International Standards for Fruit and Vegetables

MELONS

Normes internationales pour les fruits et légumes

MELONS



OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Melons



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 2014

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 2014

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.

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. France 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 France était le rapporteur de cette brochure.

[1] The Standard also recommended by the Economic Commission for Europe for the United Nations Organisation under reference: Melons 2012
La Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous les références Alimentarius sous les références : Melons 2012

[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 Requirements 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 18

A Identification 18
B Nature of Produce 18
C Origin of Produce 19
D Commercial Specifications 19
E Official Control Mark (optional) 19

ILLUSTRATIONS 35

INDEX 38

COMMERCIAL TYPES OF MELONS 45

© OECD 2014

Table des matières

I. DÉFINITION DU PRODUIT 23

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 24

A Caractéristiques minimales 24
B Caractéristiques relatives à la maturité 26
C Classification 27
(i) Catégorie I 27
(ii) Catégorie II 28

III. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE 29

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 30

A Tolérances de qualité 30
(i) Catégorie I 30
(ii) Catégorie II 30
B Tolérance de calibre 30

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 31

A Homogénéité 31
B Conditionnement 31

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 32

A Identification 32
B Nature du produit 32
C Origine du produit 33
D Caractéristiques commerciales 33
E Marque officielle de contrôle (facultative) 34

ILLUSTRATIONS 35

INDEX 39

LES TYPES COMMERCIAUX DE MELONS 45

© OCDE 2014

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.

Melons

© OECD 2014

On the following pages, the official text of the Standard for Melons [UNECE FFV-23, version 2012] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2014

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to melons of varieties (cultivars) grown from *Cucumis melo* L. to be supplied fresh to the consumer, melons for industrial processing being excluded.

The species Cucumis melo L. is extremely diverse in size and shape, as well as in flesh and rind colour.

The following distinctive criteria are presented:

- *Fruit shape: shape of longitudinal section;*
- *Predominant fruit skin colour at maturity;*
- *Secondary skin colour pattern;*
- *Fruit surface characteristics:*
    - *Sutures;*
    - *Netting;*
    - *Creasing of surface;*
- *Main colour of flesh;*
- *Dehiscence of the peduncle.*

The diversity of melons is described in the 2006 OECD Brochure on "Commercial Types of Melons[3]".

[3] *http://www.oecd.org/tad/code/46593597.pdf*

© OECD 2014

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for melons 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 melons must be:

- **Intact[4];**

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

Illustration No.	Name of illustration
1	*Intact*

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

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

[4] However, a small healed scar caused by automatic measurement of the refractometric index is not regarded as a defect.

© OECD 2014

Melons showing the following defects are therefore excluded:

Illustration No.	Name of illustration
2	*Mildew and mould*
3	*Bacterial disease*
4	*Physiological defect*
5	*Physiological defect affecting the skin*

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

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

The presence of visible foreign matter can detract from commercial presentation and acceptance of melons. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – very slight traces of dust. Any traces of dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
6	*Presence of foreign matters*

- **Fresh in appearance;**

Illustration No.	Name of illustration
7	*Lack of freshness*

- **Practically free from pests;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the melons. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be- in all classes - occasional insect, mite or other pest in the package or sample; any colonies would lead to the rejection of the produce.

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

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Any pest damage affecting the skin only is evaluated within the limits allowed for skin damage in the respective classes.

Illustration No.	Name of illustration
8	*Pest damage*

- **Firm;**

© OECD 2014

- **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.

- **Free of any foreign smell and/or taste;**

  This provision applies to melons 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 melons 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 melons must be sufficiently developed and display satisfactory ripeness. In order to satisfy this requirement the refractometric index of the flesh measured at the middle point of the fruit flesh and at the equatorial section must be equal to or greater than 10° Brix for Charentais type melons and 8° Brix for other melons.

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 to continue the ripening to achieve good eating quality.

Objective methods to determine firmness, refractometric index and sugar/acid ratio are described in the Guidelines on Objective Tests to Determine the Quality of Fruits and Vegetables and Dry and Dried Produce[*]*.*

Illustration No.	Name of illustration
9	*Measurement of maturity*
10	*Defects in maturity*

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

© OECD 2014

C. Classification

Melons are classified in two classes, as defined below:

(i) Class I

Melons in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.

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;**
- **Slight defects in colouring (a pale colouring of the rind at the point where the fruit touched the ground while growing is not regarded as a defect);**
- **Slight skin defects due to rubbing or handling;**
- **Slight healed cracks around the peduncle of less than 2 cm in length that do not reach the flesh.**

Fruits harvested with their peduncle attached shall present a length of peduncle of less than 2 cm.

The illustrations for slight defects allowed in Class I are listed below in the table.

(ii) Class II

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

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

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

- **Defects in shape;**
- **Defects in colouring (a pale colouring of the rind at the point where the fruit touched the ground while growing is not regarded as a defect);**
- **Skin defects due to rubbing or handling;**
- **Slight cracks or deep scratches that do not affect the flesh of the fruit and are dry;**
- **Slight bruising.**

© OECD 2014

The illustrations for defects allowed in Class II are listed below in the table.

Defects in shape:

Illustration No.	Name of illustration
11	*Defect in shape – round fruit*
12	*Defect in shape – elliptic fruit*

Defects in colouring:

Illustration No.	Name of illustration
13	*Colour defects I*
14	*Colour defects II*

Skin defects:

Illustration No.	Name of illustration
15	*Skin defects*
16	*Bruises that do not affect the flesh*
17	*Slight cracks and deep scratches around the peduncle*
18	*Slight cracks and deep scratches*

© OECD 2014

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the weight of one unit or by the diameter of the equatorial section. The minimum sizes are as follows:

Sizing by weight:

- **Charentais, Galia and Ogen type melons: 250 g**
- **Other melons : 300 g**

Sizing by diameter:

- **Charentais, Galia and Ogen type melons: 7.5 cm**
- **Other melons : 8.0 cm**

To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed:

- **50 per cent (30 per cent for the Charentais type melons) more than the weight of the smallest.**
- **20 per cent (10 per cent for the Charentais type melons) more than the diameter of the smallest.**

Examples Charentais type:

The smallest = 400 g	the largest = 520 g
The smallest = 10 cm	the largest = 11 cm

Illustration No.	Name of illustration
19	*Sizing*

© OECD 2014

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 due to 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 to the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95][5].

A. Quality tolerances

(i) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of melons 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.

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. The 1 per cent tolerance for decay covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption.

(ii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of melons 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.

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance for decay covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption

B. Size tolerances

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

[5] *www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF.*

© OECD 2014

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only melons of the same origin, variety or commercial type, quality and size, and which have reached appreciably the same degree of development and ripeness and are of appreciably the same colour.

However, a mixture of melons of distinctly different varieties and/or commercial types may be packed together in a package provided they are uniform in quality and, for each variety or commercial type concerned, in origin.

The visible part of the contents of the package 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.

B. Packaging

Melons 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.

Clean materials should be used to protect the produce from foreign matter such as leaves, sand or soil, which could cause a negative impact on the produce and its presentation.

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

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

Packages must be free of all foreign matter.

Illustration No.	Name of illustration
20	*Packaging*

© OECD 2014

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[6] 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 re-used packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.

These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. Package units of produce prepacked for direct sale to the consumer are not subject to these marking provisions but must conform to the national requirements. However, the markings referred to must, in any event, be shown on the transport packaging.

A. Identification

Packer and/or dispatcher/shipper:

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[7].

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 on 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.

B. Nature of produce

- **"Melons" if the contents are not visible from the outside.**

  The name of the produce may be replaced by a photo or a drawing of the produce.

- **"Mixture of melons", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different varieties or commercial types of melons. If the produce is not visible from the outside, the varieties and/or commercial types and the quantity of each in the package must be indicated.**

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

[7] 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 presented by the ISO 3166 (alpha) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.

© OECD 2014

- **Name of the commercial type;**
- **Name of the variety (optional).**

C. Origin of produce

- **Country of origin[8] 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 melons were grown. (e.g. France, Spain, Italy, Morocco). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown. (e.g. Vaucluse).

  The indication must be with the full name or a commonly used name. The term "full" means that abbreviations or acronyms are not allowed. On the other hand, the full name of a country is the official name of the country (e.g. Kingdom of the Netherlands). The commonly used name is e.g. the Netherlands or Holland for the Kingdom of the Netherlands. A commonly used name is USA for the United States of America. In this context "USA" is the only acronym allowed when indicating the country of origin."

- **In the case of a mixture of distinctly different varieties and/or commercial types of melons of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the variety or commercial type concerned.**

D. Commercial specifications

- **Class;**

  Stating the class is compulsory.

- **Size expressed in minimum and maximum weight or minimum and maximum diameter;**
- **Number of units (optional)**

Illustration No.	Name of illustration
21	*Marking*

E. Official control mark (optional)

Adopted 1975

Last revised 2012

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

© OECD 2014

Melons

© OCDE 2014

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur les melons [CEE-UNO FFV-23, version 2012] est présenté **en bleu gras**, et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.

© OCDE 2014

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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.

L'espèce melon, Cucumis melo L. est particulièrement variée, tant au niveau du calibre et de la forme du fruit que de la couleur externe ou interne.

Les critères distinctifs suivants sont présentés :

- *Forme du fruit : forme de la section longitudinale du fruit ;*
- *Couleur dominante de l'écorce à maturité ;*
- *Répartition de la couleur secondaire à la surface du fruit ;*
- *Caractéristiques de la surface du fruit :*
    - *Sillons ;*
    - *Broderies ;*
    - *Aspect plissé de la surface ;*
- *Couleur dominante de la chair ;*
- *Déhiscence du pédoncule.*

La diversité de melons est décrite dans le guide OCDE 2006 « Les types commerciaux de melons[9] » .

[9] http://www.oecd.org/tad/code/46593597.pdf

© OCDE 2014

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 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 melons doivent être :

- **Entiers[10];**

  Les melons doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du melon telles que coupures ou perforations, ou tout autre dommage physique important supporté au cours de la récolte ou des opérations de manutention y faisant suite.

Illustration n°	Nom de l'illustration
1	*Entiers*

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

  Les melons doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les melons pourris, même si les signes de de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

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

© OCDE 2014

Sont exclus par conséquent les melons qui présentent les défauts suivants :

Illustration n°	Nom de l'illustration
2	*Mildiou et moisissures*
3	*Bactériose*
4	*Défaut physiologique*
5	*Défauts physiologiques affectant la peau*

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

Les melons doivent être pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères.

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des melons. Ainsi, la limite acceptable pour une "absence pratiquement totale de ..." dans un produit serait, pour toutes les catégories, des traces très légères de poussière, alors que toute trace de poussière, de terre ou de résidus provoquerait le rejet du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
6	*Présence de matière étrangère*

- **D'aspect frais ;**

Illustration n°	Nom de l'illustration
7	*Manque de fraîcheur*

- **Pratiquement exempts de parasites ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des melons. Ainsi, la limite acceptable d'une "absence pratiquement totale de ..." serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnellement présent dans l'emballage ou l'échantillon, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.

- **Exempts d'attaque de parasites qui altèrent la chair ;**

Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. Tout dommage d'un parasite n'altérant que l'épiderme est toléré s'il reste dans les limites admises, dans chaque catégorie, pour les dommages altérant l'épiderme.

Illustration n°	Nom de l'illustration
8	*Attaques de parasites*

© OCDE 2014

- **Fermes ;**
- **Exempts d'humidité extérieure anormale ;**

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

- **Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères ;**

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

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.**

B. Caractéristiques relatives à la maturité

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.

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".*

Illustration n°	Nom de l'illustration
9	*Mesure de la maturité*
10	*Défauts de maturité*

* *http://www.oecd.org/tad/fv*

© OCDE 2014

C. 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 et/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 qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- **Un léger défaut de forme ;**
- **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) ;**
- **De légers défauts de l'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.**

Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.

Les illustrations des défauts légers admis pour la catégorie I sont mentionnées dans le tableau ci-dessous.

© OCDE 2014

(ii) Catégorie II

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

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

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 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) ;**
- **Des défauts de l'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations ;**
- **De légères craquelures ou fentes sèches qui ne portent pas atteinte à la chair du fruit ;**
- **De légères meurtrissures.**

Les illustrations des défauts admis dans la catégorie II sont mentionnées dans le tableau ci-dessous.

Défauts de forme :

Illustration N°	Nom de l'illustration
11	*Défaut de forme – fruit rond*
12	*Défaut de forme – fruit elliptique*

Défauts de coloration :

Illustration N°	Nom de l'illustration
13	*Défaut de coloration I*
14	*Défaut de coloration II*

Défauts de la peau :

Illustration N°	Nom de l'illustration
15	*Défauts d'épiderme*
16	*Meurtrissures n'affectant pas la chair*
17	*Légères craquelures, fentes pédunculaires*
18	*Légères craquelures, fentes*

© OCDE 2014

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 ou du type Galia 250 g**
- **Autres melons 300 g**

Calibrage par le diamètre :

- **Charentais et melons du type Ogen ou du type Galia 7.5 cm**
- **Autres melons 8.0 cm**

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- **50 % (30 % pour les melons du type Charentais) du poids du plus petit ;**
- **20 % (10 % pour les melons du type Charentais) du diamètre du plus petit.**

Exemples type Charentais :

Le plus petit = 400 g le plus gros = 520 g
Le plus petit = 10 cm le plus gros = 11 cm

Illustration N°	Nom de l'illustration
19	*Calibrage*

© OCDE 2014

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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.

Les tolérances sont destinées à tenir compte des écarts dus à la manutention et à la dégradation naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles de procédure applicables au contrôle de conformité telles qu'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][11].

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie I

Une 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 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 peuvent être atteints de dégradation.

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 1 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

(ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de melons 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.

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropre à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

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 est autorisée.

[11] *www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF*

© OCDE 2014

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage 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.

Cependant, un mélange de melons dont les variétés et/ou les types commerciaux sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété ou type commercial considéré, quant à leur origine.

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

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

B. Conditionnement

Les melons doivent être conditionnés 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.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptibles d'affecter négativement le produit et sa présentation.

