

Édition 01.05.2017

(avec adaptations en fonction des normes de qualité CH actualisées au 01/01/2017)

## Tomates – Grille de répartition CCM

Base pour le recensement des données indigènes CCM

<http://www.szg.ch/prestation/enregistrement-des-donnees-legumes/>



## But

Le principe de base consiste à créer plus de clarté pour savoir quel type de tomate doit être relevé lors des recensements officiels des quantités indigènes et sous quelle position CCM. La grille de répartition est une dérivation de la pratique actuelle et sert uniquement à la réalisation d'un alignement clair avec les positions CCM. Pour les importations/exportations, le tarif douanier suisse, resp. européen est applicable exclusivement avec ses dispositions auxquelles il faut s'en tenir. Ce n'est pas un instrument pour la commercialisation/fixation de prix. La grille de répartition est une représentation du moment, sans prise en considération du progrès cultural ou de l'évolution du marché.

## Critères de répartition de la CCM

Pour catégoriser la grande diversité des tomates, la CCM se base sur les critères de répartition identifiables suivants:



**Tomate en vrac:** Classification en premier lieu par le diamètre (limitation supplément des Peretti & Sugo-Peretti sur la base de l'affectation)

**Tomate en grappe:** Classification en premier lieu d'après le poids du fruit, en corrélation avec le nombre de fruits par grappe.

En fait, la couleur, la forme et l'appellation ne sont en principe que secondaires, étant donné que tous les types de base disposent de différentes apparences et formes mélangées. C'est aussi le cas en ce qui concerne le nombre des différentes couleurs et formes et aussi quant aux noms de fantaisie et synonymes. Souvent, le nom de fantaisie dépend de la forme. Il n'est pas rare qu'un fruit porte à lui seul plusieurs appellations et qu'il soit englobé bien souvent simultanément dans plusieurs produits avec des apparences différentes.

## L'essentiel pour la classification par la CCM dans les grandes lignes

En dessous de 35 mm Toutes les tomates dont le diamètre est en dessous de 35 mm figurent d'emblée parmi les tomates Cherry. Ceci indépendamment de leur forme. Y sont également assimilées toutes les petites Peretti et autres mini-formes inf. à 35 mm (par ex. Mini San Marzano, tomates-dattes..)  
Raison: Tomates, dont l'affectation culinaire/segment de marché est identique aux tomates Cherry = marchandise de substitution.

Tomates cocktail Les tomates cocktail font partie des tomates rondes/en grappe.

## Quelques synonymes

Tomates-A	Norme en NL pour tomates en vrac: segment intermédiaire tomates rondes (en vrac) avec 2 compartiments à chair 47-57 mm
Tomates-B	Norme en NL pour tomates en vrac: tomates classiques (en vrac) avec 2-3 compartiments à chair (segment principal en CH), 57-67 mm
Tomates-C	Norme en NL pour tomates en vrac: tomates cocktail rondes (en vrac), 40-47 mm
Tomates en grappe	Avant la convention de la branche maraîchère: nommées aussi en CH, Ramati (ital. pour grappe), tomates-branches, tomates-raisins, etc.)
Avec forme ovale	Tomates-oeufs (en forme d'oeuf), tomates-dattes (en forme de dattes, d'ailleurs une variété Cherry s'appelle de ce fait également Cherry-dattes ou désignées comme Datterio), tomates-prunes (en forme de prune: surnom des tomates qui ont la forme particulière de prune, par les sélectionneurs à l'étranger qualifiées du groupe "Plum", types de tomates cocktail, tomates snack, etc.)
Avec forme ronde	Tomates rondes ou cerises (rondes/en forme de cerises: tomates Cherry), tomates snack
Autres formes	Rondes-plates (oblongues: en partie tomates charnues), forme de poire (Cœur du bœuf,..), forme bloc allongée (type San Marzano)
Petites charnues	Terme utilisé parfois en CH pour tomates en vrac avec chair ferme dans la phase de transition (env. 76-82 mm) entre les grosses rondes et les petites tomates charnues. Appelées par les sélectionneurs "small beef". Beaucoup de variétés sous tunnel sont d'ailleurs plutôt des "petites charnues".



Le critère de répartition de la CCM pour "tomates en vrac" est en premier lieu le diamètre.  
Il existe différentes formes de transition. En outre, le poids des fruits peut varier selon leur forme.



