

Pomelos et Pamplemousses

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> : 35% (Pamplemousses toutes variétés et Oroblanco). Pas d'exigence pour Pomelos et hybrides • <u>Teneur minimale en sucre</u> : Oroblanco 9°B ; Pomelos (Shaddock) et hybrides 8°B • <u>Coloration</u> : typique de la variété <ul style="list-style-type: none"> • Pamplemousses : fruits de coloration verdâtre (vert pour les Oroblancos) admis si respect exigences minimales teneur en jus • Pomelos : typique de la variété sur au moins 2/3 de la surface du fruit 		
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 	<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

Pomelos et Pamplemousses

Règlement délégué (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 2

		mécanique (impacts de grêlons, frottements chocs /manutention...)	<ul style="list-style-type: none"> Altérations épidermiques superficielles cicatrisées.
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	Pamplemousses et hybrides : 100 mm		Pomelos : 70 mm
Échelle de calibres (code du calibre = diamètre)	0 : > 170 mm 1 : 156-170 mm 2 : 148-162 mm 3 : 140-154 mm 4 : 132- 146 mm 5 : 123 - 138 mm 6 : 116-129 mm 7 : 100-118 mm		0 : > 139 mm 1 : 109-139 mm 2 : 100-119 mm 3 : 93-110 mm 4 : 88-102 mm 5 : 84-97 mm 6 : 81-93 mm 7 : 77-89 mm 8 : 73-85 mm 9 : 70-80 mm
<u>Écart maximum au colis :</u>	15 mm : si le fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est $60 \leq < 80$ mm 20 mm : si le fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est $80 \leq < 110$ mm Aucune limitation de l'écart si calibre ≥ 110 mm Cas des fruits présentés en vrac dans des caisses Et fruits présentés en emballages de vente (pois net ≤ 5kg) : \leq 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 ≥ 98 mm pour Pamplemousses et ≥ 67 pour Pomelos et hybrides</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 	

Pomelos et Pamplemousses

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 pomelos ou pamplemousses (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) <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) <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"> • « Pamplemousses » « Pomelos » si produit non visible de l'extérieur + couleur de la pulpe « blanche », « rose » ou « rouge » selon le cas + nom de la variété (facultatif)
Pays d'origine	<ul style="list-style-type: none"> • + « sans pépin » (facultatif) : pas de pépin ou occasionnellement
Catégorie	<p>Oui + éventuellement zone de production ou appellation nationale ...</p>
Calibre	<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
Traitement post-récolte	<p>Indication des agents conservateurs utilisés ou autres substances chimiques utilisées en traitement pos récolte (si c'est le cas)</p>