

PROTOCOLE DE CONTROLE QUALITE PRODUCTEUR	
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE MELON DU HAUT-POITOU	
PE /MEL /04C - Révision 3 – juin 2012	
Visa du Responsable Qualité	Visa du Président 

1. OBJET DU PROTOCOLE

Le protocole a pour objet de définir la méthodologie utilisée pour effectuer le contrôle qualité des melons chez les producteurs-expéditeurs.

2. DESTINATAIRES

- Producteurs-expéditeurs
- Technicien interne du Syndicat.
- Technicien de la Chambre d'Agriculture de la Vienne (le cas échéant)

3. RESPONSABLE DU CONTROLE

- Technicien interne du Syndicat.
- ou Technicien de la Chambre d'Agriculture de la Vienne

4. DOCUMENT DE REFERENCE

- Cahier des Charges CI/MEL révision 4
- Fiche contrôle qualité producteurs (FE /MEL /04)

5. DESCRIPTION DU PROTOCOLE DE CONTROLE

5.1 Les critères d'estimation de la qualité

- la présentation du fruit
- la teneur en sucres
- la fermeté de la chair
- la couleur de la chair
- le goût
- la présence ou l'absence de vitescence.

5.2 La méthode d'échantillonnage

Le contrôle sera effectué tous les jours de la semaine sauf le dimanche, sans avertissement des heures et jours de passage chez le producteur.

Le prélèvement aura lieu sur des melons calibrés et stickés et issus d'un même lot, prêts à la vente sur les palettes.

Il sera prélevé, au hasard, 1 plateau de 10 fruits, avec le nom de la variété. Un double du résultat sera laissé au producteur.

Le nombre de contrôle par producteur se fait de la manière suivante :

- 2 contrôles pour un tonnage IGP < 240 Tonnes,
- 4 contrôles pour un tonnage IGP ≥ 240 Tonnes et < 600 Tonnes,
- 6 contrôles pour un tonnage IGP ≥ 600 Tonnes.

5.3 La méthodologie pour chaque melon

Pour évaluer chaque critère, une grille d'évaluation se situe en bas de la fiche de contrôle (FE/MEL/04) :

- ❶ Contrôler la température interne du melon.
- ❷ Noter la présentation du fruit (aspect extérieur) selon la grille (note de 1 à 10).
- ❸ Couper le melon en deux au niveau de la plaque équatoriale. Attendre 30' pour noter la couleur de la chair après oxydation (note 1 à 10).
- ❹ Noter l'indice Réfractométrique selon le protocole PE /MEL /02A, apprécier la vitescence et réaliser la fermeté de la chair selon le protocole PE /MEL /03A.
- ❺ Apprécier la sensation gustative (note 1 à 10).
- ❻ Etablir le bilan général des 10 échantillons.
 - ☞ Un échantillon dont l'IR est inférieur à 12, ou dont la vitescence est > à 5% de sa surface sera automatiquement refusé (R).
 - ☞ De même, un lot sera non conforme Haut-Poitou si plus d'un échantillon sur 10 est refusé.