

	<p style="text-align: center;">Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p style="text-align: right;">Page : 1 /24</p>
---	--	--

*JORF du 23 décembre 2021*  
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2022-2

<p>Cahier des charges Label Rouge Melon</p> <p><i>Homologation N° LA 05/91</i></p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :  
**Melon cueilli à complète maturité**  
**Teneur élevée en sucre garantie pour chaque melon ( $\geq 12$  ° Brix)**  
**Date de cueillette sur chaque melon**

<b>Organisme de Défense et de Gestion</b>
<b>Association Qualité Goût du Sud</b> ZA La Crouzette 34630 SAINT THIBERY Tél : 04.99.47.49.49 Fax : 04.99.47.49.47 Mail : <a href="mailto:forcesud@forcesud.fr">forcesud@forcesud.fr</a>

	<p style="text-align: center;"><b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b></p>	<p style="text-align: right;">Page : 2 /24</p>
---	---	--

## **SOMMAIRE**

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT .....	3
3.1	Présentation du produit Label Rouge .....	3
3.2	Champ de certification .....	3
3.3	Définition du courant de comparaison .....	3
3.3.1.	Présentation du produit courant.....	4
3.3.2	Tableau de comparaison entre le melon Label Rouge et un melon courant.....	4
3.4	Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....	6
3.5	Caractéristiques certifiées communicantes .....	11
4.	TRACABILITE .....	12
5.	METHODE D'OBTENTION.....	15
5.1	Différentes étapes du schéma de vie général.....	15
5.2.	Valeurs cibles.....	16
5.2.1	Mise à jour et validation de la liste positive des variétés .....	16
5.2.2	Sélection des parcelles .....	17
5.2.3	Culture des melons.....	17
5.2.4	Cueillette / Récolte.....	18
5.2.5	Transport et stockage avant tri et calibrage des melons .....	19
5.2.6	Tri et calibrage des melons.....	20
5.2.7	Conditionnement .....	21
5.2.8	Stockage / expédition / produit finit .....	21
6.	ETIQUETAGE .....	21
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET LEURS METHODES D'EVALUATION	22
8.	ANNEXES.....	23
	Annexe 1 : Procédure d'introduction et de retrait de variétés .....	23
	Annexe 2 : Définitions et abréviations .....	26

	<p style="text-align: center;"><b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b></p>	<p style="text-align: right;">Page : 3 /24</p>
---	---	--

Annexe 3 : Grille d'évaluation de la vitescence ..... 27

## **1. NOM DU DEMANDEUR**

**Association Qualité Goût du Sud**

ZA LA Crouzette - 34630 SAINT THIBERY

Tél : 04.99.47.49.49 ; Fax : 04.99.47.49.47

Mail : forcesud@forcesud.fr

## **2. NOM DU LABEL ROUGE**

Melon

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1 Présentation du produit Label Rouge**

Le melon Label Rouge est un melon de variétés issues de *Cucumis melo* L, de type variétal « Charentais ».

Il est commercialisé frais et entier sous emballage individuel (filet, boîte, panier, bande adhésive...) avec un étiquetage spécifique Label Rouge. Les cinq calibres de commercialisation autorisés sont les calibres 650-800 g, 800-950 g, 950-1150 g, 1150-1350 g et 1350-1750 g (selon définition des calibres dans l'accord interprofessionnel Melons Charentais en vigueur).

#### **Caractéristiques organoleptiques :**

Le melon Label Rouge présente une couleur orange plus soutenue. Il est bien sucré et bien parfumé.

#### **Caractéristiques chimiques :**

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 semis direct) jusqu'au stockage avant leur expédition par la station de conditionnement.

