



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2000/11/Add.7
Décembre 2000

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 de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 7

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU pour les melons (FFV-23) adopté à la cinquante-sixième session du Groupe de travail.

NORME CEE-ONU FFV-23
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

MELONS

livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les melons des variétés (cultivars) issues du *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

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.

A. Caractéristiques minimales

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

- entiers ¹
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- d'aspect frais
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- fermes
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les melons doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante.² Le développement et l'état des melons 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.

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

² L'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans le plan équatorial, doit être égal ou supérieur à 10° Brix pour les Charentais et à 8° Brix pour les autres variétés.

B. Classification

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

i) *Catégorie I*

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

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 conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- un léger défaut de forme
- un léger défaut de couleur (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)
- de légers défauts d'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations
- de légères craquelures cicatrisées autour du pédoncule, d'une longueur inférieure à 2 cm et n'atteignant pas la chair.

La longueur du pédoncule des fruits appartenant aux variétés ne se détachant pas au moment du mûrissement ne peut dépasser 2 cm, mais doit toujours être présent et intact.

ii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend les melons qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

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

- des défauts de forme
- des défauts de la 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)
- de légères meurtrissures
- de légères craquelures ou fentes sèches qui ne portent pas atteinte à la chair du fruit
- des défauts d'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé soit par le poids par pièce, soit par le diamètre de la section équatoriale.

Les calibres minimaux sont les suivants :

Calibrage par le poids :

- | | |
|--|--------|
| - Charentais et melons du type Ogen et du type Galia | 250 g |
| - Autres melons | 300 g. |

Calibrage par le diamètre :

- Charentais et melons du type Ogen et du type Galia 7,5 cm
- Autres melons 8,0 cm.

Lorsque le calibre est exprimé en poids, le poids du plus gros melon ne doit pas excéder de plus de 50 % (30 % pour les melons du type Charentais) le poids du plus petit.

Lorsque le calibrage est exprimé en diamètre, le diamètre du plus gros melon ne doit pas excéder de plus de 20 % (10 % pour les melons du type Charentais) le diamètre du plus petit.

Le calibrage est obligatoire pour les deux catégories.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie I*

Dix pour cent en nombre ou en poids de melons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

Dix pour cent en nombre ou en poids de melons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de melons d'un calibre supérieur et/ou inférieur au calibre identifié.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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.

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papier ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ⁴ .

B. Nature du produit

- "Melons" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur
- Nom de la variété ou du type commercial (par exemple Charentais).

C. Origine du produit

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

³ *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.*

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).*

FFV-23: Melons

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1975
Révision 1992
Dernière révision 1998, 2000