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

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 doivent être exempts de tout corps étranger.

Illustration N°	Nom de l'illustration
20	*Conditionnement*

© OCDE 2014

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[12] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles, et visibles de l'extérieur les indications ci-après :

Dans le cas d'un conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette fixée au colis, soit par impression directe sur le colis 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.

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

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.[13]

Aux fins du contrôle, le terme « 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. Dans ce cas l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- **« Melons » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**

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

[13] 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 2014

L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.

- **« Mélange de melons », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de melons de variétés ou de types commerciaux nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les variétés et/ou les types commerciaux, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués ;**
- **Nom du type commercial ;**

Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- **Pays d'origine[14] 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 melons ont été produits (par ex : Espagne, Italie, Maroc).

  Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué. Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux (par ex : Vaucluse).

  L'indication doit comporter le nom complet ou un nom couramment utilisé. Le terme "complet" signifie que des abréviations ou des acronymes ne sont pas admis. Par ailleurs, le nom complet du pays est son nom officiel (par ex. Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé sera par exemple les Pays-Bas ou la Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Le nom couramment utilisé pour les USA sera les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, USA n'en est que l'acronyme admis pour indiquer l'origine du pays."

- **Dans le cas d'un mélange de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents de melons de différentes origines, chaque pays est indiqué à côté du nom de la variété ou du type commercial correspondant.**

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

  L'indication de la catégorie est obligatoire.

[14] Le nom entier ou un nom couramment utilise doit être indiqué.

© OCDE 2014

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
21	*Marquage*

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1975

Dernière révision en 2012.

Illustrations

© OCDE 2014

Intact
Entiers

Minimum requirement - Intact
Caractéristique minimale - Intacte



1



2



3



4

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Intact Entiers	**1,2**		**3,4**	**1 – Unhealed peduncle scar – allowed in all Classes.** / Pédoncule manquant cicatrisé - permis dans toutes les catégories. **2 – A small healed scar caused by automatic measurement of the refractometric index is not regarded as a defect.** / Petite cicatrice causée par la mesure automatique de l'indice réfractométrique n'est pas considérée comme un défaut. **3 – Split in the melon affecting the flesh.** / Éclatement du melon affectant la chair. **4 – Injury affecting the flesh.** / Blessure affectant la chair.

© OECD 2014

Mildew and mould
Mildiou et moisissures

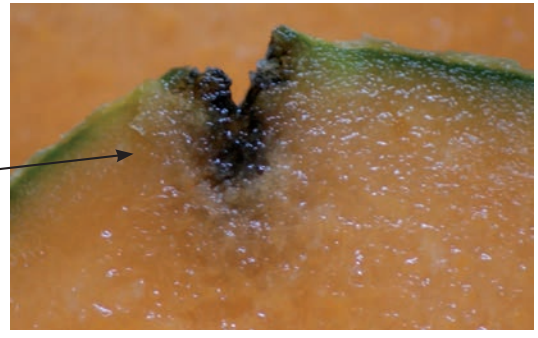
Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine

1





2



3



4



5



Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Mildew and mould Mildiou et moisissures	-		1-5	**1 – Mould on a deep scratch in the rind; Progressive.** / Moisissure sur fente de l'épiderme qui va évoluer. **2 – Rot on a deep unhealed scratch affecting the flesh.** / Pourriture sur fente non cicatrisée affectant la chair. **3 – Rot on a senescent melon.** / Pourriture sur melon sénescent. **4-5 – Rot developing on unhealed cracks around the peduncle.** / Pourriture se développant sur crevasses non cicatrisées autour du pédoncule.

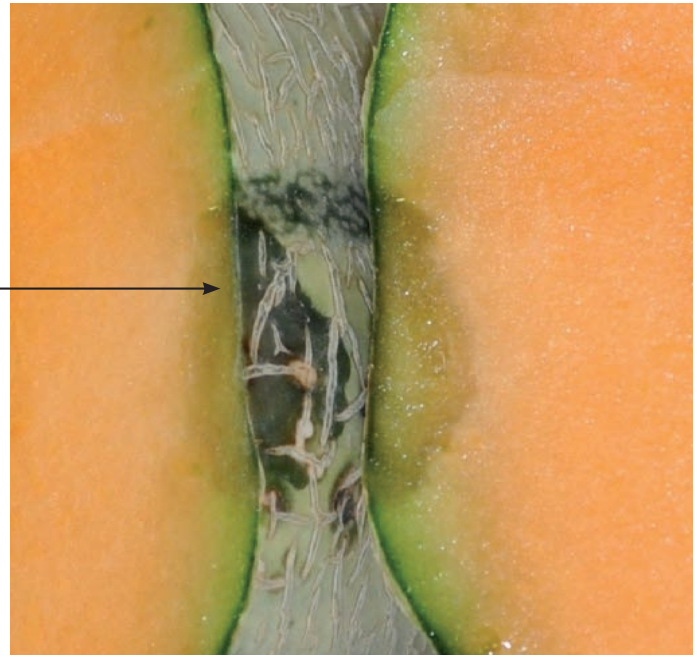
© OECD 2014

Bacterial disease
Bactériose

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1



2

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Bacterial disease Bactériose	-		1-2	**1-2 – Rapidly developing bacterial disease that goes deep into the flesh.** / Bactériose, maladie affectant la chair.

© OECD 2014

Physiological defect
Défaut physiologique

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1



2

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Physiological defect Défaut physiologique	-		1-2	**1 – External view without defect and internal view with cavity.** / Vue extérieure sans défaut et en coupe – cavité. **2 – Close-up of the cavity.** / Gros plan de la cavité.

© OECD 2014

Physiological defects affecting the skin
Défauts physiologiques affectant la peau

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine

1 

2 

3 

4 

5 

6 

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Physiological defects affecting the skin Défauts physiologiques affectant la peau	-		**1-6**	**1-2 – Sunburn.** / Brûlure causée par le soleil. **3 – Stains caused by low storage temperatures.** / Taches provoquées par de basses températures de conservation. **4 – Mackstea.** / Mackstea. **5-6 – Rind discoloration caused by a virus that does not affect the flesh.** / Décoloration de l'épiderme due à un virus qui n'affecte pas la chair.

© OECD 2014

Presence of foreign matters
Présence de matière étrangère

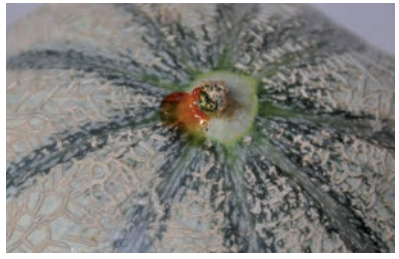
Minimum requirement - Clean
Caractéristique minimale - Propre

Practically clean – Limit allowed – All classes
Pratiquement propre – Limite admise – Toutes catégories

1



2



3



4



5



6



Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Presence of foreign matters Présence de matière étrangère	**1-2**		**3-6**	**1 – Slight trace of soil at the point where the fruit touched the ground while growing, - limit allowed.** / Légère trace de terre à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement, - limite admise **2 – Exudation following section of the peduncle during harvest.** / Écoulement de sève après section du pédoncule lors de la cueillette. **3-5 – Attached soil - not allowed.** / Terre adhérente – exclu. **6 – Foreign matters - not allowed.** / Matière étrangère : exclu.

© OECD 2014

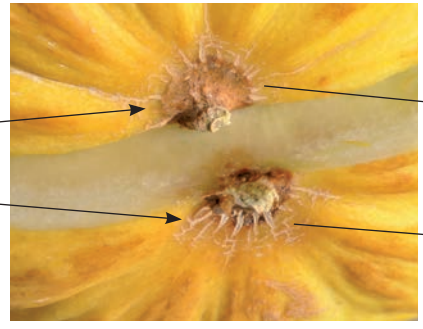
Lack of freshness
Manque de fraîcheur

Minimum requirement - Fresh in appearance
Caractéristique minimale - D'aspect frais

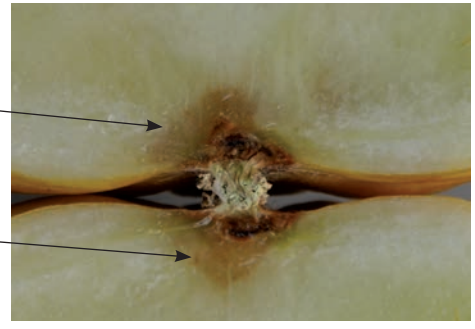
1



2



3



4



5



Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Lack of freshness Manque de fraîcheur	-		1-5	**1-3 – Senescence – Browning of the rind and decay of flesh originating at the peduncle base.** / Sénescence – brunissement de l'épiderme et dégradation de la pulpe à partir de l'attache pédonculaire. **4 – Senescence, ageing of fruit.** / Sénescence, vieillissement du fruit. **5 – Brown colour and cellular collapse due to the onset of senescence.** / Couleur brune et affaissement cellulaire dus à un début de sénescence.

© OECD 2014

Pest damage
Attaques de parasites

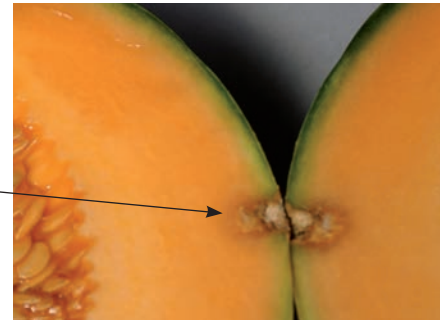
Minimum requirement - free from damage caused by pests affecting the flesh
Caractéristique minimale - Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair

1



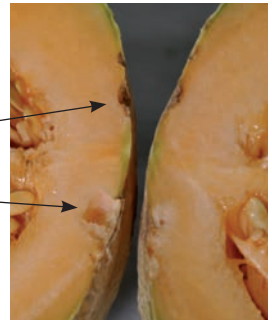


2



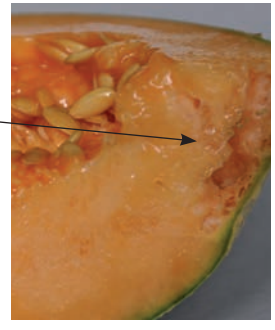


3





4

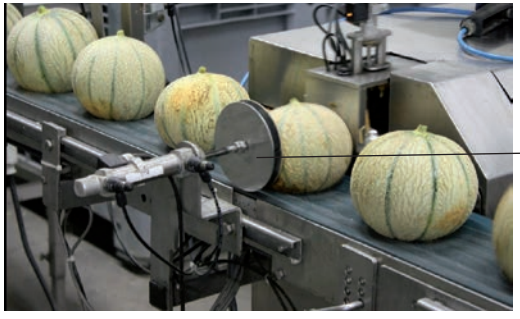


Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Pest damage Attaques de parasites	-		1-4	**1 – Slug, snail or rodent damage.** / Attaque de limaces, escargots ou rongeurs. **2 – Insect damage.** / Attaque d'insectes. **3 – Damage by soil insects (wireworm) on the surface in contact with the soil.** / Attaques d'Insectes du sol (taupins) sur la face au contact du sol. **4 – Cornborer damage.** / Attaque de la pyrale du maïs (larve).

© OECD 2014

Measurement of maturity
Mesure de la maturité

1



2



3



4



5



Melons	Notes
Measurement of maturity Mesure de la maturité	**1 – Automated measurement of the sugar content.** / Mesure automatique du taux de sucre. **2 – Scar caused by automatic measurement.** / Cicatrice causée par la mesure automatique – autorisée. **3 – Screen showing the measured °Brix degree : 12.4.** / Écran présentant le degré Brix mesuré: 12,4. **4 – Manual measurement by refractometer : removal of a cylinder of flesh at the equatorial axis.** / Mesure manuelle au réfractomètre : prélèvement d'un cylindre de chair au niveau de l'axe équatorial. **5 – Measurement of the °Brix degree from the juice extracted from the cylinder of flesh.** / Mesure du degré Brix du jus extrait du cylindre de chaire. **N.B: An alternative method for measuring the ° Brix value is described in the OECD brochure "Guidelines on objective tests".** / Une méthode alternative de mesure du d° Brix est décrite dans la brochure OCDE « Lignes directrices pour la réalisation des tests objectifs ».

© OECD 2014

Defects of maturity
Défauts de maturité

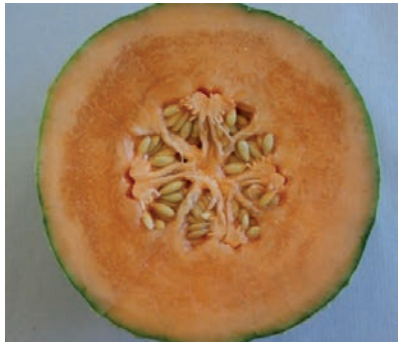
1



2



3



4



Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Defects of maturity Défauts de maturité	-		**1-4**	**1-3 – Over-ripeness (soft flesh).** / Sur maturité (chair molle). **4 – Water core, a physiological disease, detectable by touch (soft flesh).** / Vitrescence, maladie physiologique, détectable au toucher (chair molle).

© OECD 2014

Defect in shape – Round fruit
Défauts de forme – Fruit rond

1



Limit allowed - Class I -
Limite admise - Cat I

2



3



4



Limit allowed - Class II -
Limite admise - Cat. II

5



Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Defect in shape – Round fruit Défauts de forme – Fruit rond	**1**	**2-4**	**5**	**1 – Typical shape of the variety Charentais.** / Forme typique de la variété « Charentais ». **2-3 – Defect in shape.** / Défauts de forme. **4 – Defect in shape, limit allowed in class II.** / Défaut de forme, limite admise en Cat. II. **5 –" Siamese " fruits (fasciation).** / Fruits « Siamois » (fasciation).

© OECD 2014

Defect in shape – Elliptic fruit

Défauts de forme – Fruit elliptique



1



2

Limit allowed - Class I -
Limite admise - Cat. I

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Defect in shape – Elliptic fruit Défauts de forme – Fruit elliptique	**1-2**	-	-	**1-2 – Slight defects in shape allowed in class I.** / Légers défauts de forme admis en Cat. I.