### **3.3 Définition du courant de comparaison**

	<b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b>	Page : 4 /24
---	--	--------------

### 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

	<b>Melon Label Rouge</b>	<b>But</b>	<b>Melons courant de comparaison</b>
Choix des variétés	<b>Melon de type variétal charentais, à peau lisse ou écrite, de courte à moyenne conservation</b>	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	<b>5 ans sans melon</b>	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	<b>Plein champ, sous bâche ou sous petite chenille</b>	Caractéristiques d'image	Tout mode de culture dont serres ou grands abris
Melons de 1 <sup>ère</sup> génération	<b>Oui</b>	Caractéristiques sensorielles Régularité	Pas d'exigences : possibilité de commercialiser des melons ayant grossi après 1 <sup>ère</sup> coupe
Cueillette	<b>Melon cueilli à complète maturité</b>	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	<b>Contrôle de chaque melon</b>	Régularité	Contrôle par échantillonnage
	<b>Taux de sucre de chaque melon Label Rouge ≥ 12 ° Brix</b>	Caractéristiques sensorielles supérieures	Taux de sucre ≥ 10 ° Brix pour les melons charentais norme CEE-ONU FFV-23
Aspect	<b>Catégorie I</b> (norme CEE-ONU FFV-23)	Aspect, présentation, qualité, conservation Régularité	Catégorie I ou catégorie II (CEE-ONU FFV-23)
Calibre	<b>5 calibres de 650 g à 1750 g</b>	Service	Minimum 300 g (CEE-ONU FFV-23) 9 calibres à partir de 350 g (accord INTERFEL)

	<p style="text-align: center;">Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p style="text-align: right;">Page : 5 /24</p>
---	--	--

Étiquetage et emballage	<b>Individuels</b>	Présentation, reconnaissance par le consommateur	En général, pas d'emballage, ni étiquetage individuel
Date de cueillette	<b>Notée sur l'étiquette</b>	Service Caractéristiques sensorielles	Non étiquetée

	<p>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p>Page : 6 /24</p>
---	--	---------------------

### 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 XV <sup>ème</sup> 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 labellissables. 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 $\geq 7$	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 cueillette 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.

	<p><b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b></p>	<p>Page : 7 /24</p>
---	---	---------------------

Etape	Caractéristiques explicites (Ex)	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
Culture	<p>E5 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>
	<p>E6 Mode de culture : Plein champ intégral ou plein champ avec protection individuelle de chaque ligne de culture</p>	<p>La culture de plein champ avec ou sans protection individuelle est un mode de culture traditionnel qui a une bonne image auprès du consommateur. Une partie des melons standard sont cultivés sous serre ou sous grands abris, chauffés ou non, en culture forcée ou hâtée.</p>
Cueillette	<p>E7 Melons de première génération (excepté les melons récoltés lors du 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> passage (1<sup>er</sup> jour de récolte dans la parcelle) car hétérogènes en terme de maturité et de qualité.</p>
	<p>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</p>	<p>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.</p>

	<p>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p>Page : 8 /24</p>
---	--	---------------------

Etape		Caractéristiques explicites (Ex)	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
<p>Refroidissement progressif après cueillette</p>	<p>E9</p>	<p>Refroidissement progressif adapté aux conditions climatiques</p>	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à l'ombre, ventilés naturellement,</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Ces conditions de stockages sont respectées jusqu'aux opérations de tri/calibrage/conditionnement.</p>
<p>Sélection des melons</p>	<p>E10</p>	<p>Vitescence contrôlée</p>	<p>Un contrôle de vitescence est réalisé afin de déterminer la tenue de la chair du melon. Un melon « vitrescent » a une chair translucide, molle, fibreuse. Ce contrôle peut être fondé sur un référentiel photographique tels que ceux présentés en annexe.</p>
	<p>E11</p>	<p>Melons conformes aux critères de la catégorie I</p>	<p>Les melons font l'objet d'une classification en 2 catégories selon la norme CEE-ONU FFV-23. Les melons labellisés répondent au minimum aux critères de la catégorie la 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.</p>

	<p>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p>Page : 9 /24</p>
---	--	---------------------

	E12	<p>Indice réfractométrique de chaque melon <math>\geq 12</math> ° Brix</p>	<p>La teneur en sucre de <u>chaque</u> 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.</p>
--	-----	--	--

