

NORME INTERNATIONALE 5524

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Tomates — Guide pour l'entreposage

Tomatoes — Guide to storage

Première édition — 1977-08-01

CDU 635.64 : 664.8.03

Réf. n° : ISO 5524-1977 (F)

Descripteurs : produit agricole, produit alimentaire, tomate, entreposage d'aliments, conservation.

Prix basé sur 2 pages

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 5524 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en février 1976.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Pologne
Australie	Iran	Roumanie
Autriche	Irlande	Tchécoslovaquie
Égypte, Rép. arabe d'	Israël	Turquie
France	Nouvelle-Zélande	Yougoslavie
Hongrie	Pays-Bas	

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

Tomates – Guide pour l'entreposage

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale fixe les conditions permettant de réaliser une bonne conservation, de durée plus ou moins longue, des tomates à l'aide d'un entreposage.

Les limites d'application du présent guide sont données dans l'annexe.

2 RÉFÉRENCES

OCDE «*Documentation en agriculture et alimentation*», Document n° 54, «*Normalisation internationale des fruits et légumes*», chapitre V : «*Norme n° 2 : Tomates*» (réf. CEE AGRI/WP 1/EUR STAN 2).

ISO 2169, *Fruits et légumes – Conditions physiques des locaux de réfrigération – Définitions et mesurage*.

ISO 3659, *Fruits et légumes – Maturation à l'issue de l'entreposage réfrigéré*.

3 CONDITIONS DE RÉCOLTE ET DE MISE EN ENTREPÔT

3.1 Récolte

Les tomates doivent être récoltées par temps sec, au moment où leur couleur correspond au groupe convenable de l'échelle de couleur donnée dans la Norme européenne n° 2 de l'OCDE, Document n° 54, compte tenu de la durée d'entreposage escomptée, de la durée et des conditions de transport, et de la destination des tomates.

3.2 Caractéristiques qualitatives d'entreposage

Les tomates doivent être soigneusement triées, et il est recommandé de les soumettre à un calibrage. Elles doivent être entières, saines, propres, fermes et dépourvues d'humidité extérieure excessive.

La présence du pédoncule est facultative; elle dépend de la destination des tomates et ne représente pas une condition absolue de bon entreposage, bien que les tomates dépourvues de pédoncule soient plus aptes à la conservation.

Au sein d'un même lot, le degré de maturité des tomates doit être aussi uniforme que possible; les différences de couleur ne doivent pas dépasser deux degrés voisins de l'échelle de couleur (voir 3.1).

3.3 Mise en entrepôt

Les tomates doivent être mises en entrepôt le plus tôt possible après la récolte.

Il est recommandé de n'entreposer dans un même local que des variétés reconnues compatibles et au même stade d'évolution.

3.4 Modes d'entreposage et d'emballage

Les tomates peuvent être entreposées dans divers types d'emballages, à condition que la pression exercée sur les fruits ne provoque pas une baisse de la qualité pendant la période qui suit la maturation. En général, pour réaliser cette condition, la hauteur totale des couches de fruits, dans un emballage de tomates non mûres, ne doit pas dépasser 30 cm.

Les tomates doivent être manipulées avec précaution.

Les emballages doivent avoir des trous d'aération. Lors de la mise en piles, il devra être tenu compte de la nécessité d'assurer une ventilation à travers la charge.

4 CONDITIONS OPTIMALES D'ENTREPOSAGE¹⁾

4.1 Température

La température optimale d'entreposage dépend du degré de maturité des tomates et de la durée escomptée d'entreposage et de distribution. En général, les fruits mûrs peuvent être maintenus à des températures plus basses. Selon le degré de maturité défini par l'échelle de couleur (voir 3.1), il est recommandé que la température d'entreposage ne soit pas inférieure à

+ 12 à + 13 °C pour les tomates des groupes «Tour-nantes» n°s 1 et 2 de l'échelle de couleur;

+ 10 à + 12 °C pour les tomates du groupe «Tour-nantes» n° 3 et du groupe «Orangées» n° 4;

+ 8 à + 10 °C pour les tomates des groupes «Orangées» n°s 5 et 6.

S'il est nécessaire de compléter la maturation des tomates²⁾, il est recommandé de les soumettre à une température d'au moins 18 °C.

1) Pour les définitions et le mesurage des grandeurs physiques concernant l'entreposage, voir ISO 2169.

2) Voir ISO 3659.