



Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

**Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles**Section spécialisée de la normalisation
des fruits et légumes frais**Cinquante-huitième session**Genève, 1^{er}-3 novembre 2010

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Révision des textes des normes alignées sur la norme-cadre de 2009**Norme CEE-ONU FFV-23 concernant la commercialisation
et le contrôle de la qualité commerciale des melons**

Note du secrétariat

I. Définition du produit

1. La présente norme vise les melons des variétés (cultivars) issues de *Cucumis melo* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des melons destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

2. La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les melons au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

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

- a) Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- b) De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

4. 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. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

5. Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les melons doivent être:
- a) Entiers¹;
 - b) Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
 - c) Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
 - d) D'aspect frais;
 - e) Pratiquement exempts de parasites;
 - f) Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
 - g) Fermes;
 - h) Exempts d'humidité extérieure anormale;
 - i) Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.
6. Le développement et l'état des melons doivent être tels qu'ils leur permettent:
- a) De supporter un transport et une manutention; et
 - b) D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Caractéristiques relatives à la maturité

7. Les melons doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante. Afin de satisfaire à cette exigence, l'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans la section équatoriale, doit être égal ou supérieur à 10° Brix pour les Charentais et à 8° Brix pour les autres variétés.

C. Classification

8. Les melons font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

1. Catégorie I

9. Les melons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

10. Ils 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:

- a) Un léger défaut de forme;
- b) De légers défauts de coloration (une coloration claire de l'écorce à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement n'est pas considérée comme un défaut);

¹ Toutefois, une petite cicatrice sèche causée par la mesure automatique de l'indice réfractométrique n'est pas considérée comme un défaut.

- c) De légers défauts de l'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations;
 - d) De légères craquelures cicatrisées autour du pédoncule, d'une longueur inférieure à 2 cm et n'atteignant pas la chair.
11. Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.

2. Catégorie II

12. Cette catégorie comprend les melons qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.
13. Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:
- a) Des défauts de forme;
 - b) Des défauts de coloration (une coloration claire de l'écorce à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement n'est pas considérée comme un défaut);
 - c) Des défauts de l'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations;
 - d) De légères craquelures ou fentes sèches qui ne portent pas atteinte à la chair du fruit;
 - e) De légères meurtrissures;

III. Dispositions concernant le calibrage

14. Le calibre est déterminé soit par le poids par pièce soit par le diamètre de la section équatoriale.
15. Les calibres minimaux sont les suivants:
- a) Calibrage par le poids:
 - Charentais et melons du type Ogen et du type Galia 250 g
 - Autres melons 300 g
 - b) Calibrage par le diamètre:
 - Charentais et melons du type Ogen et du type Galia 7,5 cm
 - Autres melons 8,0 cm
16. Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour le produit d'un même colis ne dépasse pas:
- a) 50 % (30 % pour les melons du type Charentais) le poids du plus petit;
 - b) 20 % (10 % pour les melons du type Charentais) le diamètre du plus petit.

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

A. Tolérances de qualité

1. Catégorie I

18. Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de melons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

2. Catégorie II

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

B. Tolérances de calibre

20. Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de melons ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

21. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des melons de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre, et sensiblement de même état de développement et de maturité et sensiblement de même coloration.

22. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

23. Les melons doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

24. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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.

25. 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.

26. Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

27. Chaque colis² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

28. 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 nationale³.

B. Nature du produit

- a) «Melons» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- b) Nom du type commercial;
- c) Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

29. Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- a) Catégorie;
- b) Calibre exprimé par les poids minimal et maximal ou par les diamètres minimal et maximal;
- c) Nombre de pièces (facultatif).

² Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2: «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.».

³ 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.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1975

Dernière révision en 2010

30. Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: www.oecdbookshop.org.
