

Citrons jaunes

Règlement d'exécution (UE) N° 543/2011 modifié (R.2019/428) JOUE du 19/03/2019

Annexe I – partie B – partie 2

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I – Exigences pour toutes les catégories.			
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> • Intacts • Exempts de blessures et/ou de meurtrissures cicatrisées étendues • Sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation • Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles • Pratiquement exempts de parasites • Exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites • Exempts de signes de dessèchement et de déshydratation • Exempts de dégâts dus au froid ou au gel, • Exempts d'humidité extérieure anormale. • Exempts de toute odeur ou saveur étrangères • Avoir atteint un développement et un état de maturité convenables • Le développement et l'état du produit doivent lui permettre de supporter le transport et la manutention, et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination 		
Exigences en matière de maturité	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Teneur minimale en jus</u> : 20% • <u>Coloration</u> : typique de la variété; les fruits de coloration verte (pas foncée) sont admis si la teneur minimale en jus est respectée. • <u>Déverdisage</u> autorisé ; les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne doivent pas être modifiées. 		
II – Caractéristiques qualitatives			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété/type variétal 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété/type variétal 	Conformes aux exigences minimales
Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> • Très légères altérations superficielles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Léger défaut de forme • Légers défauts de coloration (y compris légères brûlures dues au soleil) • Légers défauts d'épiderme : <ul style="list-style-type: none"> - de nature progressive (sans altération de la pulpe) - apparus au cours de la formation du fruit (incrustations argentées, roussissement, attaques de parasites) • Légers défauts cicatrisés, dus à une cause mécanique (impacts de grêlons, frottements ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Défauts de forme. • Défauts de coloration (y compris légères brûlures dues au soleil) • Défauts d'épiderme : <ul style="list-style-type: none"> - de nature progressive (sans altération de la pulpe) - apparus au cours de la formation du fruit • défauts cicatrisés dus à une cause mécanique • Ecorce rugueuse • Altérations épidermiques superficielles cicatrisées.

Citrons jaunes

Règlement d'exécution (UE) N° 543/2011 modifié (R.2019/428) JOUE du 19/03/2019

Annexe I – partie B – partie 2

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
III – Calibrage			
► Calibre déterminé par le diamètre max. de la section équatoriale <u>ou</u> par le nombre			
Minimum	45mm		
Échelle de calibres (code du calibre = diamètre)	0 : 79 - 90 mm 1 : 72 - 83 mm 2 : 68 - 78 mm 3 : 63 - 72 mm		4 : 58 - 67 mm 5 : 53 - 62 mm 6 : 48 - 57 mm 7 : 45 - 52 mm
<u>Écart maximum au colis :</u>	<p>10 mm : si le fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est < 60mm 15 mm : si le fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est $60 \leq < 80$mm 20mm : si le fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est $80 \leq < 110$mm Pas de règle d'homogénéité si calibre ≥ 110 mm</p> <p>Cas des fruits présentés en vrac dans des caisses Et fruits présentés en emballages de vente (poids net ≤ 5kg) : \leq amplitude résultant du groupage de 3 calibres de l'échelle de calibre</p>		
IV – Tolérances (en nombre ou en poids)			
Qualité	5 % conforme cat I (avec 0,5% max conforme cat II)	10 % conforme cat II (avec 1% max. de non conforme aux exigences mini ou atteints de dégradation)	10 % (2% max fruits atteints de dégradations)
Calibre	10% de fruits dont le calibre est immédiatement inf. ou sup. (<i>mais ≥ 43mm</i>)		
V – Présentation			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - Origine - Variété - Qualité - Calibre - Coloration - Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble 	<ul style="list-style-type: none"> - Origine - Variété - Qualité - Calibre 	

Citrons jaunes

Règlement d'exécution (UE) N° 543/2011 **modifié (R.2019/428)** JOUE du 19/03/2019

Annexe I – partie B – partie 2

Emballage	<ul style="list-style-type: none"> - Protection convenable du produit - Matériaux utilisés dans les colis: propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext ou int) ; encres et colles non toxiques - Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible de colle ni altérer l'épiderme. - Marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme - Si produits enveloppés: papier fin, sec, neuf et inodore - Interdiction d'employer substance tendant à modifier les caractéristiques naturelles des citrons (odeur, saveur, ...) - Colis exempts de corps étranger ; une présentation avec un court rameau, non ligneux, muni de quelques feuilles vertes et adhérent au fruit est admise
VI – Marquage (voir aussi application Etiquetage – Pancartage des fruits et légumes - Accueil (ctifl.fr))	
Identification	<p>Oui (nom et adresse physique emb/exp)</p> <p><u>Ou</u>: « emballer et/ou exp. » + code d'identification de emb/exp (code précédé du code ISO 3166 pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine)</p> <p><u>Ou</u> (préemballages): « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp</p>
Nature du produit	<ul style="list-style-type: none"> • « citrons », si produit non visible de l'extérieur • + nom de la variété (facultatif) • + « sans pépin » (facultatif) : pas de pépin ou occasionnellement
Pays d'origine	Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale ...
Catégorie	Oui
Calibre	<ul style="list-style-type: none"> • Calibre mini-maxi (mm) <u>ou</u> • Code du calibre(s) + (facultatif) calibre mini-maxi <u>ou</u> <ul style="list-style-type: none"> • nombre
Traitement post-récolte	Indication des agents conservateurs utilisés (si c'est le cas)