

MELONS

REGLEMENT CEE N° 1615/2001 du 7/08/01 (JOCE du 08/08/01)

Dispositions	Catégories	
	I	II
Valeur commerciale	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMALES		
Les melons doivent être :	<ul style="list-style-type: none"> - entiers, - sains, sont exclus pourriture ou altérations (impropres à la consommation) - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles - d'aspect frais - pratiquement exempts de parasites ou d'attaques de parasites - fermes - exempts d'humidité extérieure anormale, d'odeur et/ou de saveur étrangères - suffisamment développés et de maturité suffisante 	
<i>Accord INTERFEL</i>	Indice réfractométrique ≥ 9 (moyenne échantillon) tolérance : 10% en nbre ou poids < 9	
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES		
Les melons doivent présenter : Défauts :	caractéristiques de la variété ou du type commercial (sans atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation) - un léger défaut forme - un léger défaut de couleur - de légers défauts d'épiderme - de légères craquelures cicatrisées autour pédoncule n'atteignant pas la chair <2cm	(mais garder les caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation) - des défauts de forme - des défauts de coloration - de légères meurtrissures - légères craquelures ou fentes sèches (pas d'atteinte de la chair) - défauts d'épidermes (frottement, manipulations)
III - CALIBRAGE (poids ou diamètre)		
- poids (mini)	charentais et melons du type ogen et galia : autres melons :	250 g 300 g
homogénéité	Le poids plus gros pas excéder de plus de 50% le poids du plus petit (30 % Charentais)	
- diamètre(mini)	charentais et melons du type ogen et galia : autres melons :	7.5 cm 8 cm
homogénéité	Le diamètre plus gros pas excéder de plus de 20% le diamètre du plus petit (10 % Charent)	
<i>Accord INTERFEL</i>	Melon charentais : poids minimum 350 g	
	Echelle de calibrage :	350/450 ; 450/550 ; 550/650 ; 650/800 800/950 ; 950/1100 ; 1100/1300 ; 1300 et +
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)		
. Qualité	10 %	10 %
. Calibre	10 %	10 %
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION		
. Homogénéité	- origine, variété ou type commercial, qualité, calibre - sensiblement de même état de développement, maturité et coloration	
. Conditionnement	- protection convenable du produit - matériaux et papiers neufs, propres et non nocifs - colis exempts de corps étranger	
VI - MARQUAGE (facultatif: nombre de pièces et teneur en sucre –brix-)		
Identification	Oui	Oui
Nature produit	Melon : si le contenu n'est pas visible Nom de la variété ou du type commercial ("Charentais" par exemple)	
Origine	Oui	Oui
Catégorie	Oui	Oui
Calibre	Minimal + maximal (poids ou diamètre)	