International Standards for Fruit and Vegetables

TOMATOES

Normes internationales pour les fruits et légumes

TOMATES



OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Tomatoes

Tomates



ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES



ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where governments work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Union takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

© OECD 2019

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions du monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales.

Les pays membres de l'OCDE sont : l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, Israël, l'Italie, le Japon, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Slovénie, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission européenne participe aux travaux de l'OCDE.

Les Éditions OCDE assurent une large diffusion aux travaux de l'Organisation. Ces derniers comprennent les résultats de l'activité de collecte de statistiques, les travaux de recherche menés sur des questions économiques, sociales et environnementales, ainsi que les conventions, les principes directeurs et les modèles développés par les pays membres.

© OCDE 2019

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE rights@oecd.org ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products[1].

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations or its specialised agencies or the World Trade Organization desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006[2].

Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes crée en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés par les échanges internationaux de ces produits[1].

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006[2].

[1] The Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organisation under reference: Tomatoes UNECE FFV-36.
La Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence Tomates CEE-ONU FFV-36.

[2] For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/

Table Of Contents

I. DEFINITION OF PRODUCE 9

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 10

A. Minimum requirements 10
B. Maturity requirements 12
C. Classification 13
(i) "Extra" Class 13
(ii) Class I 13
(iii) Class II 15

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 17

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 19

A. Quality tolerances 19
(i) "Extra" Class 19
(ii) Class I 19
(iii) Class II 20
B. Size tolerances 20

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 21

A. Uniformity 21
B. Packaging 22

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 23

A. Identification 23
B. Nature of produce 23
C. Origin of produce 24
D. Commercial specifications 24
E. Official control mark (optional) 24

ILLUSTRATIONS 45

INDEX (EN) 48

© OECD 2019

Table des matières

I. DÉFINITION DU PRODUIT 28

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 29

A. Caractéristiques minimales 29
B. Caractéristiques relatives à la maturité 31
C. Classification 32
(i) Catégorie « Extra » 32
(ii) Catégorie I 32
(iii) Catégorie II 34

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE 36

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES 38

A. Tolérances de qualité 38
(i) Catégorie « Extra » 38
(ii) Catégorie I 38
(iii) Catégorie II 39
B. Tolérances de calibre 39

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 40

A. Homogénéité 40
B. Conditionnement 41

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 42

A. Identification 42
B. Nature du produit 42
C. Origine du produit 43
D. Caractéristiques commerciales 43
E. Marque officielle de contrôle (facultative) 44

ILLUSTRATIONS 45

INDEX (FR) 49

© OCDE 2019

This publication is also available as an electronic book (PDF file).
Any necessary updates will first be included in the electronic book.

Cette publication est également disponible sous forme électronique (fichier PDF).
Toutes les mises à jour nécessaires seront publiées initialement sous forme électronique.

© OECD 2019

Tomatoes

© OECD 2019

On the following pages, the official text of the tomatoes standard [UNECE FFV- 36, version 2017] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2019

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to tomatoes of varieties (cultivars) grown from *Solanum lycopersicum L.* to be supplied fresh to the consumer, tomatoes for industrial processing being excluded.

Tomatoes may be classified into the following commercial types:

- **"round";**
- **"ribbed";**

Ribbed tomatoes have well differentiated ribs around the stalk end. The shape of the tomato will depend on variety. For the same variety, the shape of the tomato may change from the beginning to the end of the season. Therefore, the ribs may be more or less pronounced.

- **"oblong" or "elongated";**

Oblong (or elongated) tomatoes of ovoid or ellipsoid shape are more or less elongated, showing a smooth surface or slight ribs.

- **Cherry/cocktail tomatoes (miniature varieties) of all shapes.**

Illustration No.	Name of illustration
1	*Commercial type - Round*
2	*Commercial type - Ribbed*
3	*Commercial type - Oblong or elongated*
4	*Commercial type - Cherry / cocktail*

© OECD 2019

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for tomatoes after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- **a slight lack of freshness and turgidity;**
- **for products graded in classes other than the "Extra" Class, a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.**

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the tomatoes must be:

- **intact;**

  The tomatoes must not have any damage or injury affecting the integrity of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
5	*Intact*

- **sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;**

  Tomatoes must be free from disease or deterioration which appreciably affects its appearance, edibility or keeping quality. In particular, tomatoes affected by rotting, even if the signs are very slight, but liable to make the produce unfit for consumption upon arrival at its destination, are to be excluded.

  Tomatoes, showing the following defects are therefore excluded:

  a) marked bruises (soft patches) damaging the flesh due to rough handling and/or too tight packaging

  b) fresh cracks due to rough handling

  c) unhealed cracks (concentric or radial) caused by growth phenomena

© OECD 2019

d) unhealed damage caused by hail, showing deep pitting or corky roughness

e) damage caused by diseases

f) damage caused by low temperatures.

Illustration No.	Name of illustration
6	*Sound - Blossom end rot, rotten protuberance*
7	*Sound - Watercore*
8	*Sound - Phytophthora, Alternaria*

- **clean, practically free of any visible foreign matter;**

Tomatoes must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter. The presence of visible foreign matter can detract from commercial presentation and acceptance of the tomatoes. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be - in all classes - traces of foreign matter. Excessive dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
9	*Clean - Foreign matter*

- **fresh in appearance;**

Tomatoes must not show any sign of withering or loss of firmness. Degradation in freshness is allowed at stages following dispatch.

Illustration No.	Name of illustration
10	*Fresh in appearance*

- **practically free from pests;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the tomatoes. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be - in all classes - the occasional insect, mite or other pest; any colonies would lead to the rejection of the produce.

- **free from damage caused by pests affecting the flesh;**

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Any pest damage, affecting the skin only, is allowable within the limits allowed for skin damage in the respective classes.

Illustration No.	Name of illustration
11	*Pest damage*

© OECD 2019

- **free of abnormal external moisture;**

  This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package, but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.

- **free of any foreign smell and/or taste.**

  This provision applies to tomatoes stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other produce which gives off volatile odours.

In the case of trusses of tomatoes, the stalks must be fresh, healthy, clean and free from all leaves and any visible foreign matter.

At the point of destination the colour of the vine may be less green and the stalks may be drying as long as the tomatoes are still fresh. Degradation in colouring and freshness of the vine is allowed at all stages following dispatch.

Illustration No.	Name of illustration
12	*Colour of the vine (stalk)*

The development and condition of the tomatoes must be such as to enable them:

- **to withstand transportation and handling;**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

B. Maturity requirements

The development and state of maturity of the tomatoes must be such as to enable them to continue their ripening process and to reach a satisfactory degree of ripeness.

The state of ripening has to be at least stage 2 of the OECD colour gauge.

Illustration No.	Name of illustration
13	*Development - Ribbed tomatoes*
14	*Ripening*
15	*Ripening - Cherry / cocktail tomatoes on the vine*

© OECD 2019

C. Classification

Tomatoes are classified in three classes, as defined below:

(i) "Extra" Class

Tomatoes in this class must be of superior quality. They must be firm and characteristic of the variety.

They must be free from greenbacks and other defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

(ii) Class I

Tomatoes in this class must be of good quality. They must be reasonably firm and characteristic of the variety.

Tomatoes should have reasonably firm flesh, i.e. a very slight mark may be visible on the fruit after normal finger pressure has been applied.

They must be free of cracks and visible greenbacks.

The following slight defects, however, may be allowed provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- **a slight defect in shape and development;**

  A slight hollowness due to insufficient pollination or nutrient deficiencies is allowed. Ribbed or some oblong varieties are allowed to be more irregular than round varieties.

Illustration No.	Name of illustration
16	*Defects in shape - Round tomatoes*
17	*Defects in shape - Round tomatoes*
18	*Defects in shape - Ribbed tomatoes*
19	*Defects in shape - Beef tomatoes*
20	*Defects in shape - Oblong cherry tomatoes*
21	*Greenbacks*
22	*Hollowness*

- **slight defects in colouring;**

© OECD 2019

Illustration No.	Name of illustration
23	*Defects in calyx colouring*

- **slight skin defects;**

  Slight skin defects such as scorching due to sun or chemical treatment, hail damage or slight damage caused by pests or disease are allowed provided the defects due to disease are not progressive.

Illustration No.	Name of illustration
24	*Skin defects*
25	*Skin defects - Botrytis ghost spots*

- **very slight bruises.**

  Very slight bruises caused by rough handling are allowed provided they cause no more than slight damage to the flesh and are unlikely to develop further.

Illustration No.	Name of illustration
26	*Bruises*

Furthermore, "ribbed" tomatoes may show:

- **healed cracks not more than 1 cm long;**

Illustration No.	Name of illustration
27	*Healed cracks*

- **no excessive protuberances;**

  Slight deformations are allowed.

Illustration No.	Name of illustration
28	*Protuberance*

- **small umbilicus, but no suberization;**

Illustration No.	Name of illustration
29	*Umbilicus*

- **suberization of the stigma up to 1 cm^2;**

Illustration No.	Name of illustration
30	*Suberization of the stigma*

© OECD 2019

- **fine blossom scar in elongated form (like a seam), but not longer than two-thirds of the greatest diameter of the fruit.**

Illustration No.	Name of illustration
31	*Blossom scar*

(iii) Class II

This class includes tomatoes that do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above.

Tomatoes in this class must be of reasonable quality and suitable for human consumption.

They must be reasonably firm (but may be slightly less firm than in Class I) and must not show unhealed cracks.

The flesh of the fruit must be reasonably firm, i.e. the fruit may be distinguishably marked after normal pressure by the fingers but is not actually damaged.

The following defects may be allowed, provided the tomatoes retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- **defects in shape and development;**

  Ribbed or some oblong varieties are allowed to be more irregular than round varieties.

- **defects in colouring;**

- **skin defects or bruises, provided the fruit is not seriously affected;**

  Skin defects such as scorching due to sun or chemical treatment, hail damage or slight damage caused by pests or disease are allowed, provided the fruit is not seriously affected and the defects due to disease are not progressive.

  Bruises caused by rough handling are allowed provided they cause a not too serious damage to the flesh and are unlikely to develop further.

- **healed cracks not more than 3 cm in length for round, ribbed or oblong tomatoes.**

  Some crops and varieties grown under special weather conditions may be particularly susceptible to the formation of "greenbacks". Lots which are graded at an early stage of ripeness and suspected of containing a large number of fruits with "greenbacks" not yet visible should only be graded Class II.

