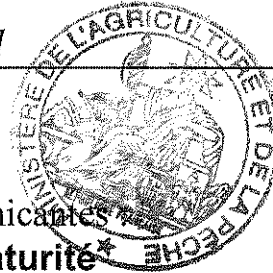


Cahier des charges Label Rouge Melon

Homologation n° LA 05/91



Caractéristiques certifiées communicables

Melon cueilli à complète maturité

Teneur élevée en sucre garantie pour chaque melon ($\geq 12^\circ$ Brix)

Date de cueillette sur chaque melon

Organisme de Défense et de Gestion

PAQ

Groupement pour le Développement et la Promotion
des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité

6 rue Lincoln – 75008 PARIS

Tél. : 01.53.23.04.10

Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : paq@paq-groupement.com

Objet/Modification	Date de validation
Modification du cahier des charges	Validation par la commission permanente du comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 29 mai 2013.

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DES PRODUITS	3
3.1. PRESENTATION DES PRODUITS LABEL ROUGE	3
3.2. CHAMP DE CERTIFICATION	3
3.3. DEFINITION DU PRODUIT COURANT DE COMPARAISON	4
3.3.1. <i>Présentation du produit courant</i>	4
3.3.2. <i>Tableau de comparaison entre le melon Label Rouge et un melon courant</i>	4
3.4. ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	5
3.5. CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :	9
4. TRACABILITE	10
5. METHODE D'OBTENTION	12
5.1 DIFFERENTES ETAPES DU SCHEMA DE VIE GENERAL	12
5.2. VALEURS CIBLES	13
5.2.1 MISE A JOUR ET VALIDATION DE LA LISTE POSITIVE DES VARIETES	13
5.2.2. SELECTION DES PARCELLES	15
5.2.3. CULTURE DES MELONS	16
5.2.4. CUEILLETTE / RECOLTE	17
5.2.5. TRANSPORT ET STOCKAGE AVANT TRI ET CALIBRAGE DES MELONS	17
5.2.6. TRI ET CALIBRAGE DES MELONS	18
5.2.7. CONDITIONNEMENT	19
5.2.8. STOCKAGE/ EXPEDITION / PRODUIT FINI	19
6. ETIQUETAGE	19
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET LEURS METHODES D'EVALUATION	20
8. ANNEXES	21

1. NOM DU DEMANDEUR

PAQ Groupement pour le Développement et la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires de Qualité.

CS 278-08 – 75364 PARIS cedex 08, Tél : 01.53.23.04.10, Fax : 01.49.52.01.22

E-mail : paq@paq-groupement.com

2. NOM DU LABEL ROUGE

Melon

3. DESCRIPTION DES PRODUITS



3.1. Présentation des produits Label Rouge

Les melons Label Rouge sont des melons de variétés issues de *Cucumis melo* L, de type variétal « Charentais ».

Ils sont commercialisés frais et entiers, sous emballage individuel (filet, boîte, panier, bande adhésive...) avec un étiquetage spécifique Label Rouge. Les quatre calibres de commercialisation autorisés sont les calibres 650-800g, 800-950 g, 950- 1150 g et 1150-1350g (selon définition des calibres dans l'accord interprofessionnel Melons Charentais en vigueur).

Caractéristiques organoleptiques :

Les melons Label Rouge présentent une couleur orange plus soutenue. Ils sont bien sucrés et bien parfumés.

Caractéristique chimique :

Le taux de sucre de chaque melon Label Rouge est au moins égal à 12°Brix.

3.2. Champ de certification

Le champ de la certification va de la culture des melons (qui commence à la plantation des jeunes plants ou au semis direct) jusqu'au stockage avant leur expédition par la station de conditionnement.

3.3. Définition du produit courant de comparaison**3.3.1. Présentation du produit courant**

Le produit courant de comparaison est un melon de variétés issues de *Cucumis melo* L, de type variétal « **Charentais** ». Il est commercialisé frais, entier et est dans la même fourchette de poids que le melon Label Rouge.