## Tomates en vrac

Code CCM / nom	Type	Diamètre <sup>1)</sup>	Poids du fruit <sup>1)</sup>	No. SIE
<b>752 Tomate charnue</b>		>67 mm	> 160 g	
<b>750 Tomate ronde, en vrac</b>	<b>ronde</b>	47-77 mm	75-160 g	121
	<b>cocktail</b>	35-50 mm	30-80 g	
<b>754 Tomate cerise, en vrac</b>		< 35 mm	< 30 g	120
<b>755 Tomate Peretti</b>		> 47-57	80-120 g	2
<b>755 Tomate Peretti</b>				140

Détails:

Type/grosueur	Diamètre <sup>1)</sup>	Poids du fruit <sup>1)</sup>	Forme principale <sup>2)</sup>	Remarques
gros	>102 mm	>250 g	r-fr	Au moins. 4 compartiments à chair en gén. 5 et plus. F: segm. principal Ex.: Berner Rose, Cœur de boeuf
moyen	82-102 mm	190-250 g	r-fr	
petit <sup>3)</sup>	67-82 mm	160-190 g	r-fr	
rond gros <sup>3)</sup>	67-77 mm	140- 160 g	r	3-4 compartiments à chair CH: segment principal
rond moyen „rond classique“	57-67 mm	110- 140 g	r	2-3 compartiments à chair CH: segm. princ., tomate B en NL
rond petit „petit rond“	47-57 mm	75-110 g	r-o	2-3 compartiments à chair CH: segm. Interméd. avec en partie peu d'importance, tomate A en NL
cocktail gros	43-50 mm	55-80 g	r-o	
cocktail klein/moyen	35-43 mm	30-55 g	r-o	
gros	30-35 mm	25-30 g	r-o	Mini-San Marzano
moyen	20-30 mm	15-25 g	r-o	
petit	< 20 mm	<15 g	o	Ex...: Cherry-dattes, tomates-dattes, Plum, tomates snack (gén. 8-12g)
San Marzano	> 47-57	80-120 g	lb-o	
Roma			o	
Napoli			o	
Sugo-Peretti			o	Bien mûre, rouge à rouge sombre, pas pour la consommation fraîche

<sup>1)</sup> Indications uniquement à titre d'information globale; existence de différentes formes de transition

<sup>2)</sup> Formes principales: rond ( r ), oval/en forme de prune/oeuf ( o ), rond-plates ( fr ), haut-rond ( hr ), longues et carrées ( lb )

<sup>3)</sup> Petites charnues: cf. indications sous synonymes



Le critère de répartition de la CCM pour les „tomates en grappe“ est en premier lieu le poids des fruits, en rapport avec le nombre de fruits par grappe. Il existe différentes formes de transition. En outre, les diamètres des fruits peuvent varier selon la forme.



## Tomates en grappe

Code CCM / nom	Type	Diamètre <sup>1)</sup>	Poids du fruit <sup>1)</sup>	Fruits	No. SIE
<b>752 Tomate charnue</b>		>67 mm	> 160 g	3-5	121
<b>756 Tomate en grappe</b>	<b>Grappe</b>	47-77 mm	75-160 g	4-6	
	<b>Cocktail</b>	35-50 mm	30-80 g	6-12	
<b>757 Tomate cerise, en grappe</b>		< 35 mm	< 30 g	>10	120
<b>755 Tomate Peretti</b>		> 47-57	80-120 g	5-6	2

Détails:

Type/grosseur	Diamètre <sup>1)</sup>	Poids du fruit <sup>1)</sup>	Fruits <sup>1)</sup>	Forme principale <sup>2)</sup>	Remarques
Connue sous „Beef on the vine“	>67 mm	> 160 g	3-5	r-fr	Au moins 3-4 compartiments à chair CH: actuellement peu important
Grappes (gros)	67-77 mm	130-160 g	4-5	r-hr	
Grappes (moyen)	57-67 mm	100-130 g	5-6	r-hr	
Grappes (petit)	47-57 mm	75-110 g	5-6	r-o	
Cocktail gros	43-50 mm	55-80 g	6-8	r-o	
Cocktail petit/moyen	35-43 mm	30-55 g	8-10	r-o	
Cocktail petit	35-39 mm	30-40 g	8-12	r-o	
gros	30-35 mm	25-30 g	>8	r-o	
moyen	20-30 mm	15-25 g	>10	r-o	
petit	< 20 mm	<15 g	>12	o	Ex.: Cherry dattes, tomates dattes
San Marzano	> 47-57	80-120 g	5-6	lb-o	
Roma				o	
Napoli				o	

<sup>1)</sup> Indications uniquement à titre d'information globale; existence de différentes formes de transition

<sup>2)</sup> Formes principales: rond ( r ), oval/en forme de prune/oeuf ( o ), rond-plates ( fr ), haut-rond ( hr ), longues et carrées ( lb )