

NORME DI QUALITA' DEI MELONI (*cucumis melo*)

Reg. (CE) n. 1615/01 del 7/08/01

melon(ing), melon(franc.), melón(esp.), Melone(ger.)



DISPOSIZIONI RELATIVE ALLE ETICHETTE

1. Ragione sociale imballatore e/o speditore
2. Termine "MELONI" se il contenuto non è visibile dall'esterno
3. Nome della varietà o del tipo commerciale (ad es. "Charentais")
4. Origine del prodotto (es. nazione, regione...);
5. Categorie: o prima; o seconda
6. Calibro: espresso dalle misure dei diametri minimo e massimo o dei pesi minimo e massimo dei meloni
7. Numero registro Operatori (BNDOO)

CARATTERISTICHE MINIME

Interi, sani, puliti, aspetto fresco, resistenti, esenti da: parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale. L'indice rifrattometrico della polpa, misurato al suo centro nella sezione massima normale sull'asse del frutto, deve essere uguale o superiore a 10° Brix per i meloni di tipo «Charentais» e ad 8° Brix per gli altri meloni. Categoria I - di buona qualità. Ammessi lievi difetti di forma e colorazione, difetti della buccia dovuti a manipolazioni o strofinamento, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa, con peduncolo, se presente, inferiore 2 cm. Categoria II - debbono corrispondere alle caratteristiche minime. Ammessi difetti di forma e colorazione, lievi ammaccature, screpolature o fenditure secche, difetti della buccia dovuti a strofinamento o manipolazioni.

CALIBRAZIONE E OMOGENEITA' DEI CALIBRI

E' determinato dal peso o dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto.
E' richiesto un **peso minimo** secondo lo schema seguente:
- **250 g** per Charentais e meloni tipo "Ogen" e "Galia"
- **300 g** per altri meloni
Il peso del frutto piu' grande nello stesso imballaggio non deve superare del 50% il peso di quello più piccolo (30% per Charentais).
E' richiesto un **diametro minimo** secondo lo schema seguente:
- **7,5 cm** per Charentais e meloni tipo "Ogen" e "Galia" - **8,0 cm** per altri meloni
Il diametro del frutto piu' grande nello stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del frutto piu' piccolo (10% per Charentais).
Tolleranze: **10%** in peso o in numero di meloni non conformi ai requisiti di calibrazione indicati.

TOLLERANZE DI QUALITA' STESSO IMBALLAGGIO

Categoria I: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma conformi alla cat.II.
Categoria II: 10% in numero o in peso di frutti non rispondenti alla categoria ma alle caratteristiche minime, esclusi frutti colpiti da marciume o alterazioni che li rendano inadatti al consumo

PRESENTAZIONE.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo in termini di origine - varietà - calibro - maturazione - sviluppo e colore. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme. I frutti devono aver raggiunto il giusto grado di maturazione che nell'uso comune e' misurabile al livello minimo in 10° rifratt. (Brix)