Cahier des charges du Label Rouge n° LA 06/23 « Melon » homologué par l'arrêté du 16 octobre 2023 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 06/23 « Melon »

JORF n° 0245 du 21 octobre 2023
Bulletin Officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-45

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LA 06/23 « Melon »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Sélectionné pour ses qualités gustatives
- Récolté à maturité

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR 3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3-1. Présentation du produit 3
Type variétal 3
Caractéristiques physiques et chimiques 3
Conditionnement et présentation à la vente 4
3-2. Comparaison avec le produit courant 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 5
3-4. Caractéristiques certifiées communicantes 5
4- TRAÇABILITE 6
4-1. Identification des opérateurs 6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 6
5- METHODE D'OBTENTION 8
5-1. Schéma de vie 8
5-2. Description de la méthode d'obtention 9
5-2.1. Etape 1 : Choix des variétés 9
5-2.2. Etape 2 : Choix des parcelles 9
5-2.3. Etape 3 : Semis et plantation 9
5-2.4. Etape 4 : Gestion de la culture dans le respect des ressources naturelles 10
5-2.5. Etape 5 : Cueillette 11
5-2.6. Etape 6 : Stockage avant agréage 11
5-2.7. Etape 7 : Agréage, conditionnement et stockage 12
5-2.8. Etape 8 : Expédition 12
6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 13
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 14
ANNEXE 1 : PROCEDURE D'INTRODUCTION ET D'EXCLUSION D'UNE VARIETE 15
ANNEXE 2 : PROCEDURE DE SELECTION DES JEUNES PLANTS AVANT PLANTATION 17
ANNEXE 3 : PROCEDURE D'ECHANTILLONNAGE 18
ANNEXE 4 : PROCEDURE DE DECLENCHEMENT DE LA RECOLTE 19

1- NOM DU DEMANDEUR

Vendée Qualité
Maison de l'Agriculture – 21, boulevard de Réaumur 85013 La Roche-sur-Yon Cedex
Tél. : (33) (0)2 51 36 82 68
Courriel : contact@vendeequalite.fr

Composition : Association régie par la loi du 1er juillet 1901, dont la section « Melon » regroupe des producteurs, stations d'agréage et stations de conditionnement.

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Melon

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le melon Label Rouge est un melon à chair orangée très sucrée, d'une variété de type charentais jaune (inscrite sur la liste des variétés autorisées). Il est récolté à maturité, manuellement, et se caractérise notamment par une chair ferme et juteuse.
Pour obtenir un melon Label Rouge, toutes les étapes sont suivies, de la production, jusqu'à l'agréage et la sélection en station de conditionnement.

Type variétal

Le melon Label Rouge est produit à partir de variétés de type charentais jaune dont il présente les caractéristiques. Il a une peau lisse, écrite ou brodée avec des sillons verts plus ou moins marqués ou absents selon la variété, à chair orangée, et dont l'écorce peut jaunir à maturité.

La liste des variétés autorisées pour ce cahier des charges est disponible sur le site de l'INAO (www.inao.gouv.fr) et auprès de l'organisme de défense et de gestion.

Caractéristiques physiques et chimiques

Le melon Label Rouge a un poids minimum de 600 g.
La couleur de son écorce est verte, crème, ou tournant jaune.
Les fruits récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.

Le taux de sucre est mesuré sur un échantillon de chaque lot de melon. Il doit être de 13°Brix minimum.

Conditionnement et présentation à la vente

Les melons Label Rouge sont conditionnés par calibre (grille définie dans l'« accord interprofessionnel du melon Charentais » en vigueur).
Ils sont commercialisés frais, entiers et présentés à la vente à l'unité, en plateaux monocouche.
Le lot de melons conditionnés pour la vente doit être homogène dans son aspect (calibre, couleur, maturité).

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un melon de type variétal « charentais ». Il est commercialisé en vrac, frais, entier, français ou importé, et de même calibre que le melon Label Rouge. Il ne bénéficie ni d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une certification de conformité produit.