© OECD 2014

Colour defects I
Défauts de coloration I



1



2

Allowed – All classes
Admise – Toutes catégories

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Colour defects I Défauts de coloration I	**1-2**		-	**1-2 – Pale colouring of the rind at the point where the fruit touched the ground while growing is not regarded as a defect.** / 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.

© OECD 2014

Colour defects II
Défauts de coloration II

Limit allowed - Class I -
Limite admise - Cat. I

1



2



3



4



Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

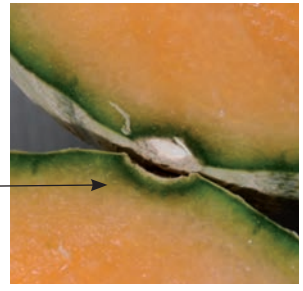
Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Colour defects II Défauts de coloration II	1	2-4	-	**1 – Slight defect in colouring, limit allowed in Class I.** / Léger défaut de coloration, limite admise en cat. I. **2-4 – Slight defect in colouring, limit allowed in Class II.** / Défaut de coloration, limite admise en cat. II.

© OECD 2014

Skin defects
Défauts d'épiderme

1 



2 

3 

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I

4 

5 

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

6 

7 

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Skin defects Défauts d'épiderme	**1-3**	**4-5**	**6-7**	**1 – Superficial traces of damage by insects or wireworm (soil insects).** / Traces superficielles d'attaques d'insectes ou taupins (insectes du sol). **2, 5 – Injuries to the fruit when "young", now healed – non-progressive.** / Blessures au stade « jeune fruit » qui ont cicatrisé – Non évolutives. **3, 4, 6, 7 – Corkiness following damage to the skin of the fruit when young – non-progressive.** / Formations liégeuses suite à des agressions de l'épiderme au stade jeunes fruits - Non évolutives.

© OECD 2014

Bruises that do not affect the flesh
Meurtrissures n'affectant pas la chair

Classification - Slight bruising
Classification - Légères meurtrissures



1



2

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Bruises that do not affect the flesh Meurtrissures n'affectant pas la chair	-	**1-2**	-	**Bruises are not allowed in Class I.** / Les meurtrissures ne sont pas tolérées en Cat I. **1 – Bruising (rubbing during transport, blemishes due to an impact, etc.) that does not affect the flesh.** / Meurtrissure (frottement lors du transport, mâchure due à un choc.) n'affectant pas la chair. **2 – Bruising that does not affect the flesh, - limit allowed in Class II.** / Meurtrissure n'affectant pas la chair, limite autorisée en Cat. II.

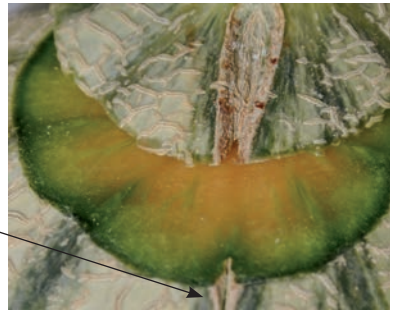
© OECD 2014

Slight cracks and deep scratches around the peduncle

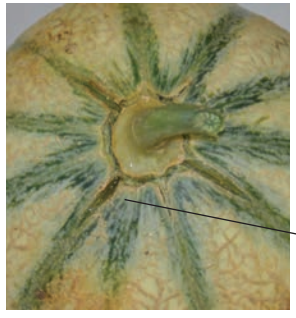
Légères craquelures, fentes pédonculaires



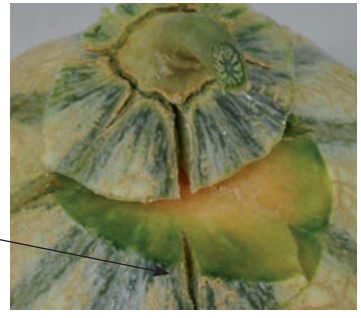
1



Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



2



Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



3



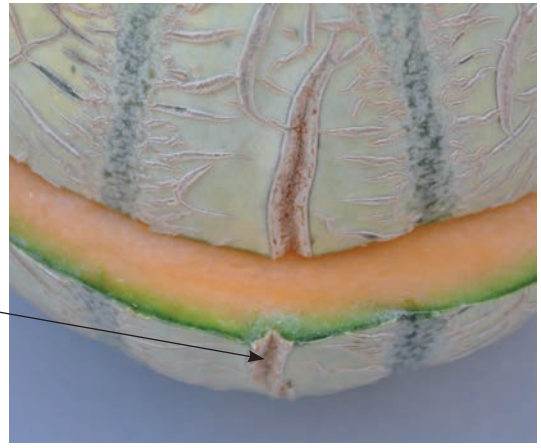
4

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Slight cracks and deep scratches around the peduncle Légères craquelures, fentes pédonculaires	1	2	3,4	**1 – Healed crack less than 2 cm.** / Craquelure cicatrisée inférieur á 2 cm. **2 – Limit allowed in Class II.** / Limite Cat II. **3 – Deep scratch longer than 2 cm.** / Fente d'une longueur supérieure à 2 cm. **4 – Deep scratch allows mould to penetrate the fruit, leading to rotting.** / Fente qui permet la pénétration de moisissures dans le fruit et le développement de pourriture.

© OECD 2014

Slight cracks and deep scratches
Légères craquelures, fentes





Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

1



2

Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Slight cracks and deep scratches Légères craquelures, fentes	-	1	2	**1 – Deep, dry scratch that does not damage the flesh.** / Fente sèche qui ne porte pas atteinte à la chair. **2 – Growth cracks, not dry, allowing mould penetration.** / Fentes de croissance non sèches qui permettent la pénétration des moisissures.

© OECD 2014

Sizing
Calibrage

1



2



3



Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Sizing Calibrage	1-2		3	**1-2 – Uniform sizes.** / Calibre homogénes. **3 – Non-uniform size of package content.** / Calibre hétérogène dans le même colis.

© OECD 2014

Packaging
Conditionnement

1



2



3



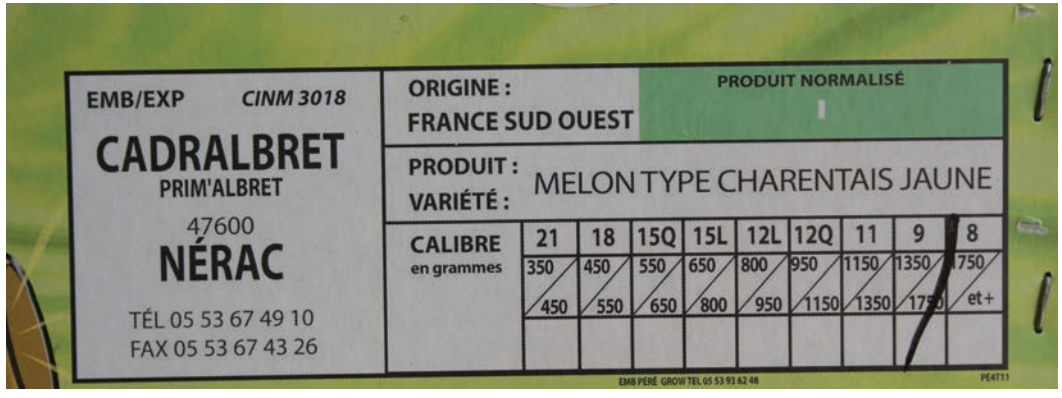
4



Melons	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Packaging Conditionnement	**1-4**		-	**1,4 – Uniform commercial type, size, maturity and colouring.** / Type commercial, qualité, calibre, maturité, coloration homogènes. **2 – Stickers are allowed on the fruits.** / Autocollants admis sur les fruits. **3 – 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.** / Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer d'altérations aux produits.

© OECD 2014

Marking
Marquage







© OECD 2014

INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
Bacterial disease	3
Bruises that do not affect the flesh	16
Colour defects I	13
Colour defects II	14
Defect in shape – Elliptic fruit	12
Defect in shape – Round fruit	11
Defects of maturity	10
Intact	1
Lack of freshness	7
Marking	21
Measurement of maturity	9
Mildew and mould	2
Packaging	20
Pest damage	8
Physiological defect	4
Physiological defects affecting the skin	5
Presence of foreign matters	6
Sizing	19
Skin defects	15
Slight cracks and deep scratches	18
Slight cracks and deep scratches around the peduncle	17

© OECD 2014

INDEX (FR)

Paramètre de qualité	N° de l'illustration
Attaques de parasites	8
Bactériose	3
Calibrage	19
Conditionnement	20
Défauts de coloration I	13
Défauts de coloration II	14
Défaut physiologique	4
Défauts physiologiques affectant la peau	5
Défauts d'épiderme	15
Défauts de forme – Fruit elliptique	12
Défauts de forme – Fruit rond	11
Défauts de maturité	10
Entiers	1
Légères craquelures, fentes	18
Légères craquelures, fentes pédonculaires	17
Manque de fraîcheur	7
Marquage	21
Mesure de la maturité	9
Meurtrissures n'affectant pas la chair	16
Mildiou et moisissures	2
Présence de matière étrangère	6

© OCDE 2014

Illustrations - Classification **MELONS**

		Illustration No	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Definition of Produce		-	n/a			Cf. OECD 2006 brochure "Commercial types of melons"
Minimum requirements	Intact	1	1,2		3-4	1 – Unhealed peduncle scar – allowed in all Classes. 2 – A small healed scar caused by automatic measurement of the refractometric index is not regarded as a defect. 3 – Split in the melon affecting the flesh. 4 – Injury affecting the flesh.
	Mildew and mould	2	-		1-5	1 – Mould on a deep scratch in the rind; Progressive. 2 – Rot on a deep unhealed scratch affecting the flesh. 3 – Rot on a senescent melon. 4-5 – Rot developing on unhealed cracks around the peduncle.
	Bacterial disease	3	-		1-2	1-2 – Rapidly developing bacterial disease that goes deep into the flesh.
	Physiological defect	4	-		1-2	1 – External view without defect and internal view with cavity. 2 – Close-up of the cavity.
	Physiological defects affecting the skin	5	-		1-6	1-2 – Sunburn. 3 – Stains caused by low storage temperatures. 4 – Mackstea. 5-6 – Rind discoloration caused by a virus that does not affect the flesh.
	Presence of foreign matters	6	1-2		3-6	1 – Slight trace of soil at the point where the fruit touched the ground while growing, - limit allowed. 2 – Exudation following section of the peduncle during harvest. 3-5 – Attached soil - not allowed. 6 – Foreign matters – not allowed.
	Lack of freshness	7	-		1-5	1-3 – Senescence – Browning of the rind and decay of flesh originating at the peduncle base. 4 – Senescence, ageing of fruit. 5 – Brown colour and cellular collapse due to the onset of senescence.
	Pest damage	8	-		1-4	1 – Slug, snail or rodent damage. 2 – Insect damage. 3 – Damage by soil insects (wireworm) on the surface in contact with the soil. 4 – Cornborer (larvae) damage.
	Measurement of maturity	9	n/a			1 – Automated measurement of the sugar content. 2 – Scar caused by automatic measurement. 3 – Screen showing the measured °Brix degree: 12.4. 4 – Manual measurement by refractometer: removal of a cylinder of flesh at the equatorial axis. 5 – Measurement of the °Brix degree from the juice extracted from the cylinder of flesh. N.B: An alternative method for measuring the ° Brix value is described in the OECD brochure "Guidelines on Objective Tests".
	Defects of maturity	10	-		1-4	1-3 – Over-ripeness (soft flesh). 4 – Water core, a physiological disease, detectable by touch (soft flesh).

© OECD 2014

Illustrations - Classification **MELONS**

		Illustration No	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Classification	Defect in shape – Round fruit	11	1	2-4	5	1 – Typical shape of the variety Charentais. 2-3 – Defect in shape. 4 – Defect in shape, limit allowed in Class II. 5 – " Siamese " fruits (fasciation).
	Defect in shape – Elliptic fruit	12	1-2	-	-	1-2 – Slight defects in shape allowed in Class I.
	Colour defects I	13	1-2		-	1-2 – Pale colouring of the rind at the point where the fruit touched the ground while growing is not regarded as a defect.
	Colour defects II	14	1	2-4	-	1 – Slight defect in colouring, limit allowed in Class I. 2-4 – Slight defect in colouring, limit allowed in Class II.
	Skin defects	15	1-3	4-5	6-7	1 – Superficial traces of damage by insects or wireworm (soil insects). 2, 5 – Injuries to the fruit when "young", now healed – non-progressive. 3, 4, 6, 7 – Corkiness following damage to the skin of the fruit when young – non-progressive.
	Bruises that do not affect the flesh	16	-	1-2	-	Bruises are not allowed in Class I. 1 – Bruising (rubbing during transport, blemishes due to an impact, etc.) that does not affect the flesh. 2 – Bruising that does not affect the flesh, - limit allowed in Class II.
	Slight cracks and deep scratches around the peduncle	17	1	2	3-4	1 – Healed crack less than 2 cm. 2 – Limit allowed in Class II. 3 – Deep scratch longer than 2 cm. 4 – Deep scratch allows mould to penetrate the fruit, leading to rotting.
	Slight cracks and deep scratches	18	-	1	2	1 – Deep, dry scratch that does not damage the flesh. 2 – Growth cracks, not dry, allowing mould penetration.
Sizing	Sizing	19	1-2		3	1-2 – Uniform sizes. 3 – Non-uniform size of package content.
Presentation	Packaging	20	1-4		-	1,4 – Uniform commercial type, size, maturity and colouring. 2 – Stickers are allowed on the fruits. 3 – 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.
Marking	Marking	21	n/a			

