



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/1998/9/Add.8
11 mars 1999

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-quatrième session

Genève, 9-11 novembre 1998

RAPPORT DE LA CINQUANTE-QUATRIÈME SESSION

Additif 8

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU pour les pastèques (FFV-37) adopté à la cinquante-quatrième session du Groupe de travail.

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

PASTÈQUES

livrées au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

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 et suffisamment mûres; la couleur et la saveur de la pulpe doivent correspondre à un état de maturité suffisant
- 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. 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 être :

- bien formées, compte tenu des caractéristiques de la variété
- exemptes de crevasses et meurtrissures; ne sont pas considérées comme défauts les petites crevasses superficielles.

Il est permis un léger défaut de coloration pour la coloration claire de la partie de la pastèque qui a été en contact avec le sol pendant la croissance.

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 :

- léger défaut de forme
- léger défaut de coloration de l'écorce
- légères meurtrissures ou défauts superficiels dus, en particulier, à des chocs ou à des attaques de parasites ou de maladies.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids par pièce. Le poids minimal étant fixé à 1,5 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 pour cent 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 pour cent 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 pour cent en nombre ou en poids de pastèques ne répondant pas au calibre identifié mais compris dans la limite de 1 kg en plus ou en moins.

Toutefois, la tolérance ne peut, en aucun cas, porter sur des pastèques d'un poids inférieur à 1 kg.

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, en 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 matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment

de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis, ou lot 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 colis 1/ 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.

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel <u>2/</u>

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.

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

B. Nature du produit

- "Pastèques" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

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 le nombre de pièces.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1964
Révision 1996
Dernière révision 1998
