



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2004/6  
2 mars 2004

Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

---

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

Point 3 h) de l'ordre du jour provisoire

**LES PASTÈQUES**

Proposition transmise par la Communauté européenne

**Note du secrétariat:** La délégation de la Communauté européenne a transmis une proposition de modification de la norme CEE-ONU pour les Pastèques (FFV-37). Les ajouts de texte apparaissent en gras et le texte à supprimer a été barré.

....

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

### A. Caractéristiques minimales

....

**Les pastèques doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante<sup>(1)</sup>.**

**(1) 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**

.....

### 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 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 lors de 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 peut dépasser un seizième du fruit.

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 5cm.~~

#### 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.~~

– **des défauts de forme,**

– **de 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 lors de 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 peut dépasser un huitième du fruit.**

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids par pièce. Le poids minimal étant fixé à ~~1,5 kg~~ **1 kg**.

.....

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

.....

#### 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~~ **800g**.

.....

### VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

#### 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>

<sup>(3)</sup> Les pastèques peuvent être considérées sans pépins si elles ne contiennent qu'un nombre réduit de pépins non complètement développés et de couleur blanche.

....