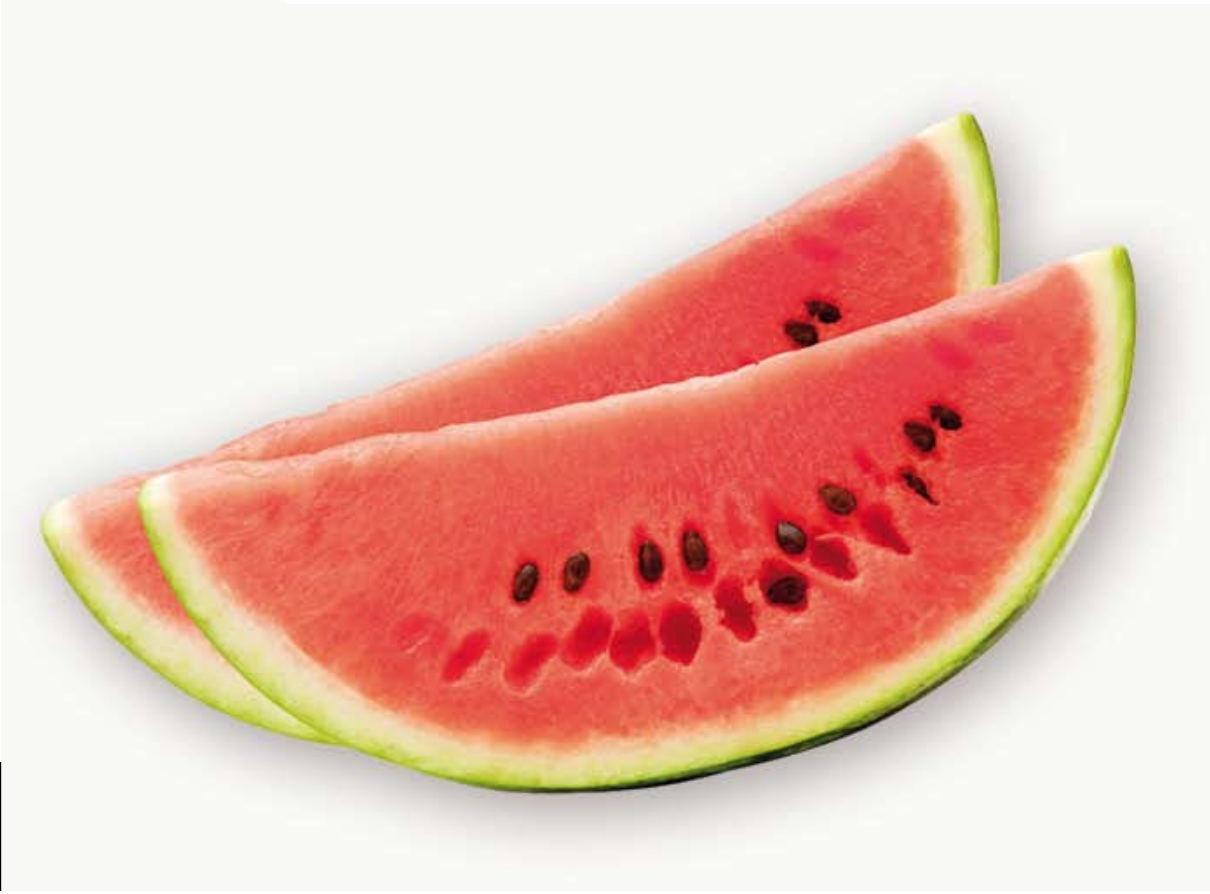
International Standards for Fruit and Vegetables

WATERMELONS

Normes internationales pour les fruits et légumes

PASTÈQUES



OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Watermelons

Pastèques



ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 34 democracies work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

© OECD 2012

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 34 démocraties œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions de monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales

Les pays membres de l'OCDE sont: l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Israël, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la Slovénie, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE.

Les Éditions OCDE assurent une large diffusion aux travaux de l'Organisation. Ces derniers comprennent les résultats de l'activité de collecte de statistiques, les travaux de recherche menés sur des questions économiques, sociales et environnementales, ainsi que les conventions, les principes directeurs et les modèles développés par les pays membres.

© OCDE 2012

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE rights@oecd.org ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.[1]

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006.[2] The Slovak Republic was the rapporteur of this brochure.

Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes crée en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés par les échanges internationaux de ces produits.[1]

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006.[2] La République slovaque était le rapporteur de cette brochure.

[1] Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organisation under reference: Watermelons FFV-37
Norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de l'ONU sous les références : Pastèques FFV-37

[2] For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/tad/fv
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site http://www.oecd.org/tad/fv

TABLE OF CONTENTS

I. DEFINITION OF PRODUCE 9

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 10

A. Minimum requirements 10
B. Maturity requirement 12
C. Classification 13
(i) Class I 13
(ii) Class II 13

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 15

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 16

A. Quality tolerances 16
(i) Class I 16
(ii) Class II 16
B. Size tolerances 16

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 17

A. Uniformity 17
B. Packaging 17

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 19

A. Identification 19
B. Nature of produce 20
C. Origin of the produce 20
D. Commercial specifications 20
E. Official control mark (optional) 21

ILLUSTRATIONS 39

INDEX 42

GRADING TABLES 45

© OECD 2012

TABLE DES MATIÈRES

I. DÉFINITION DU PRODUIT 25

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 26

A. Caractéristiques minimales 26
B. Caractéristiques relatives à la maturité 28
C. Classification 29
(i) Catégorie I 29
(ii) Catégorie II 29

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE 31

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 32

A. Tolérances de qualité 32
(i) Catégorie I 32
(ii) Catégorie II 32
B. Tolérances de calibre 32

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 33

A. Homogénéité 33
B. Conditionnement 33

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 35

A. Identification 35
B. Nature du produit 36
C. Origine du produit 36
D. Caractéristiques commerciales 36
E. Marque officielle de contrôle (facultative) 37

ILLUSTRATIONS 39

INDEX 43

TABLEAUX DES CLASSIFICATIONS 46

© OCDE 2012

This publication is also available as an electronic book (PDF file).
Any necessary updates will first be included in the electronic book.

Cette publication est également disponible sous forme électronique (fichier PDF).
Toutes les mises à jour nécessaires seront publiées initialement sous forme électronique.

Watermelons

© OECD 2012

On the following pages, the official text of the standard [UNECE FFV-37] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2012

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to watermelons of varieties (cultivars) grown from *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. et Nakai to be supplied fresh to the consumer, watermelons for industrial processing being excluded.

