RÈGLEMENT (CE) Nº 1615/2001 DE LA COMMISSION

du 7 août 2001

fixant la norme de commercialisation applicable aux melons et modifiant le règlement (CE) nº 1093/97

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 911/2001 de la Commission [2], et notamment son article 2, paragraphe 2, et son article 3, paragraphe 3,

considérant ce qui suit:

(1) Les melons figurent à l'annexe I du règlement (CE) nº 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées. Le règlement (CE) nº 1093/97 de la Commission du 16 juin 1997 fixant des normes de commercialisation applicables aux melons et aux pastèques [3], modifié lieu par le règlement (CE) nº 850/2000 [4], a fait l'objet de modifications n'assurant plus la clarté juridique.

(2) À des fins de clarté, il est opportun de rendre autonome, par rapport aux autres produits relevant du règlement (CE) nº 1093/97, la réglementation concernant les melons. Il est dès lors nécessaire de procéder à une refonte de ladite réglementation et de supprimer l'annexe I du règlement (CE) nº 1093/97. À cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les melons par le groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE/ONU). En effet, cette norme a été récemment modifiée afin de différencier les critères minimaux de maturité applicables aux melons de type Charentais des critères minimaux de maturité applicables aux autres types de melons.

(3) L'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production.

(4) Les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation. Le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable. Il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de commercialisation qui suivent le stade de l'expédition.

(5) L'article 3, paragraphe 3, point c), du règlement (CE) nº 2200/96 prévoit la possibilité de déroger aux normes en vigueur dans le cas où les fruits et légumes d'une région donnée sont commercialisés par le commerce de détail de cette région pour répondre à une consommation locale traditionnelle notoirement connue. La commercialisation de certaines variétés de melons en Espagne et au Portugal se fait traditionnellement dans la région de production, en vrac, c'est-à-dire après chargement direct dans un moyen de transport ou dans un compartiment de celui-ci. Cette pratique commerciale a fait l'objet des règlements (CE) nº 1332/97 [5] et (CE) nº 1438/97 [6] dérogeant, respectivement pour le Portugal et pour l'Espagne, à la norme de commercialisation fixée pour les melons. À des fins de clarification et de simplification, il convient d'intégrer ces dérogations au présent règlement, et d'abroger par conséquent les règlements (CE) nº 1332/97 et (CE) nº 1438/97.

(6) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La norme de commercialisation applicable aux melons, relevant des codes NC 0807 19 00, figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 2200/96.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme, une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence, et de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Par dérogation aux dispositions du présent règlement, les melons suivants peuvent être vendus en vrac dans la région de production par le commerce de détail:

a) les melons produits au Portugal, autres que ceux des types Charentais, Ogen et Galia,

b) les melons de type allongé produits en Espagne.

[1] JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 129 du 11.5.2001, p. 3.
[3] JO L 158 du 17.6.1997, p. 21.
[4] JO L 103 du 27.4.2000, p. 21.
[5] JO L 183 du 11.7.1997, p. 6.
[6] JO L 196 du 24.7.1997, p. 64.

Chaque lot concerné doit porter sur le document et, le cas échéant, la fiche visée à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 2200/96, en plus des autres indications requises, l'indication suivante: «à vendre par le commerce de détail en … (région de production) seulement».

Article 3

Le règlement (CE) nº 1093/97 est modifié comme suit:

1) Dans le titre, les mots «aux melons et» sont supprimés.

2) À l'article 1er, le paragraphe 1 est remplacé par le texte suivant:

«1. La norme de commercialisation applicable aux pastèques, relevant du code NC 0807 11 00, figure à l'annexe.»

3) L'annexe I est supprimée.

4) À l'annexe II, le titre est remplacé par le titre suivant: «Annexe».

Article 4

Les règlements (CE) nº 1332/97 et (CE) nº 1438/97 sont abrogés.

Les références faites aux règlements abrogés s'entendent comme faites au présent règlement.

Article 5

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 1er janvier 2002.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 août 2001.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE

NORME POUR LES MELONS

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les melons après conditionnement et emballage.

A. **Caractéristiques minimales**

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

— entiers ([1]),

— sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,

— propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,

— d'aspect frais,

— pratiquement exempts de parasites,

— pratiquement exempts d'attaques de parasites,

— fermes,

— exempts d'humidité extérieure anormale,

— exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les melons doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante ([2]).

Le développement et l'état des melons doivent être tels qu'ils leur permettent:

— de supporter un transport et une manutention, et

— d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. **Classification**

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

i) *Catégorie I*

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

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage:

— un léger défaut de forme,

— une léger défaut de couleur (une coloration claire de l'écorce à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement n'est pas considérée comme un défaut),

— de légers défauts d'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations,

— de légères craquelures cicatrisées autour du pédoncule, d'une longueur inférieure à 2 centimètres et n'atteignant pas la chair.

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

ii) *Catégorie II*

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

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

([2]) L'indice réfractométrique de la chair, mesuré dans la zone médiane de la pulpe du fruit et dans le plan équatorial, doit être supérieur ou égal à 10 degrés Brix pour les melons de type Charentais et à 8 degrés Brix pour les autres melons.

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 considéré comme un défaut),

— de légères meurtrissures,

— de légères craquelures ou fentes sèches qui ne portent pas atteinte à la chair du fruit,

— des défauts d'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Les calibres minimaux sont les suivants:

Calibrage par le poids

— Charentais et melons du type Ogen et du type Galia:	250 g
— Autres melons:	300 g

Calibrage par le diamètre

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

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

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

Le calibrage est obligatoire pour les deux catégories.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. **Tolérances de qualité**

i) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de melons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de melons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. **Tolérances de calibre**

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

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

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

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

B. **Conditionnement**

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

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

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

A. **Identification**

Emballeur et ou expéditeur: Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. 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).

B. **Nature du produit**

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

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie,
— calibre exprimé par les poids minimal et maximal ou par les diamètres minimal et maximal,
— nombre de pièces (facultatif),
— contenu minimal en sucre mesuré par réfractomètre et exprimée en valeur Brix (facultatif).

E. **Marque officielle de contrôle** (facultative)**.**