

Limes (ou citrons verts)

Règlement délégué (UE) 2023/2429

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 meurtrissures et/ou coupures 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 appropriés (compte tenu critères variété, période de cueillette et zone de production) • 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> : 42% (lime de Perse) 40% (Limes du Mexique et limettes douces de Palestine) • <u>Coloration</u> : fruit vert, mais peut présenter des taches jaunes sur <ul style="list-style-type: none"> • 30% max de sa surface pour les limes de Perses • 20% max pour les limes du Mexique et les limettes douces de Palestine | | |
| 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 soleil) • Légers défauts d'épiderme : <ul style="list-style-type: none"> - nature progressive (sans altération de la pulpe) - apparus au cours de la formation du fruit (incrustations argentées, roussissement, attaques de parasites) • Légers défauts cicatrisés : cause mécanique (impacts de grêlons, frottements chocs /manutention...) | <ul style="list-style-type: none"> • Défauts de forme. • Défauts de coloration (y compris légères brûlures dues soleil) • Défauts d'épiderme : <ul style="list-style-type: none"> - nature progressive (sans altération de la pulpe) - apparus au cours de la formation du fruit • défauts cicatrisés dus à une cause mécanique • Écorce rugueuse • Altérations épidermiques superficielles cicatrisées. |

Limes (ou citrons verts)

Règlement délégué (UE) 2023/2429

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 | Limes de Perse : 42mm | | Limes du Mexique et limettes douces de Palestine : 25mm |
| Échelle de calibres (code du calibre = diamètre) | Limes de Perse : 1 : 58-67 mm 2 : 53-62 mm 3 : 48-57 mm 4 : 45-52 mm 5 : 42-49 mm | | Limes du Mexique et de Palestine : 1 : > 45mm 2 : 40,1-45 mm 3 : 35,1-40 mm 4 : 30,1-35 mm 5 : 25-30 mm |
| <u>Écart maximum au colis</u> : | 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 ≤ < 80mm Cas des fruits présentés en vrac dans des caisses Et fruits présentés en emballages de vente (poids net ≤ 5kg) : ≤ amplitude résultant du groupage de 3 calibres de l'échelle de calibre | | |
| 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 ≥ 40mm pour Limes de Perse – aucune condition pour autres Limes</i>) | | |
| V – Présentation | | | |
| Homogénéité | <ul style="list-style-type: none"> - Origine - Variété - Qualité - Calibre - Coloration | | <ul style="list-style-type: none"> - Origine - Variété - Qualité - Calibre |
| | - Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble | | |

Limes (ou citrons verts)

Règlement délégué (UE) 2023/2429

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 limes (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)) | |
| <p>Identification</p> <p>Nature du produit</p> <p>Pays d'origine</p> <p>Catégorie</p> <p>Calibre</p> <p>Traitement post-récolte</p> | <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> <ul style="list-style-type: none"> • « limes » « limes de Perse » « limes du Mexique », « limettes douces de Palestine » si produit non visible de l'extérieur + nom de la variété (facultatif) • + « sans pépin » (facultatif) : pas de pépin ou occasionnellement <p>Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale ...</p> <p>Oui</p> <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 <p>Indication des agents conservateurs utilisés ou autres substances chimiques utilisées en traitement post récolte (si c'est le cas)</p> |