

MELONI (<i>Cucumis melo</i>)	Caratteristiche minime: interi, sani, di aspetto fresco, consistenti e maturi, puliti, sufficientemente sviluppati, esenti da parassiti, privi di umidità anormale e di odore e/o sapore estranei.
Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01	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.

CATEGORIE DI QUALITA'

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

TOLLERANZE DI QUALITA' NELLO STESSO IMBALLAGGIO O, PER PRESENTAZIONE ALLA RINFUSA, IN UNA STESSA PARTITA

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.

CALIBRO

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.

DA INDICARE IN ETICHETTA

IMBALLATORE	NATURA DEL PRODOTTO	ORIGINE	INDICAZIONI COMMERCIALI
Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice. Per pre imballaggi dicitura "imballato per" + nome e indirizzo venditore + codice imballatore o speditore	<ul style="list-style-type: none"> "meloni", se il prodotto non è visibile dall'esterno denominazione del tipo commerciale denominazione della varieta' (facoltativo) 	Paese d'origine e eventuale zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale	<ul style="list-style-type: none"> Categoria Calibro espresso da min/max di peso o diametro Numero di pezzi (facoltativo) Tenore minimo in zuccheri (facoltativo) Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

PRESENTAZIONE

OMOGENEITA'	Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e comprendere meloni di stessa origine, tipo commerciale, qualità, calibro, colorazione, maturita' e sviluppo .
PRESENTAZIONE	Condizionamento adeguato.