Comité.
5. Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à faire part de leurs observations sur l'*avant-projet de norme Codex pour les tomates*, à l'étape 3, comme indiqué ci-dessus.

---

<sup>4</sup> CX/FFV 00/16-Add. 1 - Observations formulées par l'Argentine, l'Allemagne, la Malaisie, l'Espagne, le Royaume-Uni et l'Uruguay ; CE (CRD 1) ; Inde (CRD 2) ; Thaïlande (CRD 3) ; États-Unis (CRD 6) ; Afrique du Sud (CRD 9) ; et Indonésie (CRD 13).

<sup>5</sup> TRADE/WP.7/2000/11/Add. 14, 13 décembre 2000 (Ce document contient la norme CEPE révisée pour les agrumes (FFV-14) telle qu'elle a été adoptée à la cinquante-sixième session du Groupe de travail sur la normalisation des denrées périssables et sur l'amélioration de la qualité, Genève, Suisse, 6-8 novembre 2000).

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES TOMATES (à l'étape 3)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales de tomates appartenant à l'espèce *Lycopersicon esculentum* (Mill.) de la famille des solanacées, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les tomates destinées à la transformation industrielle<sup>1</sup>.

Les tomates sont classées en quatre types commerciaux :

- «ronde»
- «côtelée»
- «oblongue» ou «allongée»
- «cerise» (tomate «cocktail»)

### 2. CRITÈRES DE QUALITÉ

#### 2.1 Caractéristiques minimales

Quelle que soit leur catégorie, sous réserve des dispositions particulières de chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates doivent être :

- entières ;
- d'aspect frais ;
- saines, sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations les rendant impropres à la consommation ;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- exemptes d'humidité externe anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- pratiquement exemptes de parasites modifiant l'aspect général du produit ;
- pratiquement dépourvues de dégâts causés par des parasites ;
- dépourvues de toute odeur et/ou goût anormaux.

S'agissant des tomates en grappes, les rameaux doivent être frais, sains, propres, entièrement effeuillés et exempts de matières étrangères visibles

---

<sup>1</sup> En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les tomates, les gouvernements devront indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et les dispositions qui le sont au point d'exportation.

2.1.1 Le développement et l'état des tomates doivent leur permettre de

- supporter le transport et la manutention, et
- d'arriver à destination dans un état satisfaisant.

## 2.2 CLASSIFICATION

Les tomates sont classées en trois catégories comme suit :

### 2.2.1 Catégorie «extra»

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

Leur taille doit être uniforme. Leur coloration, selon leur degré de maturité, doit satisfaire aux conditions exposées au paragraphe 2.1.1 ci-dessus.

Elles seront dépourvues de plages vertes et d'autres défauts, à l'exception de défauts superficiels très légers, à condition que ceux-ci n'affectent pas l'aspect général de la denrée, ni sa qualité, son aptitude à la conservation et sa présentation dans l'emballage.

### 2.2.2 Catégorie I

Les tomates de cette catégorie sont de bonne qualité. Elles doivent avoir une chair assez ferme et présenter les caractéristiques de leur variété quant à la forme, l'aspect et le développement.

Ces tomates sont exemptes de craquelures et de plages vertes visibles. Les légers défauts suivants sont toutefois admis, à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du fruit, ni sa qualité, son aptitude à la conservation et sa présentation dans l'emballage :

- un petit défaut lié à la forme ou au développement ;
- un léger défaut de coloration ;
- de petites imperfections de la peau ;
- de très légères meurtrissures ;

En outre, les tomates côtelées peuvent présenter :

- des craquelures cicatrisées inférieures à 1 cm de long ;
- des protubérances modérées ;
- de petites cicatrices pédonculaires (ombilicales) non lignifiées
- une subérisation du stigmate n'excédant pas 1 cm<sup>2</sup> ;
- une seule plaie cicatrisée n'affectant pas sensiblement l'aspect du fruit ;
- des cicatrices pédonculaires lignifiées n'excédant pas 1 cm<sup>2</sup> ou une cicatrice linéaire ne dépassant pas les deux tiers du diamètre maximal du fruit.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie renferme des tomates qui ne répondent pas aux conditions exigées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques sensorielles minimales spécifiées dans la section 2.1 ci-dessus.