© OECD 2014

Illustrations - Catégories **MELONS**

		Illustration N	Catégorie I	Catégorie II	Non admis	Notes
Définition du Produit		-	n/a			Cf. Brochure OCDE 2006 " Les types commerciaux de melons "
Caractéristiques minimales	Entiers	1	1,2		3,4	1 – Pédoncule manquant cicatrisé - permis dans toutes les catégories. 2 – Petite cicatrice causée par la mesure automatique de l'indice réfractométrique n'est pas considérée comme un défaut. 3 – Éclatement du melon affectant la chair. 4 – Blessure affectant la chair.
	Mildiou et moisissures	2	-		1-5	1 – Moisissure sur fente de l'épiderme qui va évoluer. 2 – Pourriture sur fente non cicatrisée affectant la chair. 3 – Pourriture sur melon sénescent. 4-5 – Pourriture se développant sur crevasses non cicatrisées autour du pédoncule.
	Bactériose	3	-		1-2	1-2 – Bactériose, maladie affectant la chair.
	Défaut physiologique	4	-		1-2	1– Vue extérieure sans défaut et en coupe – cavité. 2 – Gros plan de la cavité.
	Défauts physiologiques affectant le peau	5	-		1-6	1-2 – Brûlure causée par le soleil. 3 – Taches provoquées par de basses températures de conservation. 4 – Mackstea. 5-6 – Décoloration de l'épiderme due à un virus qui n'affecte pas la chair.
	Présence de matière étrangère	6	1-2		3-6	1– Légère trace de terre à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement, - limite admise. 2 – Écoulement de sève après section du pédoncule lors de la cueillette. 3-5 – Terre adhérente – exclu. 6 – Matière étrangère : exclu.
	Manque de fraîcheur	7	-		1-5	1-3 – Sénescence – brunissement de l'épiderme et dégradation de la pulpe à partir de l'attache pédonculaire. 4 – Sénescence, vieillissement du fruit. 5 – Couleur brune et affaissement cellulaire dus à un début de sénescence.
	Attaques de parasites	8	-		1-4	1 – Attaque de limaces, escargots ou rongeurs. 2 – Attaque d'insectes. 3 – Attaques d'Insectes du sol (taupins) sur la face au contact du sol. 4 – Attaque de la pyrale du maïs (larve).
	Mesure de la maturité	9	n/a			1 – Mesure automatique du taux de sucre. 2 – Cicatrice causée par la mesure automatique – autorisée. 3 – Écran présentant le degré Brix mesuré : 12,4. 4 – Mesure manuelle au réfractomètre : prélèvement d'un cylindre de chair au niveau de l'axe équatorial. 5 – Mesure du degré Brix du jus extrait du cylindre de chaire. N.B : Une méthode alternative de mesure du d° Brix est décrite dans la brochure OCDE « Lignes directrices pour la réalisation des tests objectifs ».
	Défauts de maturité	10	-		1-4	1-3 – Sur maturité (chair molle). 4 – Vitrescence, maladie physiologique, détectable au toucher (chair molle).

© OCDE 2014

Illustrations - Catégories **MELONS**

		Illustration N	Catégorie I	Catégorie II	Non admis	Notes
	Défauts de forme – Fruit rond	11	1	2-4	5	1 – Forme typique de la variété « Charentais ». 2-3 – Défauts de forme. 4 – Défaut de forme, limite admise en Cat. II. 5 – Fruits « Siamois » (fasciation).
	Défauts de forme – Fruit elliptique	12	1-2	-	-	1-2 – Légers défauts de forme admis en Cat. I.
	Défauts de coloration I	13	1-2		-	1-2 – 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.
	Défauts de coloration II	14	1	2-4	-	1 – Léger défaut de coloration, limite admise en Cat. I. 2-4 – Défaut de coloration, limite admise en Cat. II.
	Défauts d'épiderme	15	1-3	4-5	6-7	1 – Traces superficielles d'attaques d'insectes ou taupins (insectes du sol). 2, 5 – Blessures au stade « jeune fruit » qui ont cicatrisé – Non évolutives. 3, 4, 6, 7 – Formations liégeuses suite à des agressions de l'épiderme au stade jeunes fruits - Non évolutives.
	Meurtrissures n'affectant pas la chair	16	-	1-2	-	Les meurtrissures ne sont pas tolérées en Cat. I. 1 – Meurtrissure (frottement lors du transport, mâchure due à un choc.) n'affectant pas la chair. 2 – Meurtrissure n'affectant pas la chair, limite autorisée en Cat. II.
	Légères craquelures, fentes pédonculaires	17	1	2	3,4	1 – Craquelure cicatrisée inférieur à 2 cm. 2 – Limite Cat. II. 3 – Fente d'une longueur supérieure à 2 cm. 4 – Fente qui permet la pénétration de moisissures dans le fruit et le développement de pourriture.
	Légères craquelures, fentes	18	-	1	2	1 – Fente sèche qui ne porte pas atteinte à la chair. 2 – Fentes de croissance non sèches qui permettent la pénétration des moisissures.
Calibrage	Calibrage	19	1-2		3	1-2 – Calibre homogènes. 3 – Calibre hétérogène dans le même colis.
Présentation	Conditionnement	20	1-4		-	1,4 – Type commercial, qualité, calibre, maturité, coloration homogènes. 2 – Autocollants admis sur les fruits. 3 – Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer d'altérations aux produits.
Marquage	Marquage	21	n/a			

© OCDE 2014

NORMALISATION INTERNATIONALE
DES FRUITS ET LÉGUMES
INTERNATIONAL STANDARDISATION OF
FRUIT AND VEGETABLES

Les types commerciaux de melons

Commercial types of melons

© OECD 2014

Avant-propos

Le présent document a pour objectif de présenter les lignes directrices pour la détermination des principaux types commerciaux de melons présents sur les marchés des pays participant au Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes. Chaque type commercial de melon est présenté sous la forme d'une fiche descriptive.

L'espèce melon, Cucumis melo L., est particulièrement variée, tant au niveau du calibre et de la forme du fruit que de la couleur externe ou interne. Les critères d'observation qui ont été retenus pour décrire les différents types de melon ont été construits à partir des descripteurs mis en place par les organismes internationaux UPOV (Union internationale pour la Protection des Obtentions Végétales) et IPGRI (International Plant Genetic Ressources Institute) pour la distinction des variétés de melon. Ces critères ont été choisis en fonction de leur facilité d'observation et de leur caractère discriminant, de manière à fournir des éléments fiables pour la reconnaissance des types commerciaux de melon. Les chiffres et les informations présents dans ce document sont à considérer comme des valeurs générales et non comme des normes absolues. De même, les photographies présentées viennent illustrer le texte pour aider à la reconnaissance des types, mais elles ne doivent en aucun cas être considérées comme des représentations figées de la réalité. En effet, du fait de l'évolution des échanges commerciaux, de la création variétale et des habitudes alimentaires, certains types commerciaux peuvent émerger et d'autres disparaître. Ainsi, le présent document sera nécessairement amené à être révisé à la demande des représentants des pays participant au Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes.

Crédit Photographique: Centre Technique Interprofessionnel des Fruits & Légumes (Ctifl - Hortimage, France)

© OCDE 2014

Foreword

This document presents the guidelines for recognising the main commercial types of melons marketed in the countries participating in the OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables. Each type of melon is described in a fact sheet.

The species Cucumis melo L. is extremely diverse in size and shape, as well as in flesh and rind colour. The descriptive criteria presented are based on IPGRI (International Plant Genetic Ressources Institute) and UPOV (Union internationale pour la Protection des Obtentions Végétales - International Union For the Protection of new varieties of plant) descriptors for melon. Easily visible and discriminant, these criteria have been chosen to supply practical and reliable elements to distinguish the various commercial types of melon. All data (figures and other information) presented in this document are general and must not be considered as absolute standards. Likewise, photographs are presented to illustrate the text but are not to be considered as set pictures of reality, as some commercial types of melon may appear on the market and others disappear because of the evolution of trade, breeding innovations and eating habits. Thus, the present guidelines will require regular revision, initiated by the representatives of the countries participating in the OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables.

Photo credit: Centre Technique Interprofessionnel des Fruits & Légumes (Ctifl - Hortimage, France)

© OECD 2014

TABLE DES MATIÈRES

GLOSSAIRE 7

Forme du fruit : forme de la section longitudinale du fruit 8
Couleur dominante de l'écorce à maturité 9
Répartition de la couleur secondaire à la surface du fruit 10
Caractéristiques de la surface du fruit 10
Sillons 10
Broderies 11
Aspect plissé de la surface 11
Couleur dominante de la chair 12
Déhiscence du pédoncule 12
Tableau comparatif simplifié des critères distinctifs 13

LES TYPES COMMERCIAUX DE MELONS 15

Ananas 16
Baskavas 20
Branco 24
Brodé Américain 28
Brodé Italien jaune 32
Brodé Italien vert 36
Canari 40
Charentais jaune 44
Charentais vert 48
Galia 52
Honeydew 56
Kirkagac 60
Ogen 64
Piel de Sapo 68
Rochet 72
Tendral 76

© OCDE 2014

TABLE OF CONTENTS

GLOSSARY 7

Fruit shape: shape of longitudinal section 8
Predominant fruit skin colour at maturity 9
Secondary skin colour pattern 10
Fruit surface characteristics 10
Sutures 10
Netting 11
Creasing of surface 11
Main colour of flesh 12
Dehiscence of the peduncle 12
Simplified table of criteria of distinction 14

COMMERCIAL TYPES OF MELONS 15

Ananas 16
Baskavas 20
Branco 24
Western shipper 28
Yellow Eastern Shipper 32
Green Eastern Shipper 36
Canari 40
Yellow Charentais 44
Green Charentais 48
Galia 52
Honeydew 56
Kirkagac 60
Ogen 64
Piel de Sapo 68
Rochet 72
Tendral 76

© OECD 2014

Glossaire

Ce glossaire définit les termes techniques utilisés pour décrire les différents types commerciaux de melon. Des photographies illustrant certaines caractéristiques du fruit sont également données à titre d'exemple.

Glossary

This glossary gives a definition of the technical terms used to describe the various commercial types of melon. Certain characteristics of the fruit are illustrated by photographs.

© OECD 2014

Forme du fruit : forme de la section longitudinale du fruit
Fruit shape: shape of longitudinal section

Longueur : distance entre le point d'insertion du pédoncule et l'attache pistillaire
Diamètre : largeur à l'endroit le plus large
Length: length from peduncle to blossom end of the fruit
Diameter: width at the broadest point

Rond
Round





Ovoïde
Oval





Elliptique
Elliptic





© OCDE 2014

Couleur dominante de l'écorce à maturité :
Predominant fruit skin colour at maturity:

Il s'agit de la couleur couvrant le plus de surface lorsque le fruit est mûr. Une couleur secondaire peut être présente et dans ce cas, sa répartition sera précisée.
This is the colour that covers the largest surface area of the ripe fruit. A secondary colour may be present and in that case, its distribution will be indicated.

Blanc
White



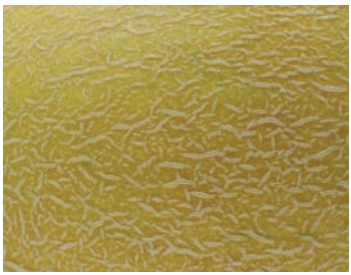
Jaune orangé
Orange yellow



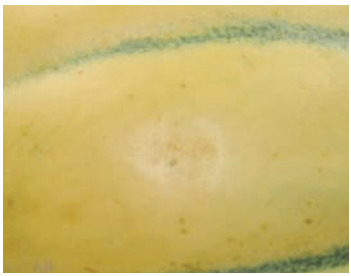
Jaune crème
Creamy yellow



Ocre
Ochre



Jaune
Yellow



Vert
Green



Jaune vif
Bright yellow



Vert foncé
Dark green



© OECD 2014

Répartition de la couleur secondaire à la surface du fruit : Secondary skin colour pattern:

En points
In dots or specks



En taches
In patches or spots



Caractéristiques de la surface du fruit : Fruit surface characteristics:

Sillons : dépressions de la surface du fruit partant de l'insertion du pédoncule et allant jusqu'à la cicatrice de l'attache pistillaire. La présence de sillons donne au fruit un aspect plus ou moins côtelé. Les sillons sont souvent d'une couleur différente du reste du fruit, ce qui donne un aspect tranché au fruit.

Sutures: vein tracks that run from peduncle to blossom scar. They make the fruit look more or less ribbed. Sutures are often different from the predominant rind colour, giving the fruit a segmented appearance.





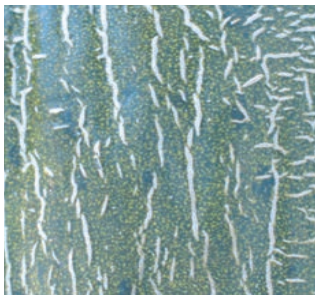


© OCDE 2014

Broderies : ornementations liégeuses de l'épiderme. L'épaisseur, la densité, et la répartition des broderies sont variables.
Netting: corky web on the rind. Thickness, density and distribution of cork layers are variable.



Broderies denses et épaisses
Thick dense netting



Broderies fines et lâches
Fine, sparse netting



Absence de broderies
Not netted

Aspect plissé de la surface : les plis correspondent à des dépressions irrégulières de l'épiderme du fruit.
Creasing of surface: the creases follow irregular wrinkles in the fruit surface.

Fruit non plissé
Non-wrinkled fruit





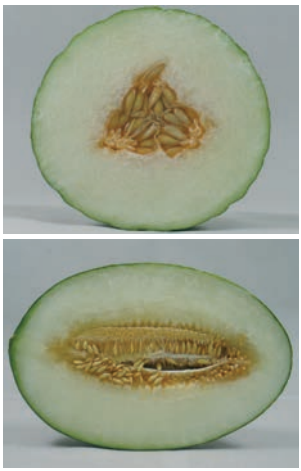
Fruit plissé
Wrinkled fruit





© OECD 2014

Couleur dominante de la chair :
Main colour of flesh:



Blanche
White



Orange
Orange



Verte
Green

Déhiscence du pédoncule :
Dehiscence of the peduncle:

Le pédoncule est dit déhiscent lorsqu'il se détache du fruit à maturité (phénomène d'abscission) : une craquelure est alors visible à la base du pédoncule qui laisse une cicatrice nette une fois enlevé.
The peduncle is called dehiscent if it separates from the fruit at maturity (abscission), leaving a slight crack at the peduncle base. The peduncle scar is clearly visible.



