

# naranja y mandarina



Los presentes requisitos se aplicará a:

- mandarinas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Citrus reticulata* Blanco, incluidas las satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clementinas (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa* Ten.) y tangerinas (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) obtenidas de estas especies y de sus híbridos, en lo sucesivo denominadas "mandarinas",
- naranjas de las variedades (cultivares) obtenidas de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osb.



## Clasificación

**Categoría Extra:** Los cítricos de esta categoría deberán ser de calidad superior y presentarán el aspecto exterior y las características de desarrollo, forma y color que sean propios de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan.

Estos cítricos no podrán presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.

**Categoría I:** Los cítricos de esta categoría deberán ser de buena calidad y presentará las características que sean propias de la variedad o del tipo comercial al que pertenezcan.

No obstante, podrán admitirse los defectos leves que se indican a continuación, siempre que éstos no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase:

- ligeras malformaciones,
- ligeros defectos de coloración,
- ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas o quemaduras.
- ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación.

**Categoría II:** Esta categoría comprenderá los cítricos que no puedan clasificarse en las categorías superiores pero que cumplan los requisitos mínimos arriba establecidos.

Siempre que mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación, estos cítricos podrán tener los defectos siguientes:

- malformaciones,
- defectos de coloración,
- cáscara rugosa,
- defectos de la epidermis aparecidos durante la formación del fruto, como, por ejemplo, incrustaciones plateadas o quemaduras,
- defectos cicatrizados de origen mecánico, como, por ejemplo, señales de granizo, rozaduras o golpes sufridos durante la manipulación.
- alteraciones epidérmicas superficiales ya cicatrizadas,
- en el caso de las naranjas, ligero desprendimiento parcial del pericarpio (defecto admitido en las mandarinas).

## Información nutricional

<http://www.nutriplato.com/ingredients/view/1288> y <http://www.nutriplato.com/ingredients/view/1252>

## Más información

# naranja y mandarina



## Calibrado

El calibre de los cítricos vendrá determinado por el diámetro máximo de su sección ecuatorial.

Se excluirán los frutos que no se ajusten al diámetro mínimo siguiente:

- Mandarinas, excluidas las clementinas: 45 mm
- Clementinas: 35 mm
- Naranjas: 53 mm

## TOLERANCIA DE CALIBRE

En todas las categorías y todas las formas de presentación: un 10% en número o en peso de cítricos que presenten el calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado (o a los indicados, en caso de agruparse tres calibres) en el envase.

En todos los casos, esta tolerancia del 10% sólo incluirá frutos cuyo calibre no sea inferior a los mínimos siguientes:

- Mandarinas, excluidas las clementinas: 43 mm
- Clementinas: 34 mm
- Naranjas: 50 mm

En todas las categorías y sin perjuicio de las disposiciones especiales de cada una de ellas y de los límites de tolerancia admitidos, los cítricos deberán estar:

- enteros,
- exentos de heridas y magulladuras cicatrizadas de importancia,
- sanos, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- prácticamente exentos de plagas,
- prácticamente exentos de daños causados por plagas,
- exentos de toda señal de desecación interna,
- exentos de daños causados por bajas temperaturas o heladas,
- exentos de un grado anormal de humedad exterior,
- exentos de olores y sabores extraños.

Además, tendrán que haberse cosechado con cuidado y haber alcanzado un estado de madurez y desarrollo que sea adecuado en función de las características de la variedad, de la época de la cosecha y de la zona de producción. Dicho estado deberá permitirles:

- conservarse bien durante su transporte y manipulación.
- llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Los frutos que cumplan los criterios de madurez del presente anexo podrán ser "desverdizados". Este tratamiento sólo se permitirá si no se ven modificadas las demás características organolépticas naturales del cítrico.

## Calidad

### TOLERANCIA DE CALIDAD

Dentro de esta tolerancia, el total de frutos dañados no podrá sobrepasar un 2%.

No se tendrán en cuenta los frutos que presenten los defectos siguientes:

- ataques importantes de suberificación o de vidriosidad,
- ligeras lesiones o grietas no cicatrizadas,
- señales muy ligeras de podredumbre,
- presencia de plagas vivas en el fruto y/o alteraciones de la pulpa causadas por plagas.

## Envasado

### HOMOGENEIDAD

El contenido de cada envase incluirá únicamente cítricos que sean del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre y en los que pueda apreciarse un estado similar de madurez y desarrollo.

Además, en el caso de la categoría "Extra", se exigirá también la homogeneidad de coloración.

La parte visible del contenido del envase tendrá que ser representativa del conjunto.

# naranja y mandarina



## ACONDICIONAMIENTO

El envase de los cítricos deberá protegerlos convenientemente.

L 336/30 ES Diario Oficial de la Unión Europea 13.12.2008

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de una calidad tal que no puedan causar al producto alteraciones internas ni externas. Se permitirá el uso de materiales y, en particular, de papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas que no sean tóxicas.

Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco.

Se prohibirá el empleo de toda sustancia que pueda modificar las características naturales de los cítricos y, en particular, su olor o su sabor.

Los envases deberán estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que los cítricos lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes.

Las etiquetas pegadas individualmente en los productos serán de unas características tales que, al retirarlas, no dejen rastros visibles de cola ni ocasionen defectos de la epidermis

## PRESENTACIÓN

Los cítricos podrán presentarse:

- alineados en capas regulares dentro de un envase;
- de una forma distinta a la indicada en la letra a) o a granel en cajas-paletas; esta presentación sólo se admitirá en las categorías I y II;
- en envases unitarios de menos de 5 kg que, destinándose a la venta directa al consumidor, estén confeccionados según
  - el número de frutos, o
  - el peso neto del contenido.

## MARCADO

Cada envase llevará, agrupadas en uno de sus lados y con caracteres legibles, indelebles y visibles, las indicaciones siguientes:

### A. Identificación

El nombre y la dirección del envasador y/o del expedidor.

Esta indicación puede ser sustituida:

- en todos los envases, salvo los preenvases, por el código expedido o reconocido oficialmente que represente al envasador y/o al expedidor, precedido de los términos "envasador y/o expedidor" o una abreviatura equivalente;
- en los preenvases únicamente, por el nombre y la dirección del vendedor establecido dentro de la Comunidad, precedidos de la indicación "envasado para:" o una indicación equivalente. En este caso, en el etiquetado figurará también un código que corresponderá al envasador y/o al expedidor. El vendedor facilitará toda la información que los servicios de control consideren necesaria sobre el significado de dicho código.

### B. Naturaleza del producto

- Especie, si no puede verse el contenido del envase. Tratándose de mandarinas, la indicación de la especie o del nombre de la variedad, en su caso, será obligatoria.
- Nombre de la variedad, en el caso de las naranjas.
- Tipo: tratándose de clementinas: según el caso, "Clementinas sin pepitas", "Clementinas" (de 1 a 10 pepitas) o "Clementinas con pepitas" (más de 10 pepitas).

### C. Origen del producto

País de origen y, con carácter facultativo, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

### D. Características comerciales

- Categoría.
- Calibre, en el caso de los frutos que se presenten de acuerdo con las escalas de calibre, o límites inferior y superior del código de calibre, en los casos en que se agrupen tres calibres consecutivos.
- Calibre (o, cuando los frutos se hayan calibrado por el número de frutos y se encuentren a caballo entre dos calibres, calibres o diámetros mínimo y máximo) y número de frutos, si se presentan en capas ordenadas.
- En su caso, conservantes o sustancias químicas utilizados para tratamientos después de la cosecha.