Elles doivent être assez fermes (mais légèrement moins fermes que dans la catégorie I) et ne pas comporter de craquelures non cicatrisées.

Les défauts suivants sont admis, à condition qu'ils n'altèrent pas les caractéristiques essentielles des tomates en ce qui concerne la qualité, l'aptitude à la conservation et la présentation :

- défauts relatifs à la forme, au développement et à la coloration ;
- imperfections de la peau ou meurtrissures, à condition qu'elles n'affectent pas sensiblement le fruit ;
- craquelures cicatrisées n'excédant pas 3 cm de long.

De plus les tomates côtelées peuvent présenter :

- des protubérances plus saillantes que celles qui sont autorisées dans la catégorie I, mais sans que la tomate soit difforme ;
- un ombilic ;
- des cicatrices pédonculaires lignifiées ne dépassant pas 2 cm<sup>2</sup> ;
- une fine cicatrice apicale de forme allongée (comme une couture).

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, conformément au tableau ci-dessous.

Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux tomates «cerises» : le calibre minimal est établi à 35 mm pour les tomates «rondes» et «côtelées» et à 30 mm pour les tomates «oblongues».

Code de calibre	Diamètre (mm)		
	Minimum <sup>2</sup>		Maximum <sup>3</sup>
1	de	30	à 34
2	"	35	" 39
3	"	40	" 46
4	"	47	" 56
5	"	57	" 66
6	"	67	" 81
7	"	82	" 101
8	"	102	et au-dessus

L'application de l'échelle de calibres est obligatoire pour les catégories « extra » et I. Cette échelle de calibres ne s'applique pas aux grappes de tomates.

<sup>2</sup> Lorsque la tomate en position verticale peut passer à travers une ouverture circulaire du diamètre mentionné.

<sup>3</sup> Lorsque la tomate peut passer à travers une ouverture circulaire du diamètre mentionné quelle que soit sa position.

#### 4. COLORATION

Les termes suivants peuvent être utilisés pour décrire la couleur afin d'indiquer le degré de maturité d'un lot quelconque de tomates mûres, dans les spécifications relatives à la qualité.

- vert mûr : couleur jaune des tomates tropicales.
- vert : la surface de la tomate présente une coloration entièrement verte qui varie du vert clair au vert foncé.
- début de bigarrure : si la couleur change brusquement, passant du vert au jaune-brun, au rose ou au rouge sur une étendue ne dépassant pas 10% de la surface du fruit.
- bigarrure : lorsque des plages jaunes, roses ou rouges recouvrent plus de 10% du fruit, mais pas plus de 30%.
- rose : lorsque des teintes roses ou rouges s'étendent sur plus de 30% mais moins de 60% du fruit (jaune exclu).
- rouge : si plus de 60%, mais pas plus de 90% du fruit est rose ou rouge.
- rouge mûr : si plus de 90% de la surface du fruit exhibe une couleur rouge.

#### 5. TOLÉRANCES

Des tolérances relatives à la qualité et au calibre sont accordées pour tous les cageots de denrées ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie mentionnée.

##### 5.1 Tolérances de qualité

###### 5.1.1 Catégorie «extra»

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de tomates non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, aux tolérances de la catégorie I.

###### 5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates ne répondant pas aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, aux tolérances de cette catégorie. Dans le cas des tomates en grappes, 5 pour cent, en nombre ou en poids, de tomates détachées du rameau.

###### 5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates d'un envoi quelconque non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à condition que les tomates fortement endommagées par des insectes ne dépassent pas 5 pour cent et que pas plus de 1 pour cent des tomates ne soient molles, à l'exception des fruits dégradés par la pourriture, d'importantes meurtrissures ou 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 du rameau.

##### 5.2 Tolérances de calibre

Dans tous les envois et catégories de qualité, 10 pour cent des tomates peuvent être inférieures au diamètre minimum stipulé ou supérieures au diamètre maximum stipulé.

Dans toutes les catégories, 10 pour cent des tomates, en nombre ou en poids, peuvent correspondre à la dimension immédiatement supérieure et/ou inférieure à celle indiquée sur l'emballage, avec une dimension minimale de 33 mm pour les tomates «rondes» et «côtelées» et de 28 mm pour les tomates «oblongues».