Pédoncule non déhiscent
Non deshiscent peduncle



Pédoncule déhiscent
Dehiscent peduncle



Cicatrice pédonculaire
Peduncle scar

© OCDE 2014

TABLEAU COMPARATIF SIMPLIFIE DES CRITERES DISTINCTIFS

Type	Forme du fruit	Couleur de l'écorce à maturité		Couleur de la chair	Caractéristiques de l'écorce			Pédoncule déhiscent
		Couleur dominante	Couleur secondaire		Broderies	Aspect plissé	Sillons	
ANANAS	Allongé	Ocre	aucune (parfois "étoile pistillaire")	Blanche	OUI	NON	NON	OUI
BASKAVAS	Rond	Jaune vif	aucune (parfois bandes vertes dans les plis)	Blanche verdâtre	NON	OUI	NON	NON
BRANCO	Allongé	Blanc	aucune	Blanche verdâtre	NON	Variable	NON	NON
BRODE AMERICAIN	Rond	Couleur de la broderie	aucune	Orange	OUI	NON	NON	OUI
BRODE ITALIEN JAUNE	Allongé	Jaune crème	aucune	Orange	OUI	NON	OUI	OUI
BRODE ITALIEN VERT	Allongé	Vert	aucune	Orange	OUI	NON	OUI	Variable
CANARI	Allongé	Jaune vif	aucune (parfois "étoile pistillaire")	Blanche verdâtre	NON	Variable	NON	NON
CHARENTAIS JAUNE	Rond	Jaune crème	aucune	Orange	Variable	NON	OUI	OUI
CHARENTAIS VERT	Rond	Vert	aucune	Orange	Variable	NON	OUI	Variable
GALIA	Rond	Jaune (plages vertes)	aucune (parfois "étoile pistillaire")	Vert	OUI	NON	NON	OUI
HONEY DEW	Rond	Blanc	fines ponctuations vert clair	Vert (parfois orange)	NON	NON	NON	Variable
KIRKAGAC	Allongé à Rond (souvent pyriforme)	Jaune vif à jaune orangé	taches vert très foncé	Blanche verdâtre	NON	OUI	NON	NON
OGEN	Rond	Jaune orangé	petits points oranges	Vert	NON	NON	OUI	OUI
PIEL DE SAPO	Allongé	Vert	Taches vert très foncé et fines ponctuations jaunes	Blanche verdâtre	Variable	OUI	NON	NON
ROCHET	Allongé	Vert	fines ponctuations jaunes	Blanche verdâtre	Variable	OUI	NON	NON
TENDRAL	Allongé	Vert très foncé	aucune	Blanche verdâtre	Variable	OUI	NON	NON

SIMPLIFIED TABLE OF CRITERIA OF DISTINCTION

Type	Fruit shape	Skin colour at maturity		Flesh colour	Slin characteristics			dehiscent peduncle
		Predominant fruit skin colour	Secondary colour		Netting	Skin texture	Sutures	
ANANAS	Long	ochre	no one (may be faint green vain tracks)	White	YES	NO	NO	YES
BASKAVAS	Round	Bright yellow	no one (may be fine green stripes in the creases)	Greeny white	NO	YES	NO	NO
BRANCO	Long	White	no one	Greeny white	NO	Variable	NO	NO
WESTERN SHIPPER	Round	netting colour	no one	Orange	YES	NO	NO	YES
YELLOW EASTERN SHIPPER	Long	Creamy-yellow	no one	Orange	YES	NO	YES	YES
GREEN EASTERN SHIPPER	Long	Green	no one	Orange	OUI	NO	YES	Variable
CANARI	Long	Bright yellow	no one (may be faint green vain tracks)	Greeny white	NO	Variable	NO	NO
YELLOW CHARENTAIS	Round	Creamy-yellow	no one	Orange	Variable	NO	YES	YES
GREEN CHARENTAIS	Round	Green	no one	Orange	Variable	NO	YES	Variable
GALIA	Round	Yellow (Green patches)	no one (may be faint green vain tracks)	Green	YES	NO	NO	YES
HONEY DEW	Round	White	very tiny light green specks	Green (rarely orange)	NO	NO	NO	Variable
KIRKAGAC	Long to Round (often pear-shaped)	Bright yellow to orange-yellow	very dark green spots	Greeny white	NO	YES	NO	NO
OGEN	Round	Yelloworangé	orange specks	Green	NO	NO	YES	YES
PIEL DE SAPO	Long	Green	very dark green spots and yellow specks	Greeny white	Variable	YES	NO	NO
ROCHET	Long	Green	yellow specks	Greeny white	Variable	YES	NO	NO
TENDRAL	Long	Very dark Green	no one	Greeny white	Variable	YES	NO	NO

© OCDE 2014

Les types commerciaux de melons

Commercial types of melons

ANANAS / ANANAS

Forme du fruit :
Le fruit est ovoïde (Rapport hauteur/diamètre généralement compris entre 1,2 et 1,5 environ). Le fruit pèse en général de 1,5kg à 3kg.
Fruit shape:
Oval (ratio height/diameter generally between 1.2 and 1.5). Fruit reaches an average weight of 1.5 – 3 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est jaune à ocre.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature:
When ripe, the skin colour is mainly yellow to ochre.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire :
Pas de couleur secondaire, des ébauches de fines bandes vertes peuvent être présentes au niveau de l'attache pistillaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour, but faint green vein tracks may be present at the blossom end.





Couleur de la chair :
La chair est blanche à légèrement orangée vers la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is white to slightly orange towards the seed cavity.

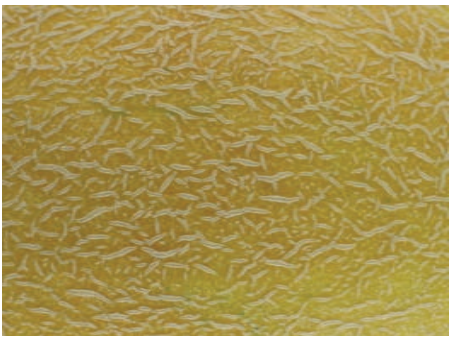


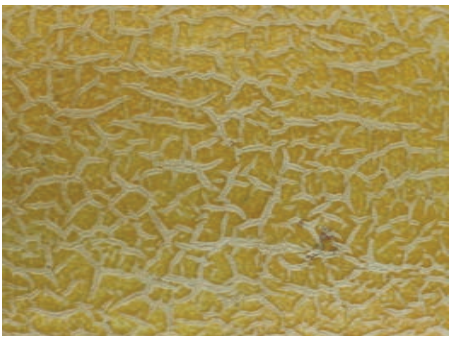


© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont toujours présentes et laissent toujours voir la couleur de l'écorce.
Netting:
Netting is always present allowing the background skin colour to show through.



Aspect plissé :
Le fruit est non plissé et non côtelé.
Skin texture:
The skin is neither wrinkled nor ribbed.




© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont absents.
Sutures:
Not sutured.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est déhiscent (présence d'une craquelure) et généralement absent.
Other distinctive criteria:
The peduncle is dehiscent (a slight crack is present) and generally absent.





Commentaires :
Les fruits dégagent une odeur caractéristique à maturité.
Il existe un risque de confusion avec la variété appelée "Ananas d'Amérique". Il n'y a cependant aucune ressemblance entre cette variété et le type "Ananas". Par ailleurs, la variété "Ananas d'Amérique" ne donne pas lieu a des échanges commerciaux (variété inscrite au Registre Annexe des variétés pour Jardiniers Amateurs).
Comments:
The fruits give off a characteristic odour when ripe.
Confusion may arise between this melon and the variety named "Ananas d'Amérique". There are no similarities between the two and "Ananas d'Amérique" is only available to amateur growers (registered in the Register for Amateur gardeners varieties).

© OECD 2014

BASKAVAS / BASKAVAS

Forme du fruit :
Le fruit est généralement rond (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 0,9 et 1,1 environ). Le fruit pèse entre 3kg et 5kg environ.
Fruit shape:
Round (ratio height/diameter generally between 0.9 and 1.1). Fruit reaches an average weight of 3 – 5 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est jaune vif.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature:
When ripe, the skin colour is mainly bright yellow.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire:
De fines bandes vert clair peuvent être présentes dans les plis.
Secondary colour pattern:
Fine light green stripes may be present in the creases.





Couleur de la chair :
La chair est blanche verdâtre et peut être très légèrement orangée vers la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greeny-white and may be slightly orange towards the seed cavity.



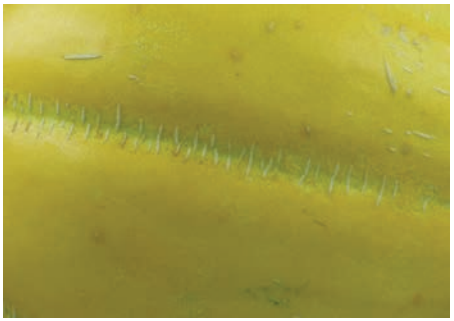


© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont généralement absentes mais de légères broderies peuvent se trouver dans le creux des plis.
Netting:
Netting is generally absent but the skin can be slightly netted in the creases.






Aspect plissé :
Le fruit est plissé à très plissé.
Skin texture:
The skin may be wrinkled to very wrinkled.




© OCDE 2014

Sillons :
Des ébauches des sillons peuvent être présentes au niveau de l'attache pistillaire.
Sutures:
Faint vein tracks may be present at the blossom end.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule n'est pas déhiscent et reste généralement présent sur le fruit.
Other distinctive criteria:
The peduncle is not dehiscent and generally present on the fruit.





Commentaires :
Certaines variétés présentent une couleur secondaire verte répartie en taches, ainsi qu'une attache pédonculaire très proéminente.
Comments:
Some varieties may have a green spotted secondary colour, with a very prominent peduncle base.

© OECD 2014

BRANCO / BRANCO

Forme du fruit :
Le fruit est ovoïde à elliptique (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 1,1 et 1,9 environ). Le fruit pèse entre 1,5kg et 5kg environ.
Fruit shape:
Oval to elliptic (ratio height/diameter generally between 1.1 and 1.9). Fruit reaches an average weight of 1.5 – 5 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est blanchâtre.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature:
When ripe, the skin colour is mainly white.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire :
Pas de couleur secondaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour.





Couleur de la chair :
La chair est blanche verdâtre à légèrement orangée autour de la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greeny white to slightly orange towards the seed cavity.





© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont généralement absentes mais de légères broderies linéaires peuvent se trouver dans le creux des plis.
Netting:
Netting is generally absent but the skin can be slightly netted in the creases.






Aspect plissé :
Le fruit est non plissé à très plissé, et non côtelé.
Skin texture:
The skin may be non-wrinkled to very wrinkled but not ribbed.




© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont toujours absents.
Sutures :
Never sutured.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule n'est pas déhiscent et reste généralement présent sur le fruit.
Other distinctive criteria:
The peduncle is not dehiscent and generally present on the fruit.



Commentaires :
Autres appellations: melon blanc, blanco.
Ne pas confondre avec le type HONEYDEW, plus rond et non plissé.
Comments:
Other names : white melon, blanco.
Do not confuse with HONEYDEW type, which is rounder and non-wrinkled.

© OECD 2014

BRODE AMERICAIN
WESTERN SHIPPER

Forme du fruit :
Le fruit est rond (Rapport hauteur/diamètre généralement compris entre 0,9 et 1,1 environ). Le fruit pèse en général de 0,8kg à 2kg.
Fruit shape:
Round (ratio height/diameter generally between 0.9 and 1.1). Fruit reaches an average weight of 0.8 – 2kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur de l'écorce est jaune à jaune orangée, mais elle n'est presque pas visible, les broderies ayant recouvert la totalité du fruit.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature:
When ripe, the skin colour is yellow to orange-yellow, but it is hardly visible because of the presence of a very dense netting.





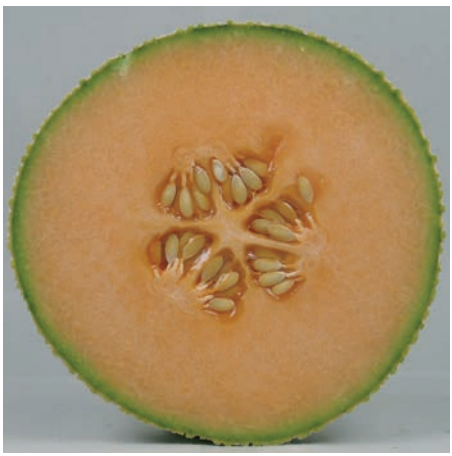
© OCDE 2014

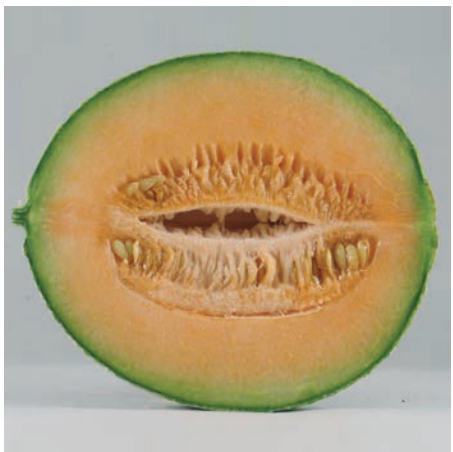
Répartition de la couleur secondaire:
Pas de couleur secondaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour





Couleur de la chair :
La chair est orange.
Flesh colour:
The flesh is orange.





© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont toujours présentes et très denses. L'abondance et la densité des broderies sont telles que l'on ne distingue souvent plus la couleur de l'écorce.
Netting:
Always very strongly netted. The high density of the netting often prevents the background skin from showing through.






Aspect plissé :
Le fruit est non plissé et non côtelé.
Skin texture:
The skin is neither wrinkled nor ribbed.




© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont toujours totalement absents.
Sutures:
Never sutured.

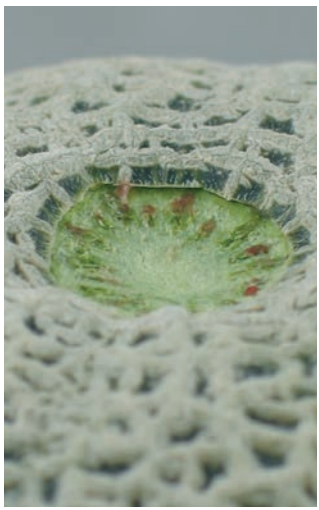




Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est déhiscent et toujours absent à maturité (présence d'une cicatrice pédonculaire très nette).
Other distinctive criteria:
The peduncle is dehiscent and always absent when ripe (the peduncle scar is clearly visible).







