

FICHE DE RECOMMANDATIONS POUR LE STOCKAGE DES MELONS ENTRE LA CUEILLETTE ET LE CONDITIONNEMENT	
IGP MELON DU HAUT-POITOU	
FR /MEL /06 - Révision 1 – Juillet 2012	
Visa du Responsable Qualité	Visa du Président 

1. OBJET DE LA FICHE

La fiche a pour objet de définir les règles de stockage des melons Haut-Poitou entre la cueillette et le conditionnement, lorsqu'ils ne peuvent être conditionnés dans la même journée, afin de garantir leur qualité.

2. DESTINATAIRES

- Les producteurs expéditeurs,
- le Syndicat du Haut Poitou.

3. DOCUMENT DE REFERENCE

- Cahier des Charges « IGP Melon du Haut-Poitou» en vigueur,
- Plan de contrôle IG 14/95 en vigueur.

4. DESCRIPTION DE LA RECOMMANDATION

Lorsque la production est telle que le conditionnement ne peut être effectué dans les heures qui suivent la cueillette, les fruits doivent être stockés en frigo, entre 9 et 13°, comme le prévoit le cahier des charges.

LISTE DE DIFFUSION : DI /MEL /01C

**DOCUMENT : FICHE DE RECOMMANDATIONS POUR LE STOCKAGE DES MELONS
ENTRE LA CUEILLETTE ET LE CONDITIONNEMENT**

FR /MEL /06A

CODE :

N° révision	DATE	DESTINATAIRE
0	Juillet 2007	M. François CRITON
0	Juillet 2007	M. Jean-François DABILLY
0	Juillet 2007	M. Philippe DELAFOND
0	Juillet 2007	Mr FRANCHINEAU Robert
0	Juillet 2007	Mme Martine GIRARD
0	Juillet 2007	Mr LETURCK Serge
0	Juillet 2007	Mme Marie-France PETIT
0	Juillet 2007	Mr POISSON Laurent
0	Juillet 2007	SARL Le Clos Rabelais
0	Juillet 2007	Mr RONDELEUX Christian
0	Juillet 2007	Mr SAVOIE Dominique
0	Juillet 2007	Mr SURAULT Pierre
0	Juillet 2007	SGS ICS – M. Xavier DUPUIS
1	31 juillet 2012	Expéditeurs via Site Internet Syndicat