Watermelons are, according to the seeds development, classified in two commercial types - seeded diploids or seedless triploids. Varieties differ in shape, flesh colour, skin colour and size. "Personal watermelon" refers to a special type of watermelon bred as a mini variety and sold under this name.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	*Crimson Sweet type*
Photo 2	*Triploid seedless*
Photo 3	*Sugar Baby type*
Photo 4	*Mini watermelon (personal watermelon)*
Photo 5	*Colour of the flesh*

© OECD 2012

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for watermelons at the export control stage after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- **a slight lack of freshness and turgidity;**
- **a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.**

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the watermelons must be:

- **intact;**

  Watermelons must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce, such as cuts or punctures or other significant physical damage sustained during growth, harvesting or post harvest handling.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 6	*Unhealed cut*
Photo 7	*Unhealed crack*

- **sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;**

  Watermelons must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects its appearance, edibility or keeping quality. In particular, watermelons affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the produce unfit for consumption upon arrival at its destination, are to be excluded.

© OECD 2012

Watermelons showing the following defects are therefore excluded:

Illustration No.	Name of illustration
Photo 8	*Rotting*
Photo 9	*Powdery mildew of cucurbits*

- **clean, practically free of any visible foreign matter;**

Watermelons must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 10	*Unclean*

- **practically free from pests;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the watermelons. Therefore, the acceptable limit would be the odd insect or other pest in the package or sample; any colonies would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 11	*Insect damage*

- **free from damage caused by pests affecting the flesh;**

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Pest damage affecting the skin is only covered by the section on classification.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 12	*Animal byte marks*

- **free of abnormal external moisture;**

This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle. Leakage of juice from other fruits is considered as excessive moisture and it is not allowed.

© OECD 2012

- **free of foreign smell and/or taste.**

  This provision applies to watermelons stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.

The development and condition of the watermelons must be such as to enable them:

- **to withstand transportation and handling,**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

B. Maturity requirements

The watermelons must be sufficiently developed and display satisfactory ripeness. The colour and taste of the flesh should conform to a sufficient state of ripeness.

Shape, size, flesh and surface colour according to the variety give information about the maturity level.

In order to satisfy this requirement, the refractometric index of the flesh measured at the middle point of the fruit flesh at the equatorial section must be equal to or greater than 8° Brix.

The intent of setting a minimum limit is to assure that fruits are harvested at a maturity stage which enables them to enter the distribution chain in good condition and good eating quality.

Objective methods to determine refractometric index are described in the Guidelines on Objective Tests to Determine the Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce (http://www.oecd.org/tad/fv).

Illustration No.	Name of illustration
Photo 13	*Development and ripeness*

© OECD 2012

C. Classification

The watermelons are classified in two classes, as defined below:

(i) Class I

Watermelons in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety.

The stem of the watermelons must not exceed 5 cm in length.

The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- **a slight defect in shape;**
- **a slight defects in colouring of the rind; a pale colouring of the watermelon which has been in contact with the ground during the period of growth is not regarded as a defect;**
- **slight healed superficial cracks;**
- **slight skin defects due to rubbing or handling, of which the total area affected must not exceed one sixteenth of the surface of the fruit.**

(ii) Class II

This class includes watermelons that do not qualify for inclusion in Class I, but satisfy the minimum requirements specified above.

Watermelons in this class must be of reasonable quality, and are suitable for human consumption.

The following defects may be allowed provided the watermelons retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- **defects in shape;**

  Serious defects in shape of the fruit may indicate immaturity of the flesh. It is recommended to cut the fruit during the conformity check.

© OECD 2012

- **defects in colouring of the rind; a pale colouring of the watermelon which has been in contact with the ground during the period of growth is not regarded as a defect;**
- **healed superficial cracks;**
- **skin defects due to rubbing or handling or to damage by pests or diseases, of which the total area affected must not exceed one eighth of the surface of the fruit;**
- **slight bruising.**

Illustration No.	Name of illustration
Photo 14	*Stem length*
Photo 15	*Defect in shape*
Photo 16	*Defect in the colouring of the rind*
Photo 17	*Pale colouring of the rind*
Photo 18	*Superficial cracks*
Photo 19	*Skin defects*

© OECD 2012

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by weight per unit.

To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed 2 kg or 3.5 kg if the lightest unit exceeds 6 kg.

This uniformity in weight is not compulsory for watermelons presented in bulk in the transport vehicle.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	*Sizing*

© OECD 2012

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for deviation in handling and for natural deterioration of fresh produce over time.

Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II of the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95] .

A. Quality tolerances

(i) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of watermelons not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.

(ii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of watermelons satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce affected by decay.

B. Size tolerances

For all classes (if sized): a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of watermelons not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

© OECD 2012

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package (or lot for produce presented in bulk in the transport vehicle) must be uniform and contain only watermelons of the same origin, variety, quality and size (if sized).

In addition, in Class I, the shape and colour of the rind of the watermelons must be uniform.

The visible part of the contents of the package (or lot for produce presented in bulk in the transport vehicle) must be representative of the entire contents.

Presentation should not be misleading, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 21	*Uniformity – Class I*
Photo 22	*Uniformity – Class II*

B. Packaging

The watermelons must be packed in such a way as to protect the produce properly.

Packages must be of a quality, strength and characteristic to protect the produce during transport and handling.

The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed, provided the printing or labelling has been done with non–toxic ink or glue.

Stickers individually affixed on the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects.

© OECD 2012

Packages (or lots for produce presented in bulk in the transport vehicle) must be free of all foreign matter.

A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.

Watermelons transported in bulk in the transport vehicle must be separated from the floor and walls of the vehicles by a suitable protective material, which must be clean and not liable to transfer any abnormal taste or smell to the fruit.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 23	*Packaging – proper protection*
Photo 24	*Packaging – foreign matters, stamps, stickers*
Photo 25	*Packaging – package types*

© OECD 2012

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[2] must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside.

In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package, with water–insoluble ink.

In the case of reused packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.

For watermelons transported in bulk (direct loading into a transport vehicle) these particulars must appear on a document accompanying the goods, and attached in a visible position inside the transport vehicle. For this type of presentation, the indication of the size or the number of units is not compulsory.

A. Identification

Packer and/ or Dispatcher/ shiper } **Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority[3].**

For inspection purposes, the packer is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark, but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) may assume sole responsibility, in which case identification of the "packer" as defined above is optional.

---

[2] These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages.

[3] The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/ or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) county/area code of the recognizing country, if not the country of origin.

© OECD 2012

B. Nature of produce

- **"Watermelons" if the contents are not visible from the outside;**
- **Name of the variety (optional);**
- **Colour of flesh if not red;**
- **"Seedless", where appropriate[4].**

Seedless watermelons may contain underdeveloped seeds and occasional developed seeds.

C. Origin of produce

- **Country of origin[5] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the watermelons were grown. Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown. The full or a commonly used name should be indicated.

D. Commercial specifications

- **Class;**

Stating the class is compulsory.

- **Size (if sized) expressed as a minimum and maximum weights;**

The indication of size is obligatory for all watermelons in a package, including watermelons packed in pallet bins. In case of watermelons presented in bulk in the transport vehicle, the size indication would only be applicable if such products have been sized.