© OECD 2019

"Greenbacks" and "yellowbacks" which should not extend over the shoulder of the fruit are allowed. The "greenback" consists of a greenish, the yellowback of a yellowish ring around the stalk cavity being the visible sign of a hard, inedible part of the flesh.

Furthermore, "ribbed" tomatoes may show:

- **more pronounced protuberances than allowed under Class I, but without being misshapen;**
- **an umbilicus;**
- **suberization of the stigma up to 2 cm^2;**
- **fine blossom scar in elongated form (like a seam).**

© OECD 2019

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section, by weight or by count.

The following provisions shall not apply to

- **trusses of tomatoes;**

and are optional for:

- **cherry and cocktail tomatoes below 40 mm in diameter;**
- **ribbed tomatoes of irregular shape; and**
- **Class II.**

To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed:

(a) For tomatoes sized by diameter:

- **10 mm, if the diameter of the smallest fruit (as indicated on the package) is under 50 mm;**
- **15 mm, if the diameter of the smallest fruit (as indicated on the package) is 50 mm and over but under 70 mm;**
- **20 mm, if the diameter of the smallest fruit (as indicated on the package) is 70 mm and over but under 100 mm;**
- **there is no limitation of difference in diameter for fruit equal or over 100 mm.**

In case size codes are applied, the codes and ranges in the following table have to be respected:

Size code	Diameter (mm)
0	*≤ 20*
1	*> 20 ≤ 25*
2	*> 25 ≤ 30*
3	*> 30 ≤ 35*
4	*> 35 ≤ 40*
5	*> 40 ≤ 47*
6	*> 47 ≤ 57*
7	*> 57 ≤ 67*

© OECD 2019

8	*> 67 ≤ 82*
9	*> 82 ≤ 102*
10	*> 102*

(b) For tomatoes sized by weight or by count, the difference in size should be consistent with point (a).

Although sizing is optional in Class II, it is possible to use either the sizing scale indicated above or any other sizing in order to improve the uniformity in the package.

© OECD 2019

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for deviation in handling and for natural deterioration of fresh produce over time.

Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II of the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95].*

A. Quality tolerances

(i) "Extra" Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of tomatoes not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I is allowed. Within this tolerance not more than 0.5 per cent in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II quality.

The 5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects allowed in Class I. The 0.5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruises allowed in Class II.

(ii) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of tomatoes not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. The 1 per cent tolerance covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

In the case of trusses of tomatoes, 5 percent, by number or weight, of tomatoes detached from the stalk is allowed.

* https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=en

© OECD 2019

(iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of tomatoes satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce affected by decay.

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance covers any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

In the case of trusses of tomatoes, 10 per cent, by number or weight, of tomatoes detached from the stalk is allowed.

B. Size tolerances

For all classes: a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of tomatoes not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

© OECD 2019

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only tomatoes of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized).

The tomatoes may be presented as follows:

- *As individual tomatoes, with or without calyx and short stalk;*
- *As trusses of tomatoes, in other words, in entire inflorescences or parts of inflorescences, where each inflorescence or part of each inflorescence should comprise at least 2 tomatoes.*

The ripeness and colouring of tomatoes in "Extra" Class and Class I must be practically uniform. In addition, the length of "oblong" tomatoes must be sufficiently uniform.

With the objective of maintaining uniform colouring in a given package in Classes "Extra" and I during marketing, all fruits should belong to three consecutive shades of colouring according to the OECD colour gauge. The tolerance for fruits different from the dominant colour, must not exceed 5 per cent in "Extra" Class and 10 per cent in Class I, provided they belong to the neighbouring colour group(s). Otherwise the lot should be downgraded.

Trusses of tomatoes are not excluded from this requirement for uniform colouring.

In Class II mixing fruit of different colouring (and ripeness) is allowed.

However, a mixture of tomatoes of distinctly different varieties, commercial types and/or colours may be packed together in a package, provided they are uniform in quality and, for each variety, commercial type and/or colour concerned, in origin. However, in case of those mixtures uniformity in size is not required.

The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

Presentation should not be misleading, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

Illustration No.	Name of illustration
32	*Uniform colouring*
33	*Presentation in the package*

© OECD 2019

B. Packaging

Tomatoes must be packed in such a way as to protect the produce properly.

Packages must be of a quality, strength and characteristics to protect the produce during transport and handling.

The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly paper or stamps bearing trade specifications, is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Stickers individually affixed to the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue nor lead to skin defects. Information lasered on single fruit should not lead to flesh or skin defects.

Packages must be free of all foreign matter.

Clean materials should be used to protect the produce from foreign matter such as leaves, sand or soil, which could cause a negative impact on the produce and its presentation.

A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.

© OECD 2019

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[1] must bear the following particulars in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked and visible from the outside:

In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package, with water-insoluble ink.

In the case of reused packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.

A. Identification

Packer and/or dispatcher/exporter:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority[2] if the country applying such a system is listed in the UNECE data base.

For inspection purposes, the "packer" is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark, but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) may assume sole responsibility, in which case identification of the "packer" as defined above is optional.

B. Nature of produce

- **"Tomatoes" or "trusses of tomatoes" and the commercial type, or "cherry/cocktail tomatoes" or "trusses of cherry/cocktail tomatoes" or equivalent denomination for other miniature varieties if the contents are not visible from the outside.**
- **"Mixture of tomatoes", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different varieties, commercial types and/or colours of tomatoes. If the produce is not visible from the outside, the varieties, commercial types and/or colours and the quantity of each in the package must be indicated.**

  It is strongly advised to use the expression "hard green tomatoes", or equivalent denomination, in the case of hard green coloured tomatoes without any signs of ripeness.

1 These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

2 The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.

© OECD 2019

The name of the produce may be replaced by a photo or a drawing of the produce.

- **Name of the variety (optional).**

C. Origin of produce

- **Country of origin[3] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name;**

  Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the tomatoe was grown (e.g. "Produce of Belgium").

  The indication must be with the full name or a commonly used name. The term "full" means that abbreviations or acronyms are not allowed. On the other hand, the full name of a country is the official name of the country (e.g. Kingdom of the Netherlands). The commonly used name is e.g. the Netherlands or Holland for the Kingdom of the Netherlands. A commonly used name is USA for the United States of America. In this context, "USA" is the only acronym allowed when indicating the country of origin.

  Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

- **In the case of a mixture of distinctly different varieties, commercial types and/or colours of tomatoes of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the variety, commercial type and/or colour concerned.**

D. Commercial specifications

- **Class;**

  Stating the class is compulsory.

- **Size (if sized) expressed as**
  - **minimum and maximum diameters; or**
  - **minimum and maximum weights; or**
  - **size code as specified in Section III; or**
  - **count followed by the minimum and maximum sizes.**

3 The full or a commonly used name should be indicated.

© OECD 2019

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
34	*Marking on a package*
35	*Marking on a sales package (pre-package)*

Adopted 1961
Last revised 2017
Aligned with the Standard Layout 2017

© OCDE 2019

Tomates

© OCDE 2019

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur les tomates [CEE-ONU FFV- 36, version 2017] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.

© OCDE 2019

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les tomates des variétés (cultivars) issues de *Solanum lycopersicum L.* destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des tomates destinées à la transformation industrielle.

On distingue les types commerciaux de tomates suivants :

- **« Rondes » ;**
- **« À côtes » ou « côtelées » ;**

Les tomates côtelées présentent des côtes bien différenciées autour du point pédonculaire. La forme des tomates dépendra de la variété.

- **« Oblongues » ou « allongées » ;**

Les tomates oblongues (ou allongées) de forme ovoïde ou ellipsoïdale sont plus ou moins allongées et présentent une surface lisse ou avec des côtes légèrement marquées. Pour une même variété, la forme des tomates peut varier entre le début et la fin de saison. Les côtes peuvent être plus ou moins marquées.

- **Tomates « cerises »/tomates « cocktail » (variétés miniatures) de toutes formes.**

Illustration n°	Nom de l'illustration
1	*Type commercial - Ronde*
2	*Type commercial - À côtes ou côtelée*
3	*Type commercial - Oblongue ou allongée*
4	*Type commercial - Cerise / Cocktail*

© OCDE 2019

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

Toutefois, aux stades suivants celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- **Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;**
- **Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur développement et à leur caractère plus ou moins périssable.**

Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les tomates doivent être :

- **Entières ;**

  Les tomates doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
5	*Entières*

- **Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;**

  Les tomates doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les produits pourris, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

  Sont exclues par conséquent les tomates qui présentent les défauts suivants :

  a) Des meurtrissures prononcées (méplats mous) altérant la chair à la suite de manipulations brutales et/ou d'un emballage trop serré.

© OCDE 2019

b) Des crevasses fraîches provoquées par un éclatement au cours d'une manipulation brutale.

c) Des crevasses non cicatrisées (concentriques ou radiales) provoquées par un phénomène de croissance.

d) Des dommages non cicatrisés provoqués par la grêle, montrant des attaques en profondeur ou une rugosité liègeuse.

e) Des dommages causés par des maladies.

f) Des dommages causés par des températures basses.

Illustration n°	Nom de l'illustration
6	*Saines - Nécrose apicale, protubérance pourrie*
7	*Saines - Vitrescence*
8	*Saines - Phytophthora, Alternaria*

- **Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;**

Les tomates doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères.

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des tomates. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de ... » dans un produit serait, pour toutes les catégories, des traces de matière étrangère. La présence en quantité excessive de poussière, de terre ou de résidus apparents provoquerait le rejet du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
9	*Propres - Matières étrangères*

- **D'aspect frais ;**

Les tomates ne doivent pas présenter de signes de flétrissement ou manquer de consistance. La dégradation de la fraîcheur est autorisée à toutes les étapes suivant l'expédition.

Illustration n°	Nom de l'illustration
10	*Aspect frais*

- **Pratiquement exemptes de parasites ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des tomates. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale

© OCDE 2019

de ... » serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.

- **Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;**

  Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. Les attaques de parasites uniquement sur la peau sont admissibles dans les limites autorisées pour les alterations de la peau dans les catégories respectives.

Illustration n°	Nom de l'illustration
11	*Attaques de parasites*

- **Exemptes d'humidité extérieure anormale ;**

  Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans l'emballage mais elle ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.