Il n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

3.3.2. Tableau de comparaison entre le melon Label Rouge et un melon courant


	MELON LABEL ROUGE	But	MELONS COURANT DE COMPARAISON
Choix des variétés	Melon de type variétal Charentais, à peau lisse ou écrite, de courte à moyenne conservation	- Caractéristiques sensorielles supérieures	16 types commerciaux de melon existent : Charentais, Galia... A l'intérieur du type variétal Charentais, il existe des variétés de longue conservation
Rotation culturale	5 ans sans melon	-Maîtrise sanitaire de la culture	Pas d'exigences La durée de culture sans melon peut aller de 0 à 5 ans (couramment 3 ans) en fonction du greffage ou de variétés résistantes
Mode de culture	Plein champ, sous bâche ou sous petite chenille	-Caractéristique d'image	Tout mode de culture dont serres ou grands abris
Melons de 1 ^{ère} génération	oui	-Caractéristiques sensorielles -Régularité	Pas d'exigences : possibilité de commercialiser des melons ayant grossi après la 1 ^{ère} coupe
Cueillette	Melon cueilli à complète maturité	-Caractéristiques sensorielles	Seule une maturité suffisante est requise correspondant à un taux de sucre de 10° brix minimum (norme CEE ONU FFV-23)
Taux de sucre	Contrôle de chaque melon	-Régularité	Contrôle par échantillonnage
	Taux de sucre de chaque melon Label Rouge ≥12°Brix	-Caractéristiques sensorielles supérieures	Taux de sucre ≥ 10° Brix pour les melons charentais norme CEE ONU FFV-23)
Aspect	Catégorie I (norme CEE ONU FFV-23)	-Aspect, présentation, qualité, conservation, -Régularité	Catégorie I ou catégorie II (norme CEE ONU FFV-23)
Calibre	4 calibres de 650 g à 1350 g	-Service	-Minimum 300 g (norme CEE ONU FFV-23) -9 calibres à partir de 350 g (accord INTERFEL)
Étiquetage et emballage	Individuels	-Présentation, reconnaissance par le consommateur	En général, pas d'emballage, ni étiquetage individuel
Date de cueillette	Notée sur l'étiquette	-Service -Caractéristiques sensorielles	Non étiquetée

3.4. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Etape	Caractéristiques explicites (Ex)	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Choix des variétés	E1 Liste positive de variétés issues de <i>Cucumis melo</i> L, choisies parmi le type Cantaloup Charentais, à peau lisse ou écrite, de courte à moyenne conservation, inscrites au Catalogue européen *	Cultivés depuis le XVème siècle en France, les melons de type charentais sont réputés pour leurs qualités gustatives, aromatiques et de chair. Les variétés de type classique ou intermédiaire qui sont de courte à moyenne conservation, ont accumulé à maturité leurs sucres et ont développé des arômes spécifiques. Ce n'est pas le cas des variétés longue conservation qui ont une peau verte, une chair dure et très peu d'arômes et qui sont donc exclues des variétés labellisables. Les variétés sélectionnées possèdent, en outre, des qualités agronomiques adaptées aux types de sol sur lesquels elles sont cultivées et au type de climat.
Sélection des parcelles de culture des melons	E2 Parcelles sans culture de melon depuis 5 ans minimum	Rotation des cultures : mesure prophylactique du sol (pour éviter la fusariose du melon notamment).
	E3 pH du sol ≥ 7	Les variétés choisies sont adaptées à des terrains de pH neutre à alcalin, bien pourvus en calcaire, qui leur permettent un développement optimal.
	E4 3 heures maximum entre la fin de la journée sur la parcelle et la mise en refroidissement des melons	Afin de garantir une bonne conservation du fruit cueilli à maturité, il faut s'assurer que le melon soit placé dans un délai relativement court, à l'ombre, en ventilation naturelle ou dans un espace réfrigéré avec contrôle de la température.

Etape	Caractéristiques explicites (Ex)	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
<i>Culture</i>	<p>E5</p> <p>Bonnes pratiques de culture: -gestion de la fertilisation -gestion des traitements phytosanitaires -gestion de l'irrigation</p>	<p>La culture des melons se fait selon un mode de culture raisonnée, c'est à dire en fonction des stricts besoins de la plante. Des défauts de maîtrise de la fertilisation ou de l'irrigation peuvent entraîner la vitescence des melons et une baisse de la qualité générale. De plus, le raisonnement des pratiques de culture permet de contribuer au respect de l'environnement et de rassurer les consommateurs au sujet des résidus phytosanitaires.</p>
E6	<p>Mode de culture : Plein champ intégral ou protection individuelle de culture</p>	<p>La culture de plein champ avec ou sans protection individuelle est un mode de culture traditionnelle qui a une bonne image auprès du consommateur. Une partie des melons standard sont cultivés sous serres ou sous grands abris, chauffés ou non, en culture forcée ou hâtée.</p>
<i>Cueillette</i>	<p>E7</p> <p>Melons de première génération (excepté les melons récoltés lors du 1^{er} passage)</p>	<p>Les melons de première génération proviennent de la première vague de production de la plante qui s'échelonne de 3 à 5 semaines maximum selon les variétés et le mode de culture. C'est la durée pendant laquelle la production de la melonnière est optimale en terme de qualité de fruits. Les melons disposent alors de toutes les ressources nécessaires pour atteindre le taux de sucre et développer les qualités gustatives recherchées. Par contre, les nouaisons ultérieures à la première vague de production produisent des fruits qui ont une présentation, une conservation et un taux de sucre inférieurs. On exclura cependant les melons cueillis lors du 1^{er} passage (1^{er} jour de récolte dans la parcelle) car hétérogènes en terme de maturité et de qualité.</p>