POINTS DE DIFFERENCE	PRODUIT LABEL ROUGE	PRODUIT COURANT DE COMPARAISON
Sélection des variétés	Limitation aux variétés inscrites au catalogue européen Variété présente sur la liste de variétés autorisées, validée par l'INAO	Variétés inscrites ou non au catalogue européen
Choix des parcelles	Rotation culturale de 5 ans minimum	Pas de rotation culturale obligatoire
Culture des melons	Limitation de la fertilisation azotée totale à 120 unités sur un cycle cultural : Apports fractionnés : - 70 unités maximum par apport avant semis/plantation, - 50 unités maximum par apport pendant la culture	Pas de limite obligatoire (réglementation)
	Limitation de l'irrigation : ≤ 600 m³/ha sur la période de culture	Pas de limitation de la quantité d'eau apportée sur la culture
	Limitation de l'Indicateur de Fréquence de Traitement hors biocontrôle à 7 pendant le cycle cultural du melon	Pas de consigne particulière
Récolte des melons	Melon récolté à maturité	Melon récolté à maturité suffisante
Calibre des melons	≥ 600g	≥ 250g
Taux de sucre	≥ 13° Brix	≥ 10° Brix
Stockage avant expédition	Si un stockage des melons conditionnés est réalisé, la température de l'espace réfrigéré est comprise entre +8°C minimum et +14°C maximum	Pas de consigne particulière
Délai cueillette – expédition	2 jours maximum	Pas de délai maximum exigé

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Etape	Justificatif de la qualité supérieure du produit Label Rouge
Rotation culturale ≥ 5 ans	Une rotation culturale de 5 ans minimum sans melon après une année de culture pour : - Ne pas appauvrir les ressources de la parcelle, - Rompre le cycle vital des organismes nuisibles (notamment les champignons), - Améliorer la structure du sol grâce aux différents systèmes racinaires des différentes cultures, - Pour ainsi pratiquer une fertilisation, un apport hydrique ainsi qu'une protection phytosanitaire limités
Melon sélectionné pour ses qualités gustatives	La sélection variétale (procédure d'introduction d'une variété) permet de labelliser les melons de qualité supérieure au niveau gustatif (intensité aromatique)
Récolte à maturité	Une récolte au moment le plus opportun, pour garantir au consommateur un produit de qualité supérieure. La récolte à maturité permet au fruit d'avoir atteint sa teneur optimale en sucre (≥ 13° Brix).
Délai cueillette-expédition	Le melon est expédié depuis la station de conditionnement au maximum 2 jours après sa récolte. Cela permet d'offrir au consommateur un produit frais, qui a conservé ses qualités gustatives et aromatiques
Durée de récolte limitée	La première cueille ne peut en aucun être labellisée, et la récolte en Label Rouge est limitée à 4 semaines, afin de garantir la qualité supérieure des melons

3-4. Caractéristiques certifiées communicantes

Les caractéristiques certifiées communicantes mentionnées sur les étiquetages de melon Label Rouge sont les suivantes :

CCC 1 - Sélectionné pour ses qualités gustatives

- PM1 : Choix de la variété
- PM13 : Durée de récolte
- PM15 : Taux de sucre à la récolte
- PM21 : Procédure d'agréage
- PM25 : Taux de sucre à l'agréage

CCC 2 - Récolté à maturité

- PM13 : Durée de récolte
- PM14 : Récolte à maturité

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir dans la production, l'agréage ou le conditionnement du melon Label Rouge doit préalablement se faire identifier auprès de l'organisme de défense et de gestion en vue de son habilitation.

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent cahier des charges sont les suivantes :
- Producteur de melons
- Station d'agréage
- Station de conditionnement

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les producteurs tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention du Label Rouge.

Ainsi, chaque lot de melons est identifié par un numéro de lot permettant de remonter au jour de cueillette.

