

# Mandarines (y compris Satsumas), clémentines, mandarines communes et tangerines issues de ces espèces et de leurs hybrides

Règlement d'exécution (UE) N° 543/2011 modifié

## Annexe I – partie B – partie 2

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>I – Exigences pour toutes les catégories.</b>			
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intacts.</li> <li>• Exempts de blessures et/ou de meurtrissures cicatrisées étendues</li> <li>• Sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation</li> <li>• Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles</li> <li>• Pratiquement exempts de parasites</li> <li>• Exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites</li> <li>• Exempts de signes de dessèchement et de déshydratation</li> <li>• Exempts de dégâts dus au froid ou au gel,</li> <li>• Exempts d'humidité extérieure anormale.</li> <li>• Exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères</li> <li>• Avoir atteint un développement et un état de maturité convenables</li> <li>• 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</li> </ul>		
Exigences en matière de maturité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Teneur minimale en jus</u> : Satsumas : 33% ; clémentines : 40% ; autres variétés de mandarines et hybrides : 33%</li> <li>• <u>Ration sucre/acide minimum</u> : Satsumas : 6,5°/1 ; clémentines : 7°/1 ; autres variétés de mandarines et hybrides : 7,5/1</li> <li>• <u>Coloration</u> : typique de la variété sur au moins 1/3 de la surface du fruit (Satsumas, clémentines, autres variétés de mandarines et leurs hybrides)</li> <li>• <u>Déverdisage</u> autorisé ; les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne doivent pas être modifiées</li> </ul>		
<b>II – Caractéristiques qualitatives</b>			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques de la variété/type commercial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques de la variété/type commercial</li> </ul>	Conformes aux exigences minimales
Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Très légères altérations superficielles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Léger défaut de forme</li> <li>• Léger défaut coloration (y compris légères brûlures dues au soleil)</li> <li>• Légers défauts épiderme -de nature progressive (sans altération de la pulpe) -apparus au cours de la formation du fruit (incrustations argentées, attaques de parasites...)</li> <li>• Légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique (impacts grêlons, frottements, chocs...)</li> <li>• Décollement léger et partiel de la peau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défauts de forme.</li> <li>• Défauts de coloration</li> <li>• Défauts de l'épiderme -de nature progressive (sans altération de la pulpe) -apparus au cours de la formation du fruit (incrustations argentées, roussissement, ...)</li> <li>• Défauts cicatrisés dus à une cause mécanique</li> <li>• Ecorce rugueuse</li> <li>• Altérations superficielles cicatrisées</li> <li>• Décollement partiel de la peau (écorce)</li> </ul>



# Mandarines (y compris Satsumas), clémentines, mandarines communes et tangerines issues de ces espèces et de leurs hybrides

Règlement d'exécution (UE) N° 543/2011 modifié

## Annexe I – partie B – partie 2

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
<b>III – Calibrage</b>			
<b>► Calibre déterminé par le diamètre max. section équatoriale <u>ou</u> par le nombre</b>			
Minimum : Satsumas, autres variétés mandarines et hybrides	45 mm		
Clémentines	35 mm		
Échelle de calibres (code calibre = diamètre)	1-XXX : 78 mm et + 1-XX : 67-78 mm 1 ou 1-X : 63-74 mm 2 : 58 - 69 mm 3 : 54 - 64 mm 4 : 50 - 60 mm 5 : 46 - 56 mm		6 * : 43 - 52 mm 7 : 41 - 48 mm 8 : 39 - 46 mm 9 : 37 - 44 mm 10 : 35 - 42 mm * Les calibres inférieurs à 45mm ne concernent que les clémentines
Écart maximum au colis :	10mm : 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 $\geq 110$ mm  Cas des fruits présentés en vrac dans des caisses Et fruits présentés en emballages de vente (poids net $\leq 5$ kg) : $\leq$ amplitude résultant du groupage de 3 calibres de l'échelle de calibre		
<b>IV – Tolérances (en nombre ou en poids)</b>			
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 toujours supérieur à 34mm (clémentines) et 43mm (satsumas, autres variétés de mandarines et hybrides)</i>		
<b>V – Présentation</b>			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Origine</li> <li>- Variété</li> <li>- Qualité</li> <li>- Calibre</li> <li>- Coloration</li> </ul> Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Origine</li> <li>- Variété</li> <li>- Qualité</li> <li>- Calibre</li> </ul>	



## Mandarines (y compris Satsumas), clémentines, mandarines communes et tangerines issues de ces espèces et de leurs hybrides

Règlement d'exécution (UE) N° 543/2011 modifié

### Annexe I – partie B – partie 2

Emballage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Protection convenable du produit</li> <li>- Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext ou int); encres et colles non toxiques</li> <li>- Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible de colle ni altérer l'épiderme.</li> <li>- Marquage des fruits au laser ne doit pas provoquer de détérioration de la pulpe ni de l'épiderme</li> <li>- Si produits enveloppés: papier fin, sec, neuf et inodore</li> <li>- Colis exempts de corps étranger ; une présentation avec un court rameau, non ligneux, muni de quelques feuilles vertes et adhérent au fruit est admise.</li> </ul>
<b>VI – Marquage (voir aussi application <a href="#">Etiquetage – Pancartage des fruits et légumes - Accueil (ctifl.fr)</a>)</b>	
Identification	<p>Oui (nom et adresse physique emb/exp)</p> <p><u>Ou</u>: « emballeur 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 produit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• « mandarines » si le produit non visible de l'extérieur</li> <li>• <b>+ variété pour les mandarines et leurs hybrides</b></li> <li>• « satsumas » + (facultatif) variété</li> <li>• « clémentines » + (facultatif) variété</li> <li>• « avec pépins » pour clémentines + 10 pépins</li> <li>• « sans pépin » (facultatif) : pas de pépin ou occasionnellement</li> </ul>
Pays d'origine	Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale, ...
Catégorie	Oui
Calibre	<p>Calibre mini-maxi (mm) <u>ou</u></p> <p>Code du calibre(s) + (facultatif) calibre mini-maxi <u>ou</u></p> <p>Nombre</p>
Traitement post-récolte	Indication des agents conservateurs utilisés (si c'est le cas)