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"> <li>- 650 à 800 g (correspond à 1 à 2 parts)</li> <li>- 800 à 950 g (correspond à 2 à 4 parts)</li> <li>- 950 à 1150 g (correspond à 4 à 6 parts)</li> <li>- 1150 à 1350 g (correspond à 6 à 8 parts)</li> <li>- 1350 à 1750 g (correspond à 8 à 10 parts)</li> </ul> <p>(Les bornes des calibres peuvent évoluer conformément à l'accord interprofessionnel (INTEREL) Melons Charentais en vigueur).</p>	<p>Pour plus d'homogénéité des colisages, les melons Label Rouge sont calibrés en 5 calibres de poids différents. Ces calibres (et notamment 800 à 950 g et 950 à 1150 g) sont les calibres les plus marchands.</p> <p>Les melons des 3 plus petits calibres (350-450 g ; 450-550 g et 550-650 g) et du plus gros calibre commercialisable (supérieur à 1750 g) 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 une 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>
	<p>E15</p> <p>Date de cueillette sur l'étiquetage de chaque melon</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 « <b>à consommer de préférence sous les 8 jours après la date de cueillette</b> » ou par une phrase de sens équivalent.</p>

	<p style="text-align: center;">Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p style="text-align: right;">Page : 10 /24</p>
---	--	---

Stockage / expédition	E16	Maintien des melons entre +6 °C et + 10 °C après conditionnement	Pour assurer la bonne conservation des produits, les melons sont maintenus dans cette plage de températures lors du stockage après conditionnement.
	E17	Jour d'expédition : jour de cueillette + 2 jours au maximum	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 « <b>à consommer de préférence sous les 8 jours après la date de cueillette</b> » ou par une phrase de sens équivalent.

	<p style="text-align: center;">Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p style="text-align: right;">Page : 11 /24</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 ( $\geq 12$ ° Brix)**

##### **C2 est garantie par E12 : teneur en sucre de chaque melon $\geq 12$ ° 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 sucres  $\geq 12$  ° 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.

	<p><b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b></p>	<p>Page : 12 /24</p>
---	---	----------------------

#### 4. TRACABILITE

Les opérateurs concernés par le présent Label Rouge sont :

- Les producteurs/exploitants de melons
- Les organismes de sélection
- Les stations de conditionnement

Les opérateurs 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/exploitant tient à jour une liste des parcelles à production potentiellement labellisables reprenant pour chacune d'elles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le code ou le nom de la parcelle ou ses références cadastrales,</li> <li>- La situation géographique (nom de la commune)</li> <li>- La surface,</li> <li>- Les précédents culturaux sur 5 ans,</li> <li>- La variété</li> </ul> <p>Le producteur/exploitant tient à jour une fiche de culture par parcelle et par an sur laquelle il mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le code ou le nom de la parcelle ou ses références cadastrales,</li> <li>- La localisation (commune)</li> <li>- Les précédents culturaux sur 5 ans,</li> <li>- la surface,</li> <li>- le N° de lot des semences ou de jeunes plants, la date et la densité de plantation (semis direct ou pour les jeunes plants)</li> <li>- la variété,</li> <li>- la technique de culture (plein champ intégral, bêche multi-trous, chenille plastique)</li> <li>- les traitements phytosanitaires effectués (date, produits utilisés, doses),</li> <li>- la fertilisation (engrais, dates et quantités utilisées),</li> <li>- l'irrigation (dates et quantités apportées),</li> </ul>	<p>Liste des parcelles à production potentiellement labellisables.</p> <p>Fiche de culture</p>