La traçabilité de chaque lot est assurée par l'enregistrement documentaire ou informatique des opérations de production (suivi cultural), agréage et conditionnement.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

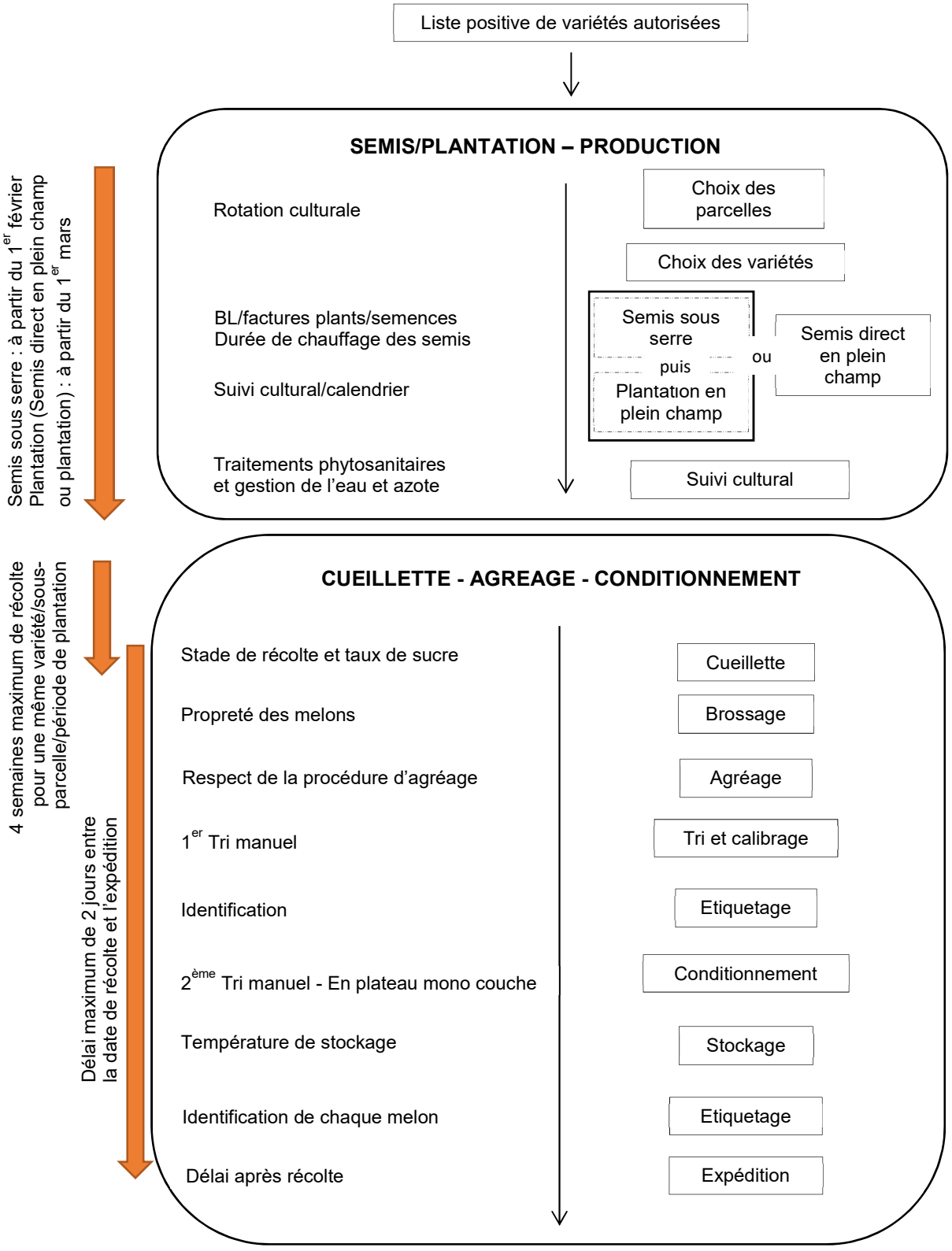
Un lot de melons correspond à une parcelle (ou sous-parcelle) + une variété + un jour de cueillette.
Aussi, il est possible de retrouver la parcelle (ou sous-parcelle) sur laquelle a été produit un lot de melon Label Rouge présenté à la vente, ou de savoir combien de melons ont été labellisés pour une parcelle (ou sous-parcelle) une variété et un jour de cueillette.