Etape	Caractéristiques explicites (Ex)	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Cueillette	E8 Melon cueilli à complète maturité : couleur de l'écorce tournant au jaune et / ou détachement du pédoncule et / ou présence d'un cercle plus clair à la base du pédoncule	A maturité , les variétés sélectionnées ont atteint leur teneur en sucre optimale et ont développé leurs arômes spécifiques ainsi qu'une bonne qualité de chair. Une récolte trop précoce donne des melons verts, durs, peu juteux, peu sucrés et sans saveur, ni odeur. Le (ou les) signe(s) visible(s) de la maturité des melons dépend(ent) de chaque variété.
Refroidissement progressif après cueillette	E9 Refroidissement progressif adapté aux conditions climatiques	Les melons cueillis à maturité doivent être mis au froid pour se conserver mais en évitant un choc thermique néfaste aux produits (apparition de taches brunes). C'est pourquoi, en fonction de la température extérieure, ils peuvent être stockés : -à l'ombre, ventilés naturellement . -dans des chambres de stockage ou des espaces réfrigérés dont la température minimale est d'au plus 15°C plus basse que la température extérieure. Ces conditions de stockages sont respectées jusqu'aux opérations de tri/calibrage/conditionnement
Sélection des melons	E10 Vitrescence contrôlée	Un contrôle de vitrescence est réalisé afin de déterminer la tenue de la chair du melon. Un melon « vitrescent » a une chair translucide, molle et fibreuse. Ce contrôle peut être fondé sur un référentiel photographique tel que ceux présentés en annexe .
	E11 Melons conformes aux critères de la catégorie I	Les melons font l'objet d'une classification en 2 catégories selon la norme CEE_ONU plus qualitative La 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 de forme, de coloration, de l'épiderme et des légères craquelures cicatrisées autour du pédoncule, 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 . Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.
	E12 Indice réfractométrique de chaque melon ≥ 12 ° Brix	La teneur en sucre de chaque melon est mesurée afin de ne commercialiser que des melons avec un indice réfractométrique supérieur ou égal à 12°Brix, teneur en sucre nécessaire et suffisante pour que le melon ait une haute valeur gustative. A titre de comparaison, l'indice réfractométrique minimum des melons charentais est fixé à 10°Brix, par la norme CEE ONU FFV-23.

Etape	Caractéristiques explicites (Ex)	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Calibrage des melons	<p>E13</p> <p>Calibres spécifiques des melons Label Rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> -650 à 800 g (correspondant à 1 à 2 parts) -800 à 950 g (correspondant à 2 à 4 parts) -950 à 1150 g (correspondant à 4 à 6 parts) -1150 à 1350 g (correspondant à 6 à 8 parts) <p>(les bornes des calibres peuvent évoluer conformément à l'accord interprofessionnel (INTERFEL) Melons Charentais en vigueur).</p>	<p>Pour plus d'homogénéité des colisages, les melons Label Rouge sont calibrés en 4 calibres de poids différents. Ces calibres (et notamment 800 à 950 g et 950 g à 1150 g) sont les calibres les plus marchands.</p> <p>Les melons des 3 plus petits calibres (350-450g ; 450-550g et 550-650g) et des 2 plus gros calibres commercialisables d'après la normalisation interprofessionnelle française, sont quant à eux, exclus de la labellisation.</p> 
Conditionnement	<p>E14</p> <p>Conditionnement individuel des melons avec un étiquetage spécifique au produit Label Rouge</p>	<p>Pour assurer la meilleure reconnaissance du Label Rouge par le consommateur, chaque melon est conditionné individuellement sous un emballage (filet, boîte, panier, bande adhésive ...) dont les éléments d'étiquetage sont spécifiques au Label Rouge.</p>
Stockage /Expédition	<p>E15</p> <p>Date de cueillette sur l'étiquetage de chaque melon</p> <p>E16</p> <p>Maintien des melons entre +6 et +10°C après conditionnement</p> <p>E17</p> <p>Jour d'expédition : Jour de cueillette + 2 jours au maximum</p>	<p>Ce critère permet au consommateur de mesurer l'état de « fraîcheur » du produit. De plus, il est guidé pour la consommation du produit par l'information imprimée sur l'étiquette « à consommer de préférence sous les 8 jours après la date de cueillette » ou par une phrase de sens équivalent.</p> <p>Pour assurer la bonne conservation des produits, les melons sont maintenus dans cette plage de températures lors du stockage après conditionnement.</p> <p>Cette caractéristique permet aux melons Label Rouge d'être « frais » lors de la commercialisation : le consommateur peut profiter plus longtemps des qualités optimales du produit. D'autant plus qu'il est guidé pour la consommation du produit par l'information imprimée sur l'étiquette « à consommer de préférence sous les 8 jours après la date de cueillette » ou par une phrase de sens équivalent.</p>

3.5. Caractéristiques certifiées communicantes :

C1=E8 : Melon cueilli à complète maturité

A maturité, les variétés sélectionnées ont atteint leur teneur en sucre optimale et ont développé leurs arômes spécifiques ainsi qu'une bonne qualité de chair. Une récolte trop précoce donne des melons verts, durs, peu juteux, peu sucrés et sans arômes, ni odeur.