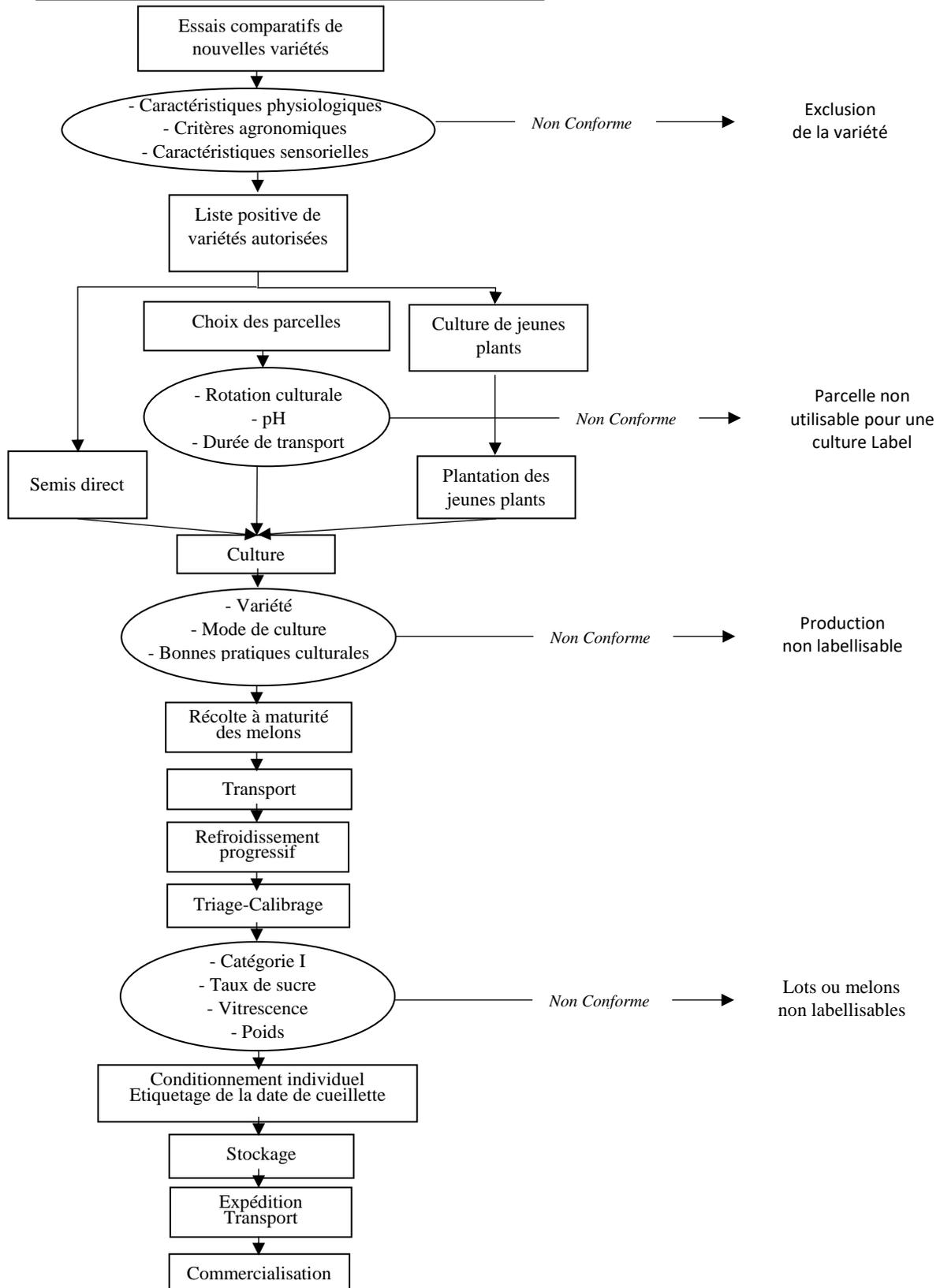
	<p>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p>Page : 14 /24</p>
---	--	----------------------

Etape	Éléments de traçabilité	Documents et enregistrements
<p>Triage, calibrage</p>	<p>Les lots, déclassés lors du triage (lors du contrôle de la vitrescence par exemple), sont identifiés en station de conditionnement 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>	
<p>Conditionnement / Expédition</p>	<p>La station de conditionnement met en place des fiches de conditionnement reprenant pour <b>chaque lot de produit fini</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la station de conditionnement,</li> <li>- la copie de l'identification <b>des lots composant le lot de produit fini,</b></li> <li>- <b>le nom du ou des clients,</b></li> <li>- le nombre de colis,</li> <li>- les calibres,</li> <li>- les quantités correspondantes,</li> <li>- <b>la date de conditionnement</b></li> </ul> <p>Chaque emballage unitaire est en outre identifié par <b>la date de cueillette</b> figurant en clair.</p> <p>Lors de l'expédition du produit, les fiches de conditionnement sont complétées par la date d'expédition.</p>	<p>Fiche de conditionnement par lot de produit fini</p> <p>Identification individuelle</p>