## **6. PRÉSENTATION**

### **6.1 Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne se composer que de tomates de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et dimension (si elles ont été calibrées).

La maturité et la coloration des tomates des catégories « extra » et I doivent être pratiquement uniformes. De plus, la longueur des tomates «oblongues» doit être suffisamment homogène.

La partie visible du contenu de l'emballage doit être représentative de la totalité de son contenu.

### **6.2 Conditionnement**

Les tomates doivent être conditionnées de manière à être convenablement protégées. Les matériaux appliqués à l'intérieur de l'emballage doivent être neufs<sup>4</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aucune dégradation externe ou interne des fruits. L'utilisation de matériaux tels que du papier ou des estampilles portant des indications commerciales est autorisée, à condition que l'encre ou la colle utilisées ne soient pas toxiques.

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

#### **6.2.1 Description des emballages**

Les emballages doivent posséder des caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance propres à garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des tomates. Les emballages seront exempts de toute matière ou odeur étrangère.

### **6.3 Présentation**

Les tomates peuvent être présentées sous la forme de :

- (i) tomates séparées, avec ou sans calice et pédoncule ;
- (ii) grappes de tomates (toute l'inflorescence ou une partie de celle-ci), où chaque inflorescence ou partie de celle-ci comprendra au moins le nombre suivant de tomates :
  - 3 (2 si elles sont préemballées) ou
  - dans le cas de grappes de tomates «cerises», 6 (4 si elles sont préemballées).

---

<sup>4</sup> Aux fins de la présente norme, ce terme inclut les matériaux recyclés d'une qualité convenant à l'emballage des denrées alimentaires.

## **7. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **7.1 Emballages destinés au consommateur final**

Outre les prescriptions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions particulières exposées ci-dessous s'appliquent :

#### **7.1.1 Nature du produit**

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit mentionner le nom de la denrée et éventuellement le nom de la variété et/ou du type commercial.

### **7.2 Emballages non destinés à la vente au détail**

Chaque emballage doit stipuler les informations ci-après, imprimées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents accompagnant l'envoi<sup>5</sup>.

#### **7.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>6</sup>.

#### **7.2.2 Nature du produit**

- Nom de la denrée : «tomates» ou «tomates en grappe» et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Ces détails doivent toujours être indiqués pour les tomates «cerises» (ou «cocktail»), qu'elles soient en grappes ou non ;
- Nom de la variété (facultatif).

#### **7.2.3 Origine du produit**

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

#### **7.2.4 Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre exprimé en diamètres minimaux et maximaux (si elles ont été calibrées).

#### **7.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)**

---

<sup>5</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

<sup>6</sup> La législation nationale de plusieurs pays exige la déclaration explicite du nom et de l'adresse. Toutefois, si l'on utilise un code, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)» doit figurer à proximité du code.



## **CONTAMINANTS**

### **8.1 Métaux lourds**

Les tomates ne peuvent dépasser les teneurs maximales en métaux lourds fixées par la Commission du Codex alimentarius pour cette denrée.

### **8.2 Résidus de pesticides**

Les tomates respecteront les teneurs maximales en résidus établies par la Commission du Codex alimentarius pour cette denrée.

## **9. HYGIÈNE**

9.1 Il est recommandé de conditionner et manutentionner le produit couvert 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, Rév. 3-1997), et aux autres documents Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

9.2 Le produit doit satisfaire à tous les critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**Annexe II****COMPARAISON ENTRE L'AVANT-PROJET DE NORME CODEX  
ET LA NORME CEE(ONU) POUR LES TOMATES**