- **Number of units.**

[4] Seedless watermelons may contain underdeveloped seeds and occasional developed seeds.

[5] The full or a commonly used name should be indicated.

© OECD 2012

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 26	*Marking*
Photo 27	*Marking on a label*
Photo 28	*Marking printed on the box*

Adopted 1964

Last revised 2012

© OECD 2012

Pastèques

© OCDE 2012

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme [CEE-ONU FFV-37] est indiqué en **bleu gras,** le texte interprétatif de l'OCDE concernant la norme est indiqué en *noir italique.*

© OCDE 2012

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.

Les pastèques sont, d'après le développement des graines, classifiées en deux groupes: diploïdes à pépins et triploïdes sans pépins. Les variétés diffèrent en forme, couleur de la chair, couleur de la peau et taille. « Pastèque personnelle » désigne un type particulier de pastèque élevée comme une mini variété et vendue sous ce nom.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 1	*Type "Crimson Sweet" (pourpre sucré)*
Photo 2	*Triploïde sans pépins*
Photo 3	*Type "Sugar Baby"*
Photo 4	*Mini pastèque (pastèque personnelle)*
Photo 5	*Couleur de la chair*

© OCDE 2012

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;**

  Les pastèques ne doivent présenter aucune atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit, telle que des coupures ou des perforations, ni avoir subi d'autres dommages physiques considérables pendant la récolte et/ou la manipulation après récolte.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 6	*Coupure non cicatrisée*
Photo 7	*Crevasse non cicatrisée*

- **Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;**

  Les pastèques doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les pastèques présentant de la pourriture, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent

© OCDE 2012

de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

Sont exclues par conséquent les pastèques qui présentent les défauts suivants:

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 8	*Pourriture*
Photo 9	*Oïdium des Cucurbitacées (mildiou)*

- **Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;**

Les pastèques doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus chimiques ou d'autres matières étrangères.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 10	*Manque de propreté*

- **Pratiquement exemptes de parasites;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit. Ainsi, la limite acceptable peut être un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel dans le colis ou échantillon, alors que toute une colonie provoquerait le rejet du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 11	*Attaques d'insectes*

- **Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;**

Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. Seulement les dommages causés par des parasites affectant la peau sont couverts dans la section sur la classification.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 12	*Grignotage*

- **Exemptes d'humidité extérieure anormale;**

Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans le colis mais elle ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un

© OCDE 2012

véhicule frigorifique. Les coulures de jus d'autres fruits sont considérées comme une moisissure excessive et ne sont pas admises.

- **Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.**

  Il s'agit en particulier de pastèques qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportées dans des conditions impropres et qui, par conséquent, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères en particuliers à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

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.

La forme, le calibre et la couleur de surface donnent une information relative à la maturité de la variété concernée.

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.

Des limites sont établies dans le but que les fruits soient cueillis à maturité afin qu'ils entrent dans la chaîne de commercialisation dans une bonne condition et qu'ils continuent leur maturation pour obtenir une bonne qualité comestible.

Les méthodes objectives pour déterminer la fermeté, l'indice de réfraction et le ratio sucre/acide sont décrites dans le document : « Orientation pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés » (http://www.oecd.org/tad/fv).

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 13	*Développement et maturité*

© OCDE 2012

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.

Les pastèques classées dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et aptes à la consommation humaine.

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

© OCDE 2012

- **Des défauts de forme;**

  Des défauts sérieux dans la forme du fruit peuvent indiquer une immaturité de la chair. Il est recommandé de découper le fruit pendant la visite de conformité.

- **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.**

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 14	*Longueur du pédoncule*
Photo 15	*Défauts de forme*
Photo 16	*Défaut de coloration de l'écorce*
Photo 17	*Coloration claire de l'écorce*
Photo 18	*Crevasses superficielles*
Photo 19	*Défauts de l'épiderme*

© OCDE 2012

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 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.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 20	*Calibrage*

© OCDE 2012

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.

Les tolérances sont destinées à tenir compte des déviations dues à la manutention et à la détérioration naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles applicables au contrôle qui sont énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95][6] .

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.

[6] http://www.oecd.org/tad/fv

© OCDE 2012

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.

La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire que les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage ne doivent pas être dissimulés dans les couches inférieures du colis.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 21	*Homogénéité – Catégorie I*
Photo 22	*Homogénéité – Catégorie II*

B. Conditionnement

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

La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et des manutentions.

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.

© OCDE 2012

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.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis, peut entraîner un refoulement de la marchandise.

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.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 23	*Conditionnement - une protection adéquate*
Photo 24	*Conditionnement - corps étranger, timbres, autocollants*
Photo 25	*Conditionnement - type de conditionnement*

© OCDE 2012

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[7] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

Dans le cas de conditionnement en colis, toutes les indications doivent êtres groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette fixée au colis, soit par impression directe à l'aide d'une encre résistant à l'eau.

Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées, et les mentions antérieures doivent avoir été effacées

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 nationale[8].**

Aux fins de contrôle, le mot "emballeur" désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul et dans de cas là, l'identification de « l'emballeur » au sens ci-dessus défini est facultatif.

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

[8] 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.

© OCDE 2012

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[9] .**

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

C. Origine du produit

- **Pays d'origine[10] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale régionale ou locale.**

  Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est à dire le pays dans lequel les pastèques ont été produites (par exemple République slovaque). Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie;**

  L'indication de la catégorie est obligatoire.

- **Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les poids minimums et maximums;**

  L'indication du calibre est obligatoire pour toutes les pastèques emballées, y compris pour les pastèques emballées en caisse-palette. Dans le cas des pastèques présentées en vrac dans un véhicule de transport, l'indication du calibre serait seulement applicable si ces produits ont été calibrés.

- **Nombre de pièces.**

[9] Les pastèques sans pépins peuvent contenir des pépins non complètement développés et quelques pépins développés.

