



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2000/7
8 mars 2000

FRANÇAIS
Original : ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT
DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE
ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité

Section spécialisée de la coordination de la normalisation
des fruits et légumes frais

Quarante-sixième session, 23-26 mai 2000, Genève
Point 3 d) de l'ordre du jour provisoire

AGRUMES

Propositions en suspens

Note du secrétariat

Le présent document récapitule les points restés en suspens à propos de la définition des produits, des prescriptions relatives à la maturité et des oranges à peau verte. Les modifications indiquées dans le présent document se rapportent au document TRADE/WP.7/GE.1/2000/6, qui a été adopté en principe par le Groupe de travail mais renvoyé à la Section spécialisée pour complément d'examen. Les passages nouveaux sont soulignés.

I. Définition des produits

1. À la dernière session, il a été proposé d'examiner les noms botaniques de la définition à la lumière de la base de données nationale du Département de l'agriculture des États-Unis contenant la nomenclature des espèces végétales (GRIN), car elle a l'avantage d'être exhaustive et facile à consulter sur l'Internet (www.ars-grin.gov).

Le texte ci-dessous a été adopté en principe par la dernière session et sera examiné en détail à la présente session en vue de son inclusion dans la norme :

"La présente norme vise les fruits suivants, classés sous la dénomination 'agrumes', destinés à être livrés à l'état frais aux consommateurs, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle :

- Citrons des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus limon* (L.) Burm.f.
- Citrons verts à gros fruits (Bearss, Persian et Tahiti) des variétés (cultivars) issues de l'espèce *C. latifolia* (Yu. Tanaka) et de ses hybrides
- Oranges douces des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osbeck
- Clémentines (*C. Clementina* issues de la variété Tanaka), mandarines, tangerines (?) (*C. deliciosa* Ten., *C. reticulata* Blanco) et satsumas (*C. unshiu* Marcow) des variétés (cultivars) issues de ces espèces et de leurs hybrides
- Grapefruits des variétés (cultivars) issues de l'espèce *C. x paradisi* Macfad et de ses hybrides
- Pomélos et shaddocks des variétés (cultivars) issues de l'espèce *C. maxima* (Burm.) Merr. et de ses hybrides."

II. B. Prescriptions en matière de maturité

2. À la dernière session, les rapporteurs ont proposé d'inclure le rapport minimal sucre/acide dans les prescriptions relatives à la maturité. Certaines délégations ont estimé que dans l'hypothèse où des prescriptions en matière de maturité seraient incluses dans la norme, le rapport sucre/acide ne serait pas un bon indicateur car il risquerait d'être élevé même en l'absence d'acidité, ce qui est une des caractéristiques des agrumes. Il serait préférable de considérer la teneur en acide séparément et de définir d'autres indicateurs de maturité. D'autres délégations en revanche ont estimé que le rapport sucre/acide était important pour la qualité intérieure des fruits, tout en restant ouvert à d'autres solutions.

Le texte proposé par les rapporteurs lors de la dernière session est reproduit ci-dessous :

Modifier la liste des paramètres comme suit :

- "1. Teneur minimale en jus
2. Teneur minimale totale en éléments solides solubles (TSS), c'est-à-dire teneur minimale en sucre
3. Rapport minimal sucre/acide
4. Coloration."

Oranges

3. Les rapporteurs ont proposé le texte ci-dessous.

"Oranges*

Thomson Navel et Tarocco :	30 %
Washington Navel :	33 %
Autres variétés :	35 %

<u>Rapport minimal sucre/acide :</u>	<u>6,0/1</u>
<u>Oranges pigmentées :</u>	<u>5,5/1</u>

- Coloration : la coloration doit être la coloration normale du type variétal. Toutefois, les citrons de coloration légèrement verte sont admis, à condition qu'elle ne dépasse pas un cinquième de la surface totale du fruit.

* Les oranges à peau verte devraient être admises à condition que leurs prescriptions en matière de maturité soient conformes aux paramètres suivants :

<u>Teneur minimale en jus :</u>	<u>38 %</u>
<u>Rapport minimal sucre/acide :</u>	<u>6,5/1."</u>

4. Lors de l'examen de cette proposition à la dernière session, une teneur minimale en jus de 40 % et des dispositions spéciales de marquage ont été proposées pour les oranges à peau verte.
5. En guise de solution de rechange, il a été proposé de modifier la définition du produit, de façon à exclure les oranges à peau verte du champ d'application de la norme. Cette disposition serait analogue à l'exclusion des agrumes de la transformation industrielle puisque les oranges à peau verte sont principalement utilisées pour la fabrication de jus et non pas pour la consommation directe. Si tel était le cas, les oranges à peau verte pourraient être commercialisées. Le cas échéant, on pourrait prévoir une norme séparée pour ce fruit.