	<h2>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</h2>	Page : 15 /24
---	--	---------------

## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1 Différentes étapes du schéma de vie général



	<b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b>	Page : 16 /24
---	--	---------------

## 5.2. Valeurs cibles

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

La liste des variétés autorisées est disponible sur le site de l'INAO ([www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)) et auprès de l'ODG. Elle est susceptible d'évoluer selon la procédure d'introduction et de retrait de variétés décrite en annexe 1 et dans le respect des critères de sélection précisés ci-dessous.

		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
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	Procédure d'introduction ou de retrait des variétés de la liste positive	Essais pour chaque nouvelle variété candidate, sur 2 ans minimum, conformément à la procédure décrite en annexe 1 du présent cahier des charges.  Variétés ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1 et conformes aux PM suivants. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.
	PM 3	Caractéristiques agronomiques des variétés testées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etat sanitaire</li> <li>- Résultats agronomiques satisfaisants et au moins équivalents aux variétés déjà sur la liste positive</li> <li>- 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.</li> </ul>
		Caractéristiques physiologiques des variétés testées	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taux de sucre <math>\geq 12</math> ° Brix</li> <li>Note de vitrescence : V0 ou V1 ou équivalent</li> <li>Fermeté de la chair équivalente aux variétés de la liste positive</li> <li>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,</li> </ul>

	<b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b>	Page : 17 /24
---	--	---------------

			<p>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.</p> <p>Qualités sensorielles au moins équivalentes à celles des variétés de la liste positive.</p>
--	--	--	---

### 5.2.2 Sélection des parcelles

Chaque année, l'entreprise de production de melons ou le producteur identifie et répertorie les parcelles potentiellement labellissables car conforme 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 Association Qualité Goût du Sud qui la transmet à l'Organisme Certificateur.**

		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
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

		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
E1	PM7	Liste positive des variétés	Plants de variétés inscrites sur la liste positive de 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

	<b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b>	Page : 18 /24
---	--	---------------

	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)
<b>Point à maîtriser</b>		<b>Valeur cible</b>	
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'analyse du sol, sur chaque parcelle sélectionnée de plus de 2 ha ou dans l'exploitation si la taille de la parcelle sélectionnée est inférieure à 2 ha. - Analyse 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), Potassium (en K <sub>2</sub> O), Calcium (en CaO), Magnésium (en MgO) - Réalisées selon méthode normalisées ou méthodes reconnues équivalentes à un laboratoire COFRAC ou appartenant à un réseau d'intercomparaison.	
		Fertilisation réalisée grâce : - à la connaissance des valeurs fertilisantes des engrais utilisés - à l'utilisation d'outils ou de méthodes d'aide à la décision de fertilisation. Exemples : observations 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

	<b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b>	Page : 19 /24
---	--	---------------

Le planning de cueillette est réalisé en fonction des observations des melons (taille, état sanitaire...) e 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.

		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
E7	PM12	Durée de récolte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 semaines maximum sous couverture perforée à l'exclusion des melons récoltés lors du 1<sup>er</sup> passage dans chaque parcelle</li> <li>- 4 semaines maximum sous chenille plastique à l'exclusion des melons récoltés lors du 1<sup>er</sup> passage dans chaque parcelle</li> <li>- 5 semaines maximum en plein champ intégral à l'exclusion des melons récoltés lors du 1<sup>er</sup> passage dans chaque parcelle</li> </ul>
		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
E8	PM13	Melon cueilli à complète maturité	Selon les variétés, les signes visibles sont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- couleur de l'écorce vert cassé tournant au jaune</li> <li>- et/ou détachement visible du pédoncule</li> <li>- et/ou présence d'un cercle plus clair à la base du pédoncule</li> </ul>