[10] Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

© OCDE 2012

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 26	*Marquage*
Photo 27	*Marquage imprimé sur une étiquette*
Photo 28	*Marquage imprimé sur l'emballage*

Adoptée en 1964

Dernière révision en 2012

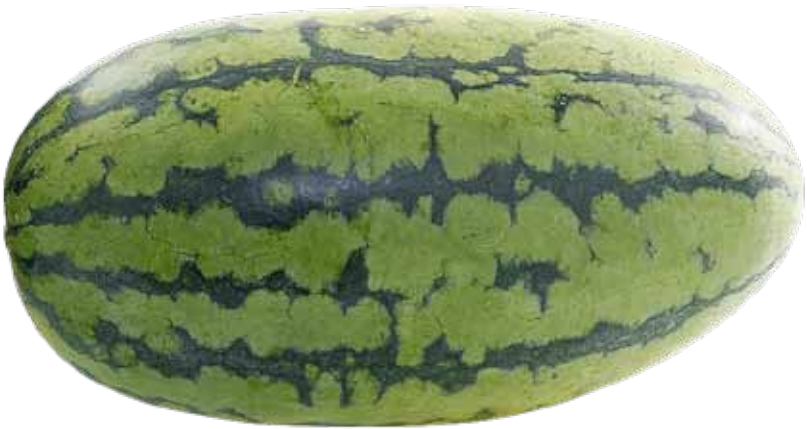
© OCDE 2012

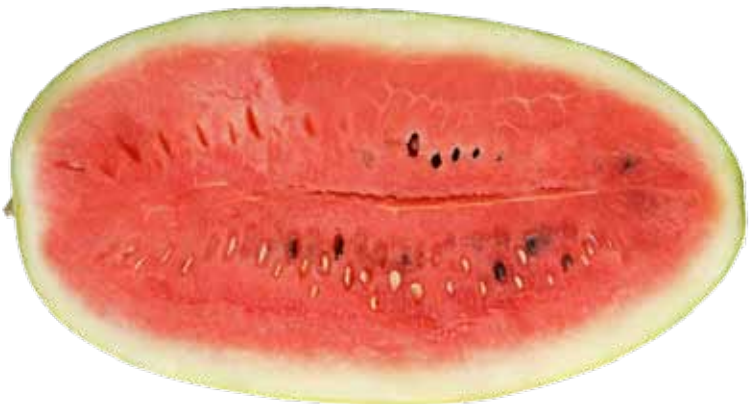
Illustrations

© OCDE 2012

Crimson sweet type

Type "Crimson Sweet" (pourpre sucré)

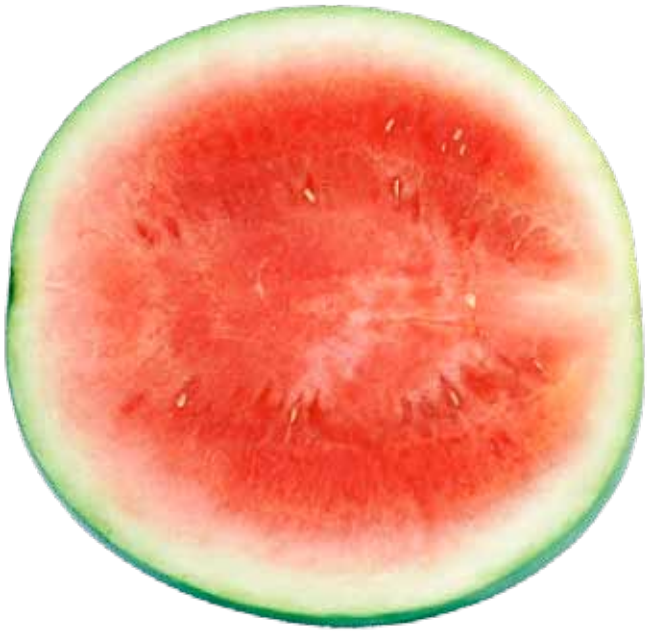




© OECD 2012

Triploid seedless
Triploïde sans pépins

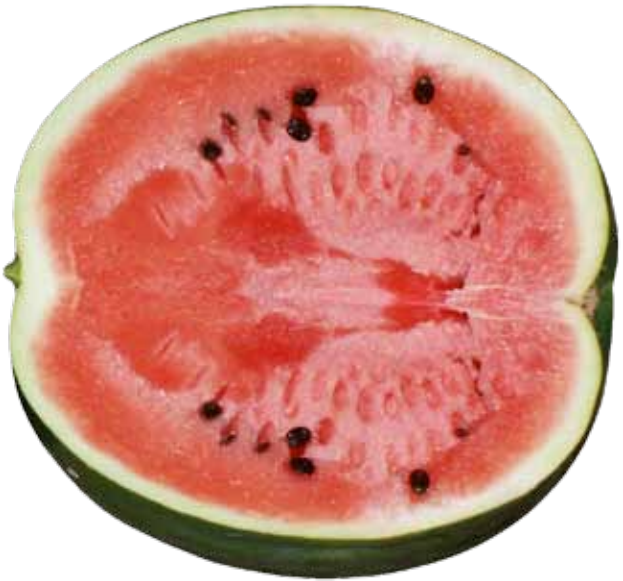




© OECD 2012

Sugar baby type
Type "Sugar Baby"





© OECD 2012

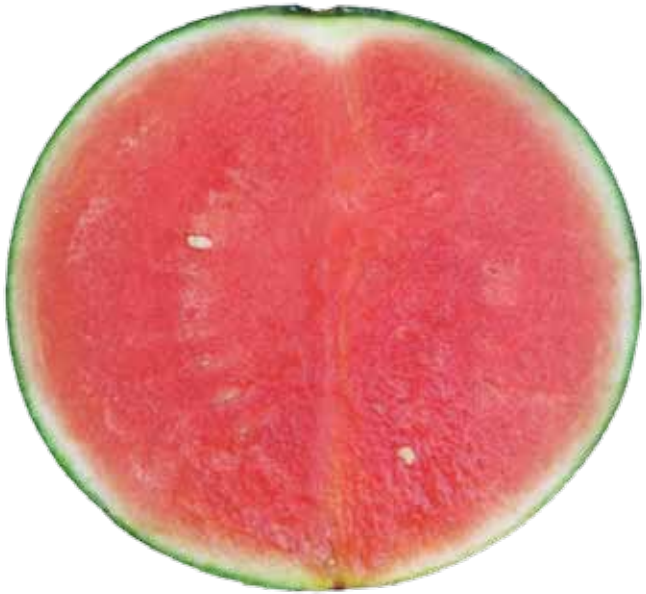
Mini watermelon (personal watermelon)

Mini pastèque (pastèque personnelle)

Definition of Produce
Définition du produit

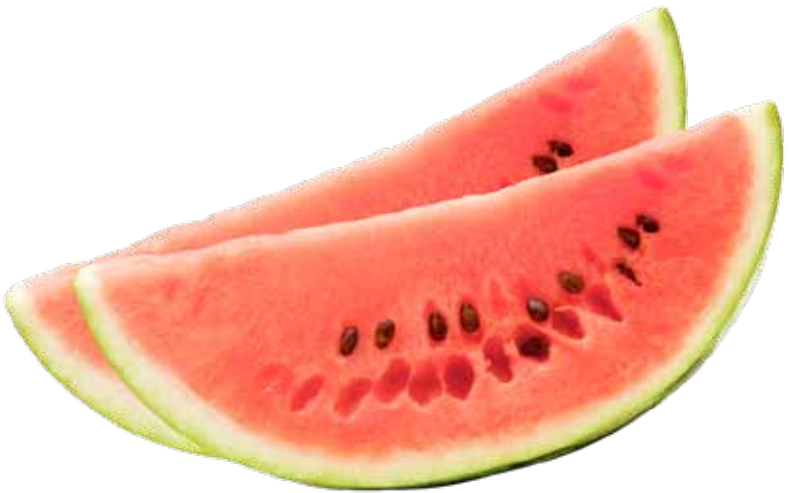






© OECD 2012

Colour of the flesh
Couleur de la chair



Red flesh (diploid type) / Chair rouge

1



Yellow flesh / Chair jaune

2

© OECD 2012

Unhealed cut
Coupure non cicatrisée

Minimum requirement - Intact
Caractéristique minimale - Intacte



1



2

Watermelons Pastéques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Unhealed cut Coupure non cicatrisée	**x**		**1,2**	**Mechanical damage during harvest /** Dommage physique pendant la récolte