- **Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.**

  Il s'agit en particulier des tomates qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportées dans des conditions impropres et qui, par conséquent, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères, en particulier à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

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

Au point de destination, la couleur de la grappe peut être moins verte et les tiges peuvent sécher tant que les tomates sont encore fraîches. La dégradation de la coloration et de la fraîcheur de la grappe est autorisée à toutes les étapes suivant l'expédition.

Illustration n°	Nom de l'illustration
12	*Couleur de la grappe (tige)*

Le développement et l'état des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent :

- **De supporter un transport et une manutention ;**
- **D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.**

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Le développement et le stade de maturité des tomates doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.

L'état de maturité doit être au minimum au stade 2 sur l'échelle colorimétrique de l'OCDE.

© OCDE 2019

Illustration n°	Nom de l'illustration
13	*Développement - Tomates à côtes*
14	*Maturité*
15	*Maturité - Tomates cerise / cocktail en grappe*

C. Classification

Les tomates font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

(i) Catégorie « Extra »

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent être fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Elles ne doivent pas présenter de « collets verts » et d'autres défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles 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.

(ii) Catégorie I

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent être suffisamment fermes et présenter les caractéristiques de la variété.

Les tomates doivent avoir une pulpe suffisamment ferme, c'est-à-dire qu'en les soumettant à une pression normale des doigts il puisse rester une très légère marque sur le fruit.

Elles doivent être exemptes de crevasses et de « collets 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 :

- **Un léger défaut de forme et de développement ;**

  Un léger vide causé par une fécondation insuffisante ou une mauvaise alimentation est admis. Les variétés côtelées et certaines oblongues peuvent être plus irrégulières que les variétés rondes.

Illustration n°	Nom de l'illustration
16	*Défauts de forme - Tomates rondes*
17	*Défauts de forme - Tomates rondes*
18	*Défauts de forme - Tomates à côtes*
19	*Défauts de forme - Tomates côtelées*
20	*Défauts de forme - Tomates cerises oblongues*

© OCDE 2019

21	*Collet vert*
22	*Vide*

- **De légers défauts de coloration ;**

Illustration n°	Nom de l'illustration
23	*Défauts de coloration du calice*

- **De légers défauts de l'épiderme ;**

De légers défauts de l'épiderme comme de légères brûlures dues au soleil ou aux traitements, des dommages dus à la grêle et de légers dommages dus à des attaques de parasites ou des maladies sont admis à condition que les maladies ne soient pas progressives.

Illustration n°	Nom de l'illustration
24	*Défauts de l'épiderme*
25	*Défauts de l'épiderme - Taches fantômes dues à Botrytis*

- **De très légères meurtrissures.**

De très légères meurtrissures occasionnées par des manipulations peu soigneuses qui ne provoquent que de très légères lésions de la pulpe, non susceptibles d'évoluer, sont admises.

Illustration n°	Nom de l'illustration
26	*Meurtrissures*

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

- **Des crevasses cicatrisées de 1 cm de long au maximum ;**

Illustration n°	Nom de l'illustration
27	*Crevasses cicatrisées*

- **Des protubérances qui ne sont pas excessives ;**

De légères déformations sont admises.

Illustration n°	Nom de l'illustration
28	*Protubérance*

- **Un petit ombilic ne présentant pas de formation liégeuse ;**

Illustration n°	Nom de l'illustration
29	*Ombilic*

© OCDE 2019

- **Des cicatrices liégeuses au point pistillaire, sur 1 cm^2 au maximum ;**

Illustration n°	Nom de l'illustration
30	*Cicatrices pistillaires*

- **Une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture) dont la longueur ne doit pas dépasser les deux tiers du diamètre maximal du fruit.**

Illustration n°	Nom de l'illustration
31	*Cicatrice pistillaire*

(iii) Catégorie II

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

Les tomates classées dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et aptes à la consommation humaine.

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

La pulpe du fruit doit être suffisamment ferme, c'est-à-dire que sous une pression normale des doigts, des marques sont visibles profondément sans arriver toutefois à abîmer le fruit.

Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- **Des défauts de forme et de développement ;**

  Les variétés côtelées et certaines oblongues peuvent être plus irrégulières que les variétés rondes.

- **Des défauts de coloration ;**

- **Des défauts de l'épiderme ou des meurtrissures, sous réserve qu'ils n'endommagent pas sérieusement le fruit ;**

  Des défauts de l'épiderme comme des brûlures dues au soleil ou aux traitements, des dommages dus à la grêle et des attaques de parasites ou des maladies sont admis, à condition qu'ils ne nuisent pas gravement au fruit et que les maladies ne soient pas progressives.

  Des meurtrissures occasionnées par des manipulations peu soigneuses, qui ne nuisent pas gravement au fruit et ne sont pas susceptibles d'évoluer sont admises.

© OCDE 2019

- **Des crevasses cicatrisées de 3 cm de longueur au maximum pour les tomates « rondes », « à côtes » ou « côtelées » ou « oblongues ».**

  Certaines récoltes et variétés cultivées sous des conditions climatiques spéciales peuvent être particulièrement sujettes à la formation de « collets verts ». Les lots classés par catégories à un niveau précoce de maturité et suspectés de contenir un grand nombre de fruits avec « collets verts » non encore visibles devraient être classés en catégorie II uniquement.

  Les « collets verts » et « collets jaunes » sont admis à condition qu'ils ne dépassent pas l'épaule du fruit. Le « collet vert » et le « collet jaune » sont caractérisés par une auréole verte ou jaune nuancée située autour de la cavité pédonculaire, qui correspond à une partie calleuse non comestible.

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

- **Des protubérances plus marquées par comparaison avec celles admises dans la catégorie I, sans qu'il y ait difformité ;**
- **Un ombilic ;**
- **Des cicatrices liégeuses au point pistillaire, sur 2 cm^2 au maximum ;**
- **Une fine cicatrice pistillaire de forme allongée (semblable à une couture).**

© OCDE 2019

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre.

Les dispositions ci-après ne s'appliquent pas aux

- **Tomates en grappe ;**

et sont facultatives pour :

- **Les tomates cerises ou cocktail de moins de 40 mm de diamètre ;**
- **Les tomates « à côtes » ou « côtelées » de forme irrégulière ;**
- **La catégorie II.**

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même colis ne doit pas dépasser :

a) Pour les tomates calibrées en fonction du diamètre :

- **10 mm au maximum, si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur l'emballage) est inférieur à 50 mm ;**
- **15 mm au maximum, si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur l'emballage) est égal ou supérieur à 50 mm mais inférieur à 70 mm ;**
- **20 mm au maximum, si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur l'emballage) est égal ou supérieur à 70 mm mais inférieur à 100 mm ;**
- **Si le diamètre du fruit est égal ou supérieur à 100 mm, la différence de diamètre n'est pas limitée.**

En cas d'utilisation de codes de calibre, les codes et fourchettes indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer :

Code du calibre	Diamètre (mm)
0	*≤ 20*
1	*> 20 ≤ 25*
2	*> 25 ≤ 30*
3	*> 30 ≤ 35*
4	*> 35 ≤ 40*
5	*> 40 ≤ 47*

© OCDE 2019

6	*> 47 ≤ 57*
7	*> 57 ≤ 67*
8	*> 67 ≤ 82*
9	*> 82 ≤ 102*
10	*> 102*

b) Lorsque les tomates sont calibrées selon leur poids ou leur nombre, la différence de calibre doit être compatible avec les dispositions énoncées sous a).

Bien qu'en catégorie II le calibrage soit facultatif, il est possible d'appliquer soit l'échelle de calibrage indiquée ci-dessus, soit un calibrage autre afin d'améliorer l'homogénéité dans l'emballage.

© OCDE 2019

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

Les tolérances sont destinées à tenir compte des écarts dus à la manutention et à la dégradation naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles applicables au contrôle de conformité telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95].*

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

La tolérance de 5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie I. La tolérance de 0,5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II, y compris les meurtrissures.

(ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1% des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défaut de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II, y compris les meurtrissures. La tolérance de 1 pour cent couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

* https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=fr

© OCDE 2019

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

(iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de tomates ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropres à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

Dans le cas des tomates en grappe, 10 %, en nombre ou en poids, de tomates détachées de la tige est autorisé.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de tomates ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

© OCDE 2019

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. 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 (en cas de calibrage).

Les tomates peuvent se présenter comme suit :

- *Sous forme de fruits individuels, avec ou sans calyx et tige courte ;*
- *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 2 fruits.*

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.

Dans le but de maintenir une coloration sensiblement uniforme dans le même emballage pendant le processus commercial en Catégories « Extra » et I, les fruits doivent correspondre à trois nuances voisines selon l'échelle colorimétrique de l'OCDE. Les tolérances ne doivent pas dépasser 5 % en catégorie « Extra » et 10 % en Catégorie I pour les tomates de couleur différente de la couleur dominante, à condition qu'elles appartiennent à la ou aux nuances voisines de cette coloration. Dans le cas contraire, il sera procédé au déclassement du lot.

Les tomates en grappe ne sont pas exclues de cette exigence de coloration homogène.

En Catégorie II, on admet des mélanges de fruits de coloration (et de maturité) différentes.

Cependant, un mélange de tomates dont la variété, le type commercial et/ou la couleur sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, type commercial et/ou couleur considérés, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire dissimuler dans les couches inférieures de l'emballage les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.

© OCDE 2019

Illustration n°	Nom de l'illustration
32	*Homogénéité de coloration*
33	*Présentation en emballage*

B. Conditionnement

Les tomates doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et des manutentions.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptibles d'affecter négativement le produit et sa présentation.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages peut entraîner un refoulement de la marchandise.

© OCDE 2019

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[1] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Dans le cas de produits conditionnés en colis (en vrac ou sur alvéole), toutes les indications doivent être groupées sur un même côté de l'emballage, soit sur une étiquette solidement fixée à l'emballage, soit par impression directe sur l'emballage à l'aide d'une encre insoluble à l'eau.

Les emballages réutilisés doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées et/ou les mentions antérieures doivent avoir été effacées.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale[2] si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

Aux fins de contrôle, le terme « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul. Dans de cas, l'identification de « l'emballeur » au sens ci-dessus défini est facultatif.