<b>Avant-projet de norme Codex pour les tomates</b>	<b>Norme CEE/ONU pour les tomates</b>
<p><b>1. DÉFINITION DU PRODUIT</b> La présente norme s'applique aux variétés <b>commerciales</b> de tomates appartenant à l'espèce <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill., <b>de la famille des solanacées</b>, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas les tomates destinées à la transformation industrielle<sup>1</sup>. Les tomates sont classées en quatre types commerciaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «ronde»</li> <li>- «côtelée»</li> <li>- «oblongue» ou «allongée»</li> <li>- «cerise» (tomates «cocktail»)</li> </ul>	<p><b>I. DÉFINITION DU PRODUIT</b> La présente norme vise les tomates des variétés (cultivars) issues du <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle :</p> <p>Suivant leur forme ou présentation, on distingue quatre types commerciaux de tomates :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "rondes"</li> <li>- "à côtes"</li> <li>- "oblongues" ou "allongées".</li> <li>- Tomates "cerises" (y compris tomates "cocktail")</li> </ul>
<p><b>2. CRITÈRES DE QUALITÉ</b> <b>2.1 Caractéristiques minimales</b> Quelle que soit leur catégorie, sous réserve des dispositions particulières de chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates doivent être :</p>	<p><b>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ</b> <b>La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les tomates au stade du contrôle à l'exportation</b>, après conditionnement et emballage. <b>A. Caractéristiques minimales</b> Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates doivent être :</p>
- entières;	- entières
- d'aspect frais;	- d'aspect frais
- saines; sont exclues celles qui présentent des signes de pourriture ou des altérations les rendant impropres à la consommation ;	- 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;	- propres, pratiquement exemptes de matière étrangère visible
- exemptes d'humidité extérieure anormale, <b>exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;</b>	- exemptes d'humidité extérieure anormale
- pratiquement exemptes de parasites <b>affectant l'aspect général du produit;</b>	- pratiquement exemptes de parasites
- pratiquement dépourvues de dégâts causés par des parasites;	- pratiquement exemptes d'attaques de parasites
- dépourvues de toute odeur et/ou goût anormaux.	- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.
S'agissant des tomates en grappes, les rameaux doivent être frais, sains, propres, entièrement effeuillés et exempts de matières étrangères visibles.	En ce qui concerne les tomates en grappe, les tiges doivent être fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et toute matière étrangère visible.
2.1.1 Le développement et l'état des tomates doivent leur permettre de : - supporter le transport et la manutention, et - d'arriver à destination dans un état satisfaisant	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 les conditions satisfaisantes au lieu de destination.
<b>2.2 CLASSIFICATION</b> Les tomates sont classées en trois catégories, comme suit:	<b>B. Classification</b> Les tomates font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :
2.2.1 <b>Catégorie "extra"</b> Les tomates appartenant à cette catégorie sont de qualité	i) <b>Catégorie Extra</b>

<sup>1</sup> *En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les tomates, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui seront applicables au point d'importation et celles qui le seront au point d'exportation.*