Le (ou les) signe(s) visible(s) de la maturité des melons dépend(ent) de chaque variété : couleur de l'écorce tournant au jaune et/ou détachement du pédoncule et/ou présence d'un cercle plus clair à la base du pédoncule.

C2 : Teneur élevée en sucre garantie pour chaque melon (≥ 12 ° Brix)

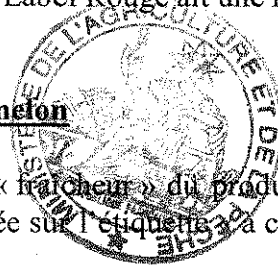
C2 est garantie par E12 : Teneur en sucre de chaque melon ≥ 12 ° Brix

Pour répondre aux attentes des consommateurs en terme de saveur sucrée, l'indice réfractométrique de chaque melon est désormais mesuré. Ce contrôle est très contraignant mais il garantit une teneur en sucre ≥ 12 ° Brix nécessaire et suffisante pour que chaque melon Label Rouge ait une haute valeur gustative.

C3 = E15: Date de cueillette sur l'étiquetage de chaque melon

Ce critère permet au consommateur de mesurer l'état de « fraîcheur » du produit. De plus, il est guidé pour la consommation du produit par l'information imprimée sur l'étiquette : « à consommer de préférence sous les 8 jours après la date de cueillette ».

En effet, la maîtrise des durées est importante puisque les variétés de melons Label Rouge sont de types classique ou intermédiaire qui leur confèrent une durée de conservation courte à moyenne.



4. TRAÇABILITE

Les entreprises produisant des melons Label Rouge mettent en place des enregistrements permettant une identification et une traçabilité depuis la culture jusqu'au produit fini expédié.

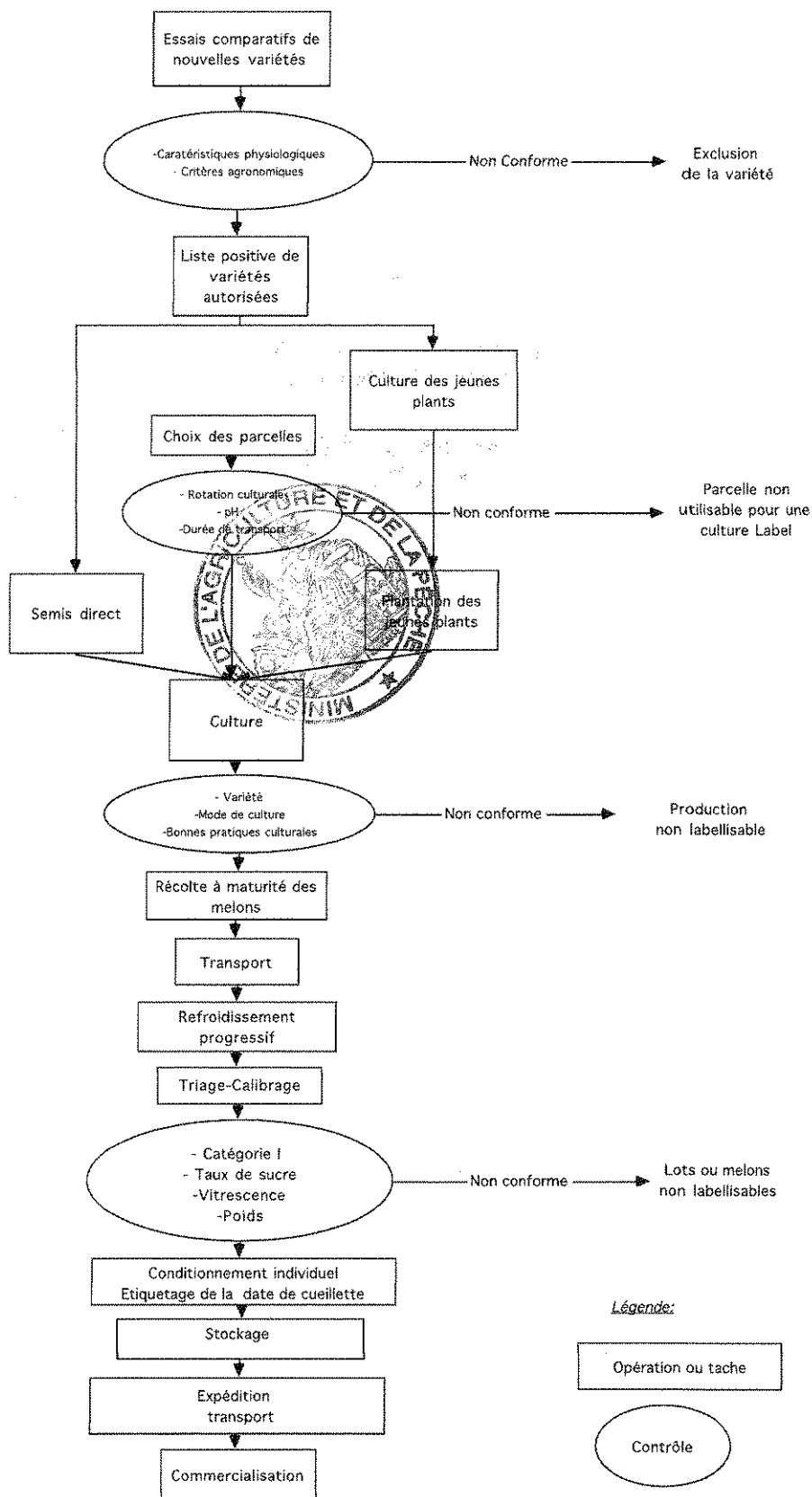
Les tableaux suivants présentent les éléments mis en place dans les entreprises pour assurer cette traçabilité.

