

Norme internationale



6821

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

Tomates forcées — Guide pour le transport réfrigéré

Greenhouse tomatoes — Guide to refrigerated transport

Première édition — 1981-08-01

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6821:1981](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/8466ce4f-2d21-4d8c-8a74-02e390be3afd/iso-6821-1981)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/8466ce4f-2d21-4d8c-8a74-02e390be3afd/iso-6821-1981>

CDU 635.64 : 664.8.037

Réf. n° : ISO 6821-1981 (F)

Descripteurs : produit agricole, légume, tomate, transport, emballage d'expédition, réfrigération.

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 6821 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en avril 1980.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Hongrie	Pérou
Australie	Inde	Philippines
Autriche	Irlande	Pologne
Brésil	Israël	Portugal
Canada	Kenya	Roumanie
Corée, Rép. dém. p. de	Malaisie	Tchécoslovaquie
Égypte, Rép. arabe d'	Mexique	Turquie
Espagne	Nouvelle-Zélande	URSS
France	Pays-Bas	USA

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

Tomates forcées — Guide pour le transport réfrigéré

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale décrit les conditions pour le transport réfrigéré des tomates destinées à la consommation directe, produites dans des conditions de pousse forcée.

Elle n'est pas applicable aux tomates destinées aux industries de transformation.

Les limites d'application de la présente Norme internationale sont définies dans l'annexe.

2 Préparation des tomates pour le transport

2.1 Récolte

Les tomates ne doivent pas être récoltées avant qu'elles ne soient parvenues à l'état vert mature qui sera admis pour leur maturation normale successive dans des conditions appropriées.

Dans des cas spécifiques, la maturité exacte à la récolte est déterminée par l'utilisation prévue des tomates et le degré de maturité souhaité sur le marché prévu.

La couleur est le critère le plus important du degré de maturité; il est recommandé de déterminer la couleur par comparaison avec un diagramme de couleur étalon élaboré sur les bases de mesures objectives de couleur.

2.2 Conditions requises de qualité

Les tomates à transporter doivent être saines, propres, exemptes de lésions, avec une fermeté normale et sans humidité superficielle excessive. Leur apparence et leur taille doivent correspondre aux exigences définies dans les normes appropriées.

2.3 Manutention

La manutention des tomates comprend

- a) triage : les fruits qui ne correspondent pas aux qualités exigées doivent être rejetés;
- b) calibrage : les tomates sont triées suivant des gammes de tailles en prenant des précautions pour minimiser les lésions mécaniques des fruits;
- c) triage de couleur : il est recommandé de trier le fruit par couleur (degré de maturité), soit visuellement en utilisant des diagrammes de couleur appropriés, soit au moyen d'un appareil de triage de couleur.

2.4 Emballage

Après triage et calibrage, les tomates doivent être emballées dans des caisses en bois, en panneaux de fibres ou en plastique. Les emballages doivent permettre l'accès de l'air aux fruits.

2.5 Prérefroidissement (ou prérefrigération)

Un prérefroidissement des tomates est recommandé le plus rapidement possible après triage et calibrage pour garantir que la température du fruit au chargement ne diffère pas de plus de 2 °C de la température de transport recommandée.

2.6 Chargement dans les véhicules réfrigérés

Les tomates doivent être chargées au plus tard 24 h après la récolte.

La période durant laquelle les tomates sont entreposées sans contrôle de température dépend du climat local et de la durée du transit.

Les emballages doivent être empilés solidement dans le véhicule, en permettant la circulation de l'air au travers des piles.