<b>Avant-projet de norme Codex pour les tomates</b>	<b>Norme CEE/ONU pour les tomates</b>
<p>supérieure. Elles doivent avoir une chair ferme et présenter les caractéristiques de leur variété quant à la forme, l'aspect et le développement.</p> <p>Leur taille doit être uniforme. Leur coloration, selon leur degré de maturité, doit satisfaire aux conditions exposées au paragraphe 2.1.1 ci-dessus.</p> <p>Elles seront dépourvues de plages vertes et d'autres défauts, à l'exception de défauts superficiels très légers, à condition que ceux-ci n'affectent pas l'aspect général de la denrée, ni sa qualité, son aptitude à la conservation et sa présentation dans l'emballage.</p>	<p>Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être de chair ferme et présenter la forme, l'aspect et le développement caractéristique de la variété.</p> <p>Leur coloration, en rapport avec l'état de maturité, doit être telle qu'elles puissent répondre aux exigences du dernier alinéa du paragraphe A ci-dessus.</p> <p>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.</p>
<p><b>2.2.2 Catégorie I</b></p> <p>Les tomates de cette catégorie sont de bonne qualité. Elles doivent avoir une chair assez ferme et présenter les caractéristiques de leur variété quant à la forme, l'aspect et le développement.</p> <p>Ces tomates sont exemptes de craquelures et de plages vertes visibles. Les légers défauts suivants sont toutefois admis, à condition qu'ils n'altèrent pas l'aspect général du fruit, ni sa qualité, son aptitude à la conservation et sa présentation dans l'emballage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un petit défaut lié à la forme ou au développement ;</li> <li>- un léger défaut de coloration ;</li> <li>- de petites imperfections de la peau ;</li> <li>- de très légères meurtrissures ;</li> <li>- En outre, les tomates côtelées peuvent présenter : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des craquelures cicatrisées inférieures à 1 cm de long ;</li> <li>- des protubérances modérées ;</li> <li>- de petites cicatrices pédonculaires (ombilicales) non lignifiées</li> <li>- une subérisation du stigmate n'excédant pas 1 cm<sup>2</sup> ;</li> <li>- une seule plaie cicatrisée n'affectant pas sensiblement l'aspect du fruit ;</li> <li>- des cicatrices pédonculaires lignifiées n'excédant pas 1 cm<sup>2</sup> ou une cicatrice linéaire ne dépassant pas les deux tiers du diamètre maximal du fruit.</li> </ul> </li> </ul>	<p>ii) <b>Catégorie I</b></p> <p>Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété.</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un léger défaut de forme et de développement</li> <li>- un léger défaut de coloration</li> <li>- de légers défauts d'épiderme</li> <li>- de très légères meurtrissures.</li> <li>- En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des crevasses cicatrisées de 1 cm de longueur maximale</li> <li>- des protubérances non excessives</li> <li>- un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse</li> <li>- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 1 cm<sup>2</sup></li> <li>- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture) dont la longueur ne doit dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>2.2.3 Catégorie II</b></p> <p>Cette catégorie renferme des tomates qui ne répondent pas aux conditions exigées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques sensorielles minimales spécifiées dans la section 2.1 ci-dessus.</p> <p>Elles doivent être assez fermes (mais légèrement moins fermes que dans la catégorie I) et ne pas comporter de craquelures non cicatrisées.</p> <p>Les défauts suivants sont admis, à condition qu'ils n'altèrent pas les caractéristiques essentielles des tomates en ce qui concerne la qualité, l'aptitude à la conservation et la présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- défauts relatifs à la forme, au développement et à la coloration ;</li> </ul>	<p>iii) <b>Catégorie II</b></p> <p>Cette catégorie comprend les tomates qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.</p> <p>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.</p> <p>Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des défauts de forme, de développement et de coloration</li> <li>- des défauts d'épiderme ou des meurtrissures, sous</li> </ul>

<b>Avant-projet de norme Codex pour les tomates</b>		<b>Norme CEE/ONU pour les tomates</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- imperfections de la peau ou meurtrissures, à condition qu'elles n'affectent pas sensiblement le fruit ;</li> <li>- craquelures cicatrisées n'excédant pas 3 cm de long.</li> </ul> <p>De plus les tomates côtelées peuvent présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des protubérances plus saillantes que celles qui sont autorisées dans la catégorie I, mais sans que la tomate soit difforme ;</li> <li>- un ombilic ;</li> <li>- des cicatrices pédonculaires lignifiées ne dépassant pas 2 cm<sup>2</sup> ;</li> <li>- une fine cicatrice apicale de forme allongée (comme une couture).</li> </ul>		<p>réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des crevasses cicatrisées de 3 cm de longueur maximale pour les tomates "rondes", "à côtes" ou "oblongues".</li> </ul> <p>En outre, les tomates "à côtes" peuvent présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des protubérances plus marquées par comparaison avec la catégorie I, sans qu'il y ait difformité</li> <li>- un ombilic</li> <li>- des cicatrices liégeuses de forme ombilicale au point pistillaire, dont la surface totale ne doit pas excéder 2 cm<sup>2</sup></li> <li>- une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).</li> </ul>		
<p><b>3. CALIBRAGE</b></p> <p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, conformément au tableau ci-dessous.</p> <p>Les dispositions suivantes ne s'appliquent pas aux tomates «cerises» : le calibre minimal est établi à 35 mm pour les tomates «rondes» et «côtelées» et à 30 mm pour les tomates «oblongues».</p>		<p><b>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE</b></p> <p>Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Les dispositions ci-dessous ne s'appliquent pas aux tomates "cerises".</p> <p><b>A. Calibre minimal</b></p> <p>Le calibre minimal des tomates classées dans les catégories "Extra", I et II est fixé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 35 mm pour les tomates "rondes" et "à côtes"</li> <li>- 30 mm pour les tomates "oblongues".</li> </ul> <p><b>B. Échelle de calibre</b></p> <p>Les tomates sont calibrées selon l'échelle de calibre suivante :</p>		
Code de calibre	Diamètre (mm)			
	Minimum <sup>2</sup>	à	Maximum <sup>3</sup>	
1	de 30	à	34	30 mm inclus à 35 mm <sup>4</sup>
2	" 35	"	39	35 mm " " " 40 mm
3	" 40	"	46	40 mm " " " " 47 mm
4	" 47	"	56	47 mm " " " " 57 mm
5	" 57	"	66	57 mm " " " " 67 mm
6	" 67	"	81	67 mm " " " " 82 mm
7	" 82	"	101	82 mm " " " " 102 mm
8	" 102	Et au-dessus		102 mm et plus
<p>L'application de l'échelle de calibres est obligatoire pour les catégories « extra » et I</p> <p>Cette échelle de calibres ne s'applique pas aux grappes de tomates.</p>		<p>Le respect des échelles de calibre est obligatoire pour les tomates des catégories "Extra" et I.</p> <p>Cette échelle de calibre ne s'applique pas aux tomates en grappe.</p>		
<p><b>4. COLORATION</b></p> <p>Les termes suivants peuvent être utilisés pour décrire la couleur afin d'indiquer le degré de maturité d'un lot quelconque de tomates mûres, dans les spécifications relatives à la qualité.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vert mûr : couleur jaune des tomates tropicales.</li> <li>- vert : la surface de la tomate présente une coloration entièrement verte qui varie du vert clair au vert foncé.</li> <li>- début de bigarrure : si la couleur change brusquement, passant du vert au jaune-brun, au rose ou au rouge sur une étendue ne dépassant pas 10% de la surface du</li> </ul>				