B. Nature du produit

- **« Tomates » ou « tomates en grappe » et type commercial, ou « tomates cerises/cocktail » ou « tomates cerises/cocktail en grappe » ou dénomination équivalente pour d'autres variétés miniatures si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**
- **« Mélange de tomates », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de tomates de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents.**

1 Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

2 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 « emballeur 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

© OCDE 2019

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, types commerciaux et/ou couleurs doivent être indiqués ;

Il est fortement recommandé d'utiliser l'expression « tomates vertes et dures », ou expression équivalente, dans le cas de tomates dures de couleur verte sans signe de maturité.

L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.

- **Nom de la variété (facultatif).**

C. Origine du produit

- **Pays d'origine[3] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale ;**

  Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est à dire le pays dans lequel les tomates ont été produites (par exemple « Belgique »).

  L'indication doit comporter le nom complet ou un nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que des abréviations ou des acronymes ne sont pas admis. Par ailleurs, le nom complet du pays est son nom officiel (par ex. « Royaume des Pays-Bas »). Le nom couramment utilisé sera par exemple les Pays-Bas ou la Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Le nom couramment utilisé pour les USA sera les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, USA n'en est que l'acronyme admis pour indiquer l'origine du pays.

  Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

- **Dans le cas d'un mélange de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents de tomates de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété, du type commercial et/ou de la couleur correspondante.**

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

  L'indication de la catégorie est obligatoire.

- **Calibre (en cas de calibrage) exprimé :**
  - **Par les diamètres minimal et maximal ; ou**
  - **Par les poids minimal et maximal ; ou**

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

© OCDE 2019

- **Selon les codes de calibre spécifiés à la section III ; ou**
- **Par le nombre suivi des diamètres minimal et maximal.**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration n°	Nom de l'illustration
34	*Marquage d'un colis*
35	*Marquage d'un emballage de vente (pré-emballage)*

Adoption : 1961.
Dernière révision : 2017.
Alignée avec la norme-cadre : 2017.

© OCDE 2019

Illustrations

© OCDE 2019

© OECD 2019

Commercial type - Round
Type commercial - Ronde

Definition of Produce
Définition du produit



1



2



3

Tomatoes / *Tomates*	Notes
Commercial type - Round Type commercial - Ronde	**1. Round red tomato.** / Tomate ronde rouge. **2. Round brown tomato.** / Tomate ronde noire. **3. Round yellow tomato.** / Tomate ronde jaune.

© OECD 2019

Commercial type - Ribbed
Type commercial - À côtes ou côtelées

Definition of Produce
Définition du produit



1



2



3

Tomatoes / *Tomates*	Notes
Commercial type - Ribbed Type commercial - À côtes ou côtelées	**1. Beef tomato.** / Tomate côtelée aplatie. **2. Irregular.** / Tomate côtelée forme aumonière. **3. Yellow ribbed tomato.** / Tomate à côtes jaune.

© OECD 2019

Commercial type - Oblong or elongated
Type commercial - Oblongue ou allongée



1



2



3

Tomatoes / *Tomates*	Notes
Commercial type - Oblong or elongated Type commercial - Oblongue ou allongée	**1. Plum shape.** / Forme prune. **2. Long irregular shape.** / Forme cornue. **3. Ox heartshape.** / Forme cœur.

© OECD 2019

Commercial type - Cherry / cocktail
Type commercial - Cerise / cocktail

Definition of Produce
Définition du produit


1


2


3


4


5


6


7

Tomatoes / *Tomates*	Notes
Commercial type - Cherry / cocktail Type commercial - Cerise / cocktail	**1. Elongated cherry tomato.** / Tomate cerise allongée. **2. Red round cherry tomato.** / Tomate cerise ronde rouge. **3. Orange elongated cherry tomato.** / Tomate cerise allongée orange. **4. Yellow elongated cherry tomato.** / Tomate cerise allongée jaune. **5. Orange ribbed cherry tomato.** / Tomate cerise côtelée orange. **6. Green striped cherry tomato. This green tomato is not a hard green tomato. It has reached at least the limit allowed (stage 2) for ripening tomatoes and shows signs of ripening visible.** / Tomate cerise striée verte. Cette tomate verte n'est pas une tomate verte et dure. Elle a atteint la limite minimale de maturité admise (échelle 2) et présente des signes apparents de maturité. **7. Brown or black cherry tomato.** / Tomate cerise noire.

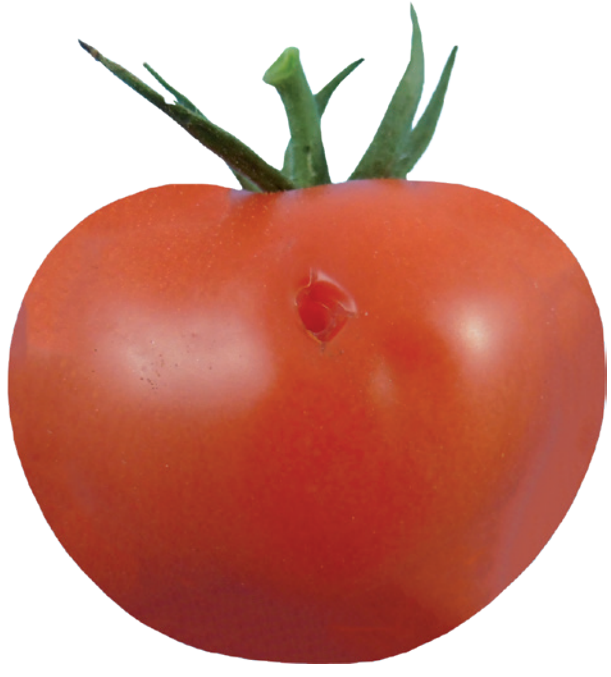
© OECD 2019

Intact
Entières

Minimum requirements - Intact
Caractéristiques minimales - Entières



1



2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Intact Entières	-			1, 2	**1. Torn out calyx - not allowed.** / Calice déchiré - exclu. **2. Damaged by a stalk - not allowed.** / Abimée par un pédoncule - exclu.

© OECD 2019

Sound - Blossom end rot, rotten protuberance
Saines - Nécrose apicale, protubérance pourrie

Minimum requirements - Sound
Caractéristiques minimales - Saines



1



2



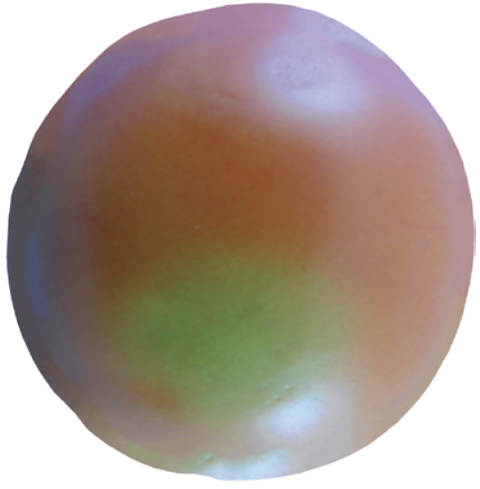
3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sound - Blossom end rot, rotten protuberance Saines - Nécrose apicale, protubérance pourrie	-			1-3	**1. Blossom end rot - not allowed.** / Nécrose apicale - exclu. **2. Blossom end rot - internal view - not allowed.** / Nécrose apicale - vue intérieure - exclu. **3. Rotten protuberance - not allowed.** / Protubérance pourrie - exclu.

© OECD 2019

Sound - Watercore
Saines - Vitrescence

Minimum requirements - Sound
Caractéristiques minimales - Saines



1



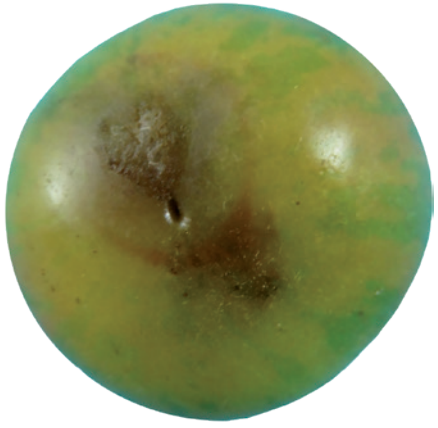
2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sound - Watercore Saines - Vitrescence	-			1, 2	**This physiological defect is caused by excessive water supply.** / Ce défaut physiologique est dû à une alimentation excessive en eau. **1. External appearance - not allowed.** / Apparence externe - exclu. **2. Internal appearance - not allowed.** / Apparence interne - exclu.

© OECD 2019

Sound - Phytophthora, Alternaria
Saines - Phytophthora, Alternaria

Minimum requirements - Sound
Caractéristiques minimales - Saines



1



2



3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sound - Phytophthora, Alternaria Saines - Phytophthora, Alternaria		-		1-3	**1. Phytophthora - not allowed.** / Phytophthora - exclu. **2, 3. Alternaria. Alternaria is a progressive disease - not allowed.** / Alternaria. Alternaria est une maladie progressive - exclu.

© OECD 2019

Clean - Foreign matter
Propres - Matières étrangères

Minimum requirements - Clean
Caractéristiques minimales - Propres

Limit allowed – All Classes
Limite admise – Toutes Catégories



1



2



3



4

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Clean - Foreign matter Propres - Matières étrangères	1			2-4	**1. Clean. Practically free – limit allowed.** / Propres. Pratiquement exemptes - limite admise. **2. Not practically free from visible foreign matter.** / Pas exemptes de matières étrangères. **3. Caterpillar droppings.** / Excréments de chenille. **4. White fly droppings or sooty mold.** / Excréments de mouche blanche ou de fumagine.

© OECD 2019

Fresh in appearance
Aspect frais

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



2



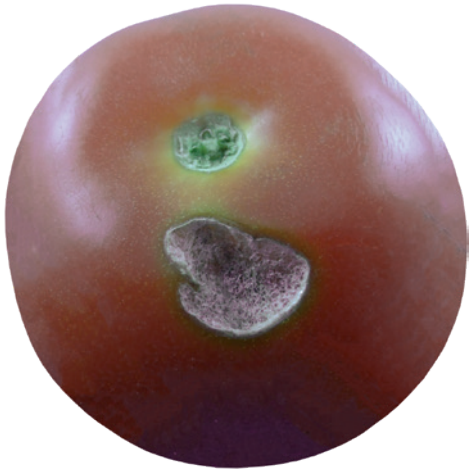
3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Fresh in appearance Aspect frais	-	1	2	3	**Degradation in freshness is allowed at stages following dispatch.** La dégradation de la fraîcheur est autorisée à toutes les étapes suivant l'expédition. **1-3. Shrivelled.** / Flétrie.