Les opérateurs intervenant dans la production, l'agréage et le conditionnement de melons Label Rouge doivent garantir la traçabilité de leur produit, au moyen de documents de référence, et d'enregistrements :

Etape	Eléments de traçabilité	Support utilisé/Outil de suivi
Choix des parcelles (ou sous-parcelles)	- Identification de la parcelle - Localisation de la parcelle - Surface de la parcelle - Précédents culturaux	Plan parcellaire Engagement du producteur concernant les précédents culturaux
Suivi cultural	Pour chaque parcelle, ces éléments sont renseignés sur une fiche de culture : - Nom de la parcelle - Localisation géographique - Date de semis/plantation - N° de lot des semences/plants - Nom de la variété de melon - Apports phytosanitaires - Apports azotés (dates et quantités apportées) - Irrigation (dates et quantités d'eau apportées) - Date de début et fin de récolte	Fiche culturale
Récolte	Chaque contenant est identifié lors de la récolte : - N° du lot (correspondant à une parcelle (ou sous-parcelle) une variété, une date de cueillette)	Etiquette d'identification
Livraison en station d'agréage	Chaque lot livré en station d'agréage est identifié : - N° du lot (correspondant à une parcelle (ou sous-parcelle), une variété, une date de cueillette)	Etiquette d'identification Bon de livraison
Tri et agréage	Les melons labellisables après les étapes de tri et agréage sont toujours identifiés avec le n° du lot (correspondant à une parcelle (ou sous-parcelle), une variété, une date de cueillette), et sont stockés suivant leur calibre	Etiquette d'identification
Conditionnement	La station de conditionnement identifie les melons individuellement : - N° lot Et pour chaque colis : - Calibre Il est possible de tracer les melons : - Liste des clients de melon Label Rouge - N° de lot de melons expédiés - Nombre de melons expédiés - Calibre des melons expédiés - Date d'expédition	Etiquette d'identification Bon de livraison/expédition

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Description de la méthode d'obtention

5-2.1. Etape 1 : Choix des variétés

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM1	Choix de la variété	• Melon de type variétal « charentais jaune » • Variété Inscrite au Catalogue Officiel des Espèces et Variétés (semences homologuées par le Comité technique permanent de la sélection) • Variété figurant sur la liste des variétés autorisées, établie dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion d'une variété *(cf annexe 1)* • Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO et auprès de l'ODG

5-2.2. Etape 2 : Choix des parcelles

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM2	Rotation culturale	5 ans minimum sans culture de melon.

5-2.3. Etape 3 : Semis et plantation

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM3	Mode de culture	La culture du melon est effectuée soit par semis direct en plein champ, soit par plantation (mottes, mini-mottes ou bouchons) en plein champ suite à un semis sous serre (ou tunnel). Le semis réalisé sous serre (ou tunnel) assure une protection sanitaire, afin d'éviter les maladies et donc les traitements phytosanitaires. Les plants sont transférés en plein champ au plus tard 6 semaines après le semis sous serre (ou tunnel).
PM4	Couverture de la culture	Culture sous serre (ou tunnel) chauffée autorisée en début de semis. Interdiction de chauffer les cultures sous serres plus de 6 semaines après le semis. Afin de protéger les semis et plants de plein champ, la couverture de la plantation est autorisée uniquement avec des petits tunnels froids.
PM5	Période de semis et plantation	Les semis sous serre peuvent être réalisés à partir du 1er février. Les semis et plantation en plein champ peuvent être réalisés à partir du 1er mars. Seuls les plants d'aspect sain sont mis en terre *(cf annexe 2)*
PM6	Plants de greffe	Les plants greffés sont autorisés, uniquement sur porte-greffe « melon ».

