

# Citrons jaunes

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
<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 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> : 20%</li> <li>• <u>Coloration</u> : typique de la variété ; les fruits de coloration verte (pas foncée) sont admis si la teneur minimale en jus est respectée.</li> <li>• <u>Déverdissement</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 variétal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractéristiques de la variété/type variétal</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>• Légers défauts de coloration (y compris légères brûlures dues au soleil)</li> <li>• Légers défauts d'épiderme : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de nature progressive (sans altération de la pulpe)</li> <li>- apparus au cours de la formation du fruit (incrustations argentées, roussissement, attaques de parasites)</li> </ul> </li> <li>• Légers défauts cicatrisés, dus à une cause mécanique (impacts de grêlons, frottements ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défauts de forme.</li> <li>• Défauts de coloration (y compris légères brûlures dues au soleil)</li> <li>• Défauts d'épiderme : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de nature progressive (sans altération de la pulpe)</li> <li>- apparus au cours de la formation du fruit</li> </ul> </li> <li>• défauts cicatrisés dus à une cause mécanique</li> <li>• Ecorce rugueuse</li> <li>• Altérations épidermiques superficielles cicatrisées.</li> </ul>

# Citrons jaunes

Règlement délégué (UE) 2023/2429

## Annexe I – partie B – partie 2

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
<b>III – Calibrage</b>			
► 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 &lt; 60mm            15 mm : si le fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est <math>60 \leq &lt; 80</math>mm            20mm : si le fruit le plus petit (indiqué sur le colis) est <math>80 \leq &lt; 110</math>mm            Pas de règle d'homogénéité si calibre <math>\geq 110</math> mm</p> <p>Cas des fruits présentés en vrac dans des caisses            Et fruits présentés en emballages de vente (<b>poids net <math>\leq 5</math>kg</b>) :  <math>\leq</math> amplitude résultant du groupage de 3 calibres de l'échelle de calibre</p>		
<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 <math>\geq 43</math>mm</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> <li>- Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Origine</li> <li>- Variété</li> <li>- Qualité</li> <li>- Calibre</li> </ul>	

# Citrons jaunes

Règlement délégué (UE) 2023/2429

## 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>- Interdiction d'employer substance tendant à modifier les caractéristiques naturelles des citrons (odeur, saveur, ...)</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>: « 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"> <li>• « citrons », si produit non visible de l'extérieur + nom de la variété (facultatif)</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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibre mini-maxi (mm) <u>ou</u></li> <li>• Code du calibre(s) + (facultatif) calibre mini-maxi <u>ou</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre</li> </ul> </li> </ul>
Traitement post-récolte	Indication des agents conservateurs ou autres substances chimiques utilisées en traitement post récolte (si c'est le cas)