



Commission économique pour l'EuropeComité directeur des capacités
et des normes commerciales**Groupe de travail des normes de qualité
des produits agricoles****Soixante-quatorzième session**

Genève, 12-14 novembre 2018

Point 10 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation
des produits secs et séchés****Melons séchés****Note du secrétariat**

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que recommandation concernant les melons séchés pour une période d'essai d'un an. Les dispositions à examiner durant la période d'essai ont été mises entre crochets. Il a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.



I. Définition du produit

La présente norme vise les melons séchés des variétés (cultivars) issues de *Cucumis melo L.*, destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés directement sans autre transformation. En sont exclus les melons séchés qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

Les melons séchés peuvent être présentés sous l'une des formes suivantes :

- Tranches longitudinales, coupées sur toute ou partie de la longueur du fruit ;
- Tresses, tranches longitudinales tressées en corde ;
- Cubes ;
- Lamelles de forme régulière ou irrégulière ;
- Toute autre forme de présentation du melon séché est admise, à condition que le produit se distingue des formes de présentation susmentionnées et qu'il soit convenablement étiqueté.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales¹

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les melons séchés doivent être :

- Intacts ; toutefois, des bords légèrement déchirés, de légers défauts superficiels ou de légères éraflures ne sont pas considérés comme un défaut ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- Suffisamment développés ;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de 20 % de la surface du produit ;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempts de fermentation ;

¹ Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.doc.

- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un léger goût salé de chlorure de sodium et/ou de chlorure de calcium ou d'un léger goût aigre d'acide citrique et d'une légère odeur d'agents conservateurs ou d'additifs, y compris de dioxyde de soufre.

L'état des melons séchés doit être tel qu'il leur permette :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

[B. Teneur en eau]²

La teneur en eau des melons séchés :

- Ne doit pas être supérieure à 18,0 % dans le cas des melons séchés non traités ;
- Doit être comprise entre 18,0 % et 25,0 % dans le cas des melons séchés traités à l'aide d'agents conservateurs ou conservés par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les melons séchés sont classés dans les catégories suivantes :

Catégorie « Extra », catégorie I et catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibrage des melons séchés est facultatif. Cependant, s'il est appliqué, il doit être déterminé par le diamètre de la partie la plus large le long de l'axe longitudinal, selon la forme du produit.

IV. Dispositions concernant les tolérances

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 minimales de la catégorie indiquée.

² La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés ; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.doc. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

[A. Tolérances de qualité]

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances admises en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids</i>		
	<i>Catégorie « Extra »</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	5	10	15
Dont pas plus de :			
Lésions, callosités et dommages causés par la chaleur au cours du séchage	5	10	15
Taches de moisissure ou de rouille	0,5	4,5	9,0
Dont pas plus de :	0	0,5	1,0
Produits fermentés, atteints de pourriture ou altérés	0,5	1,5	3,0
Dont pas plus de :			
Produits fermentés	0,5	1,0	2,0
Produits atteints de pourriture	-	0,5	1,0
Dégâts causés par des parasites	2	2	6
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	15	20
Présence de morceaux parmi les tranches de melons (en poids)	2	8	15
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, graines séparées et fragments de peau	1	1	1
Morceaux pas tout à fait mûrs parmi les melons séchés mûrs	0	1	3
Couleur différente de la couleur indiquée	10	10	10

V. Dispositions concernant la présentation**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des melons séchés de même origine, qualité, forme, calibre (si indiqué), variété et couleur (si indiquée).

[En outre, les melons séchés de catégorie « Extra » doivent être de couleur vive.]

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

B. Conditionnement

Les melons séchés doivent être conditionnés 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 au produit 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

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 nationale⁴.

B. Nature du produit

- « Melons séchés » ;
- Forme de présentation ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- [« Fruit tendre » ou dénomination équivalente (le cas échéant)] ;
- « Séchés au soleil » ou méthode de séchage (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions de la section III ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁴ 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 correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.