5-2.4. Etape 4 : Gestion de la culture dans le respect des ressources naturelles

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM7	Apport azoté	Le reliquat azoté dans le sol est vérifié avant tout semis ou plantation sur la parcelle (ou sous-parcelle). L'apport azoté total est de 120 unités* maximum sur un cycle cultural Les apports azotés sont fractionnés, avec un maximum par apport de : - 70 unités avant semis/plantation - 50 unités pendant la période de culture **1 unité = 1 kg/ha* Les apports azotés en cours de culture ne sont pas obligatoires : ils sont réalisés en fonction des observations des plants ou de tout autre outil d'aide à la décision.
PM8	Pratique phytosanitaire	La protection phytosanitaire est réalisée en fonction des observations, des bulletins techniques ou de tout autre outil d'aide à la décision. L'indice de fréquence de traitements (IFT) hors biocontrôle est de 7 maximum sur la parcelle (ou sous-parcelle), pendant le cycle cultural du melon. Les taux de résidus de pesticides dans les melons sont analysés à chaque saison sur au moins 2 lots de melons par producteur. Les melons analysés sont prélevés lors de la première récolte labellisable.
PM9	Pratique alternative	Afin de limiter les traitements phytosanitaires pendant le cycle cultural du melon, le producteur met en place au moins l'une de ces pratiques : - désherbage mécanique - traitement de biocontrôle - ou toute autre pratique alternative
PM10	Irrigation	Système de goutte à goutte uniquement, pour favoriser l'apport localisé et ainsi éviter le gaspillage d'eau. L'utilisation d'enrouleurs est interdite, afin d'éviter au maximum les maladies, pour limiter les traitements. L'apport total est de 600 m³/ha maximum au total, pendant la période de culture. Chaque apport est limité à 200 m³/ha. Chaque apport est réalisé en fonction des observations des plants et de l'indication des sondes tensiométriques, des bulletins techniques ou météorologiques ou de tout autre outil d'aide à la décision.
PM11	Gestion de la ressource en eau	Si le producteur irrigue ses cultures de melons, il doit être adhérent à une structure de gestion de la ressource en eau

5-2.5. Etape 5 : Cueillette

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM12	Méthode de récolte	Récolte manuelle, par du personnel formé par les producteurs selon la procédure de déclenchement de la récolte *(cf annexe 4)*
PM13	Durée de récolte	La première cueille ne peut en aucun cas être labellisée. Au-delà de 4 semaines de récolte de melons issus d'une même variété de semences plantées dans la même parcelle (ou sous-parcelle) à la même période, les melons ne peuvent plus prétendre au Label Rouge
PM14	Récolte à maturité	Le lot de melons à récolter doit être homogène visuellement (calibre). Le melon Label Rouge est récolté à maturité, selon l'un des critères suivants *(cf annexe 4)* : - Séchage ou jaunissement de la feuille ou de la vrille la plus proche du fruit - Cerne huileux ou légère craquelure à l'attache pédonculaire - Virement de la couleur de l'écorce : vert cassé, crème ou tournant jaune
PM15	Taux de sucre à la récolte	Pour déclencher la première récolte de la parcelle (ou sous-parcelle), une mesure du taux de sucre est réalisée par le producteur sur un échantillon d'au minimum 10 melons d'une même variété *(cf annexe 3)*, issus du lot à récolter dans la journée. Chaque melon analysé doit être à 13° Brix minimum pour que le lot soit labellisable.
PM16	Conditions de stockage lors de la récolte	Les melons récoltés sont mis en palox.
PM17	Livraison à la station d'agréage	Les melons sont livrés à la station d'agréage le jour de la récolte.