© OECD 2012

Unhealed crack
Crevasse non cicatrisée

Minimum requirement - Intact
Caractéristique minimale - Intacte



1



2

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Open unhealed crack Crevasse ouverte non cicatrisée	x		1,2	**1 - Physical damage during growth** / Dommage physique pendant la croissance **2 - Physical damage during post harvest handling** /Dommage physique pendant la manipulation après récolte

© OECD 2012

Rotting
Pourriture

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1



2



3

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Rotting Pourriture	x		1,2,3	**1 - Slight presence of rotting** / Légère présence de pourriture **2 - Deterioration caused by rotting** / Dommages causés par le pourrissement **3 - Internal rotting of the flesh** / Pourrissement interne de la chair

© OECD 2012

Powdery mildew of cucurbits
Oïdium des Cucurbitacées (mildiou)

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



Watermelons Pastéques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Powdery mildew of cucurbits Oïdium des Cucurbitacées	x		1	

© OECD 2012

Unclean
Manque de propreté

Minimum requirement - Clean
Caractéristique minimale - Propre

Limit allowed
Limite admise



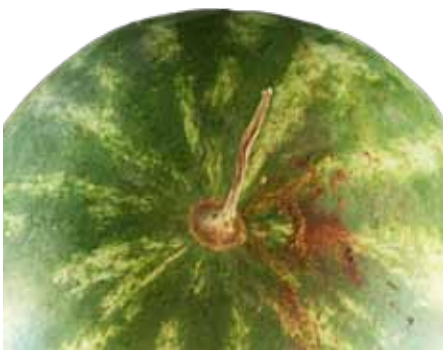
1



2



3



4

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Practically free of foreign matters Pratiquement exemptes de matière étrangère visible	**1**		**2, 3, 4**	**1 - Practically clean** / Pratiquement propre **2 - Serious presence of soil** / Présence sérieuse de terre **3 - Leaking juice** / Coulure de jus **4 - Presence of foreign matter** / Présence de matière étrangère

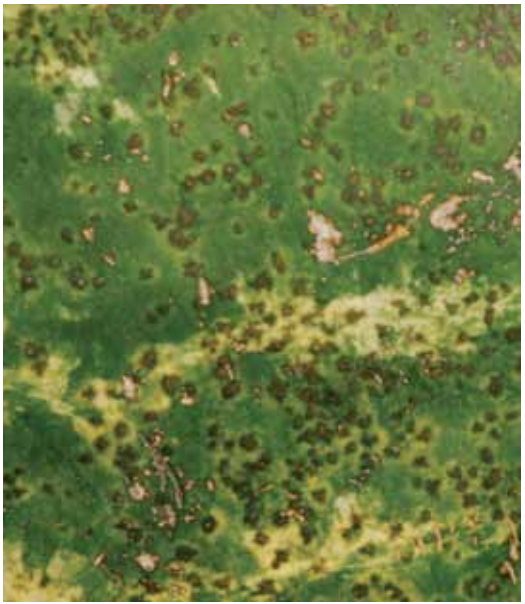
© OECD 2012

Insect damage
Attaques d'insectes

Minimum requirement - Practically free from pests
Caractéristique minimale - Pratiquement exemptes de parasites



1



2



3

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Insect damage Attaques d'insectes	x		1,2,3	**Fruit damaged by insect /** Fruit endommagé par des insectes

© OECD 2012

Animal byte marks
Grignotage

Minimum requirement - Practically free from damage caused by pests affecting the flesh
Caractéristique minimale - Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair



1



2

Watermelons Pastéques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Animal byte marks Grignotage	x		1,2	

© OECD 2012

Development and ripeness
Développement et maturité

Minimum requirement - Development and maturity
Caractéristique minimale - Développement et maturité

Out of grade
Non conforme



1



2



3



4

Out of grade
Non conforme



5

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Development and ripeness Développement et maturité	**3,4**		**1, 2, 5**	**1 - Not fully developed fruit** / Fruit pas complètement développé **2 - Unripe fruit with internal cracks of flesh** / Fruit non mûr avec des crevasses dans la chair **3, 4 - Fully ripe fruit; refractic index equal or greater than 8° Brix** / Fruit à pleine maturié; index refractaire supérieur ou égal à 8° Brix **5 - Overripe fruit** / Fruit trop mûr

© OECD 2012

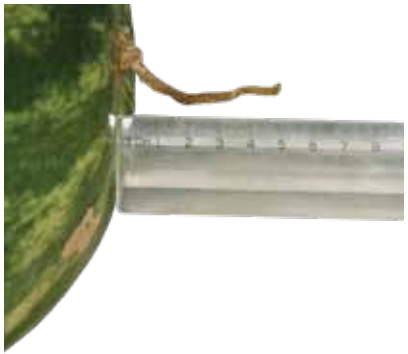
Stem length
Longueur du pédoncule

Limit allowed Class I
Limite admise Cat. I

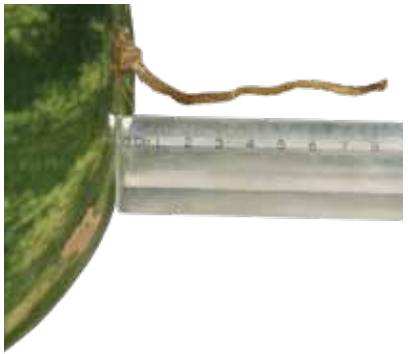
Class II
Cat. II



1



2



3



4

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Stem lenght Longueur du pédoncule	**1,2**	**3**	**4**	**1 - Stem length less than 5 cm** / Pédoncule de longueur inférieure à 5 cm **2 -Stem length is 5 cm** / Pédoncule de 5cm de long **3 -Stem length is over 5 cm** / Pédoncule de longueur supérieure à 5 cm **4 - Stem with part of plant** / Pédoncule avec une partie de la plante

