

AGRUMES (Oranges)

REGLEMENT CEE N° 1799/2001(JOCE du 14.09.01)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I - CARACTERISTIQUES MINIMUM			
1) Critères généraux	<ul style="list-style-type: none"> - entières et saines (ni pourriture et altérations les rendant impropres à la consommation) - exemptes de dommages dus aux basses températures et au gel - propres (pratiquement exemptes de matières étrangères visibles) - pratiquement exemptes de parasites et leurs attaques - exemptes d'humidité extérieure anormale - exemptes d'odeur et/ou saveur étrangère - maturité permettant de supporter le transport et conforme aux exigences commerciales - coloration variétale normale - diverdissage autorisé 		
2) Maturité	<ul style="list-style-type: none"> - exempts de début de dessèchement interne et de meurtrissures cicatrisées étendues - teneur en jus: Thomson Navel et Tarocco : 30 % - Washington Navel : 33 % - Autres variétés : 35 % - Coloration: typique de la variété (vert clair admis maximum 1/5 du fruit) 		
II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES			
. forme	caractéristique	léger défaut	défaut de forme
. coloration	caractéristique	léger défaut	défaut de coloration
. développement	caractéristique		
. défauts	très légers défauts superficiels	légers défauts d'épiderme légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique	écorce rugueuse défaut et altéré cicatrisés léger décollement du péricarpe
III - CALIBRAGE (diamètre)			
1) Minimal	53 mm		
2) Echelle de calibre :0: 92/110 ;1 : 87-100 ; 2 : 84-96 ; 3 : 81-92 ; 4 : 77-88 ; 5 : 73-84 ; 6 : 70-80 ; 7 : 67-76 ; 8 : 64-73 ;9 :62-70 ;10 : 60-68 ; 11 :58-66 ; 12 : 56-63 ; 13 : 53-60			
3) Homogénéité de calibre	<ul style="list-style-type: none"> - Fruits présentés en couches rangées : <ul style="list-style-type: none"> Calibres 0 et 2 : 11 mm (écart maximum) 3 à 6 : 9 mm 7 à 13 : 7 mm - Fruits non rangés et emballages consommateurs (nombre de fruits): écarts prévus par l'échelle - Fruits vrac (pallox) et emballages consommateurs (poids des fruits): écart de 3 calibres consécutifs 		
IV - TOLERANCES (nombre ou poids)			
. Qualité	5 %	10 %	10 %
. Calibre	10 % (pas inf. 50 mm)	10 % (id)	10 % (id)
V - EMBALLAGE ET PRESENTATION			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - developp/maturité - coloration 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - developp/maturité 	<ul style="list-style-type: none"> - origine - variété - qualité - calibre - developp/maturité
. Présentation	couches régulières petits emballages (- 5 kg)	couches régulières ou autres petits emballages	couches régulières ou autres petits emballages
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - protection convenable du produit - papiers neufs et non nocifs (encre non toxique) - fruits exempts de tout corps étranger (quelques feuilles vertes admises) 		
VI - MARQUAGE			
. Identification	Oui	Oui	Oui
. Nature produit	Espèce si non visible-Variété		
. Origine	Oui	Oui	Oui
. Catégorie	Oui	Oui	Oui
. Calibre(nombre si rang)	Oui	Oui	Oui