



# Conseil économique et social

Distr. générale  
9 septembre 2019  
Français  
Original : anglais

## Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités  
et des normes commerciales

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-quinzième session

Geneva, 19-21 novembre 2019

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits  
et légumes frais

## Pastèques

### Document soumis par le secrétariat

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les pastèques. Il a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.

## 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 après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.



## 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 toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- 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. Critères de maturité

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

Afin de satisfaire à cette exigence, l'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la chair au niveau de la zone équatoriale, doit être égal ou supérieur à 8° Brix.

## C. Classification

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

### i) Catégorie « Extra »

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

La longueur du pédoncule de la pastèque ne doit pas dépasser 5 cm.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Une faible coloration de la pastèque qui a été en contact avec le sol au cours de la période de croissance n'est pas considérée comme un défaut.

### ii) Catégorie I

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

La longueur du pédoncule de la pastèque ne doit pas dépasser 5 cm.

Les pastèques 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 partie de la pastèque qui a été en contact avec le sol pendant la période de croissance n'est pas considérée comme un défaut ;

- De légères crevasses superficielles cicatrisées ;
- De légers défauts de l'épiderme dus au frottement ou aux manipulations, sur une surface totale qui ne doit pas dépasser un seizième de la surface du fruit.

### iii) Catégorie II

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

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

- Des défauts de forme ;
- Des défauts de coloration de l'écorce ; une coloration claire de la partie de la pastèque qui a été en contact avec le sol pendant la période de croissance n'est pas considérée comme un défaut ;
- Des crevasses superficielles cicatrisées ;
- Des défauts de l'épiderme dus au frottement ou aux manipulations, ou à des attaques de parasites ou à des maladies, sur une surface totale qui ne doit pas dépasser un huitième de la surface du fruit ;
- De légères meurtrissures.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids de la pièce.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 2 kg ou 3,5 kg lorsque la pièce la plus légère excède 6 kg.

Le respect de cette homogénéité de poids n'est pas obligatoire dans le cas des pastèques présentées en vrac dans des caisses ou bacs à palettes ou dans le véhicule de transport.

## IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

### A. Tolérances de qualité

#### i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de pastèques ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

#### ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pastèques ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés.

**iii) Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pastèques ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

**B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pastèques ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

**V. Dispositions concernant la présentation****A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des pastèques de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage).

En outre, dans les catégories « Extra » et I, la forme et la couleur de l'écorce des pastèques doivent être uniformes.

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

**B. Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être 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 autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Les emballages (ou lots dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doivent être exempts de tout corps étranger. Les pastèques transportées en vrac dans le véhicule de transport doivent être isolées du plancher et des parois du véhicule de transport au moyen d'un matériau de protection approprié qui doit être propre et ne risque pas de donner aux fruits une saveur ou une odeur anormale.

**VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque emballage doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après<sup>1</sup> :

Dans le cas des pastèques transportées en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule. Pour ce type de présentation, la mention du calibre n'est pas obligatoire.

---

<sup>1</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

**A. Identification**

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>2</sup> si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

**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 échéant<sup>3</sup>.

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>4</sup> 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 ;
- Nombre de pièces (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoptée en 1964.

Dernière révision.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.

Le Régime de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante : [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---

<sup>2</sup> 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 « emballer et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>3</sup> Les pastèques sans pépins peuvent contenir des pépins non complètement développés et quelques pépins développés.

<sup>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.