<sup>2</sup> Lorsque la tomate en position verticale peut passer à travers une ouverture circulaire du diamètre mentionné.

<sup>3</sup> Lorsque la tomate peut passer à travers une ouverture circulaire du diamètre mentionné quelle que soit sa position.

<sup>4</sup> Seulement pour les tomates "oblongues".

Avant-projet de norme Codex pour les tomates	Norme CEE/ONU pour les tomates
<p>fruit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bigarrure : lorsque des plages jaunes, roses ou rouges recouvrent plus de 10% du fruit, mais pas plus de 30%.</li> <li>- rose : lorsque des teintes roses ou rouges s'étendent sur plus de 30% mais moins de 60% du fruit (jaune exclu).</li> <li>- rouge : si plus de 60%, mais pas plus de 90% du fruit est rose ou rouge.</li> <li>- rouge mûr : si plus de 90% de la surface du fruit exhibe une couleur rouge.</li> </ul>	
<p><b>5. TOLÉRANCES</b></p> <p>Des tolérances relatives à la qualité et au calibre sont accordées pour tous les cageots de denrées ne répondant pas aux caractéristiques de la catégorie mentionnée.</p> <p><b>5.1 Tolérances de qualité</b></p> <p><b>5.1.1 Catégorie «extra»</b></p> <p>Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de tomates non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, aux tolérances de la catégorie I.</p> <p><b>5.1.2 Catégorie I</b></p> <p>Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates ne répondant pas aux caractéristiques de cette catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, aux tolérances de cette catégorie. Dans le cas des tomates en grappes, 5 pour cent, en nombre ou en poids, de tomates détachées du rameau.</p> <p><b>5.1.3 Catégorie II</b></p> <p>Dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates d'un envoi quelconque non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à condition que les tomates fortement endommagées par des insectes ne dépassent pas 5 pour cent et que pas plus de 1 pour cent des tomates ne soient molles, à l'exception des fruits dégradés par la pourriture, d'importantes meurtrissures ou toute autre altération les rendant impropres à la consommation.</p> <p>Dans le cas des tomates en grappes, dix pour cent, en nombre ou en poids, de tomates détachées du rameau.</p> <p><b>5.2 Tolérances de calibre</b></p> <p>Dans tous les envois et catégories de qualité, 10 pour cent des tomates peuvent être inférieures au diamètre minimum stipulé ou supérieures au diamètre maximum stipulé.</p> <p>Dans toutes les catégories, 10 pour cent des tomates, en nombre ou en poids, peuvent correspondre à la dimension immédiatement supérieure et/ou inférieure à celle indiquée sur l'emballage, avec une dimension minimale de 33 mm pour les tomates «rondes» et «côtelées» et de 28 mm pour les tomates «oblongues».</p>	<p><b>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES</b></p> <p>Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.</p> <p><b>A. Tolérances de qualité</b></p> <p>i) <b>Catégorie "Extra"</b></p> <p>5 % 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.</p> <p>ii) <b>Catégorie I</b></p> <p>10 % 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 grappe, 5 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.</p> <p>iii) <b>Catégorie II</b></p> <p>10 % en nombre ou en poids de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la 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 grappe, 10 % en nombre ou en poids de tomates détachées de la tige.</p> <p><b>B. Tolérances de calibre</b></p> <p>Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de tomates répondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur au calibre identifié, avec un minimum de 33 mm pour les tomates "rondes" ou "à côtes", et 28 mm pour les tomates "oblongues".</p>