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Production	<p>Le producteur ou le service culture de l'entreprise de production tient à jour une liste des parcelles à production potentiellement labellisables reprenant pour chacune d'elles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le code ou le nom de la parcelle ou ses références cadastrales, - la situation géographique (nom de la commune), - la surface, - les précédents culturaux sur 5 ans, - la variété <p>Le producteur ou le service production de l'entreprise de production tient à jour une fiche de culture par parcelle et par an sur laquelle il mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le code ou le nom de la parcelle ou ses références cadastrales, - la localisation (commune), - les précédents culturaux sur 5 ans, - la surface, - le N° lot des semences ou de jeunes plants, la date et la densité de plantation (semis direct et pour les jeunes plants) - la variété, - la technique de culture (plein champ intégral, bâche multi-trous, chenille plastique) - les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses), - la fertilisation (engrais, dates et quantités utilisées), - l'irrigation (dates et quantités apportées), - la date de début et de fin de récolte. <p>Le producteur ou le service culture de l'entreprise de production conserve en annexe de cette fiche de culture les bulletins d'analyse de sol ayant servi à l'élaboration du plan de fumure.</p> <p>En cas de culture des plants par ses propres soins, le service culture de l'entreprise de production ou le producteur tient à jour une fiche mentionnant pour les plants:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la variété, le N° lot des semences - la date de semis, - les traitements phytosanitaires effectués (dates, produits utilisés, doses) - la fertilisation (engrais, dates et quantités utilisées). 	<p>Liste des parcelles à production potentiellement labellisables</p> <p>Fiche de culture</p> <p>Bulletins d'analyse de sol</p> <p>Fiche « plants »</p>

Etape	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Récolte / cueillette	Chaque palox de melons labellissables est identifié par : <ul style="list-style-type: none"> - le nom ou le code de la parcelle, - la date et l'heure de fin de cueillette, - la variété 	Identification des palox par une fiche
Livraison en station	Chaque lot (constitué des palox de melons d'une même variété cueillis au cours d'une même journée, sur une même parcelle) est identifié par un document mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> - le nom ou le code de la parcelle, - la date et l'heure de fin de cueillette sur la parcelle, - la variété, <p><u>Cette identification doit être maintenue jusqu'au conditionnement du lot .</u></p> <p>Les palox déclassés (pour cause de mise en refroidissement > 3h) sont identifiés ou marqués d'une façon spécifique</p>	Fiche « palox » = Fiche de lot
Triage, calibrage	<p>Les lots, déclassés lors du triage (lors du contrôle de la vitescence par exemple), sont identifiés d'une façon spécifique et les melons de ces lots sont conditionnés en emballage standard.</p> <p>Les melons déclassés individuellement (Indice réfractométrique ou poids ou aspect ou état non conformes par exemple) sont conditionnés en emballages standard</p>	
Conditionnement / Expédition	L'atelier de conditionnement met en place des fiches de conditionnement reprenant pour chaque lot de produit fini : <ul style="list-style-type: none"> - la station de conditionnement, - la copie de l'identification des lots composant le lot de produit fini - le nom du ou des clients - le nombre de colis, - les calibres, - les quantités correspondantes, - la date de conditionnement, <p>Chaque emballage unitaire est en outre identifié par la date de cueillette figurant en clair</p> <p>Lors de l'expédition du produit, les fiches de conditionnement sont complétées par la date d'expédition</p>	Fiche de conditionnement par lot de produit fini Identification individuelle

5. METHODE D'OBTENTION

5.1 Différentes étapes du schéma de vie général



5.2. Valeurs cibles

5.2.1 Mise à jour et validation de la liste positive des variétés

Afin de garantir la régularité des caractéristiques des melons Label Rouge, les nouvelles variétés sont testées.