Commentaires :
Les fruits dégagent une odeur caractéristique à maturité.
Autres appellations : Western shipper, Melon Cantaloupe, Rockmelon.
Comments:
The fruits give off a characteristic odour when ripe.
Other names: Rockmelon, Cantaloupe Melon.

© OECD 2014

BRODE ITALIEN JAUNE
YELLOW EASTERN SHIPPER

Forme du fruit :
Le fruit est ovoïde à elliptique (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 1,2 et 1,6 environ). Le fruit pèse en général entre 1kg et 2,5kg environ.
Fruit shape:
Oval to elliptic (ratio height/diameter generally between 1.2 and 1.6). Fruit reaches an average weight of 1 – 2.5 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est jaune crème.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature :
When ripe, the skin colour is mainly creamy-yellow.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire :
Pas de couleur secondaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour.





Couleur de la chair :
La chair est orange.
Flesh colour:
The flesh is orange.

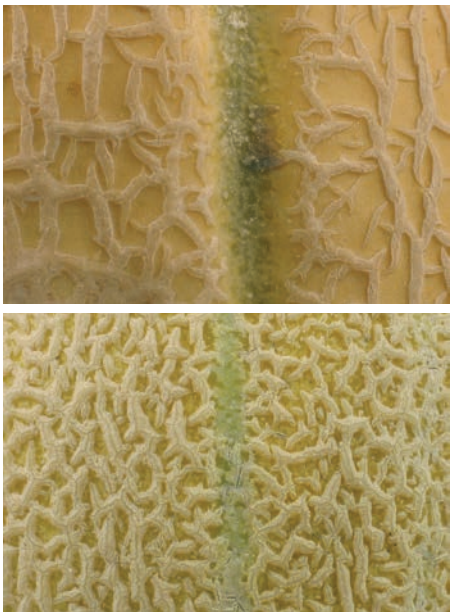
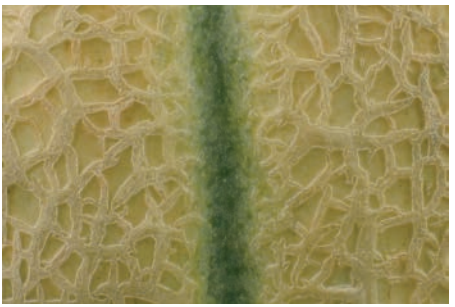


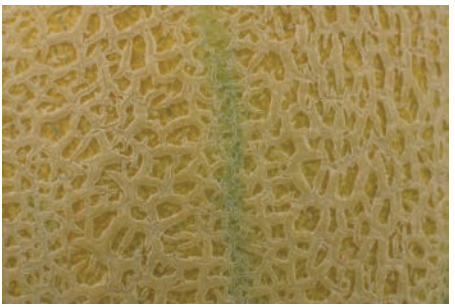


© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont toujours présentes et denses, mais elles laissent toujours voir la couleur de l'épiderme.
Netting:
Always heavily netted but with the background skin colour showing through.



Aspect plissé :
Le fruit est non plissé. La présence de sillons se traduit par une dépression qui donne au fruit un aspect côtelé.
Skin texture:
The skin is not wrinkled. The fruit is sutured which gives the impression of being ribbed.




© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont toujours présents. Des bandes vertes peuvent être présentes dans les sillons
Sutures :
Always sutured. Green stripes may be present in the sutures





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est déhiscent (présence d'une craquelure) et généralement présent sur le fruit.
Other distinctive criteria:
The peduncle is dehiscent (a slight crack is visible) and generally present on the fruit.





Commentaires :
Les fruits dégagent une odeur caractéristique à maturité. L'écorce des melons appartenant au type "BRODE ITALIEN JAUNE" a une couleur qui vire plus ou moins rapidement au jaune lors de la maturation des fruits.
Autres appellations : Eastern Shipper, Supermarket.
Comments:
The fruits give off a characteristic odour when ripe. Skin colour of "YELLOW EASTERN SHIPPER" melon becomes yellow more or less rapidly during fruit ripening.
Other names: Supermarket.

© OECD 2014

BRODE ITALIEN VERT
GREEN EASTERN SHIPPER

Forme du fruit :
Le fruit est ovoïde à elliptique (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 1,2 et 1,6 environ).
Le fruit pèse en général entre 1kg et 2,5kg environ.
Fruit shape:
Oval to elliptic (ratio height/diameter generally between 1.2 and 1.6). Fruit reaches an average weight of 1 – 2.5 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est verte.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature :
When ripe, the skin colour is mainly green.





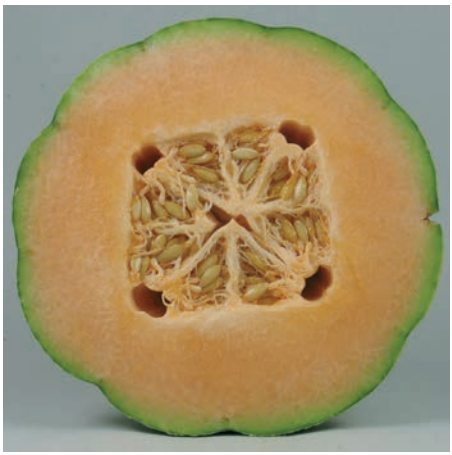
© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire:
Pas de couleur secondaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour.





Couleur de la chair :
La chair est orange.
Flesh colour:
The flesh is orange.

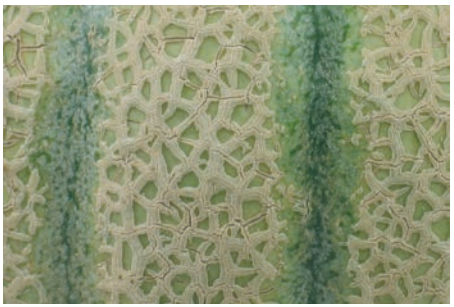
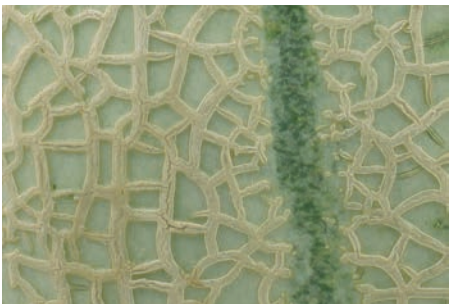


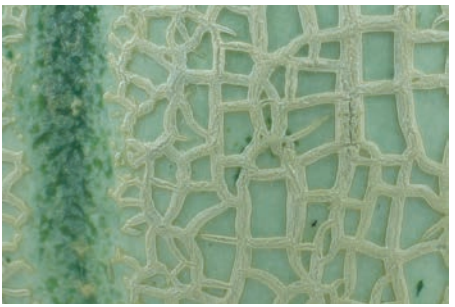


© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont toujours présentes et denses. Elles laissent toujours voir la couleur de l'épiderme.
Netting:
Always heavily netted but with the background skin colour showing through.



Aspect plissé :
Le fruit est non plissé. La présence de sillons se traduit par une dépression qui donne au fruit un aspect côtelé.
Skin texture:
The skin is not wrinkled. The fruit is sutured which gives it a ribbed appearance.




© OCDE 2014

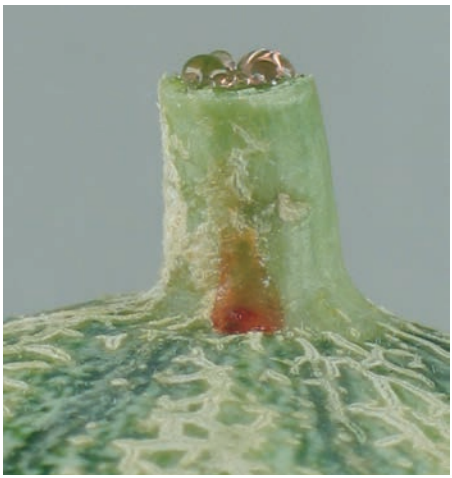
Sillons :
Les sillons sont toujours présents. Des bandes vert sombre peuvent être présentes dans les sillons.
Sutures :
Always sutured. Dark green stripes may be present in the sutures.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est non déhiscent à déhiscent (présence d'une craquelure) et généralement présent sur le fruit.
Other distinctive criteria:
The peduncle may or may not be dehiscent (a slight crack may be visible) and generally present on the fruit.





Commentaires :
L'écorce des melons appartenant au type "BRODE ITALIEN VERT" a une couleur qui ne jaunit pas et reste verte lors de la maturation des fruits.
Comments:
The rind of "GREEN EASTERN SHIPPER" melon does not become yellow and remains green throughout the ripening process.

© OECD 2014

CANARI / CANARI

Forme du fruit :
Le fruit est ovoïde à elliptique (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 1,1 et 1,9 environ). Le fruit pèse entre 1,5kg et 3kg environ.
Fruit shape:
Oval to elliptic (ratio height/diameter generally between 1.1 and 1.9). Fruit reaches an average weight of 1.5 – 3 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est jaune vif à jaune orangé.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature :
When ripe, the skin colour is mainly bright yellow to orange-yellow.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire:
Pas de couleur secondaire, des ébauches de fines bandes sombres peuvent être présentes au niveau de l'attache pistillaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour, but faint vein tracks of a darker colour may be present at the blossom end.





Couleur de la chair :
La chair est blanche verdâtre à légèrement orangée autour de la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greeny white to slightly orange towards the seed cavity.



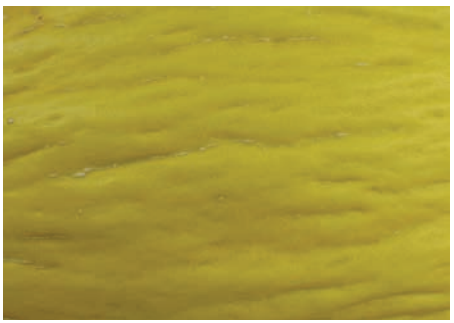


© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont généralement absentes mais de légères broderies linéaires peuvent se trouver dans le creux des plis.
Netting:
Netting is generally absent but the skin can be slightly netted in the creases.






Aspect plissé :
Le fruit est non plissé à très plissé, et non côtelé.
Skin texture:
The skin may be non-wrinkled to very wrinkled but not ribbed.



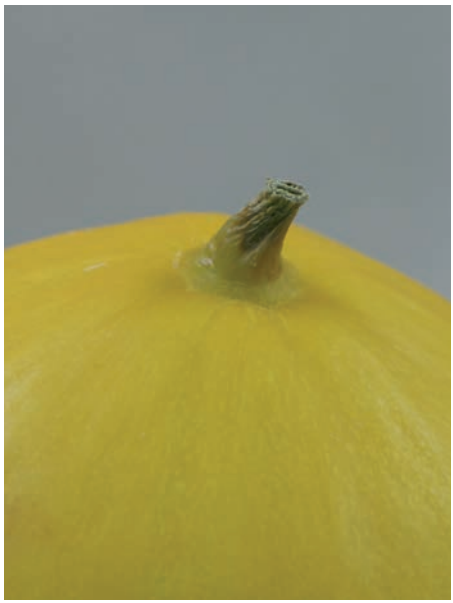

© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont absents.
Sutures :
Not sutured.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule n'est pas déhiscent et reste généralement présent sur le fruit.
Other distinctive criteria:
The peduncle is not dehiscent and generally present on the fruit.



Commentaires :
Autres appellations : Melon Jaune; Amarillo; Tendral Amarillo.
Comments:
Other names : Yellow melon; Amarillo; Tendral Amarillo.

© OECD 2014

CHARENTAIS JAUNE
YELLOW CHARENTAIS

Forme du fruit :
Le fruit est rond (Rapport hauteur/diamètre généralement compris entre 0,9 et 1,1 environ). Le fruit pèse en général de 0,5 à 1,5kg.
Fruit shape:
Round (ratio height/diameter generally between 0.9 and 1.1). Fruit reaches an average weight of 0.5 – 1.5 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est jaune crème.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature :
When ripe, the skin colour is mainly creamy-yellow.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire:
Pas de couleur secondaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour.





Couleur de la chair :
La chair est orange.
Flesh colour:
The flesh is orange.



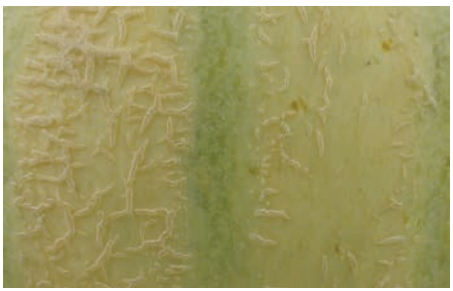
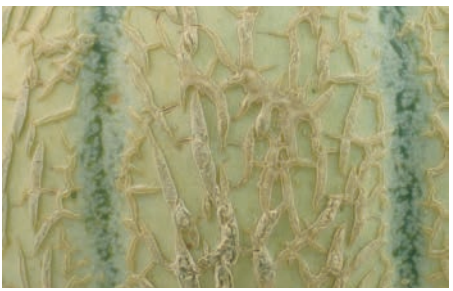


© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin caracteristics:

Broderies :
Les broderies sont absentes à présentes, avec une densité plus ou moins importante. Elles laissent toujours voir la couleur de l'écorce.
Netting:
Netting may or may not be present. When present, but with the background skin colour showing through. Its density is variable.



Aspect plissé :
Le fruit est non plissé. La présence de sillons se traduit par une dépression qui donne au fruit un aspect légèrement côtelé.
Skin texture:
The skin is not wrinkled. The fruit is sutured which gives the impression of being slightly ribbed.




