

NORME
INTERNATIONALE

ISO
9833

Première édition
1993-12-01

**Melons — Entreposage et transport
réfrigérés**

iTeh STANDARD PREVIEW
Melons — Cold storage and refrigerated transport
(standards.iteh.ai)

[ISO 9833:1993](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-ed96f4f2c4fe/iso-9833-1993)

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-
ed96f4f2c4fe/iso-9833-1993](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-ed96f4f2c4fe/iso-9833-1993)



Numéro de référence
ISO 9833:1993(F)

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 9833 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 14, *Fruits et légumes en l'état*.

[ISO 9833:1993](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-ed96f1f2c4fe/iso-9833-1993)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-ed96f1f2c4fe/iso-9833-1993>

© ISO 1993

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

Organisation internationale de normalisation
Case Postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse

Imprimé en Suisse

Introduction

La présente Norme internationale donne des recommandations générales pour l'entreposage et le transport réfrigérés des melons. Ces recommandations peuvent être modifiées pour s'adapter à des variétés particulières de melons, à des conditions climatiques locales, conditions de culture et exigences du marché, distances de transport, etc. Les experts pourront adapter ces recommandations en fonction des exigences de marchés particuliers, de facteurs écologiques et agrotechniques. En outre, la qualité de la récolte et les conditions d'entreposage pouvant être obtenues, notamment dans des véhicules de transport et les locaux réfrigérés, peuvent nécessiter la modification de ces recommandations.

Compte tenu des conditions locales et du fait que les melons sont une matière vivante, l'application des recommandations faites dans la présente Norme internationale doit permettre d'éviter des gaspillages lors du transport et de l'entreposage réfrigérés.

[ISO 9833:1993](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-ed96faf2c4fe/iso-9833-1993)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-ed96faf2c4fe/iso-9833-1993>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 9833:1993

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-ed96faf2c4fe/iso-9833-1993>

Melons — Entreposage et transport réfrigérés

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale donne des recommandations sur les opérations à effectuer avant et les conditions à remplir pendant l'entreposage et le transport réfrigérés des melons (*Cucumis melo* L.) en vue de maintenir la qualité et éviter leur détérioration.

Ces recommandations s'appliquent aux variétés hâtives, semi-hâtives ou tardives de melons.

2 Préparation des melons destinés au transport et à l'entreposage réfrigérés

2.1 Récolte

Les melons doivent être récoltés par temps sec le matin ou le soir, 3 jours au plus tôt après une période de pluie ou un arrosage. Le développement et le degré de maturité des fruits doivent être en rapport avec la variété de melon considérée et la destination, étant donné qu'ils doivent pouvoir supporter des opérations de chargement et de transport dans de bonnes conditions.

La maturité est déterminée par la durée de la période végétative propre au cultivar considéré, la présence d'une forte odeur et d'un réseau de petites nervures sur l'écorce; en même temps l'écorce devient jaune brillante et le pédoncule se sépare du fruit.

Les melons de variétés hâtives destinés à de courtes périodes d'entreposage et à une distribution rapide, peuvent être récoltés à maturité pour la consommation, avec ou sans pédoncules.

Les melons de variétés semi-hâtives ou tardives destinés à un transport suivi d'une longue période d'entreposage sont soumis au mûrissement pendant l'entreposage. Ils doivent être récoltés tout au début du mûrissement, 2 à 3 semaines avant leur maturité de commercialisation. Les melons doivent être cou-

pés avec un couteau aiguisé. Il est obligatoire de conserver un pédoncule de 2 à 3 cm de longueur.

Après avoir été récoltés, les melons des variétés semi-hâtives ou tardives doivent être placés au soleil, sur le champ, sur une seule couche, pendant 4 à 5 jours, et retournés périodiquement.

2.2 Qualité

Les propriétés qualitatives des fruits doivent répondre aux exigences des normes nationales ou internationales.

Les melons doivent être entiers, frais, propres et sains, ne pas avoir d'odeurs étrangères ni présenter de signes de maladies. La couleur de l'écorce et la conformation des fruits doivent être typiques de la variété. L'épaisseur de l'écorce des melons des variétés hâtives et semi-hâtives ainsi que la densité, la jutosité et la finesse de la chair peuvent varier en fonction des caractéristiques propres à ces variétés. Les graines (pépins) doivent être mûres et se séparer facilement.