5-2.6. Etape 6 : Stockage avant agréage

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM18	Refroidissement progressif des melons	La mise en refroidissement a lieu en station d'agréage, dès réception. Le refroidissement progressif est adapté aux conditions climatiques : - Stockage à l'ombre avec ventilation naturelle, ou à l'abri des intempéries - ou dans des espaces réfrigérés dont la température n'est pas inférieure de plus de 15°C à la température du lieu de stockage des melons. Ces conditions sont maintenues jusqu'à l'agréage des melons

5-2.7. Etape 7 : Agréage, conditionnement et stockage

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM19	Brossage des melons	Avant conditionnement, les melons récoltés sont brossés.
PM20	Qualification des agents d'agréage	L'agréage est réalisé par un agent formé à la procédure d'agréage de l'ODG
PM21	Procédure d'agréage	L'agréage est effectué sur un échantillon d'au minimum 10 melons sur chaque lot *(cf annexe 3)*, et permet d'assurer la qualité des melons, afin qu'ils soient conformes. La procédure d'agréage est validée et détenue par l'ODG.
PM22	Tri des melons à réception	Un premier tri manuel est réalisé, afin d'éliminer les melons non conformes aux caractéristiques du melon Label Rouge, définies dans le chapitre 3 du présent cahier des charges. Les fruits sont ensuite répartis par calibre.
PM23	Contrôle visuel	Un contrôle visuel est réalisé pour sélectionner les melons selon leur aspect physique, leur couleur.
PM24	Absence de vitrescence	Pour que le lot soit labellisé aucune vitrescence ne doit être constatée sur l'échantillon contrôlé
PM25	Taux de sucre à l'agréage	Le contrôle du taux de sucre sur l'échantillon est réalisé : il doit être supérieur ou égal à 13° Brix sur 100% des mesures réalisées
PM26	Calibre des melons	Les melons labellisables doivent être de calibre ≥ 600g
PM27	Conditionnement	Les melons sont triés une seconde fois et mis en caisse frais et entiers, par calibre en plateaux monocouches alvéolés
PM28	Homogénéité des melons	Le lot de melons conditionnés pour la vente doit être homogène dans son aspect (calibre, couleur)
PM29	Etiquetage des melons	Chaque melon est étiqueté individuellement
PM30	Stockage avant expédition	Si un stockage des melons conditionnés est réalisé, la température de l'espace réfrigéré est comprise entre +8°C minimum et +14°C maximum

5-2.8. Etape 8 : Expédition

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM31	Délai cueillette-expédition	L'expédition depuis la station de conditionnement doit être réalisée dans un délai de 2 jours maximum à partir de la date de récolte

6- ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
PM32	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Label Rouge n° LA 06/23 « Melon » mentionne au minimum : - Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, - Le numéro d'homologation du Label Rouge : LA 06/23, - Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : o Sélectionné pour ses qualités gustatives o Récolté à maturité - Le nom et l'adresse de l'ODG, ou le site web sur lequel l'adresse postale est indiquée : Vendée Qualité, 21 boulevard Réaumur, 85013 La Roche Sur Yon

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

PM	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM1	Choix de la variété	• Melon de type variétal « charentais jaune » • Variété Inscrite au Catalogue Officiel des Espèces et Variétés (semences homologuées par le Comité technique permanent de la sélection) • Variété figurant sur la liste des variétés autorisées, établie dans le respect de la procédure d'introduction et d'exclusion d'une variété *(cf annexe 1)* • Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO et auprès de l'ODG	Documentaire
PM13	Durée de récolte	La première cueille ne peut en aucun cas être labellisée. Au-delà de 4 semaines de récolte de melons issus d'une même variété de semences plantées dans la même parcelle (ou sous-parcelle) à la même période, les melons ne peuvent plus prétendre au Label Rouge	Documentaire
PM14	Récolte à maturité	Le lot de melons à récolter doit être homogène visuellement (calibre). Le melon Label Rouge est récolté à maturité, selon l'un des critères suivants *(cf annexe 4)* : • Séchage ou jaunissement de la feuille ou de la vrille la plus proche du fruit • Cerne huileux ou légère craquelure à l'attache pédonculaire • Virement de la couleur de l'écorce : vert cassé, crème ou tournant jaune	Visuel
PM15	Taux de sucre à la récolte	Pour déclencher la première récolte de la parcelle (ou sous-parcelle) une mesure du taux de sucre par le producteur est réalisée sur un échantillon d'au minimum 10 melons d'une même variété *(cf annexe 3)*, issus du lot à récolter dans la journée. Chaque melon analysé doit être à 13° Brix minimum pour que le lot soit labellisable.	Mesure et/ou documentaire
PM21	Procédure d'agréage	L'agréage est effectué sur un échantillon d'au minimum 10 melons sur chaque lot *(cf annexe 3)*, et permet d'assurer la qualité des melons, afin qu'ils soient conformes. La procédure d'agréage est validée et détenue par l'ODG.	Visuel et/ou documentaire
PM25	Taux de sucre à l'agréage	Le contrôle du taux de sucre sur l'échantillon est réalisé : il doit être supérieur ou égal à 13° Brix sur 100% des mesures réalisées	Mesure et/ou documentaire
PM31	Délai cueillette-expédition	L'expédition depuis la station de conditionnement doit être réalisée dans un délai de 2 jours maximum à partir de la date de récolte	Visuel et/ou documentaire