Avant-projet de norme Codex pour les tomates	Norme CEE/ONU pour les tomates
<p><b>6. PRÉSENTATION</b></p> <p><b>6.1 Homogénéité</b></p> <p>Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne se composer que de tomates de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et dimension (si elles ont été calibrées).</p> <p>La maturité et la coloration des tomates des catégories « extra » et I doivent être pratiquement uniformes. De plus, la longueur des tomates «oblongues» doit être suffisamment homogène.</p> <p>La partie visible du contenu de l’emballage doit être représentative de la totalité de son contenu.</p>	<p><b>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION</b></p> <p><b>A. Homogénéité</b></p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.</p>
<p><b>6.2 Conditionnement</b></p> <p>Les tomates doivent être conditionnées de manière à être convenablement protégées. Les matériaux appliqués à l’intérieur de l’emballage doivent être neufs<sup>5</sup>, propres et d’une qualité telle qu’ils ne puissent causer aucune dégradation externe ou interne des fruits. L’utilisation de matériaux tels que du papier ou des estampilles portant des indications commerciales est autorisée, à condition que l’encre ou la colle utilisées ne soient pas toxiques. Les tomates doivent être emballées conformément au Code d’usages international recommandé pour l’emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).</p> <p><b>6.2.1 Description des emballages</b></p> <p>Les emballages doivent posséder des caractéristiques de qualité, d’hygiène, de ventilation et de résistance propres à garantir de bonnes conditions de manutention, d’expédition et de conservation des tomates. Les emballages seront exempts de toute matière ou odeur étrangère.</p>	<p><b>B. Conditionnement</b></p> <p>Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.</p> <p>Les matériaux utilisés à l’intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu’ils ne puissent 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 soient réalisés à l’aide d’une encre ou d’une colle non toxiques.</p> <p>Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.</p>
<p><b>6.3 Présentation</b></p> <p>Les tomates peuvent être présentées sous la forme de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) tomates séparées, avec ou sans calice et pédoncule ;</li> <li>(ii) grappes de tomates (toute l’inflorescence ou une partie de celle-ci), où chaque inflorescence ou partie de celle-ci comprendra au moins le nombre suivant de tomates : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 (2 si elles sont préemballées) ou</li> <li>- dans le cas de grappes de tomates «cerises», 6 (4 si elles sont préemballées).</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>C. Présentation</b></p> <p>Les tomates peuvent être présentées comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) sous forme de fruits individuels, avec ou sans calyx et tige courte;</li> <li>ii) sous forme de tomates en grappe, 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 au moins le nombre de fruits suivant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 fruits (2 fruits en préemballage) ou</li> <li>- dans le cas des tomates "cerises" en grappe, 6 fruits (4 fruits en préemballage).</li> </ul> </li> </ul>

<sup>5</sup> Aux fins de la présente norme, ce terme inclut les matériaux recyclés d'une qualité convenant à l'emballage des denrées alimentaires.