### ***5.2.5 Transport et stockage avant tri et calibrage des melons***

		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
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, adaptés aux conditions climatiques et maintient au froid jusqu'aux opérations de tri/calibrage/conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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° extérieure</li> <li>ET</li> <li>- Maintien de ces conditions de température depuis la mise en refroidissement jusqu'aux opérations de tri / calibrage / conditionnement</li> </ul>

	<b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b>	Page : 20 /24
---	--	---------------

### 5.2.6 Tri et calibrage des melons

		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
E9	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) : Vo ou V1 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
		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
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 d'attaques de parasites qui altèrent la chair, d'aspect frais ; fermes ; exempts d'humidité extérieure anormale ; exempts d'odeur et/ou de saveurs 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 '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.

	<b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b>	Page : 21 / 24
---	--	----------------

			Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.
E13	PM20	Calibrage des melons	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 650 à 800 g (correspond à 1 à 2 parts)</li> <li>- 800 à 950 g (correspond à 2 à 4 parts)</li> <li>- 950 à 1150 g (correspond à 4 à 6 parts)</li> <li>- 1150 à 1350 g (correspond à 6 à 8 parts)</li> <li>- 1350 à 1750 g (correspond à 8 à 10 parts)</li> </ul> (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

		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
E14	PM21	Conditionnement et étiquetage spécifique aux produits Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melons mis sous emballage (filet, boîte, panier, bande adhésive ...) et étiquetés individuellement</li> <li>- Mentions de l'étiquetage ayant reçu un avis favorable de l'ODG.</li> </ul>
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 a date de cueillette » ou phrase de sens équivalent.

### 5.2.8 Stockage / expédition / produit finit

		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
E16	PM23	Température de stockage	T°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

		<b>Point à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>
E18	PM25	Mentions communicantes sur l'étiquetage sans	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique</li> <li>- le numéro d'homologation du Label Rouge : LA 05/91</li> </ul>

	<p>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p>Page : 22 /24</p>
---	--	----------------------

		<p>préjudice des exigences réglementaires en vigueur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- le nom et l'adresse de l'ODG : Association Qualité Goût du Sud - ZA La Crouzette - 34630 SAINT THIBERY</li> </ul>
--	--	--	--

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

Code	Code	Point de maîtrise	Valeur cible	Méthode dévaluation
PPC1	PM13	Melon cueilli à complète maturité	<p>Selon les variétés, les signes visibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- couleur de l'écorce vert cassé tournant au jaune</li> <li>- et/ou détachement visible du pédoncule</li> </ul> <p>et/ou présence d'un cercle plus clair à la base du pédoncule</p>	Visuelle
PPC2	PM18	Teneur en sucre	≥ 12 °Brix pour chaque melon	Mesure
PPC3	PM22	Date de cueillette sur l'étiquetage de chaque melon	<p>Date de cueillette présente et correcte sur chaque étiquetage + Mention « à consommer de préférence sous les 8 jours après a date de cueillette » ou phrase de sens équivalent.</p>	Documentaire

	<p style="text-align: center;"><b>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</b></p>	<p style="text-align: right;">Page : 23 /24</p>
---	---	---

## 8. ANNEXES

### **Annexe 1 : Procédure d'introduction et de retrait de variétés**

#### **Introduction d'une nouvelle variété**

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 2 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 producteurs / exploitants 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 commission consultée par l'ODG comprend au minimum 3 membres :

- 2 représentants minimum (service culture ou qualité) de producteurs/exploitants ou organisme de sélection à L'Association Qualité Goût du Sud, 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, SUD EXPE, CTIFL) ou d'un service compétent d'une chambre d'agriculture.

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

	<h2>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</h2>	Page : 24 /24
---	--	---------------

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

Ces nouvelles variétés devront être également inscrites au Catalogue Européen, conformément au PM1.