Les essais sur les nouvelles variétés sont réalisés sur au moins deux années. Les essais sont menés dans des conditions de culture comparables à celles des variétés déjà sur la liste et conformes au cahier des charges.

Les nouvelles variétés, proposées par les entreprises de production de melons, et dont les qualités sont mises en avant lors d'essais peuvent être ajoutées à la liste positive dans le respect du protocole suivant.

La liste des variétés est validée annuellement et au plus tard le 31 janvier de chaque année par l'ODG, sur proposition d'une commission consultée par l'ODG. Cette commission comprend au minimum 3 membres :

- 2 représentants minimum (service culture ou qualité) d'entreprises adhérentes à la filière végétale du PAQ, à l'exclusion de l'entreprise ayant proposé les nouvelles variétés
- un représentant minimum d'un centre ou d'une station de recherche ou d'expérimentation dans le domaine du melon (ex : APREL, CEHM, CTIFL) ou d'un service compétent d'une chambre d'agriculture.

La commission examine les résultats des tests des nouvelles variétés candidates, portant sur les caractéristiques suivantes :

- caractéristiques physiologiques (taux de sucre, vitescence, fermeté de la chair, conformité à la catégorie I, qualités sensorielles, signes de maturité)
- caractéristiques agronomiques (tolérance et résistance aux maladies, résultats de précocité, de rendement)

Ces nouvelles variétés devront être également inscrites au Catalogue européen, conformément au PMI.

Les membres de la commission peuvent aussi proposer qu'une variété doit être exclue de la liste, sur résultats de tests montrant qu'elle ne répond plus aux exigences du présent cahier des charges ou que ses résultats sont inférieurs aux autres variétés de la liste. L'exclusion peut également être prononcée si la variété n'est plus inscrite au Catalogue européen ou si elle n'est plus commercialisée.

Les prises de décision concernant l'intégration d'une nouvelle variété ou l'exclusion d'une variété de la liste s'effectuent à la majorité des membres de l'instance de l'ODG chargée de la validation de la liste.

L'ODG envoie la liste validée à l'Organisme Certificateur et aux entreprises de production de melons dès que possible après sa validation.

		Point à maîtriser	Valeur cible
E1	PM1	Type de variétés pouvant figurer sur la liste positive	Variétés issues de <i>Cucumis melo</i> L, du type Cantaloup Charentais, à peau lisse ou écrite, inscrites au Catalogue européen, de courte à moyenne conservation
	PM2	Protocole des essais et validation annuelle de la liste positive	Essais pour chaque nouvelle variété candidate, sur 2 ans minimum , conformément au protocole décrit précédemment dans le présent cahier des charges -Validation annuelle de la liste positive selon le protocole décrit précédemment dans le présent cahier des charges
	PM3	Caractéristiques agronomiques des variétés testées	-Etat sanitaire -Résultats agronomiques satisfaisants et au moins équivalents aux variétés déjà sur la liste positive -Signe de maturité visible et semblable à un de ceux des variétés de la liste positive et correspondant à un ou des signes décrit(s) dans le présent cahier des charges
		Caractéristiques physiologiques des variétés testées	Taux de sucre > 13° brix
			Note de vitrescence V0 ou V1 ou équivalent
Hermeté de la chair équivalente aux variétés de la liste positive			
-Conforme à la 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 de forme, de coloration, de l'épiderme et des légères craquelures cicatrisées autour du pédoncule, 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. Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.			
		-Qualités sensorielles au moins équivalentes à celles des variétés de la liste positive	

5.2.2. Sélection des parcelles

Chaque année, l'entreprise de production de melons ou le producteur identifie et répertorie les parcelles potentiellement labellisables car conformes en ce qui concerne la rotation culturale, le pH du sol et la situation géographique.

La liste de parcelles sélectionnées, accompagnées des informations concernant leurs antécédents culturaux et les références cadastrales, doit être envoyée, avant le 30 juin de chaque année, à l'Organisme de Défense et de Gestion PAQ qui la transmet à l'Organisme Certificateur.

		Point à maîtriser	Valeur cible
E2	PM4	Rotation culturale	5 ans sans culture de melon
E3	PM5	pH du sol	≥ 7
E4	PM6	Localisation des parcelles	3 heures maximum entre l'heure de fin de cueillette par parcelle et l'heure de mise en refroidissement progressif