L'écorce et la chair des melons des variétés tardives doivent être denses et le médulle doit contenir des graines immatures fermement incluses dans la chair.

2.3 Emballage

Les emballages doivent être neufs ou désinfectés au préalable, propres et secs et exempts d'odeurs étrangères.

Emballer les melons dans des cartons présentant des logements arrondis appropriés, ou des caisses en bois ou encore des caisses en bois palettisables. Tous les types de matériaux d'emballages peuvent être utilisés pour protéger les fruits et éviter qu'ils soient endommagés, à condition qu'ils ne soient pas toxiques et qu'ils n'occasionnent pas de modification interne ou externe du produit.

Lors de l'emballage, placer les fruits sur une seule couche; ils ne doivent pas se toucher ni dépasser le haut de l'emballage. On ne doit pas placer de matériaux de remplissage de protection à l'intérieur des emballages en dehors des éléments préformés en plastique spécialement pourvus de logements adaptés à la variété et perméables à l'air.

Avant d'être chargées, les enceintes de transport et d'entreposage doivent être séchées, propres et refroidies à la température recommandée. L'entrepôt doit avoir été désinfecté au préalable.

2.4 Pré-réfrigération

Le temps écoulé entre la récolte des fruits et leur pré-réfrigération ne doit pas excéder 8 h à 10 h pour les melons des variétés hâtives et 4 à 5 jours pour les melons des variétés semi-hâtives ou tardives.

La pré-réfrigération est réalisée en insufflant de l'air froid à une température ne se situant pas en-dessous de la température minimale recommandée pour l'entreposage et le transport. La durée de pré-réfrigération des melons des variétés hâtives est de 12 h à 15 h.

Ventiler les piles d'emballages contenant des melons à raison d'un débit d'air de 80 m³/h à 100 m³/h par tonne de fruits.

Éviter tout accroissement de la température pendant le chargement des fruits refroidis dans le moyen de transport ou le transfert du moyen de transport à l'entrepôt.

3 Conditions optimales pendant le transport et l'entreposage réfrigérés¹⁾

Ne pas placer dans le même entrepôt des melons et des légumes ayant une forte odeur, ou des fruits dégageant de l'éthylène.

Pour les variétés de melon hâtives, maintenir la température dans l'entrepôt entre 0 °C et + 6 °C, et pour les variétés de melon semi-hâtives et tardives, entre + 8 °C et + 10 °C. Les variations de température ne doivent pas être supérieures à + 0,5 °C.

L'humidité relative de l'air doit être maintenue entre 85 % et 90 %. L'humidité ne doit pas varier de plus de ± 3 %.

Réaliser la ventilation avec un débit d'air de 40 m³/h à 50 m³/h, par tonne de fruits.

4 Opérations à effectuer pendant l'entreposage

Examiner fréquemment les fruits et les sélectionner pour la commercialisation selon leur degré de maturité. Les fruits présentant tout signe de maladie doivent être immédiatement éliminés de l'entrepôt.

5 Durée de l'entreposage

La durée d'entreposage des melons dépend de la variété et du degré de maturité. Cette durée peut varier

- de 10 jours à 30 jours pour les variétés hâtives,
- entre 2 mois et 4 mois pour les variétés semi-hâtives, et
- jusqu'à 7 mois pour les variétés tardives.

1) Voir aussi l'ISO 2169:1981, *Fruits et légumes — Conditions physiques des locaux de réfrigération — Définitions et mesure*.

Page blanche

**iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)**

ISO 9833:1993

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-ed96faf2c4fe/iso-9833-1993>

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 9833:1993

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ab0c8743-2ab2-450a-a139-ed96faf2c4fe/iso-9833-1993>

CDU 635.61:664.8.037(083.13)

Descripteurs: produit agricole, produit végétal, fruit, melon, entreposage d'aliments, entreposage au froid, transport réfrigéré, emballage, conditions générales.

Prix basé sur 2 pages