© OCDE 2014

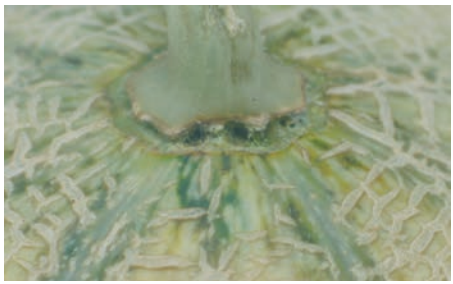
Sillons :
Les sillons sont toujours présents. Des bandes vertes sont généralement présentes dans les sillons.
Sutures :
Always sutured. Vein tracks is generally of a darker colour. Green stripes are generally present in the sutures.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est déhiscent (présence d'une craquelure) et généralement présent sur le fruit.
Other distinctive criteria:
The peduncle is dehiscent (a slight crack is visible) and generally present on the fruit.





Commentaires : Les fruits dégagent une odeur caractéristique à maturité. L'écorce des melons appartenant au type "CHARENTAIS JAUNE" a une couleur qui vire plus ou moins rapidement au jaune lors de la maturation des fruits. Les broderies fines et lâches sont aussi appelées "écritures" en France.
Ce type peut aussi être appelé "Cantaloup Charentais Jaune", à ne pas confondre avec les melons "Cantaloupe" qui correspondent au type "Brodé Américain".
Comments: The fruits give off a characteristic odour when ripe. Fine, sparse netting may be named "écritures" in France. Skin colour of "YELLOW CHARENTAIS" melon becomes yellow more or less rapidly during fruit ripening.
This type of melon is also named "Cantaloup Yellow Charentais". Do not confuse with "Cantaloupe Melon", which is the "Western Shipper" type.

© OECD 2014

CHARENTAIS VERT
GREEN CHARENTAIS

Forme du fruit :
Le fruit est rond (Rapport hauteur/diamètre généralement compris entre 0,9 et 1,1 environ). Le fruit pèse en général de 0,5 à 1,5kg.
Fruit shape:
Round (ratio height/diameter generally between 0.9 and 1.1). Fruit reaches an average weight of 0.5 – 1.5 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est verte.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature :
When ripe, the skin colour is mainly green.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire:
Pas de couleur secondaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour.





Couleur de la chair :
La chair est orange.
Flesh colour:
The flesh is orange.

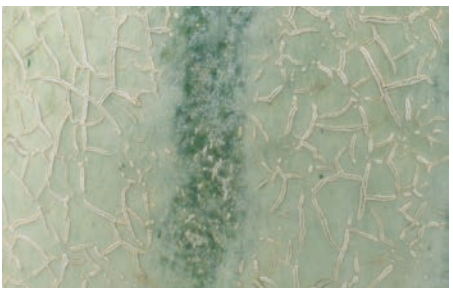


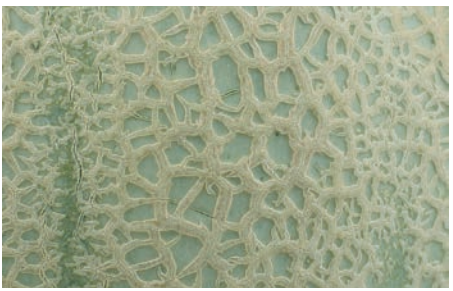


© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont absentes à présentes, avec une densité plus ou moins importante. Elles laissent toujours voir la couleur de l'écorce.
Netting:
Netting may or may not be present. When netting is present, the background skin colour shows through. Its density is variable.



Aspect plissé :
Le fruit est non plissé. La présence de sillons se traduit par une dépression qui donne au fruit un aspect légèrement côtelé.
Skin texture:
The skin is not wrinkled. The fruit is sutured, which gives it a slightly ribbed appearance.




© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont toujours présents. Des bandes vert foncé sont généralement présentes dans les sillons.
Sutures:
Always sutured. Dark green stripes are generally present in the sutures.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est déhiscent ou non déhiscent. Le pédoncule est généralement présent sur le fruit.
Other distinctive criteria:
The peduncle may or may not be dehiscent. The peduncle is generally present on the fruit.





Commentaires : L'écorce des melons appartenant au type "CHARENTAIS VERT" a une couleur qui ne jaunit pas et reste verte lors de la maturation des fruits. Les broderies fines et lâches sont aussi appelées "écritures" en France.
Ce type peut aussi être appelé "Cantaloup Charentais Vert", à ne pas confondre avec les melons "Cantaloupe" qui correspondent au type "Brodé Américain".
Comments: Skin colour of "GREEN CHARENTAIS" melon does not become yellow and remains green during fruit ripening. Fine, sparse netting may be named "écritures" in France.
This type of melon is also named "Cantaloup Charentais Vert". Do not confuse with "Cantaloupe Melon", which is the "Western Shipper" type.

© OECD 2014

GALIA / GALIA

Forme du fruit :
Le fruit est généralement rond (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 0,9 et 1,2 environ). Le fruit pèse entre 0,5kg et 2kg environ.
Fruit shape:
Round (ratio height/diameter generally between 0.9 and 1.2). Fruit reaches an average weight of 0.5 – 2 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est jaune avec parfois des plages vertes.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature:
When ripe, the skin colour is mainly yellow with a few green spots.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire:
Pas de couleur secondaire. Des ébauches de fines bandes sombres peuvent être présentes au niveau de l'attache pistillaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour. Faint vein tracks of a darker colour may be present at the blossom end.





Couleur de la chair :
La chair est verdâtre à blanche, avec un gradient de vert du plus foncé au plus clair en allant de l'extérieur du fruit vers la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greenish to white and becoming lighter towards the seed cavity.

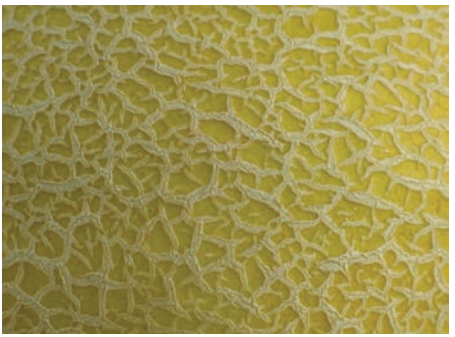
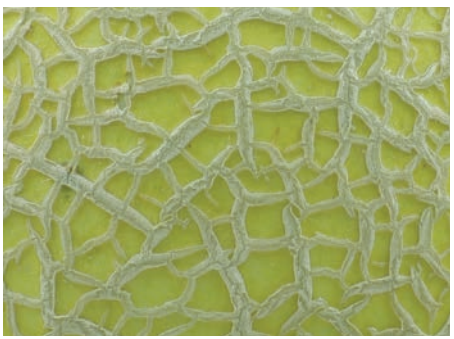




© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont toujours présentes et laissent toujours voir la couleur de l'écorce.
Netting:
Netting is always present but with the background skin colour showing through.


Aspect plissé :
Le fruit est non plissé et non côtelé.
Skin texture:
The skin is neither wrinkled nor ribbed.




© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont toujours absents.
Sutures:
Never sutured.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est déhiscent (présence d'une craquelure) . Il peut être présent ou absent du fruit.
Other distinctive criteria:
The peduncle is dehiscent (a slight crack is visible). It may or may not be present on the fruit.







Commentaires :
Les fruits dégagent une odeur caractéristique à maturité.
Il existe quelques rares variétés dont l'écorce ne jaunit pas à maturité.
Comments:
The fruits give off a characteristic odour when ripe.
The skin of some few varieties does not become yellow when ripe.

© OECD 2014

HONEYDEW / HONEYDEW

Forme du fruit :
Le fruit est rond (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 1,1 et 1,5 environ). Le fruit pèse en général entre 1,5 kg et 4 kg environ.
Fruit shape:
Round (ratio height/diameter generally between 1.1 and 1.5). Fruit reaches an average weight of 1.5 - 4 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est blanche.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature :
When ripe, the skin colour is mainly white.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire :
De très petits points vert clair sont répartis sur toute la surface du fruit.
Secondary colour pattern:
Very tiny light green specks are scattered all over the fruit surface.





Couleur de la chair :
La chair est verdâtre à blanche et le vert devient de plus en plus pâle en allant vers la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greenish to white, becoming lighter towards the seed cavity.



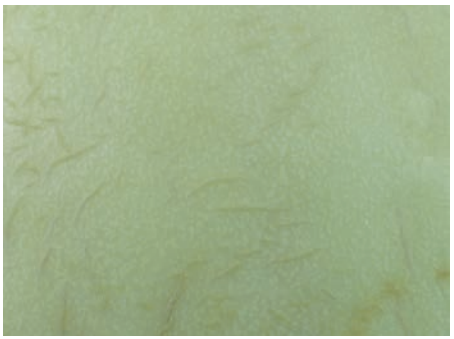


© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont généralement absentes.
Netting:
The fruit is generally not netted.






Aspect plissé :
Le fruit est non plissé et non côtelé.
Skin texture:
The skin is neither wrinkled nor ribbed.



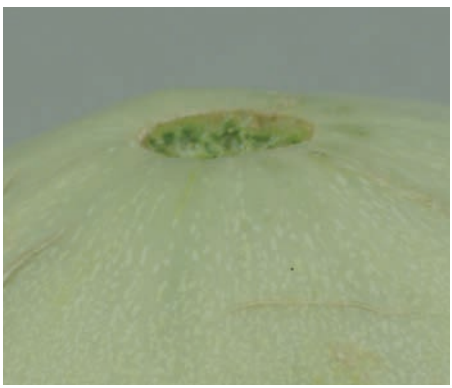

© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont absents.
Sutures:
Not sutured.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est déhiscent ou non déhiscent. Le pédoncule peut être présent ou absent.
Other distinctive criteria:
The peduncle may or may not be dehiscent. The peduncle may or may not be present.





Commentaires :
Il existe quelques variétés à chair orange. Les fruits de ces variétés à chair orange dégagent une odeur caractéristique à maturité.
Comments:
A few varieties have orange flesh. The fruits of those varieties with orange flesh give off a characteristic odour when ripe.



© OECD 2014

KIRKAGAC / KIRKAGAC

Forme du fruit :
Le fruit est rond à elliptique (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 1,1 et 1,9 environ), avec une tendance piriforme plus ou moins marquée. Le fruit pèse entre 2kg et 4,5kg environ.
Fruit shape:
Round to elliptic, may be pear-shaped (ratio height/diameter generally between 1.1 and 1.9). Fruit reaches an average weight of 2 – 4.5 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est jaune vif à jaune orangé.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature :
When ripe, the skin colour is mainly bright yellow to orange-yellow.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire:
Des taches vert très foncé sont réparties de façon aléatoire sur le fruit. L'abondance des taches vert très foncé peut entraîner la présence de lignes longitudinales, plus ou moins continues.
Secondary colour pattern:
Dark green spots are scattered randomly over the fruit. The high number of very dark green spots may give rise to longitudinal lines, more or less continuous.





Couleur de la chair :
La chair est blanche verdâtre et peut être très légèrement orangée vers la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greeny-white and may be slightly orange towards the seed cavity.

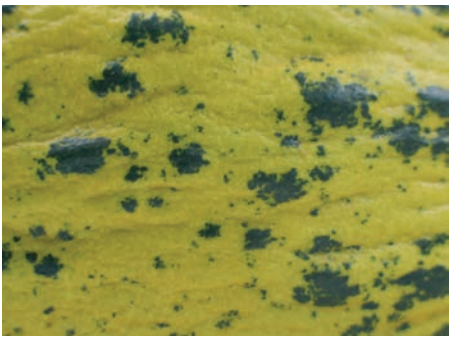
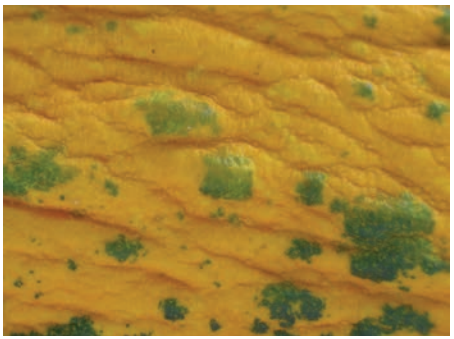




© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont absentes.
Netting:
The fruit is not netted.


Aspect plissé :
Le fruit est généralement très plissé et verruqueux mais non côtelé.
Skin texture:
The skin is generally very wrinkled and warty but not ribbed.



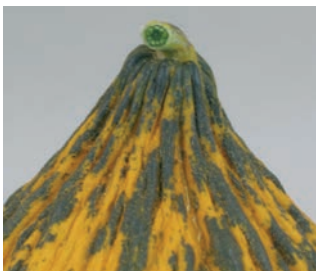

© OCDE 2014

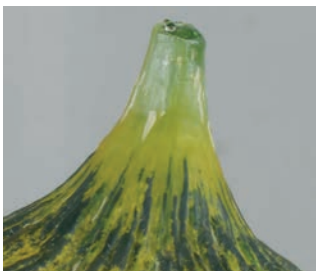
Sillons :
Les sillons sont absents.
Sutures:
Not sutured.

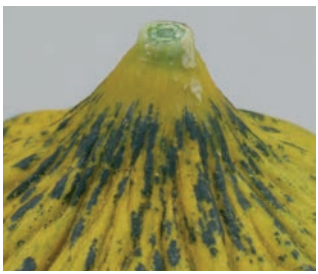




Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est non déhiscent et généralement présent sur le fruit. L'attache pédonculaire est très proéminente
Other distinctive criteria:
The peduncle is not dehiscent and generally present on the fruit. The peduncle base is very prominent.









Commentaires :
KIRKAGAC vient du mot turc kırkağaç. Des fruits verts immatures sont commercialisés en lots homogènes, en particulier en Allemagne et dans d'autres pays européens, bien qu'ils ne fassent pas partie du standard.
Autres appellations : KURKASH, HIDIR (de forme plus allongée que Kurkash et Kirkagac).
Comments:
KIRKAGAC comes from the Turkish name kırkağaç. Under-ripe green fruit are marketed in batches, particularly in Germany and some other European countries, although they are not part of the standard.
Others names: KURKASH, HIDIR (longer than Kurkash and Kirkagac).

