

Oranges

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 minimales pour toutes les catégories.			
Exigences minimales	<ul style="list-style-type: none"> • Intactes. • Exempts de blessures et/ou de meurtrissures cicatrisées étendues • Saines, 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 exemptes 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 et/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> : Oranges sanguines : 30% / Groupe des navels : 33% / autres variétés : 35% Variétés Mosambi, Shathgudi et Pacitan dont la coloration verte > 1/5 de la surface : 33 %. Autres variétés dont la coloration verte > 1/5 de la surface : 45 % Oranges produites en zones de fortes températures atmosphériques et de forte humidité, présentant une couleur verte > à 1/5 du fruit sont admises si respect de la teneur mini. en jus. • <u>Ratio sucre/acide minimum</u> Oranges sanguines, groupe des navels et autres variétés : 6,5/1 • <u>Coloration</u> : typique de la variété ; fruits de couleur vert clair (< 1/5 surface totale du fruit) admis, si respect de la teneur minimale en jus • <u>Déverdisage</u> autorisé ; les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne doivent pas être modifiées 		

Oranges

Règlement délégué (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 2

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
II – Caractéristiques qualitatives			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques de la variété 	<ul style="list-style-type: none"> Caractéristiques de la variété 	Conforme 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 épiderme -de nature progressive (sans altération de la pulpe) -apparus au cours de la formation du fruit (incrustations argentées, attaques de parasites...) Légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique (frottements, impacts grêlons, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> Défauts de forme. Défauts coloration Défauts de l'épiderme -de nature progressive (sans altération de la pulpe) -apparus au cours de la formation du fruit (incrustations argentées, roussissement, ...) Défauts cicatrisés dus cause mécanique Ecorce rugueuse Altérations superficielles cicatrisées. Décollement léger et partiel de la peau.
III – Calibrage			
► Calibre déterminé par le diamètre max. de la section équatoriale <u>ou</u> par le nombre			
Minimum	53 mm		
Échelle de calibres (code du calibre = diamètre)	0 : 92 – 110 mm 1 : 87 - 100 mm 2 : 84 - 96 mm 3 : 81 - 92 mm 4 : 77 - 88 mm 5 : 73 - 84 mm 6 : 70 - 80 mm		7 : 67 - 76 mm 8 : 64 - 73 mm 9 : 62 - 70 mm 10 : 60 - 68 mm 11 : 58 - 66 mm 12 : 56 - 63 mm 13 : 53 – 60 mm
Écart maximum au colis :	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 20mm : si le fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est 80 ≤ < 110mm Pas de règle d'homogénéité si calibre ≥ 110 mm 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		

Oranges

Règlement délégué (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 2

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 dégradation)
Calibre	10% de fruits dont le calibre est immédiatement inf. ou sup. (<i>mais</i> $\geq 50mm$)		
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 	
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 employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des oranges (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 		

Oranges

Règlement délégué (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 2

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 produit	<ul style="list-style-type: none"> • « oranges », si produit non visible de l'extérieur • + nom de la variété et/ou , pour les « Navels » et « Valencia » , du groupe de variétés correspondant • + « sans pépin » (facultatif) : pas de pépin ou occasionnellement
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> nombre</p>
Traitement post-récolte	Indication des agents conservateurs ou autres substances chimiques utilisées en traitement post récolte (si c'est le cas)