

ANEXO IV

M E L O N E S

I. Ámbito de aplicación.

Los presentes requisitos se refiere a los melones de las variedades (cultivares) producidas a partir de la especie *Cucumis melo* L., destinados a su venta en estado fresco a los consumidores, con exclusión de los melones destinados a la transformación industrial.

Los melones se clasificarán por cuatro tipos comerciales:

- Galia.
- Cantaloup/Charentais.
- Piel de sapo/Rochet.
- Amarillo/Canario.

II. Características de calidad.

A) Requisitos mínimos:

Además de cumplir las disposiciones especiales para cada clase y teniendo en cuenta los límites de tolerancia autorizados, los melones de todas las clases deberán estar:

- Enteros.
- Sanos; se descartarán las frutas podridas o deterioradas hasta un punto que imposibilite su consumo.
- Limpios, prácticamente libres de cuerpos extraños visibles.
- Frescos, de aspecto.
- Prácticamente libres de plagas.
- Prácticamente libres de daños causados por plagas.
- Firmes.
- Exentos de humedad exterior anormal.
- Exentos de olor y sabor extraños.

Los melones deberán haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez; el índice refractométrico de la pulpa medido en la zona media de la pulpa del fruto y en el plano ecuatorial deberá ser igual o superior a 10.º Brix para los melones de tipo Cantaloup/Charentais y a 8.º Brix para el resto de los melones).

El desarrollo y el estado de los melones deberá permitirles:

Soportar el transporte y las manipulaciones, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

B) Clases comerciales.

Los melones se dividen en las dos clases siguientes:

1. Clase I.

Los melones de esta clase deberán ser de buena calidad.

Deberán reunir las características propias de la variedad o tipo comercial.

Se tolerarán los defectos ligeros que se indican a continuación, siempre que no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su capacidad de conservación ni a su presentación en el embalaje:

- Una ligera irregularidad en la forma.
- Un leve defecto de coloración (no se considerará defecto la coloración pálida de la corteza en la parte del fruto que ha estado en contacto con el suelo en la fase de crecimiento).
- Ligeros defectos de la epidermis como consecuencia del rozamiento y la manipulación.
- Lesiones superficiales cicatrizadas alrededor del pedúnculo, que no deberán superar los 2 cm de longitud ni alcanzar la pulpa.

En esta clase los melones siempre deberán presentar pedúnculo con una longitud inferior a 2 cm.

2. Clase II.

A esta clase pertenecen los melones que no reúnen las condiciones necesarias para ser clasificados en la clase I pero sí los requisitos mínimos de las características de calidad ya especificados en el apartado A).

Se tolerarán los defectos que se enumeran más adelante, siempre que la fruta conserve sus características esenciales de calidad, capacidad de conservación y presentación:

- Melones sin pedúnculo.
- Irregularidades en la forma.
- Defectos de coloración (no se considerará defecto la coloración pálida de la corteza en la parte del fruto que ha estado en contacto con el suelo en la fase de crecimiento).
- Ligeras magulladuras.
- Pequeñas grietas o cortes que no alcancen la pulpa de fruta y estén cicatrizados.
- Defectos de la epidermis ocasionados por el rozamiento y la manipulación.

C) Tolerancias de calidad.

1. Clase I.

El 10% de los melones, ya sea en peso o en número, que no reúnan las condiciones de esta clase pero sí las de la

clase II o que, excepcionalmente, se sitúe dentro de los márgenes de tolerancia para esta última clase.

2. Clase II.

El 10% de los melones, ya sea en peso o en número, que no reúnan las condiciones de esta clase, ni las condiciones mínimas, excepto los productos podridos o deteriorados hasta el punto de que sean impropios para el consumo.

III. Características de calibrado.

El calibre viene determinado por el peso de cada fruta o el diámetro de su sección ecuatorial.

Los calibres mínimos son los siguientes:

Calibrado por peso:

- Melón Cantaloup/Charantais y Galia: 250 g.
- Otros tipos de melón: 300 g.

Calibrado por diámetro:

- Melón Cantaloup/Charantais y Galia: 7,5 cm
- Otros tipos de melón: 8,0 cm.

El calibrado de los melones será obligatorio en la clase I.

Tolerancias de calibre:

Para ambas clases, el 10% en peso o número de los melones cuyo tamaño sea levemente inferior o superior al indicado.

IV. Características de la presentación.

A) Homogeneidad.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente melones del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y, en su caso, calibre.

B) Acondicionamiento.

El producto se colocará dentro del envase de forma que no sufra golpes, que no sobresalga de la altura de la caja (no se permitirán los colmados) y así mismo, el producto estará colocado en la caja de forma homogénea.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

C) Identificación.

En los centros de recepción o lugares de venta al por mayor y antes de ser expuestos para la venta, puestos en venta, forma por el productor, se identificarán:

- Cada uno de los envases, de manera que puedan establecerse la trazabilidad del producto (código de identificación de la unidad homogénea de cultivo).

- No será necesario identificar los envases, pero si las partidas, cuando tengan como destino el centro de manipulado propio.

- Las partidas, se identificarán con la información siguiente del producto:

1. Producto.

2. Tipo comercial y en su caso variedad.

3. Clase.

4. Calibre en su caso/sin calibrar.

5. Código trazabilidad (Unidad de tratamiento de cultivo homogéneo).

6. Origen (País y, en su caso, zona de producción, denominación regional o local).