

TOMATES
REGLEMENT CEE N° 790/2000 (JOCE du 15/04/2000)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMA (pour toutes les catégories)			
	<ul style="list-style-type: none"> - entières - tomates en grappes : tiges fraîches, saines, propres et exemptes de feuilles et mat. étrangère - d'aspect frais - saines - propres - exemptes d'humidité anormale - exemptes d'odeur ou saveur étrangères - développement permettant de supporter un transport et une manutention et d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
<ul style="list-style-type: none"> . forme . développement . coloration . défauts . tomates "à côtes" 	<ul style="list-style-type: none"> du type variétal du type variétal pas de défaut exemptes de "dos vert" exemptes de défauts 	<ul style="list-style-type: none"> léger défaut léger défaut léger défaut exemptes de dos verts apparents très légères meurtrissures crevasses cicatrisées de 1 cm max protubérances limitées petit ombilic non liégeux cicatrices liégeuses au point pistillaire (1 cm²) fine cicatrice pistillaire allongée (2/3 du Ø maxi) 	<ul style="list-style-type: none"> défaut défaut défaut meurtrissures crevasses cicatrisées de 3cm max protubérances plus marquées ombilic cicatrices liégeuses au point pistillaire (2 cm²) fine cicatrice pistillaire allongée
III - CALIBRAGE (diamètre)			
<ul style="list-style-type: none"> . minimal . échelle 	<p style="text-align: center;">ne s'applique pas aux tomates "cerises" ni aux tomates "cocktails"</p> <p style="text-align: center;">35 mm (rondes, à côtes et en grappes)</p> <p style="text-align: center;">30 mm (oblongues)</p> <p style="text-align: center;">obligatoire (sauf tomates en grappes et cerises en grappes) facultative</p> <p style="text-align: center;">30 / 35 ; 35 / 40 ; 40 / 47 ; 47 / 57 ; 57 / 67 ; 67 / 82 ; 82 / 102 ; 102 et +</p>		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
<ul style="list-style-type: none"> . Qualité . Calibre 	<p style="text-align: center;">5 %</p> <p style="text-align: center;">10 %</p>	<p style="text-align: center;">10 %</p> <p style="text-align: center;">10 %</p>	<p style="text-align: center;">10 %</p> <p style="text-align: center;">10 %</p>
(mini 33 mm "rondes" et "à côtes", 28 mm "oblongues")			
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
<ul style="list-style-type: none"> . Homogénéité . Conditionnement . Présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type - qualité - calibre - maturité - coloration - longueur (oblongues) 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type - qualité - calibre - maturité - coloration - longueur (oblongues) - protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs et non nocifs - colis exempts de tout corps étranger 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété ou type - qualité - calibre
en grappe 3 fruits (2 si préemb.) – cerises en grappe 6 fruits (4 si préemb.)			
VI - MARQUAGE			
<ul style="list-style-type: none"> . Identification . Nature produit . Origine . Catégorie . Calibre 	<p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Si non visible de l'extérieur ; Obligatoire pour "cerises" (cocktail) en grappes ou non</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p>	<p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p>	<p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui</p> <p style="text-align: center;">Oui ou mention "non calibrées"</p>
<ul style="list-style-type: none"> . Teneur mini sucre . Fermeté maxi 	<p style="text-align: center;">facultatif (valeur Brix)</p> <p style="text-align: center;">facultatif(embout 0,5 cm²)</p>		