5.2.3. Culture des melons

		Point à maîtriser	Valeur cible
E1	PM7	Liste positive des variétés	Plants de variétés inscrites sur la liste positive des variétés Semences des variétés de la liste positive en cas de semis direct
E5	PM8	Mode de culture	Plein champ intégral, ou avec protection individuelle par ligne : chenille plastique ou bâche multi-trous
	PM9	Type de traitements phytosanitaires	Traitements fongiques et insecticides effectués suite à la réalisation d'observations sur l'état sanitaire des cultures et l'interprétation de bulletins techniques Traitements fongiques préventifs réalisés suivant le risque de pression de maladie Traitements insecticides réalisés en fonction du niveau de colonisation Traitements herbicides réalisés en fonction de la pression d'adventices et du mode de culture Traitements enregistrés par parcelle (facteur déclenchant / observations, date, cible, nature du traitement, dose ou équivalent, délai avant récolte)
	PM10	Type de fertilisation	Fertilisation raisonnée, adaptée aux besoins de la culture et aux ressources du sol. Plan de fumure de fond établi avant plantation, après réalisation d'analyses du sol sur chaque parcelle sélectionnée de plus de 2 hectares ou dans l'exploitation si la taille de la parcelle sélectionnée est inférieure à 2 hectares. -analyses de base : pH eau, carbone organique, matière organique, conductivité électrique, azote "total" Kjeldahl (NTK) (en N), rapport C/N (C/NTK) -analyses des éléments minéraux échangeables : Phosphore assimilable (en P ₂ O ₅), Potassium (en K ₂ O), Calcium (en CaO), Magnésium (en MgO) -réalisées selon méthodes normalisées ou méthodes reconnues équivalentes par un laboratoire accrédité COFRAC ou appartenant à un réseau d'intercomparaison. Fertilisation réalisée grâce : - à la connaissance des valeurs fertilisantes des engrais utilisés - à l'utilisation d'outil ou de méthode d'aide à la décision de fertilisation . Exemples : observation de la plante, analyses de sève... -un plan de fumure Apports de fertilisant enregistrés par parcelle (date, type de fertilisant, apport N, P, K)
	PM11	Type d'irrigation	Irrigation en fonction de l'état hydrique du sol et des besoins des plantes Volumes d'eau apportés à la parcelle enregistrés en indiquant les facteurs de déclenchement de l'irrigation (exemples : sondes, données météorologiques, bilan hydrique, avertissement, début de flétrissement...)

5.2.4. Cueillette / Récolte

Le planning de cueillette est réalisé en fonction des observations des melons (taille, état sanitaire...) et de l'évaluation de leur niveau de maturité faites pendant le tour de surveillance quotidien des parcelles. Les durées de récolte correspondent à la première production de la plante qui s'étale de 3 à 5 semaines maximum selon le mode de culture.

Les ramasseurs de melons sont formés à la reconnaissance des signes visibles de la maturité des différentes variétés de melons.

		Point à maîtriser	Valeur cible
E7	PM12	Durée de la récolte	-3 semaines maximum sous couverture perforée à l'exclusion des melons récoltés lors du 1 ^{er} passage dans chaque parcelle -4 semaines maximum sous chenille plastique à l'exclusion des melons récoltés lors du 1 ^{er} passage dans chaque parcelle -5 semaines maximum en plein champ/intégral à l'exclusion des melons récoltés lors du 1 ^{er} passage dans chaque parcelle
E8	PM13	Melon cueilli à complète maturité	Selon les variétés, les signes visibles sont: -couleur de l'écorce vert cassé tournant au jaune -et / ou détachement visible du pédoncule -et / ou présence d'un cercle plus clair à la base du pédoncule

5.2.5. Transport et stockage avant tri et calibrage des melons

		Point à maîtriser	Valeur cible
E4	PM14	Durée entre parcelle et mise en refroidissement progressif	3 heures maximum entre l'heure de fin de cueillette par parcelle et l'heure de mise en refroidissement progressif
E9	PM15	Refroidissement progressif des melons, adapté aux conditions climatiques et maintien au froid jusqu'aux opérations de tri/calibrage/conditionnement	- Stockage à l'ombre avec ventilation naturelle ou dans des chambres de stockage ou des espaces réfrigérés dont la T°C minimale n'est pas inférieure de plus de 15°C en dessous de la T°C extérieure ET - Maintien de ces conditions de température depuis la mise en refroidissement jusqu'aux opérations de tri/ calibrage/ conditionnement

5.2.6. Tri et calibrage des melons

		Point à maîtriser	Valeur cible
	PM16	Conditions hygiéniques de tri et de conditionnement	Formation à l'hygiène annuelle des opérateurs des postes de tri/calibrage/conditionnement
E10	PM17	Note de vitrescence	Note de vitrescence (selon référentiel photographique en annexe) : V0 ou V1 ou équivalent Sur un échantillon de 10 melons par lot, la présence de plus de 2 melons avec une note de vitrescence > V1 (ou V2 ou équivalent) entraîne le déclassement du lot.
E12	PM18	Teneur en sucre	≥12°brix pour chaque melon
E11	PM19	Aspect des melons	Entiers, sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation), propres, exempts de toute matière étrangère ou de tout parasite visible; exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair, d'aspect frais; fermés; exempts d'humidité extérieure anormale; exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères. - Conforme à la catégorie I (norme CEE-ONU FFV 23) : Les melons classés dans cette catégorie 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.
E13	PM20	Calibrage des melons	-650 à 800 g (correspondant à 1 à 2 parts) -800 à 950 g (correspondant à 2 à 4 parts) -950 à 1150 g (correspondant à 4 à 6 parts) -1150 à 1350 g (correspondant à 6 à 8 parts) (ou selon bornes conformes à l'accord interprofessionnel (INTERFEL) Melons Charentais en vigueur). Tolérance de 10% en poids ou en nombre de melon de calibre inférieur ou supérieur

