



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2004/25/Add.6
6 août 2004

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT
DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET
DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits
et légumes frais

Cinquantième session
Genève, 10-14 mai 2004

RAPPORT DE LA CINQUANTIÈME SESSION

Additif 6

Norme révisée CEE-ONU pour les pastèques

Note du secrétariat: La Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais propose au Groupe de travail le texte ci-après en vue de son adoption en tant que norme révisée CEE-ONU pour les pastèques (FFV-37).

Le texte a été établi à partir de la norme en vigueur (voir www.unece.org/trade/agr/standard) et des documents TRADE/WP.7/GE.1/2004/6 et 2004/25.

NORME CEE-ONU FFV-37
concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des
PASTÈQUES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pastèques des variétés (cultivars) issues du *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum et Nakai destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pastèques destinées à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pastèques au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entières,
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- Propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles,
- Pratiquement exemptes de parasites,
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites,
- Fermes,
- Non éclatées,
- Exemptes d'humidité extérieure anormale,
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

B. Prescriptions minimales relatives à la maturité

Les pastèques doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante. La couleur et la saveur de la pulpe doivent correspondre à un état de maturité suffisant.

Afin de satisfaire à cette expérience, l'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans le plan équatorial, doit être supérieur ou égal à 8° Brix.

C. Classification

Les pastèques font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) *Catégorie I*

Les pastèques classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

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,
- Un léger défaut de coloration de l'écorce; une coloration claire de la pastèque à l'endroit où le fruit touche le sol pendant son développement n'est pas considérée comme défaut,
- De légères crevasses superficielles cicatrisées,
- De légers défauts d'épiderme dus au frottement ou aux manipulations; la superficie totale de la partie affectée ne doit pas dépasser un seizième du fruit.

Le pédoncule de la pastèque doit présenter une longueur maximale de 5 cm.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les pastèques qui ne peuvent être classées dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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

- Des défauts de forme,
- Des crevasses superficielles cicatrisées,
- Des défauts de coloration de l'écorce; une coloration claire de la pastèque à l'endroit où le fruit touche le sol pendant son développement n'est pas considérée comme défaut dans la coloration de l'écorce,
- De légères meurtrissures,
- Des défauts d'épiderme dus au frottement ou aux manipulations ou à des attaques de parasites ou de maladies; la superficie totale de la partie affectée ne doit pas dépasser un huitième du fruit.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids par pièce. Le poids minimal est fixé à 1 kg.

Dans les cas de présentation en emballage, l'écart de poids entre la pièce la plus légère et la pièce la plus lourde contenues dans un même colis ne doit pas excéder 2 kg ou 3,5 kg lorsque la pièce la plus légère dépasse 6 kg. Le respect de cette homogénéité de poids n'est pas obligatoire pour les pastèques présentées en vrac.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot dans le cas de présentation en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de pastèques ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de pastèques ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: 10 % en nombre ou en poids de pastèques ne répondant pas au calibre indiqué mais compris dans la limite de 1 kg en plus ou en moins.

La tolérance ne peut en aucun cas porter sur des pastèques d'un poids inférieur à 800 g.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis, ou lot dans le cas de présentation en vrac, doit être homogène et ne comporter que des pastèques de même origine, variété et qualité.

La partie apparente du contenu du colis, ou lot dans le cas de présentation en vrac, doit être représentative de l'ensemble.

En outre, dans la catégorie I, la forme et la couleur de l'écorce des pastèques doivent être homogènes.

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, 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 étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle ni défauts de l'épiderme.

Les colis, ou lots dans le cas de présentation en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger.

Les pastèques expédiées en vrac doivent être isolées du plancher et des parois des engins de transport à l'aide d'un moyen de protection approprié, neuf et propre et non susceptible de communiquer une saveur ou une odeur anormale aux fruits.

C. Présentation

Les pastèques peuvent être présentées:

- En emballages,
- En vrac.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

Pour les pastèques expédiées en vrac (chargement direct dans un engin de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin. Pour cette forme de présentation, la mention du calibre, du poids net ou du nombre de pièces n'est pas obligatoire.

¹ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

A. Identification

Emballleur) nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur) par un service officiel²

B. Nature du produit

- «Pastèques» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,
- Nom de la variété (facultatif),
- Couleur de la chair si elle n'est pas rouge,
- «Sans pépins», le cas échéant³.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les poids minimal et maximal,
- Poids net ou nombre de pièces.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1964
Révisée en 1996, 1998, 2004

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 «emballageur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

³ Les pastèques sans pépins peuvent contenir des pépins non complètement développés et quelques pépins développés.