© OECD 2019

Pest damage
Attaques de parasites

Minimum requirements - Practically free from pests
Caractéristiques minimales - Pratiquement exemptes de parasites



1



2



3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Pest damage Attaques de parasites		-		1-3	**1. Caterpillar damage - not allowed.** / Altération causée par des chenilles - exclu. **2. Snail damage - not allowed.** / Altération causée par des escargots - exclu. **3. Insect in the fruit. Tomato leaf miner (*Tuta absoluta* moth) - external appearance - not allowed.** / Insecte dans le fruit. Mineuse de la tomate (*Tuta absoluta* moth) - apparence externe - exclu.

© OECD 2019

Colour of the vine (stalk)
Couleur de la grappe (tige)

Minimum requirements - Trusses of tomatoes
Caractéristiques minimales - Tomates en grappe



1



2



3



4

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Colour of the vine (stalk) Couleur de la grappe (tige)	1	2	3	4	**At the point of destination the colour of the vine may be less green and the stalks may be dry as long as the tomatoes are still fresh. Degradation in colouring and freshness of the vine is allowed at all stages following dispatch.** Au point de destination, la couleur de la grappe peut être moins verte et les tiges peuvent sécher tant que les tomates sont encore fraîches. La dégradation de la coloration et de la fraîcheur de la grappe est autorisée à toutes les étapes suivant l'expédition.

© OECD 2019

Development - Ribbed tomatoes
Développement - Tomates à côtes

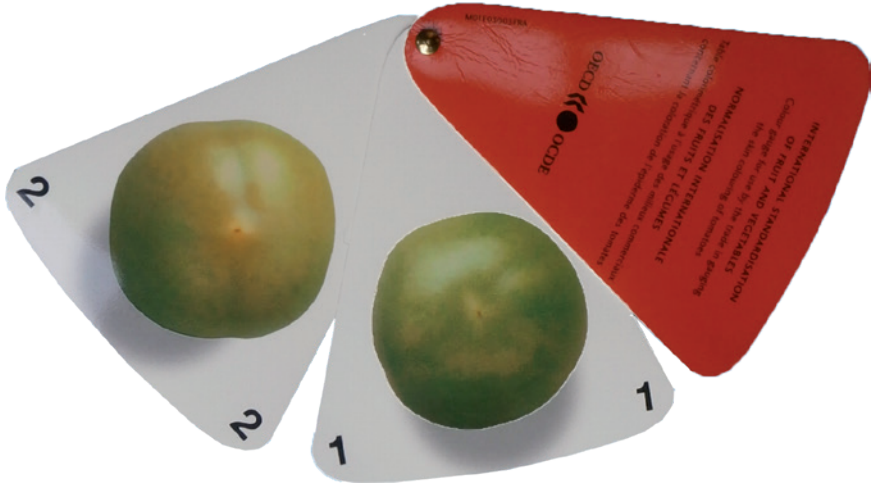


1

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Development - Ribbed tomatoes Développement - Tomates à côtes		1		-	**1. Ribbed irregular shaped tomato. Hollowness is a characteristic of this type and not a defect in development.** / Tomate à côtes de forme irrégulière. La cavité est une caractéristique de ce type et non un défaut de développement.

© OECD 2019

Ripening
Maturité



1



2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Ripening Maturité		2		-	**1. OECD colour gauge.** / Échelle colorimétrique de l'OCDE. **2. Signs of ripening visible. Limit allowed (stage 2) for ripening tomatoes.** / Signes de maturité visible. Limite admise (échelle 2) pour les tomates en maturation.

© OECD 2019

Ripening - Cherry / cocktail tomatoes on the vine
Maturité - Tomates cerise / cocktail en grappe



1

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Ripening - Cherry / cocktail tomatoes on the vine Maturité - Tomates cerise / cocktail en grappe		1		-	**1. Cherry type variety on the vine. Uniformity in ripeness.** / Tomate cerise en grappe. Homogénéité de maturité.

© OECD 2019

Defects in shape - Round tomatoes
Défauts de forme - Tomates rondes

Limit allowed - Extra Class
Limite admise - Cat. « Extra »



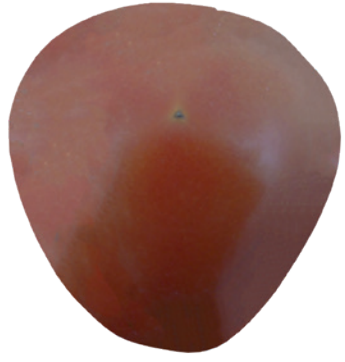
1

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



2

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape - Round tomatoes Défauts de forme - Tomates rondes	1	2	3	-	

© OECD 2019

Defects in shape - Round tomatoes
Défauts de forme - Tomates rondes

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



1



2



3



4

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape - Round tomatoes Défauts de forme - Tomates rondes	-		1	2-4	**1. Defect due to ribs.** / Défaut dû aux côtes. **2 - 4. Misshapen.** / Difforme.

© OECD 2019

Defects in shape - Ribbed Tomatoes
Défauts de forme - Tomates à côtes

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1



2



3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape - Ribbed tomatoes Défauts de forme - Tomates à côtes	1, 2		3	-	**1, 2. Irregular shape.** / Forme irrégulière. **3. Defect in shape admitted in Class II.** / Défauts de forme admis dans la catégorie II.

© OECD 2019

Defects in shape - Beef tomato
Défauts de forme - Tomates côtelées

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape - Beef tomato Défauts de forme - Tomates côtelées	-	1	2	-	**1. Shape like a boxing glove - limit allowed Class I.** / Forme de gant de boxe - limite admise Cat. I. **2. Looking over the fruit and not seeing the calyx : it is Class II.** / Calice non visible en regardant le fruit : Cat. II.

© OECD 2019

Defects in shape - Oblong cherry tomatoes
Défauts de forme - Tomates cerises oblongues



Limit allowed – Extra Class and Class I
Limite admise – Cat. « Extra » et Cat. I

1



Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II

2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape - Oblong cherry tomatoes **Défauts de forme - Tomates cerises oblongues**	1		2	-	

© OECD 2019

Greenbacks
Collet vert

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



1



2



3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Greenbacks Collet vert	-		1	2, 3	**1. Yellowbacks.** / Collet jaune. **2. Greenbacks, external appearance - not allowed.** / Collet vert, apparence externe - exclu. **3. Greenbacks, internal appearance - not allowed.** / Collet vert, apparence interne - exclu.

© OECD 2019

Hollowness
Vide

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Hollowness Vide	-	1	2	-	**1. Round tomato – limit Class I: until 2/3 of the girth with a maximum of ½ cm between the seeds and the pericarp.** / Tomate ronde - limite Cat. I : jusqu'à 2/3 de la circonférence avec un maximum de 1/2 cm entre les graines et le péricarpe. **2. Round tomato – limit Class II: the whole girth with a maximum of 1 cm between the seeds and the pericarp.** / Tomate ronde - limite Cat. II : l'entière circonférence avec un maximum de 1 cm entre les graines et le péricarpe.

© OECD 2019

Defects in calyx colouring
Défauts de coloration du calice

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1



2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in calyx colouring Défauts de coloration du calice	-	1	2	-	**1. Slight yellow colour of the calyx. Only the leaves of the calyx are turning to colour - limit allowed.** / Légère couleur jaune du calice. Seules les feuilles du calice changent de couleur - limite admise. **2. The stalk is already yellow and also the leaves are turning to dark yellow.** / La tige est déjà jaune et les feuilles deviennent jaune foncé.

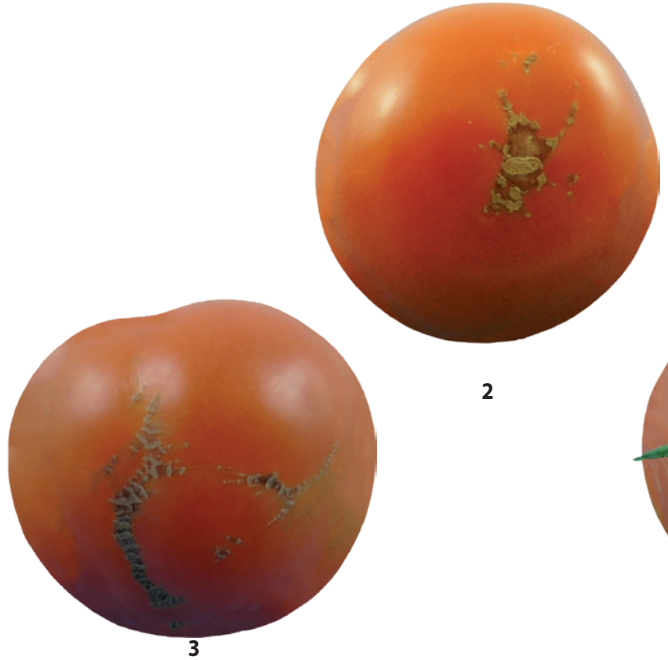
© OECD 2019

Skin defects
Défauts de l'épiderme

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1



2

3

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



4

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects Défauts de l'épiderme	-	1	2-4	-	**1-3. Skin defect caused by a bumble bee during pollination.** / Défaut de l'épiderme causé par un bourdon durant la pollinisation. **2, 3. Limit allowed.** / Limite admise. **4. Corked cracks - limit allowed.** / Crevasses cicatrisées - limite admise.

© OECD 2019

Skin defects - Botrytis ghost spots
Défauts de l'épiderme - Taches fantômes dues à Botrytis

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



2



3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects - Botrytis ghost spots Défauts de l'épiderme - Taches fantômes dues à Botrytis	-	1	2	3	**1-3. Ghost spots due to Botrytis infection stopped on young fruit.** / Taches fantômes provoquées par des attaques avortées de Botrytis sur de jeunes fruits.