Avant-projet de norme Codex pour les tomates	Norme CEE/ONU pour les tomates
<p><b>7. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE</b></p> <p><b>7.1 Emballages destinés au consommateur final</b></p> <p>Outre les prescriptions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions particulières exposées ci-dessous s'appliquent :</p> <p><b>7.1.1 Nature du produit</b></p> <p>Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit mentionner le nom de la denrée et éventuellement le nom de la variété et/ou du type commercial.</p> <p><b>7.2 Emballages non destinés à la vente au détail</b></p> <p>Chaque emballage doit stipuler les informations ci-après, imprimées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents accompagnant l'envoi<sup>6</sup>.</p> <p><b>7.2.1 Identification</b></p> <p>Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballleur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>7</sup>.</p> <p><b>7.2.2 Nature du produit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de la denrée : «tomates» ou «tomates en grappe» et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Ces détails doivent toujours être indiqués pour les tomates «cerises» (ou «cocktail»), qu'elles soient en grappes ou non ;</li> <li>- Nom de la variété (facultatif).</li> </ul> <p><b>7.2.3 Origine du produit</b></p> <p>Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.</p> <p><b>7.2.4 Caractéristiques commerciales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Catégorie ;</li> <li>- Calibre exprimé en diamètres minimaux et maximaux (si elles ont été calibrées).</li> </ul> <p><b>7.2.5 Cachet officiel d'inspection</b> (facultatif)</p>	<p><b>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE</b></p> <p>Chaque colis<sup>8</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :</p>
<p><b>7.2.1 Identification</b></p> <p>Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballleur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>9</sup>.</p>	<p><b>A. Identification</b></p> <p>Emballleur ) nom et adresse ou identification  et/ou ) symbolique délivrée ou reconnue  Expéditeur ) par un service officiel<sup>10</sup></p>

<sup>6</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

<sup>7</sup> La législation nationale de plusieurs pays exige la déclaration explicite du nom et de l'adresse. Toutefois, si l'on utilise un code, la mention «emballageur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)» doit figurer à proximité du code.

<sup>8</sup> *Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.*

<sup>9</sup> La législation nationale de plusieurs pays exige la déclaration explicite du nom et de l'adresse. Toutefois, si l'on utilise un code, la mention «emballageur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes)» doit figurer à proximité du code.

<sup>10</sup> 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).

<b>Avant-projet de norme Codex pour les tomates</b>	<b>Norme CEE/ONU pour les tomates</b>
<p>7.2.2 Nature du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom de la denrée : «tomates» ou «tomates en grappe» et type commercial si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Ces détails doivent toujours être indiqués pour les tomates «cerises» (ou «cocktail»), qu'elles soient en grappes ou non ;</li> <li>- Nom de la variété (facultatif).</li> </ul>	<p><b>B. Nature du produit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "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 "cerise" (ou "cocktail"), en grappe ou non.</li> <li>- Nom de la variété (facultatif).</li> </ul>
<p>7.2.3 <b>Origine du produit</b> Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.</p>	<p><b>C. Origine du produit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pays d'origine, et éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.</li> </ul>
<p>7.2.4 <b>Caractéristiques commerciales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Catégorie ;</li> <li>- Calibre exprimé en diamètres minimaux et maximaux (si elles ont été calibrées).</li> </ul>	<p><b>D. Caractéristiques commerciales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Catégorie</li> <li>- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal ou mention "non calibrées", le cas échéant.</li> </ul>
<p><b>7.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)</b></p>	<p><b>E. Marque officielle de contrôle (facultative)</b></p>
<p><b>8. CONTAMINANTS</b></p> <p>8.1 <b>Métaux lourds</b> Les tomates ne peuvent dépasser les teneurs maximales en métaux lourds fixées par la Commission du Codex alimentarius pour cette denrée.</p> <p>8.2 <b>Résidus de pesticides</b> Les tomates respecteront les teneurs maximales en résidus établies par la Commission du Codex alimentarius pour cette denrée.</p>	
<p><b>9. HYGIÈNE</b></p> <p>9.1 Il est recommandé de conditionner et manutentionner le produit couvert 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, Rév. 3-1997), et aux autres documents Codex pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.</p> <p>9.2 Le produit doit satisfaire à tous les critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).</p>	