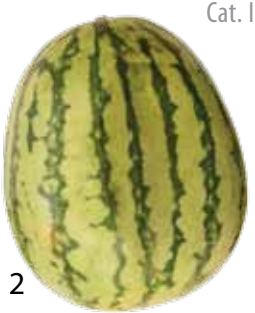
© OECD 2012

Defect in shape
Défauts de forme

Class I
Cat. I

Class II
Cat. II


1


2


3

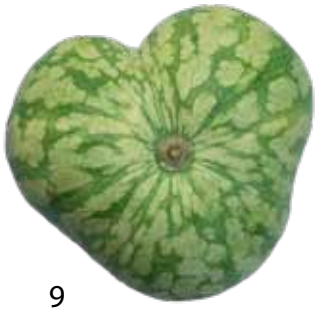

4

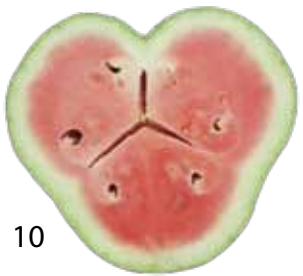

5


6


7


8


9


10

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Defect in shape Défauts de forme	**1, 2, 3, 4**	**5, 6, 7, 8**	**9, 10**	**1, 3 - Shape Class I /** Forme de Cat. I **2, 4 - Slight defect in shape /** Un léger défaut de forme **5, 6, 7, 8 - Defect in shape /** Un défaut de forme **9, 10 - Serious defect in shape /**Sérieux défaut de forme

© OECD 2012

Defect in the colouring of the rind
Défaut de coloration de l'écorce

Limit allowed Class I
Limite admise Cat. I

Limit allowed Class II
Limite admise Cat. II



Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Defect in the colouring of the rind Défaut de coloration de l'écorce	**1, 2, 3, 4**	**5**	**x**	**1, 2 - Colouring of the rind /** Coloration de l'écorce **3, 4 - Slight defect in the colouring of the rind /** Un léger défaut de coloration de l'écorce **5 - Defects in the colouring of the rind /** Un défaut de coloration de l'écorce

© OECD 2012

Pale colouring of the rind
Coloration claire de l'écorce



1



2

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Pale colouring of the rind Coloration claire de l'écorce	**1, 2**		**x**	**Pale colouring of the watermelon which has been in contact with the ground during the period of growth is not regarded as a defect /** 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

© OECD 2012

Superficial cracks
Crevasses superficielles

Limit allowed Class I
Limite admise Cat. I

Limit allowed Class II
Limite admise Cat. II



1 2 3 4

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial cracks Crevasses superficielles	**1**	**2,3**	**4**	**1 - Slight healed superficial crack** / Légère crevasse superficielle cicatrisée **2, 3 - Healed superficial crack** / Crevasse superficielle cicatrisée **4 - Unhealed superficial crack** / Crevasse superficielle non cicatrisée

© OECD 2012

Skin defects
Défauts de l'épiderme



Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Skin defects Défauts de l'épiderme	**1, 2, 3**	**4, 5, 6**	**x**	**3 - Total area affected not exceed 1/16 of the surface** / La superficie totale de la partie affectée ne dépasse pas 1/16ème de la surface du produit **6 - Total area affected not exceed 1/8 of the surface** / La superficie totale de la partie affectée ne dépasse pas 1/8ème de la surface du produit

© OECD 2012

Sizing
Calibrage



1

Watermelons Pastéques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Sizing Calibrage	1		x	**Uniformity in the package** / Uniformité dans l'emballage

© OECD 2012

Uniformity - Class I
Homogénéité - Catégorie I



1



2

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Uniformity - Class I Homogénéité – Catégorie I	**1,2**	**x**	**x**	**Uniformity in shape and colour of the rind** / Uniformité de la forme et de la couleur de l'écorce

© OECD 2012

Uniformity - Class II
Homogénéité - Catégorie II



1



2

Watermelons Pastèques	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Uniformity - Class II **Homogénéité – Catégorie II**	x	1,2	x	

© OECD 2012

Packaging - Proper protection
Conditionnement - une protection adéquate







© OECD 2012

Packaging - Foreign matters, stamps, stickers

Conditionnement – corps étranger, timbres, autocollants



1



2



3

Watermelons Pastèques	Notes
Packaging - Foreign matters, stamps, stickers Conditionnement – Corps étranger, timbres, autocollants	**1 - Package must be free of all foreign matter** / Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger **2 - Paper or stamps bearing trade specification - non toxic ink or glue** / Le papier et les étiquettes portant les spécifications commerciales ne doivent pas comporter d'encre ou de colle toxiques **3 - Stickers when removed - neither leave visible traces of glue, nore lead to skin defects** / Les autocollants doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés

© OECD 2012

Packaging - Package types
Conditionnement - type de conditionnement



1



2



3



4

Watermelons Pastèques	Notes
Packaging - Package types **Conditionnement - type de conditionnement**	**1, 2 - Unit package / Emballage à l'unité** **3 - Six unit package / Emballage de six** **4 - Lose package / Emballage en vrac**

© OECD 2012

Marking
Marquage



1



2

Watermelons Pastèques	Notes
Marking Marquage	**1 - Marking - box palette /** Marquage - caisse-palette **2 - Letters grouped on the same side of the package /** Caractères groupés sur un même côté du paquet

© OECD 2012

Marking on a label
Marquage sur une étiquette



A	*Packer/Dispatcher -Emballeur/Expéditeur:*	GREGAL SDAD. COOP. ...
B	*Nature of Produce/Nature du produit:*	WATERMELONS, SANDIA, SEEDLESS
C	*Origin/Origine:*	SPAIN
D	*Commercial specifications/Caractéristiques commerciales:*	
	Class/Catégorie:	I.
	Size/Calibrage:	Min. 1500grs. - Max. 2500grs. / Size 7

© OECD 2012

Marking printed on the box
Marquage imprimé sur l'emballage



A	*Packer/Dispatcher -Emballeur/Expéditeur:*	OBST UND GEMÜSE HANDELS GMBH...
B	*Origin/Origine:*	HUNGARY
C	*Commercial specifications/Caractéristiques commerciales:*	
	Class/Catégorie:	Min. 3,5 - 4,5 Kg / 5 p.
	Size/Calibrage:	I.