© OECD 2019

Bruises
Meurtrissures

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



2



3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Bruises Meurtrissures	-	1	2	3	

© OECD 2019

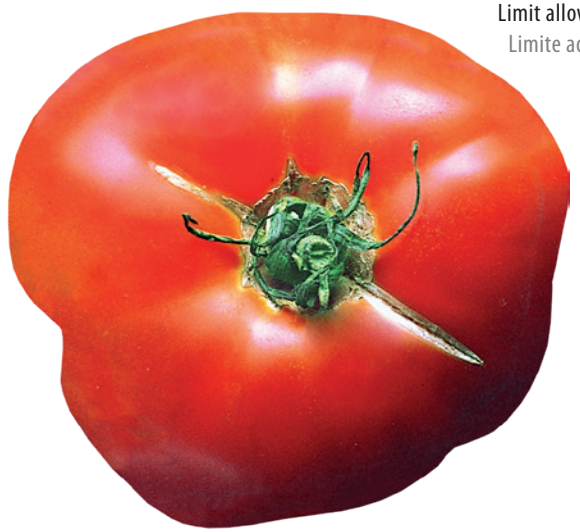
Healed cracks
Crevasses cicatrisées

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Healed cracks Crevasses cicatrisées	-	1	2	-	**1. Healed cracks ≤ 1cm - Class I.** / Crevasses cicatrisées ≤ 1 cm - Cat. I. **2. Healed cracks ≤ 3 cm, Class II.** / Crevasses cicatrisées ≤ 3 cm - Cat. II.

© OECD 2019

Protuberance
Protubérance



1



2



3

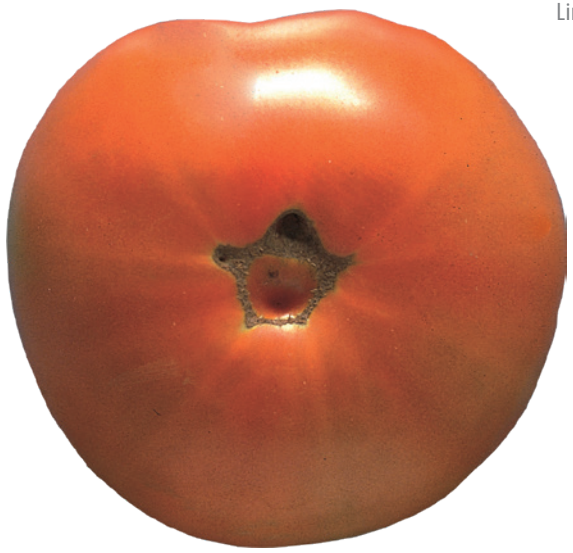
Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Protuberance Protubérance	-		1-3	-	**1-3. Ribbed types: the protuberance must not be damaged. Protuberances are only allowed in Class II.** / Types à côtes : la protubérance ne doit pas être endommagée. Les protubérances sont admises uniquement dans la catégorie II.

© OECD 2019

Umbilicus
Ombilic

Classification – Ribbed tomatoes
Classification – Tomates à côtes

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Ombilicus Ombilic	-	1	2	-	

© OECD 2019

Suberization of the stigma
Cicatrices pistillaires

Limit allowed -Extra Class
Limite admise - Cat. «Extra»



1

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



2

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II



3

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Suberization of the stigma Cicatrices pistillaires	1	2	3	-	**1. Suberization of the stigma.** / Cicatrice pistillaire. **2. Suberization of the stigma ≤ 1 cm² - Class I.** / Cicatrice pistillaire ≤ 1 cm² - Cat. I. **3. Suberization of the stigma ≤ 2 cm² - Class II.** / Cicatrice pistillaire ≤ 2 cm² - Cat. II.

© OECD 2019

Blossom scar
Cicatrice pistillaire

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I



1

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II

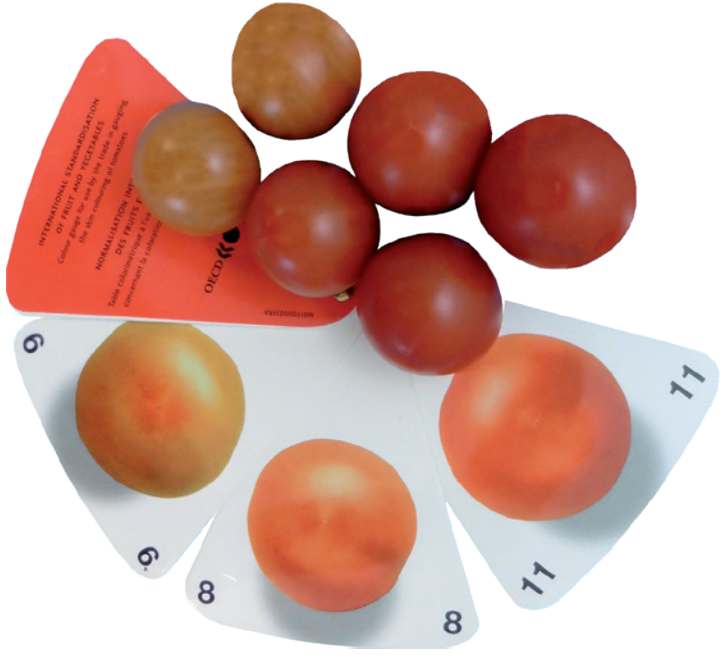


2

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Blossom scar Cicatrice pistillaire	-	1	2	-	**1. Seam ≤ ²/₃ of the diameter of the fruit – limit allowed Class I.** / Jointure ≤ ²/₃ du diamètre du fruit - limite admise Cat. I. **2. Seam > ²/₃ of the diameter of the fruit.** / Jointure > ²/₃ du diamètre du fruit.

© OECD 2019

Uniform colouring
Homogénéité de coloration



1

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Uniform colouring Homogénéité de coloration	-		1	-	**1. Colour gauge of tomatoes. Loose packed tomatoes: more than 3 consecutive stage deviations allowed in Class II.** / Échelle colorimétrique des tomates. Tomates conditionnées en vrac : pas plus de 3 nuances consécutives admises dans la catégorie II.

© OECD 2019

Presentation in the package
Présentation en emballage



1



2



3



4

Tomatoes / *Tomates*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Presentation in the package Présentation en emballage	1	2, 3	4	-	**1. Ribbed tomatoes.** / Tomates à côtes. **2. Round tomatoes.** / Tomates rondes. **3. Cherry tomatoes on the vine.** / Tomates cerises en grappe. **4. Elongated tomatoes.** / Tomates allongées.

© OECD 2019

Marking on a package
Marquage d'un colis

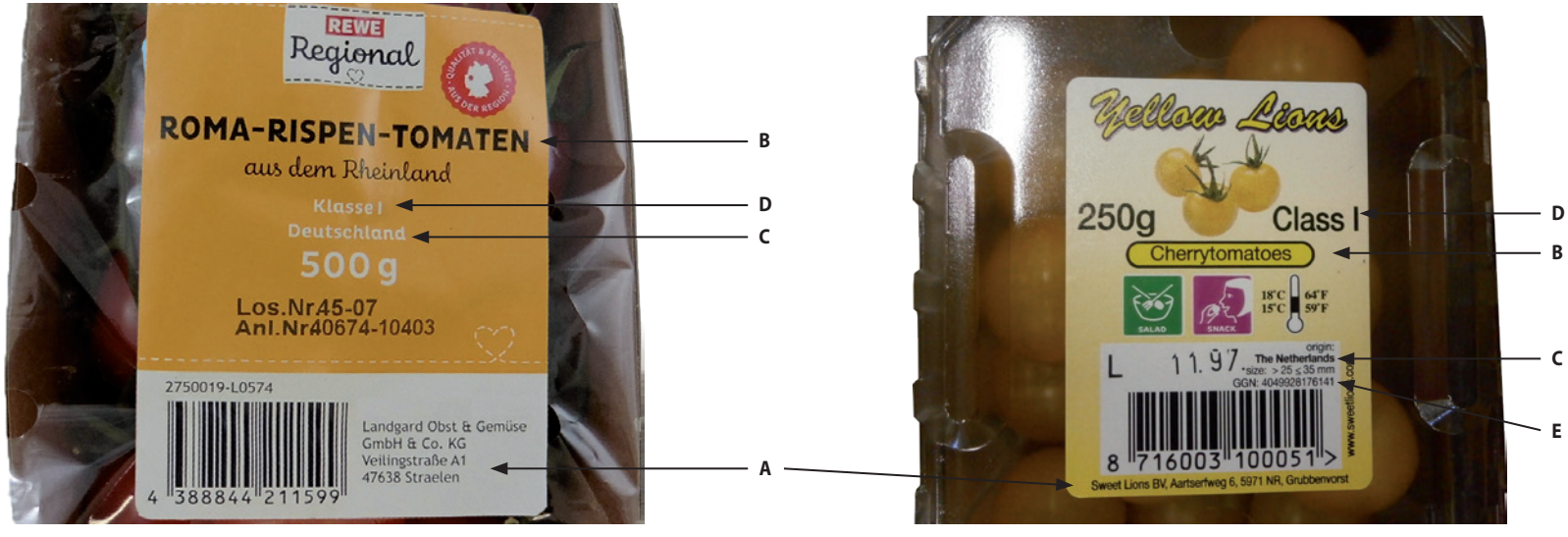




Tomatoes / *Tomates*	Notes
Marking on a package Marquage d'un colis	**A. Name and physical address.** / Nom et adresse. **B. Code mark officially recognized by the national authority.** / Identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale. **C. Nature of produce.** / Nature du produit. **D. Country of origin.** / Pays d'origine. **E. Class.** / Catégorie. **F. Size.** / Calibre.

© OECD 2019

Marking on a sales package (pre-package)
Marquage d'un emballage de ventre (pré-emballage)



Tomatoes / *Tomates*	Notes
Marking on a sales package (pre-package) Marquage d'un emballage de vente (pré-emballage)	**A. Name and physical address.** / Nom et adresse. **B. Nature of produce.** / Nature du produit. **C. Country of origin.** / Pays d' origine. **D. Class.** / Catégorie. **E. Size. In case of cherry tomatoes and trusses of tomatoes the sizing is optional.** / Calibre. Dans le cas de tomates cerises ou tomates en grappe le calibrage est facultatif.