5.2.7. Conditionnement

		Point à maîtriser	Valeur cible
E14	PM21	Conditionnement et étiquetage spécifique aux produits Label Rouge	-Melons mis sous emballage (filet, boîte, panier, bande adhésive...) et étiquetés individuellement -Mentions de l'étiquetage ayant reçu un avis favorable de l'ODG
E15	PM22	Date de cueillette sur l'étiquetage de chaque melon	Date de cueillette présente et correcte sur chaque étiquetage + Mention « à consommer de préférence sous les 8 jours après la date de cueillette » ou phrase de sens équivalent

5.2.8. Stockage/ expédition / produit fini

		Point à maîtriser	Valeur cible
E16	PM23	Température de stockage	°C de la chambre froide :+ 6 à +10°C
E17	PM24	Délai maximum entre cueillette et expédition	Dans les 2 jours suivant le jour de cueillette

6. ETIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum:

- le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du Label Rouge : LA 05/91
- les caractéristiques certifiées communicantes :
 - Melon cueilli à complète maturité
 - Teneur élevée en sucre garantie pour chaque melon (≥12°Brix)
 - Date de cueillette sur chaque melon
- le nom et l'adresse de l'ODG : PAQ - CS 278-08 - 75364 PARIS cedex 08

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET LEURS METHODES D'EVALUATION

Code	Code	Point de maîtrise	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PPC1	PM13	Melon cueilli à complète maturité	Selon les variétés, les signes visibles sont: -couleur de l'écorce vert cassé tournant au jaune et/ou -détachement visible du pédoncule et/ou -présence d'un cercle plus clair à la base du pédoncule	Visuelle
PPC2	PM18	Teneur en sucre	≥12°brix pour chaque melon	Mesure
PPC3	PM22	Date de cueillette sur l'étiquetage de chaque melon	Date de cueillette présente et correcte sur chaque étiquetage + Mention « à consommer de préférence sous les 8 jours après la date de cueillette » ou phrase de sens équivalent	Documentaire

8. ANNEXES

Définitions et abréviations

Abréviations

INTERFEL : Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Frais

ODG : Organisme de Défense et de gestion

OC : Organisme Certificateur

PM : Point à maîtriser

T°C : Température en Celsius

Définitions

Adventice : plante indésirable, présente dans la culture d'une autre espèce consommateur sur l'étiquette

Chenille : petit tunnel plastique, maintenu par des arceaux métalliques protégeant individuellement chaque rang de culture

Fertilisation : action de compléter l'offre du sol en éléments minéraux dans le but de satisfaire les besoins nutritionnels de la plante

Fumure : apport minéral à un sol sous forme d'engrais de synthèse et/ou d'amendement organique

Fusariose : jaunissement unilatéral des feuilles avec émission de gomme, suivi d'un flétrissement de la plante causé par un champignon parasite

Indice réfractométrique : mesure donnée par un réfractomètre qui correspond à une teneur en sucre du jus puisque cet indice et la densité du jus sont proportionnels

Lot : unité physique permettant d'assurer la traçabilité de la production à l'utilisateur

Le lot correspond dans le référentiel à la cueillette d'une même journée maximum, d'une même variété sur une même parcelle

Le lot de produit fini correspond à la quantité de melons, provenant d'un ou plusieurs lots conditionnés le même jour

Nouaison : Formation du fruit succédant à la fleur fécondée

Palox : grand bac d'une contenance de quelques centaines de kilogrammes

Parcelle : unité géographique de production d'un producteur sur laquelle est cultivée une seule variété suivant le même itinéraire cultural

Peau écrite : Epicarpe recouvert de légères formations en relief avec des sillons encore bien marqués

Peau lisse : Epicarpe lisse avec des sillons bien marqués

Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées

Vitrescence : aspect transparent et vitreux dû à l'altération de la texture de la pulpe du fruit

Annexe : Grille d'évaluation de la vitrescence

(Référentiel photographique fourni par le C.E.H.M)

MELON

REFERENTIEL VITRESCENCE

STADES

V0	: correct	- accepté
V1	: quelques traces	- toléré
V2		- refusé

Autre référentiel photographique

MESURE DE LA VITRESCENCE

ACCEPTTE **TOLERE** **REFUSE**

V0 **V1** **V2**