© OECD 2012

INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration number
Animal byte marks	12
Crimson Sweet type	1
Colour of the flesh	5
Defect in shape	15
Defect in the colouring of the rind	16
Development and ripeness	13
Insect damage	11
Marking	26
Marking on a label	27
Marking printed on the box	28
Mini watermelon (personal watermelon)	4
Packaging - foreign matters, stamps, stickers	24
Packaging - package types	25
Packaging - proper protection	23
Pale colouring of the rind	17
Powdery mildew of cucurbits	9
Rotting	8
Sizing	20
Skin defects	19
Stem length	14
Sugar Baby type watermelon	3
Superficial cracks	18
Triploid seedless	2
Unclean	10
Unhealed cut	6
Unhealed crack	7
Uniformity – Class I.	21
Uniformity – Class II.	22

© OECD 2012

INDEX (FR)

Critére de qualité	Numéro d'illustration
Attaques d'insectes	11
Calibrage	20
Coloration claire de l'écorce	17
Conditionnement - corps étranger, timbres, autocollants	24
Conditionnement - type de conditionnement	25
Conditionnement - une protection adéquate	23
Couleur de la chair	5
Coupure non cicatrisée	6
Crevasse non cicatrisée	7
Crevasses superficielles	18
Défaut de coloration de l'écorce	16
Défauts de forme	15
Défauts de l'épiderme	19
Développement et maturité	13
Grignotage	12
Homogénéité – Catégorie I	21
Homogénéité – Catégorie II	22
Longueur du pédoncule	14
Manque de propreté	10
Marquage	26
Marquage imprimé sur l'emballage	28
Marquage imprimé sur l'étiquette	27
Mini pastèque (pastèque personnelle)	4
Oïdium des Cucurbitacées (mildiou)	9
Pourriture	8
Triploïde sans pépins	2
Type "Crimson Sweet" (pourpre sucré)	1
Type "Sugar Baby"	3

© OECD 2012

Illustrations-Grades

WATERMELONS

		Illustration No.	Class I	Class II	Out of Grade	Notes
Definition of Produce	Crimson Sweet type	1	n/a			
	Triploid seedless	2				
	Sugar Baby type	3				
	Mini watermelon (personal watermelon)	4				
	Colour of the flesh	5				
Minimum requirements	Unhealed cut	6	-		1,2	Mechanical damage during harvest
	Unhealed crack	7	-		1,2	1 – Physical damage during growth 2 – Physical damage during post harvest handling
	Rotting	8	-		1,2,3	1 – Slight presence of rotting 2 – Deterioration caused by rotting 3 – Internal rotting of the flesh
	Powdering mildewof curcubits	9	-		1	
	Unclean	10	1		2,3,4	1 – Practically clean 2 – Serious presence of soil 3 – Leaking juice 4 – Presence of foreign matter
	Insect damage	11	-		1,2,3	
	Animal byte marks	12	-		1,2	
	Development and ripeness	13	3,4		1,2,5	1 – Not fully developed fruit 2 – Unripe fruit with internal cracks of the flesh 3,4 – Fully ripe fruit, refractometric index equal of greater than 8° Brix 5 – Overripe fruit
Classification	Stem length	14	1,2	3	4	1 – Stem length less than 5 cm 2 – Stem length is 5 cm 3 – Stem length is over 5 cm 4 – Stem with part of plant
	Defect in shape	15	1-4	5-8	9,10	1,2 – Shape of Class I 3,4 – Slight defect in shape 5-8 – Defect in shape 9,10 – Serious defect in shape
	Defect in the colouring of the rind	16	1-4	5	-	1,2 – Colouring of the rind 3.4 – Slight defect in the colouring of the rind 5 – Defect in the colouring of the rind
	Pale colouring of the rind	17	1,2		-	Pale colourings of the watermelon which has been in contact with the ground during the period of growth is not regarded as defect
	Superficial cracks	18	1	2,3	4	1 – Slight healed superficial crack 2,3 – Healed superficial crack 4 – Unhealed crack
	Skin defects	19	1-3	4-6	-	3 – Total area affected not exceed 1/16 of the surface 6 – Total area affected not exceed 1/8 of the surface
Sizing	Sizing	20	1		-	Uniformity in the package
Presentation	Uniformity – Class I.	21	1,2	-		Uniformity in shape and colour of the rind
	Uniformity – Class II.	22	-	1,2	-	Uniformity in shape
	Packaging – proper protection	23	n/a			Package must protect the produce properly
	Packaging – foreign matters, stamps, stickers	24	n/a			1 – Package must be free of all foreign matter 2 – Paper or stamps bearing trade specification 3 –stickers when removed neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects
	Packaging – package types	25	n/a			1,2 – Unit package 3 – Six unit package 4 – Lose package
Marking	Marking	26	n/a			1 – Marking on box palette 2 – Letters grouped on the same side of the package
	Marking on a label	27	n/a			
	Marking printed on the box	28	n/a			

© OECD 2012

Illustrations-Catégories

PASTÉQUES

		Illustration No.	Class I	Class II	Out of Grade	Notes
Définition du produit	Type "Crimson Sweet" (pourpre sucré)	1	n/a			
	Triploïde sans pépins	2				
	Type "Sugar Baby"	3				
	Mini pastèque (pastèque personnelle)	4				
	Couleur de la chair	5				
Caractéristiques minimales	Coupe non cicatrisée	6	-		1,2	Dommage physique pendant la récolte
	Crevasse non cicatrisée	7	-		1,2	1 – Dommage physique pendant la croissance 2 – Dommage physique pendant la manipulation après récolte
	Pourriture	8	-		1,2,3	1 – Légère présence de pourriture 2 – Dommages causés par le pourrissement 3 – Pourrissement interne de la chair
	Oïdium des Cucurbitacées (mildiou)	9	-		1	
	Manque de propreté	10	1		2,3,4	1 – Pratiquement propres 2 – Présence sérieuse de terre 3 – Coulure de jus 4 – Présence de matière étrangère
	Attaques d'insectes	11	-		1,2,3	
	Grignotage	12	-		1,2	
	Développement et maturité	13	3,4		1,2,5	1 – Fruit pas complétement développé 2 – Fruit non mûr avec des crevasses dans la chair 3,4 – Fruit à pleine maturié; index refractaire supérieur ou égal à 8° Brix 5 – Fruit trop mûr
Classification	Longueur du pédoncule	14	1,2	3	4	1 – Pédoncule de longueur inférieure à 5cm 2 – Pédoncule de 5cm de long 3 – Pédoncule de longueur supérieure à 5cm 4 – Pédoncule avec une partie de la plante
	Défauts de forme	15	1-4	5-8	9,10	1,2 – Forme de Cat. I 3,4 – Un léger défaut de forme 5-8 – Un défaut de forme 9,10 – Sérieux défaut de forme
	Défaut de coloration de l'écorce	16	1-4	5	-	1,2 – Coloration de l'écorce 3.4 – Un léger défaut de coloration de l'écorce 5 – Un défaut de coloration de l'écorce
	Coloration claire de l'écorce	17	1,2		-	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
	Crevasses superficielles	18	1	2,3	4	1 – Légère crevasse superficielle cicatrisée 2,3 – Crevasse superficielle cicatrisée 4 – Crevasse superficielle non cicatrisée
	Défauts de l'épiderme	19	1-3	4-6	-	3 – La superficie totale de la partie affectée ne dépasse pas 1/16ème de la surface du produit 6 – La superficie totale de la partie affectée ne dépasse pas 1/8ème de la surface du produit
Calibrage	Calibrage	20	1		-	Uniformité dans l'emballage
Présentation	Homogénéité – Catégorie I	21	1,2	-		Uniformité de la forme et de la couleur de l'écorce
	Homogénéité – Catégorie II	22	-	1,2	-	Uniformité de la forme
	Conditionnement - une protection adéquate	23	n/a			L'emballage doit assurer une protection convenable du produit
	Conditionnement – corps étranger, timbres, autocollants	24	n/a			1 – Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger. 2 – Le papier et les étiquettes portant les spécifications commerciales 3 – Les autocollants doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.
	Conditionnement - type de conditionnement	25	n/a			1,2 – Emballage à l'unité 3 – Emballage de six 4 – Emballage en vrac
Marquage	Marquage	26	n/a			1 – Marquage - caisse-palette 2 – Caractères groupés sur un même côté du paquet
	Marquage imprimé sur l'étiquette	27	n/a			
	Marquage imprimé sur l'emballage	28	n/a			