ANNEXE 1 : PROCEDURE D'INTRODUCTION ET D'EXCLUSION D'UNE VARIETE

1 - Introduction d'une nouvelle variété

Les essais sur les nouvelles variétés sont réalisés sur au moins une campagne. Les essais sont menés dans des conditions de culture conformes à celles du présent cahier des charges Label Rouge et dans la même région géographique que les producteurs souhaitant la produire.
Les résultats d'essais provenant d'un centre technique peuvent être pris en compte.

Les analyses sensorielles prévues dans le dossier d'Evaluation et de Suivi de la Qualité Supérieure sont réalisées sur un lot issu de ces essais.

Les nouvelles variétés dont les qualités sont mises en avant lors d'essais peuvent être ajoutées à la liste positive dans le respect du présent protocole.
La liste des variétés est pré-validée annuellement par l'ODG, au plus tard le 1er novembre de chaque année, sur proposition d'une commission consultée par l'ODG. Cette commission est composée de 5 personnes minimum issues d'au moins 3 collèges parmi lesquels :

- collège « producteurs »
- collège « employés d'une station de conditionnement »
- collège « représentants de l'organisme de défense et de gestion »
- collège « consommateurs habituels »
- collège « centre technique ou station de recherche ou expérimentation » dans le domaine du melon

Au regard des essais agronomiques, des analyses physico-chimiques et des analyses sensorielles, la commission examine les résultats des tests des nouvelles variétés candidates, portant sur les caractéristiques suivantes :

- Inscription de la variété au GEVES
- Résistance de la variété aux maladies/aux parasites
- Pratiques culturales (phytosanitaires/irrigation/apports azotés)
- Taux de sucre lors de la récolte
- Intensité aromatique
- Goût sucré

L'évaluation des caractéristiques organoleptiques est réalisée dans le respect du Dossier d'Evaluation et de Suivi de la Qualité Supérieure en vigueur.

A l'issue de l'avis favorable de la commission décisionnaire à l'introduction d'une nouvelle variété, l'ODG propose alors à l'INAO l'introduction de la (les) nouvelle(s) variété(s). L'ensemble du dossier (demande de l'ODG, résultats des essais agronomiques et des analyses sensorielles) est transmis aux services de l'INAO et est présenté aux instances délibératives de l'INAO pour approbation.
La validation finale de la liste des variétés est réalisée par l'INAO.

L'ODG actualise alors la liste validée des variétés autorisées et la diffuse aux opérateurs et à l'organisme certificateur.
La liste en vigueur est également mise en ligne sur le site internet de l'INAO (www.inao.gouv.fr).

2 – Exclusion d'une variété

La procédure prévue dans le cahier des charges précise que l'ODG présente aux services de l'INAO les éléments objectifs justifiant le retrait de la variété ; la demande de retrait de la variété est présentée aux instances délibératives de l'INAO pour approbation de la liste des variétés.

La suppression d'une variété peut intervenir dans deux cas :
- Lorsque la variété n'est plus utilisée par les opérateurs adhérents,
- Ou lorsque la variété n'est plus en capacité de produire une qualité supérieure.