© OECD 2019

Illustrations - Classification **TOMATOES**

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Definition of Produce	Commercial type - Round	1	n/a				1. Round red tomato. 2. Round brown tomato. 3. Round yellow tomato.
	Commercial type - Ribbed	2	n/a				**1. Beef tomato.** **2. Irregular.** **3. Yellow ribbed tomato**
	Commercial type - Oblong or elongated	3	n/a				1. Plum shape. 2. Long irregular shape. 3. Ox heartshape.
	Commercial type - Cherry / cocktail	4	n/a				1. Elongated cherry tomato. 2. Red round cherry tomato. 3. Orange elongated cherry tomato. 4. Yellow elongated cherry tomato. 5. Orange ribbed cherry tomato. 6. Green striped cherry tomato. This green tomato is not a hard green tomato. It has reached at least the limit allowed (stage 2) for ripening tomatoes and shows signs of ripening visible. 7. Brown or black cherry tomato.
Minimum requirements	Intact	5	-			1, 2	1. Torn out calyx - not allowed. 2. Damaged by a stalk - not allowed.
	Sound - Blossom end rot, rotten protuberance	6	-			1-3	1. Blossom end rot - not allowed. 2. Blossom end rot - internal view - not allowed. 3. Rotten protuberance - not allowed.
	Sound - Watercore	7	-			1, 2	This physiological defect is caused by excessive water supply. 1. External appearance - not allowed. 2. Internal appearance - not allowed.
	Sound - Phytophthora, Alternaria	8	-			1-3	1. Phytophthora - not allowed. 2, 3. Alternaria. Alternaria is a progressive disease - not allowed.
	Clean - Foreign matter	9	1			2-4	1. Clean. Practically free – limit allowed. 2. Not practically free from visible foreign matter. 3. Caterpillar droppings. 4. White fly droppings or sooty mold.
	Fresh in appearance	10	-	1	2	3	Degradation in freshness is allowed at stages following dispatch. 1-3. Shrivelled.
	Pest damage	11	-			1-3	1. Caterpillar damage - not allowed. 2. Snail damage - not allowed. 3. Insect in the fruit. Tomato leaf miner (*Tuta absoluta* moth) - external appearance - not allowed.
	Colour of the vine (stalk)	12	1	2	3	4	At the point of destination the colour of the vine may be less green and the stalks may be dry as long as the tomatoes are still fresh. Degradation in colouring and freshness of the vine is allowed at all stages following dispatch.
	Development - Ribbed tomatoes	13	1			-	Ribbed irregular shaped tomato. Hollowness is a characteristic of this type and not a defect in development.
	Ripening	14	2			-	1. OECD colour gauge. 2. Signs of ripening visible. Limit allowed (stage 2) for ripening tomatoes.
	Ripening - Cherry / cocktail tomatoes on the vine	15	1			-	1. Cherry type variety on the vine. Uniformity in ripeness.

© OECD 2019

Illustrations - Classification **TOMATOES**

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Classification	Defects in shape - Round tomatoes	16	1	2	3	-	
	Defects in shape - Round tomatoes	17	-		1	2-4	1. Defect due to ribs. 2-4. Misshapen.
	Defects in shape - Ribbed tomatoes	18	1,2		3	-	1, 2. Irregular shape. 3. Defect in shape admitted in Class II.
	Defects in shape - Beef tomato	19	-	1	2	-	1. Shape like a boxing glove - limit allowed Class I. 2. Looking over the fruit and not seeing the calyx : it is Class II.
	Defects in shape - Oblong cherry tomatoes	20	1		2	-	
	Greenbacks	21	-		1	2, 3	1. Yellowbacks. 2. Greenbacks, external appearance - not allowed. 3. Greenbacks, internal appearance - not allowed.
	Hollowness	22	-	1	2	-	1. Round tomato – limit Class I: until 2/3 of the girth with a maximum of ½ cm between the seeds and the pericarp. 2. Round tomato – limit Class II: the whole girth with a maximum of 1 cm between the seeds and the pericarp.
	Defects in calyx colouring	23	-	1	2	-	1. Slight yellow colour of the calyx. Only the leaves of the calyx are turning to colour - limit allowed. 2. The stalk is already yellow and also the leaves are turning to dark yellow.
	Skin defects	24	-	1	2-4	-	1-3. Skin defect caused by a bumble bee during pollination 2, 3. Limit allowed. 4. Corked cracks - limit allowed.
	Skin defects - Botrytis ghost spots	25	-	1	2	3	1-3. Ghost spots due to Botrytis infection stopped on young fruit.
	Bruises	26	-	1	2	3	
	Healed cracks	27	-	1	2	-	1. Healed cracks ≤ 1cm - Class I. 2. Healed cracks ≤ 3 cm, Class II.
	Protuberance	28	-		1-3	-	1-3. Ribbed types: the protuberance must not be damaged. Protuberances are only allowed in Class II.
	Umbilicus	29	-	1	2	-	
	Suberization of the stigma	30	1	2	3	-	1. Suberization of the stigma. 2. Suberization of the stigma ≤ 1 cm^2 - Class I. 3. Suberization of the stigma ≤ 2 cm^2 - Class II.
	Blossom scar	31	-	1	2	-	1. Seam ≤ $^2/_3$ of the diameter of the fruit – limit allowed Class I. 2. Seam > $^2/_3$ of the diameter of the fruit.
Presentation	Uniform colouring	32	-		1	-	1. Colour gauge of tomatoes. Loose packed tomatoes: more than 3 consecutive stage deviations allowed in Class II.
	Presentation in the package	33	1	2, 3	4	-	1. Ribbed tomatoes. 2. Round tomatoes. 3. Cherry tomatoes on the vine. 4. Elongated tomatoes.
	Marking on a package	34	n/a				A. Name and physical address. / B. Code mark officially recognized by the national authority. / C. Nature of produce. / D. Country of origin. / E. Class. / F. Size.
	Marking on a sales package (pre-package)	35	n/a				A. Name and physical address. / B. Nature of produce. / C. Country of origin. / D. Class. / E. Size. In case of cherry tomatoes and trusses of tomatoes the sizing is optional.

© OCDE 2019

Illustrations - Catégories

TOMATES

		Illustration n°	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Définition du produit	Type commercial - Ronde	1	n/a				1. Tomate ronde rouge. 2. Tomate ronde noire. 3. Tomate ronde jaune.
	Type commercial - À côtes ou côtelées	2	n/a				1. Tomate côtelée aplatie. 2. Tomate côtelée forme aumonière. 3. Tomate à côtes jaune.
	Type commercial - Oblongue ou allongée	3	n/a				1. Forme prune. 2. Forme cornue. 3. Forme cœur.
	Type commercial - Cerise / cocktail	4	n/a				1. Tomate cerise allongée. 2. Tomate cerise ronde rouge. 3. Tomate cerise allongée orange. 4. Tomate cerise allongée jaune. 5. Tomate cerise côtelée orange. 6. Tomate cerise striée verte. Cette tomate verte n'est pas une tomate verte et dure. Elle a atteint la limite minimale de maturité admise (échelle 2) et présente des signes apparents de maturité. 7. Tomate cerise noire.
Caractéristiques minimales	Entières	5	-			1, 2	1. Calice déchiré - exclu. 2. Abimée par un pédoncule - exclu.
	Saines - Nécrose apicale, protubérance pourrie	6	-			1-3	**1. Nécrose apicale - exclu.** **2. Nécrose apicale - vue intérieure - exclu.** **3. Protubérance pourrie - exclu.**
	Saines - Vitrescence	7	-			1, 2	Ce défaut physiologique est dû à une alimentation excessive en eau. 1. Apparence externe - exclu. 2. Apparence interne - exclu.
	Saines - Phytophthora, Alternaria	8	-			1-3	1. Phytophthora - exclu. 2, 3. Alternaria. Alternaria est une maladie progressive - exclu.
	Propres - Matières étrangères	9	1			2-4	1. Propres. Pratiquement exemptes - limite admise. 2. Pas exemptes de matières étrangères. 3. Excréments de chenille. 4. Excréments de mouche blanche ou de fumagine.
	Aspect frais	10	-	1	2	3	La dégradation de la fraîcheur est autorisée à toutes les étapes suivant l'expédition. 1-3. Flétrie.
	Attaques de parasites	11	-			1-3	1. Altération causée par des chenilles - exclu. 2. Altération causée par des escargots - exclu. 3. Insecte dans le fruit. Mineuse de la tomate (*Tuta absoluta* moth) - apparence externe - exclu.
	Couleur de la grappe (tige)	12	1	2	3	4	Au point de destination, la couleur de la grappe peut être moins verte et les tiges peuvent sécher tant que les tomates sont encore fraîches. La dégradation de la coloration et de la fraîcheur de la grappe est autorisée à toutes les étapes suivant l'expédition.
	Développement - Tomates à côtes	13	1			-	Tomate à côtes de forme irrégulière. La cavité est une caractéristique de ce type et non un défaut de développement.
	Maturité	14	2			-	1. Échelle colorimétrique de l'OCDE. 2. Signes de maturité visible. Limite admise (échelle 2) pour les tomates en maturation.
	Maturité - Tomates cerise / cocktail en grappe	15	1			-	1. Tomate cerise en grappe. Uniformité de maturité.