© OCDE 2012

LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD "Scheme"for the application of international standards for fruit and vegetables*

LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au "Régime" de l'OCDE
pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes*

Pays membres de l'OCDE / Member countries of the OECD:

ALLEMAGNE/GERMANY
AUTRICHE/AUSTRIA
BELGIQUE/BELGIUM
ESPAGNE/SPAIN
FINLANDE/FINLAND
FRANCE/FRANCE
GRECE/GREECE
HONGRIE/HUNGARY
IRLANDE/IRELAND
ISRAEL/ISRAEL
ITALIE/ITALY
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND
PAYS-BAS/NETHERLANDS
POLOGNE/POLAND
REPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC
SUEDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l'OCDE / Non-OECD countries

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
BULGARIE/BULGARIA
KENYA/KENYA
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA
SERBIE/SERBIA

* A la date du 1er septembre 2012 / As of September 1, 2012.

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables / Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92 64 12420 2

Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*

(51 1994 03 3 P1) ISBN 978-92 64 04117 2 €28.00 US$39.00 £25.00

Carrots / Carottes (2000)*

(51 2000 01 3 P1) ISBN 978 92 64 05890-3 €24.00 US$33.00 £21.00

Broccoli / Brocolis (2000)*

(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92 64 08538 1 €24.00 US$33.00 £21.00

Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*

(51 2002 02 3 P1) ISBN 978-92 64 09711 7 €24.00 US$33.00 £21.00

Plums / Prunes (2002)*

(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92 64 09712 4 €24.00 US$33.00 £21.00

Tomatoes / Tomates (2003)*

(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92 64 09713 1 €24.00 US$33.00 £21.00

Avocados / Avocats (2004)*

(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92 64 01979-9 €25.00 US$35.00 £22.00

Beans / Haricots (2005)*

(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92 64 01327-8 €24.00 US$32.00 £20.00

Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*

(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92 64 01324 7 €24.00 US$32.00 £20.00

Strawberries / Fraises (2005)*

(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92 64 01322 3 €24.00 US$32.00 £20.00

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLES (continued)

Melons / Melons (2006)*
(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92 64 02254 6 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Table Grapes / Raisins de table (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Kiwifruits / Kiwis (2008)*
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Cucumbers / Concombres (2008)*
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Pears / Poires (2009)*
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Apricots / Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*
(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Citrus fruit / Agrumes (2010)*
(51 2010 03 3 P1) ISBN 978-92-64-08373-8 *€50.00* *US$67.00* *£42.00*

Apples / Pommes (2011)*
(51 2010 15 3 P1) ISBN 978-92-64-08-8788 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Asparagus / Asperges (2011)*
(51 2011 06 3 P1) ISBN 978-92-64-11-3589 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*
(51 2011 12 3 P1) ISBN 978-92-64-16671-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Onions / Oignons (2012)*
(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Watermelons / Pastéques (2012)*
(51 2012 09 3 P1) ISBN 978-926-41-78892 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

** Publications also available as electronic books directly on the OECD Fruit and Vegetables website / Publications également disponibles sous forme électronique directement sur le site web du Régime des Fruits et Légumes de l'OCDE : http://www.oecd.org/tad/fv*

Colour gauges
Échelles colorimétriques

Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging / Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concer

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)

(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92 64 29936 8

the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)

(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92 64 05910 8

the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)

(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92 64 05894 1

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(51 2012 09 3P) ISBN 978 92 64 17889 2

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

ORDER FORM

To be returned to OECD Bookshop

ONLINE BOOKSHOP :
www.oecd.org/bookshop
(secure payment
with credit card)

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

I wish to receive the following brochure(s):
(see the list of the publications also available at the end of this publication)

Title(s)	Cote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US$ or £)	Total Cost (€, US$ or £)
Total					

Please complete the following details:
Name: ..... Date: .....
Address: ..... Signature
City: .....Country:.....

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

LIBRAIRIE EN LIGNE :
www.oecd.org/bookshop
(paiement sécurisé
par carte de crédit)

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Je souhaiterais recevoir les brochures suivantes :
(voir liste des publications également disponibles à la fin de cette publication)

Titre(s)	Cote(s) ou n° ISBN	Format Papier ou Électronique	Nombre de copies	Coût unitaire (€, US$ ou £)	Coût total (€, US$ ou £)
Total					

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes:
Nom : ..... Date : .....
Adresse : ..... Signature :
Ville : .....Pays : .....

International Standards for Fruit and Vegetables

WATERMELONS

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the current watermelons standard. This new brochure illustrates the standard text and demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in watermelons. The brochure also includes a USB key containing the hyperlinked electronic version of the publication, as well as all illustrative materials in high definition photographs.

Normes internationales pour les fruits et légumes

PASTÈQUES

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les pastèques. Cette nouvelle brochure illustre le texte des normes sur les pastèques. Elle décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les négociants qui manifestent leur intérêt pour le commerce international des pastèques. La brochure comprend également une clef USB contenant une version électronique de la publication avec liens hypertexte, ainsi que tout le matériel illustratif sous forme de photographies haute définition.

Please cite this publication as:

OECD (2012), *International Standards for Fruit and Vegetables: Watermelons*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing.
http://dx.doi.org/9789264178960-en-fr

Merci de citer cet ouvrage comme suit :

OCDE (2012), *Normes internationales pour les fruits et légumes : Pastèques,* Normes internationales pour les fruits et légumes , Éditions OCDE.
http://dx.doi.org/9789264178960-en-fr

This work is published on the *OECD iLibrary*, which gathers all OECD books, periodicals and statistical databases. Visit ***www.oecd-ilibrary.org***, and do not hesitate to contact us for more information.

Cet ouvrage est publié sur OECD iLibrary, la bibliothèque en ligne de l'OCDE, qui regroupe tous les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'Organisation. Rendez-vous sur le site ***www.oecd-ilibrary.org*** et n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

OECD publishing
www.oecd.org/publishing

ISBN 978-92-64-17889-2
51 2012 09 3 P

9 789264 178892

ENGLISH

Table of Contents

Illustrations - Grades

FRANÇAIS

Table des matières

Illustrations - Catégories

© OECD 2012