

NORME CEE-ONU FFV-37

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

PASTÈQUES

ÉDITION 2010



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2010

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les fruits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes de produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les pastèques a été établie à partir du document ECE/TRADE/C/WP.7/GE.1/2010/18, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-sixième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

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 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;
- De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas 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. Caractéristiques relatives à la maturité

Les pastèques doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante. 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 pulpe, mesuré dans la zone médiane de la chair du fruit 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 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.

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

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 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; la superficie totale de la partie affectée ne doit pas dépasser un seizième de la surface du fruit.

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 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 des maladies, la superficie totale de la partie affectée 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.

Le poids minimum est de 1 kg.

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 dépasse 6 kg.

Le respect de cette homogénéité de poids n'est pas obligatoire dans le cas des pastèques présentées en vrac dans un véhicule de transport.

IV. Dispositions concernant les tolérances

A 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 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 peut être atteints de dégradation.

ii) Catégorie II

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

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.

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

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac 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 emballages (ou lots dans le cas d'une présentation des pastèques en vrac dans un véhicule de transport) doivent être exempts de tout corps étranger.

Les pastèques transportées en vrac dans un véhicule de transport doivent être isolées du plancher et des parois des véhicules 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 emballage¹ 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 véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises et fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule. Pour ce type de présentation, la mention du calibre ou du nombre de pièces n'est pas obligatoire.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur:

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 nationale².

B. Nature du produit

- « Pastèques » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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 « emballeur 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.

- 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'origine⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les poids minimums et maximums;
- Nombre de pièces.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1964

Dernière révision en 2010

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

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.