© OECD 2014

OGEN / OGEN

Forme du fruit :
Le fruit est rond (Rapport hauteur/diamètre généralement compris entre 0,9 et 1,1 environ). Le fruit pèse en général de 0,5 à 2kg.
Fruit shape:
Round (ratio height/diameter generally between 0.9 and 1.1). Fruit reaches an average weight of 0.5 – 2 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est jaune orangée.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature:
When ripe, the skin colour is mainly orange-yellow.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire :
De petits points oranges sont plus ou moins présents.
Secondary colour pattern:
Orange specks are more or less present.





Couleur de la chair :
La chair est verdâtre à blanche, avec un gradient de vert du plus foncé au plus clair en allant de l'extérieur du fruit vers la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greenish to white and becoming lighter towards the seed cavity.

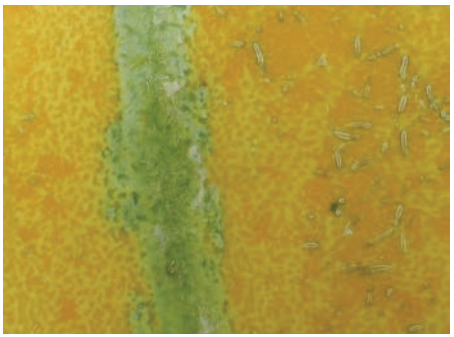
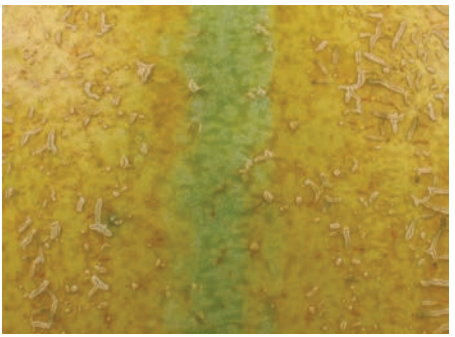
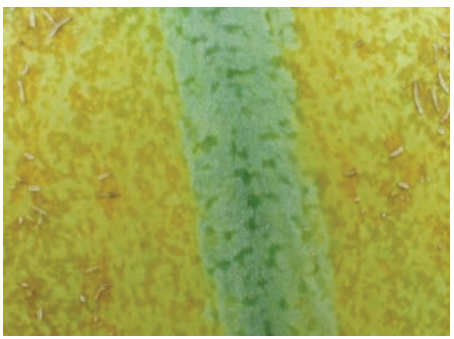
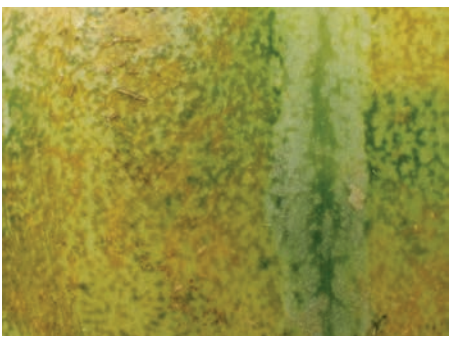




© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont généralement absentes.
Netting:
The fruit is generally not netted.

Aspect plissé :
Le fruit est non plissé.
Skin texture:
The skin is not wrinkled.



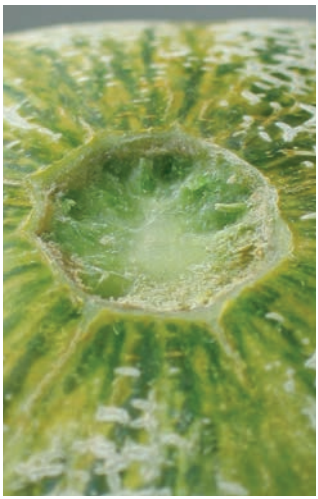

© OCDE 2014

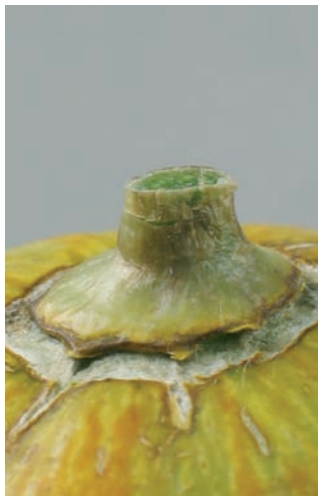
Sillons :
Les sillons sont toujours présents, mais avec une dépression plus ou moins prononcée qui peut donner au fruit un aspect légèrement côtelé. Des bandes vertes sont présentes de la base du pédoncule à l'attache pistillaire au niveau des sillons.
Sutures :
The fruit is always sutured, but with vein tracks more or less deep, which may give it a slightly ribbed appearance. Green stripes run from peduncle to blossom end in the sutures.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est déhiscent (présence d'une craquelure) et peut être présent ou absent.
Other distinctive criteria:
The peduncle is dehiscent (a slight crack is visible) and may be present or not.







Commentaires :
Les fruits dégagent une odeur caractéristique à maturité.
Comments:
The fruits give off a characteristic odour when ripe.

© OECD 2014

PIEL DE SAPO / PIEL DE SAPO

Forme du fruit :
Le fruit est ovoïde à elliptique (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 1,5 et 1,9 environ). Le fruit pèse généralement de 1,5kg à 4kg.
Fruit shape:
Oval or elliptic (ratio height/diameter generally between 1.5 and 1.9). Fruit reaches an average weight of 1.5 – 4 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est verte.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature:
When ripe, the skin colour is mainly green.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire:
De fines ponctuations jaunes et des taches vert très foncé sont réparties de façon aléatoire sur le fruit. L'abondance des taches vert très foncé peut entraîner la présence de lignes longitudinales, plus ou moins continues.
Secondary colour pattern:
Yellow specks and dark green spots are scattered randomly over the fruit The high number of very dark green spots may give rise to longitudinal lines, more or less continuous.





Couleur de la chair :
La chair est blanche verdâtre et peut être très légèrement orangée vers la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greeny-white and may be slightly orange towards the seed cavity.

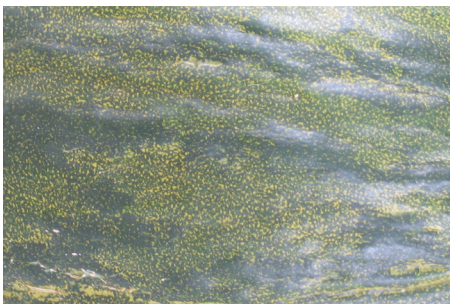




© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont absentes à présentes et lorsqu'elles sont présentes, elles laissent toujours voir la couleur de l'écorce.
Netting:
Netting may or may not be present. When netting is present, the background skin colour shows through.






Aspect plissé :
Le fruit est généralement plissé à très plissé et non côtelé.
Skin texture:
The skin is generally wrinkled or very wrinkled but not ribbed.




© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont absents.
Sutures:
Not sutured.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est non déhiscent et généralement présent sur le fruit. L'attache pédonculaire est plus ou moins proéminente.
Other distinctive criteria:
The peduncle is not dehiscent and generally present on the fruit. The peduncle base is more or less prominent.



© OECD 2014

ROCHET / ROCHET

Forme du fruit :
Le fruit est elliptique (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 1,5 et 1,9 environ). Le fruit pèse généralement de 1,5kg à 3kg.
Fruit shape :
Elliptic (ratio height/diameter generally between 1.5 and 1.9). Fruit reaches an average weight of 1.5 – 3kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est verte.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature :
When ripe, the skin colour is mainly green.





© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire:
De fines ponctuations jaunes sont réparties aléatoirement sur toute la surface du fruit.
Secondary colour pattern:
Yellow specks are scattered randomly over the fruit.





Couleur de la chair :
La chair est blanche verdâtre et peut être très légèrement orangée vers la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greeny-white and may be slightly orange towards the seed cavity.

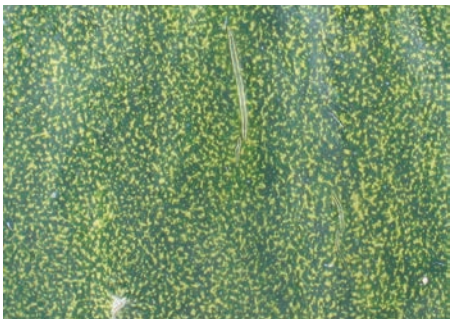
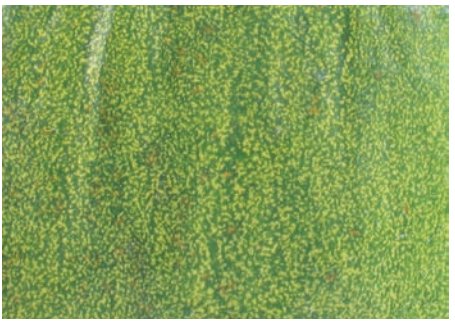


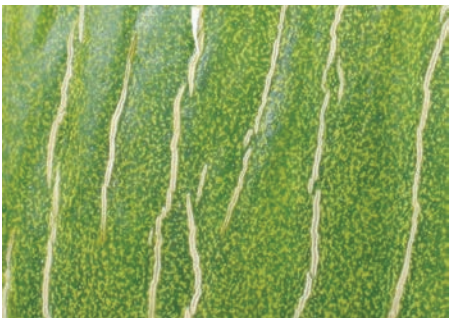


© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont généralement absentes mais de légères broderies linéaires peuvent se trouver dans le creux des plis.
Netting:
Netting is generally absent but the skin can be slightly netted in the creases.



Aspect plissé :
Le fruit est plissé mais non côtelé.
Skin texture:
The skin is wrinkled but not ribbed.




© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont absents.
Sutures :
Not sutured.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule n'est pas déhiscent et reste généralement présent sur le fruit. L'attache pédonculaire est plus ou moins proéminente.
Other distinctive criteria:
The peduncle is not dehiscent and generally present on the fruit. The peduncle base is more or less prominent.





© OECD 2014

TENDRAL / TENDRAL

Forme du fruit :
Le fruit est elliptique (Rapport Hauteur/Diamètre compris entre 1,3 et 2 environ). Le fruit pèse généralement de 1,5kg à 4kg.
Fruit shape:
Elliptic (ratio height/diameter generally between 1.3 and 2). Fruit reaches an average weight of 1.5 – 4 kg.





Couleur :
Couleur dominante de l'écorce à maturité :
A maturité, la couleur dominante de l'écorce est vert très foncé.
Colour:
Predominant fruit skin colour when mature:
When ripe, the skin colour is mainly very dark green.





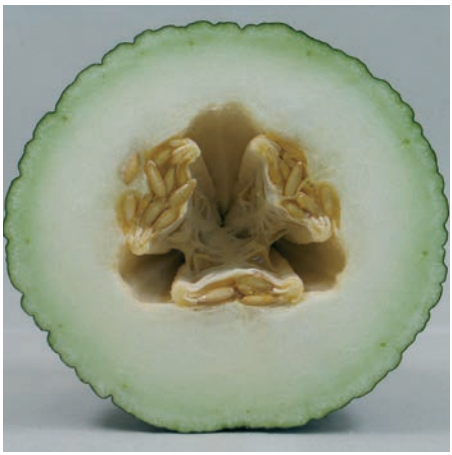
© OCDE 2014

Répartition de la couleur secondaire :
Pas de couleur secondaire.
Secondary colour pattern:
No secondary colour.





Couleur de la chair :
La chair est blanche verdâtre et peut être très légèrement orangée vers la cavité centrale.
Flesh colour:
The flesh is greeny white and may be slightly orange towards the seed cavity.





© OECD 2014

Caractéristiques de l'écorce :
Skin characteristics:

Broderies :
Les broderies sont généralement absentes mais de légères broderies linéaires peuvent se trouver dans le creux des plis.
Netting:
Netting is generally absent but the skin can be slightly netted in the creases.






Aspect plissé :
Le fruit est généralement plissé à très plissé et non côtelé.
Skin texture:
The skin is usually wrinkled to very wrinkled and not ribbed.




© OCDE 2014

Sillons :
Les sillons sont absents.
Sutures:
Not sutured.





Autres critères distinctifs :
Le pédoncule est non déhiscent et généralement présent sur le fruit. L'attache pédonculaire est plus ou moins proéminente.
Other distinctive criteria:
The peduncle is not dehiscent and generally present on the fruit. The peduncle base is more or less prominent.





Commentaires :
Autres appellations : Melon Vert Olive, melon Vert d'Espagne, YUVA (nom turc).
Comments:
Other names : Green Spanish Melon, YUVA (name in Turkey).

© OECD 2014

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 Avril 2014 / As of April 1, 2014.

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

Explanatory brochures of the standards			
Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*	*€28.00*	*US$39.00*	*£25.00*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 978-92 64 04117 2			
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*
Melons / Melons (2006)*			
(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92 64 02254 6	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

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 / Pastèques (2012)*			
(51 2012093P1) ISBN 978-926-41-78892	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Pomegranate / Grenade (2014)*			
(51 2014013P1) ISBN 978-92-64-20850-6	*€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 concernant:

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 2014 06 3P1) ISBN 978-92-64-21327-2

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: .....
Addresse : ……..... Signature
Ville : ……Pays :…....

ENGLISH

Table of Contents

Illustrations - Grades

Commercial Types of Melons

FRANÇAIS

Table des matières

Illustrations - Catégories

Les types Commerciaux de Melons

© OECD 2014

International Standards for Fruit and Vegetables

MELONS

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 melons 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 melons. The electronic version of this brochure is available on the OECD website.

Normes internationales pour les fruits et légumes

MELONS

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 melons. Cette nouvelle brochure illustre le texte des normes sur les melons. 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 melons. La version électronique de cette brochure est disponible sur le site de l'OCDE.

Consult this publication on line at ***http://dx.doi.org/10.1787/9789264213289-en-fr.***

This work is published on the OECD iLibrary, which gathers all OECD books, periodicals and statistical databases.Visit ***www.oecd-ilibrary.org*** for more information.

Veuillez consulter cet ouvrage en ligne : ***http://dx.doi.org/10.1787/9789264213289-en-fr.***

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*** pour plus d'informations.

OECD publishing
www.oecd.org/publishing

ISBN 978-92-64-21327-2
51 2014 06 3 P

9 789264 213272