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

Elle doit montrer que :

- l'appréciation globale est supérieure au produit de comparaison
- les descripteurs prioritaires sont respectés par rapport au produit de comparaison :
  - *couleur orange de la chair*
  - *intensité globale de l'odeur de melon*
  - *intensité globale du goût (goût fruité/parfum typique du melon)*
  - *goût sucré*

Les membres de la commission peuvent aussi proposer qu'une variété soit 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 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.

L'ODG propose aux services de l'INAO l'intégration de la (ou les) nouvelle(s) variété(s) dans la liste existante ; l'ensemble du dossier (demande de l'ODG, résultats des essais agronomiques, des analyses physico-chimiques et des analyses sensorielles) est transmis aux services de l'INAO et est présenté aux instances délibératives de l'INAO pour approbation.

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.

**La validation finale de la liste des variétés est réalisée par l'INAO.**

**L'ODG envoie la liste validée à l'Organisme Certificateur et aux producteurs / exploitants et organismes de sélection des melons dès que possible après sa validation finale par l'INAO.**

La liste en vigueur est également mise en ligne sur le site internet de l'INAO

	<p style="text-align: center;">Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p style="text-align: right;">Page : 25 /24</p>
---	--	---

([www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr))

### **Retrait 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 du Label Rouge ;
- ou lorsque la variété n'a plus la capacité de produire une qualité supérieure correspondant aux critères du présent cahier des charges.

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'OC.

	<h2>Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</h2>	Page : 26 /24
---	--	---------------

## Annexe 2 : 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

**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**: épicarpe recouvert de légères formations en relief avec des sillons encore bien marqués

**Peau lisse**: épicarpe lisse avec des sillons bien marqués

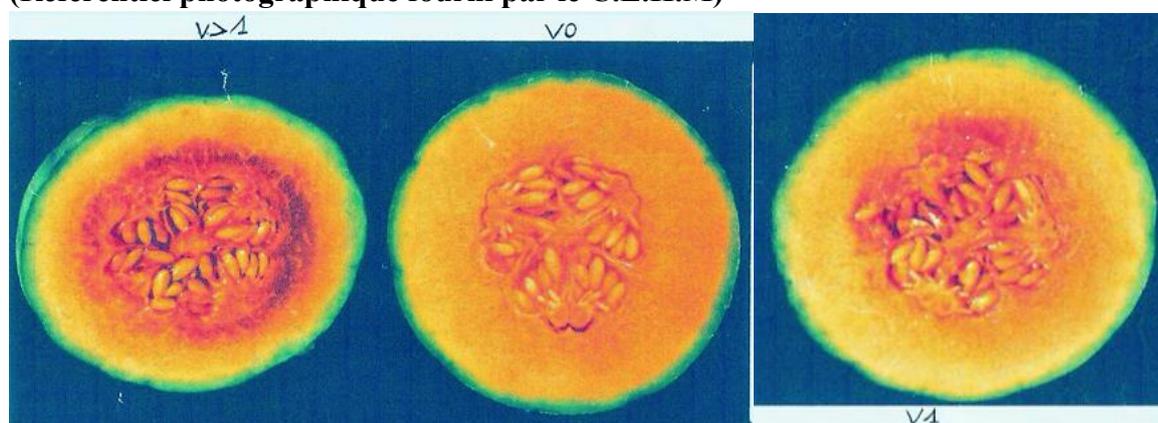
**Tracabilité**: aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées

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

	<p style="text-align: center;">Cahier des charges du Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »</p>	<p style="text-align: right;">Page : 27 /24</p>
---	--	---

### Annexe 3 : Grille d'évaluation de la vitescence

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



<u>MELON</u>		
<u>REFERENTIEL VITESCENCE</u>		
<u>STADES</u>		
V0	: correct	- accepté
V1	: quelques traces	- toléré
V>1	: Vitreux	- refusé

#### Autre référentiel photographique :

V0 : correct - accepté

V1 : quelques traces - toléré

V>1 : vitreux - refusé



Cahier des charges du  
Label Rouge n° LA 05/91 « Melon »

Page : 28 /24

**V0**



**ACCEPTÉ**

**V1**



**TOLÉRE**

**V2**



**REFUSE**