© OECD 2019

Normes internationales des fruits et légumes : Tomates

Illustrations - Catégories

TOMATES

		Illustration n°	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Classification	Défauts de forme - Tomates rondes	16	1	2	3	-	
	Défauts de forme - Tomates rondes	17	-		1	2-4	1. Défaut dû aux côtes. 2-4. Difforme.
	Défauts de forme - Tomates à côtes	18	1,2		3	-	1, 2. Forme irrégulière. 3. Défauts de forme admis dans la catégorie II.
	Défauts de forme - Tomates côtelées	19	-	1	2	-	1. Forme de gant de boxe - limite admise Cat. I. 2. Calice non visible en regardant le fruit : Cat. II.
	Défauts de forme - Tomates cerises oblongues	20	1		2	-	
	Collet vert	21	-		1	2, 3	1. Collet jaune. 2. Collet vert, apparence externe - exclu. 3. Collet vert, apparence interne - exclu
	Vide	22	-	1	2	-	1. Tomate ronde - limite Cat. I : jusqu'à 2/3 de la circonférence avec un maximum de 1/2 cm entre les graines et le péricarpe. 2. Tomate ronde - limite Cat. II : l'entière circonférence avec un maximum de 1 cm entre les graines et le péricarpe.
	Défauts de coloration du calice	23	-	1	2	-	1. Légère couleur jaune du calice. Seules les feuilles du calice changent de couleur - limite admise. 2. La tige est déjà jaune et les feuilles deviennent jaune foncé.
	Défauts de l'épiderme	24	-	1	2-4	-	1-3. Défaut de l'épiderme causé par un bourdon durant la pollinisation. 2, 3. Limite admise. 4. Crevasses cicatrisées - limite admise.
	Défauts de l'épiderme - Taches fantômes dues à Botrytis	25	-	1	2	3	1-3. Taches fantômes provoquées par des attaques avortées de Botrytis sur de jeunes fruits .
	Meurtrissures	26	-	1	2	3	
	Crevasses cicatrisées	27	-	1	2	-	1. Crevasses cicatrisée ≤ 1 cm - Cat. I. 2. Crevasses cicatrisée ≤ 3 cm - Cat. II.
	Protubérance	28	-		1-3	-	1-3. Types à côtes : la protubérance ne doit pas être endo-mmagée. Les protubérances sont admises uniquement dans la catégorie II.
	Ombilic	29	-	1	2	-	
	Cicatrices pistillaires	30	1	2	3	-	1. Cicatrice pédonculaire. 2. Cicatrice pédonculaire ≤ 1 cm^2 - Cat. I. 3. Cicatrice pédonculaire ≤ 2 cm^2 - Cat. II.
	Cicatrice pistillaire	31	-	1	2	-	1. Jointure ≤ $^2/_3$ du diamètre du fruit - limite admise Cat. I. 2. Jointure > $^2/_3$ du diamètre du fruit.
Présentation	Homogénéité de coloration	32	-		1	-	1. Échelle colorimétrique des tomates. Tomates conditionnées en vrac : pas plus de 3 nuances consécutives admises dans la catégorie II.
	Présentation en emballage	33	1	2, 3	4	-	1. Tomates à côtes. 2. Tomates rondes. 3. Tomates cerises en grappe. 4. Tomates allongées.
Marquage	Marquage d'un colis	34	n/a				A. Nom et adresse. / B. Identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale. / C. Nature du produit. / D. Pays d' origine. / E. Catégorie. / F. Calibre.
	Marquage d'un emballage de vente (pré-emballage)	35	n/a				A. Nom et adresse. / B. Nature du produit. / C. Pays d'origine. / D. Catégorie. / E. Calibre. Dans le cas de tomates cerises ou tomates en grappe le calibrage est facultatif.

© OCDE 2019

INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
Blossom scar	31
Bruises	26
Clean - Foreign matter	9
Colour of the vine (stalk)	12
Commercial type - Cherry / cocktail	4
Commercial type - Oblong or elongated	3
Commercial type - Ribbed	2
Commercial type - Round	1
Defects in calyx colouring	23
Defects in shape - Beef tomato	19
Defects in shape - Oblong cherry tomatoes	20
Defects in shape - Ribbed Tomatoes	18
Defects in shape - Round tomatoes	16
Defects in shape - Round tomatoes	17
Development - Ribbed tomatoes	13
Fresh in appearance	10
Greenbacks	21
Healed cracks	27
Hollowness	22
Intact	5
Marking on a package	34
Marking on a sales package (pre-package)	35
Pest damage	11
Presentation in the package	33
Protuberance	28
Ripening	14
Ripening - Cherry / cocktail tomatoes on the vine	15
Skin defects	24
Skin defects - Botrytis ghost spots	25
Sound - Blossom end rot, rotten protuberance	6
Sound - Phytophthora, Alternaria	8
Sound - Watercore	7
Suberization of the stigma	30
Umbilicus	29
Uniform colouring	32

© OECD 2019

INDEX (FR)

Paramètre de qualité	N° de l'illustration
Aspect frais	10
Attaques de parasites	11
Cicatrice pistillaire	31
Cicatrices pistillaires	30
Collet vert	21
Couleur de la grappe (tige)	12
Crevasses cicatrisées	27
Défauts de coloration du calice	23
Défauts de forme - Tomates à côtes	18
Défauts de forme - Tomates cerises oblongues	20
Défauts de forme - Tomates côtelées	19
Défauts de forme - Tomates rondes	16
Défauts de forme - Tomates rondes	17
Défauts de l'épiderme	24
Défauts de l'épiderme - Taches fantômes dues à Botrytis	25
Développement - Tomates à côtes	13
Entières	5
Homogénéité de coloration	32
Marquage d'un colis	34
Marquage d'un emballage de ventre (pré-emballage)	35
Maturité	14
Maturité - Tomates cerise / cocktail en grappe	15
Meurtrissures	26
Ombilic	29
Présentation en emballage	33
Propres - Matières étrangères	9
Protubérance	28
Saines - Nécrose apicale, protubérance pourrie	6
Saines - Phytophthora, Alternaria	8
Saines - Vitrescence	7
Type commercial - À côtes ou côtelées	2
Type commercial - Cerise / cocktail	4
Type commercial - Oblongue ou allongée	3
Type commercial - Ronde	1
Vide	22

© OCDE 2019

LIST OF COUNTRIES
at present members of the OECD "Scheme"
for the application of international standards for fruit and vegetables*

LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au "Régime" de l'OCDE
pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes*

Pays membres de l'OCDE / Member countries of the OECD:

ALLEMAGNE/GERMANY
AUTRICHE/AUSTRIA
BELGIQUE/BELGIUM
ESPAGNE/SPAIN
FINLANDE/FINLAND
FRANCE/FRANCE
GRECE/GREECE
HONGRIE/HUNGARY
IRLANDE/IRELAND
ISRAEL/ISRAEL
ITALIE/ITALY
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND
PAYS-BAS/NETHERLANDS**
POLOGNE/POLAND
REPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC
SUEDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l'OCDE / Non-OECD countries

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
BRESIL/BRAZIL
BULGARIE/BULGARIA
KENYA/KENYA
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA
SERBIE/SERBIA

* As of 1 March 2018 / à la date du 1er mars 2018
** Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables / Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92 64 12420 2

Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes

Carrots / Carottes (2000)*
(51 2000 01 3 P1) ISBN 978 92 64 05890-3 *€24.00* *US$33.00* *£21.00*

Broccoli / Brocolis (2000)*
(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92 64 08538 1 *€24.00* *US$33.00* *£21.00*

Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*
(51 2002 02 3 P1) ISBN 978-92 64 09711 7 *€24.00* *US$33.00* *£21.00*

Plums / Prunes (2002)*
(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92 64 09712 4 *€24.00* *US$33.00* *£21.00*

Tomatoes / Tomates (2003)*
(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92 64 09713 1 *€24.00* *US$33.00* *£21.00*

Avocados / Avocats (2004)*
(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92 64 01979-9 *€25.00* *US$35.00* *£22.00*

Beans / Haricots (2005)*
(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92 64 01327-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92 64 01324 7 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Strawberries / Fraises (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92 64 01322 3 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Melons / Melons (2006)*
(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92 64 02254 6 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Table Grapes / Raisins de table (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Kiwifruits / Kiwis (2008)*
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Cucumbers / Concombres (2008)*
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Pears / Poires (2009)*
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Apricots / Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*
(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Citrus fruit / Agrumes (2010)*
(51 2010 03 3 P1) ISBN 978-92-64-08373-8 *€50.00* *US$67.00* *£42.00*

Apples / Pommes (2011)*
(51 2010 15 3 P1) ISBN 978-92-64-08-8788 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Asparagus / Asperges (2011)*
(51 2011 06 3 P1) ISBN 978-92-64-11-3589 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*
(51 2011 12 3 P1) ISBN 978-92-64-16671-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Onions / Oignons (2012)*
(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Watermelons / Pastèques (2012)*
(51 2012 09 3 P1) ISBN 978-926-41-78892 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Pomegranate / Grenade (2014)*
(51 2014 01 3 P1) ISBN 978-92-64-20850-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Melons / Melons (2014)
(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Shallots / Echalotes (2015)*
(51 2014 07 3 P1) ISBN 978-92-64-21325-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*
(51 2015 07 3 P) ISBN 978-92-64-23407-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*
(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Cherries / Cerises (2015)*
(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8 *€40.00* *US$48.00* *£32.00*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Garlic / Aulx (2017)*
(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4 €40.00 US$48.00 £32.00

Explanatory brochures of the standards - electronic updates
Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique

Apples / Pommes (2016)*
Chicory / Endives (2016)*
Pears / Poires (2016)*
Mangos / Mangues (2016)*
Plums / Prunes (2016)*
Table grapes / Raisins de table (2016)*

** Publications also available as electronic books directly on the OECD Fruit and Vegetables website / Publications également disponibles sous forme électronique directement sur le site web du Régime des Fruits et Légumes de l'OCDE : http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/*

Colour gauges
Échelles colorimétriques

Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging / Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant:

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92 64 29936 8

the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92 64 05910 8

the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92 64 05894 1

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

ORDER FORM

To be returned to OECD Bookshop

ONLINE BOOKSHOP :
www.oecd.org/bookshop
(secure payment
with credit card)

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

I wish to receive the following brochure(s):
(see the list of the publications also available at the end of this publication)

Title(s)	Cote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US$ or £)	Total Cost (€, US$ or £)
Total					

Please complete the following details:
Name: ……..... Date: .....
Address: ……..... Signature
City: ……Country:….....

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

LIBRAIRIE EN LIGNE :
www.oecd.org/bookshop
(paiement sécurisé
par carte de crédit)

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Je souhaiterais recevoir les brochures suivantes :
(voir liste des publications également disponibles à la fin de cette publication)

Titre(s)	Cote(s) ou n° ISBN	Format Papier ou Électronique	Nombre de copies	Coût unitaire (€, US$ ou £)	Coût total (€, US$ ou £)
Total					

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :
Nom : ……..... Date: .....
Addresse : ……..... Signature
Ville : ……Pays :…....

International Standards for Fruit and Vegetables

TOMATOES

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the tomatoes. This brochure illustrates the standard text and demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in tomatoes.

Normes internationales pour les fruits et légumes

TOMATES

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les tomates. Cette nouvelle brochure illustre le texte des normes sur les tomates. Elle décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les négociants qui manifestent leur intérêt pour le commerce international des tomates.

Consult this publication on line at ***https://doi.org/10.1787/941fdd50-en-fr.***

This work is published on the OECD iLibrary, which gathers all OECD books, periodicals and statistical databases. Visit ***www.oecd-ilibrary.org*** for more information.

Veuillez consulter cet ouvrage en ligne : ***https://doi.org/10.1787/941fdd50-en-fr.***

Cet ouvrage est publié sur OECD iLibrary, la bibliothèque en ligne de l'OCDE, qui regroupe tous les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'Organisation.
Rendez-vous sur le site ***www.oecd-ilibrary.org*** pour plus d'informations.

ISBN 978-92-64-74139-3