L'argumentaire devra justifier à partir d'éléments objectifs que l'ODG se trouve devant l'un ou l'autre de ces cas.
Lorsqu'une variété est retirée de la liste, aucune disposition transitoire (possibilité de revendication pendant un temps déterminé) ne peut être inscrite dans le cahier des charges.

La liste approuvée fait l'objet d'une publication sur le site internet de l'INAO ; Après publication de cette liste sur le site internet de l'INAO, l'ODG diffuse la liste aux opérateurs et à l'organisme certificateur.

ANNEXE 2 : PROCEDURE DE SELECTION DES JEUNES PLANTS AVANT PLANTATION

1) Contrôle visuel – jeune plant d'aspect sain conforme pour la filière Label Rouge





2) Contrôle visuel – jeune plant non conforme pour la filière Label Rouge

Pythium




Fusariose



ANNEXE 3 : PROCEDURE D'ECHANTILLONNAGE

Echantillonnage avant déclenchement de la récolte

Sur chaque lot de melons prédestiné au Label Rouge :

- Prélever au minimum 10 melons à maturité, de la parcelle (ou sous-parcelle), sur des rangs différents
- Mesurer le taux de sucre à l'aide d'un réfractomètre
- Enregistrer les mesures réalisées

Un lot de melon = 1 parcelle (ou sous-parcelle) & 1 variété & 1 jour de cueillette

Une parcelle peut être divisée en sous-parcelles, correspondant ainsi à plusieurs lots. En effet, sur une même parcelle, 2 sous-parcelles différentes peuvent être de la même variété : les lots sont différents, car les périodes de semis/plantation, et donc de récolte sont différentes.

Exemple : parcelle théorique (20 ha), divisée en sous-parcelles (lots)

Variété Standard S3 08/06 4 ha 21 719 17/08	Variété Labellisable L1b 07/06 3 ha 14 707B 15/08	Variété Standard S2 02/06 0,4 ha 4 718 12/08	Variété Standard S1c 02/06 3 ha 15 710C 10/08	Variété Labellisable L1a 15/05 3,5 ha 17 707A 13/08	Variété Standard S1b 27/05 2 ha 10 710B 10/08	Variété Standard S1a 19/05 4 ha 21 710A 05/08

Variété
Date de plantation
Surface
Nb de rangs
N° lot
Date première récolte

Echantillonnage lors de l'agréage

Sur chaque de lot de melons destiné au Label Rouge :

- Prélever au minimum 10 melons de calibres différents
- Mesurer le taux de sucre à l'aide d'un réfractomètre
- Enregistrer les mesures réalisées

ANNEXE 4 : PROCEDURE DE DECLENCHEMENT DE LA RECOLTE

Le début de la récolte en Label Rouge est déclenché si toutes ces conditions sont réunies :

- Taux de sucre ≥ 13° Brix sur chacun des 10 melons (ou plus) analysés au champ avant récolte par le producteur
- Lot à récolter homogène visuellement (calibre)
- Aspect visuel du melon (selon la variété) :
    1. Séchage ou jaunissement de la feuille ou de la vrille la plus proche du fruit
    2. OU cerne huileux ou légère craquelure à l'attache pédonculaire
    3. OU virement de la couleur de l'écorce : vert cassé, crème ou tournant jaune

Référentiel photographique d'aide à la décision pour déclencher la récolte

1. Séchage ou jaunissement de la feuille ou de la vrille la plus proche du fruit

Melon à maturité



Melon vert

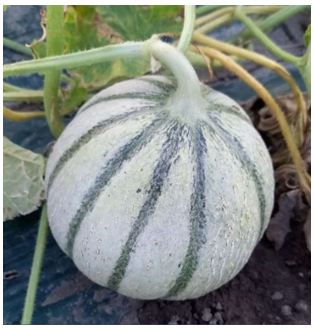


2. Cerne huileux ou légère craquelure à l'attache pédonculaire

Melon à maturité



Melon vert



3. Virement de la couleur de l'écorce : vert cassé, crème ou tournant jaune

Melon à maturité



Melon vert

