



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2000/25/Add.3
8 juillet 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

RAPPORT DE LA QUARANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 3

Note du secrétariat

Le présent document contient la Recommandation relative aux agrumes (FFV-14) telle que révisée par la Section spécialisée. Les passages nouveaux ou modifiés sont soulignés et les passages supprimés sont barrés.

La Section spécialisée souligne qu'elle continuera à rechercher une solution en ce qui concerne les prescriptions relatives à la maturité et la question des oranges à écorce verte, mais cela risque de prendre un certain temps.

La Section spécialisée estime que des progrès satisfaisants ont été faits dans l'élaboration de la norme et que le compromis trouvé constitue une nette avancée par rapport à la norme en vigueur.

La Section spécialisée recommande au Groupe de travail d'adopter ce texte en tant que norme révisée CEE-ONU.

GE.00-32048 (F)

NORME CEE-ONU FFV-14

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AGRUMES

livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

I. DÉFINITION DU PRODUIT¹

La présente norme vise les fruits suivants, classés sous la dénomination "agrumes", destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, 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 des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus latifolia* (Yu. Tan.) Tan. (citron vert acide à gros fruit, également appelé Bearss, Persian et Tahiti) ou de ses hybrides
- mandarines (*Citrus reticulata* Blanco), y compris satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clémentines (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.), autres mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus reticulata* (Blanco) et tangerines (*Citrus tangerina* Hort. ex Tan.) issues de ces espèces et de leurs hybrides
- oranges des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osb. (~~Osbeck~~)
- grapefruits des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus paradisi* Macf. (~~Maef.~~) ou de ses hybrides (~~y compris la variété Oroblanco~~)
- pomélos ou Shaddocks (~~Shaddock~~) des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus maxima* (Burm.) Merr. ~~grandis~~ (L.) Osbeck et de ses hybrides.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les agrumes au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les agrumes doivent être :

- entiers
- exempts de blessures ou meurtrissures cicatrisées étendues

¹ Les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN, voir www.ars-grin.gov.

- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- exempts de début de dessèchement interne
- exempts de dommages dus aux basses températures ou au gel
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère.

Les agrumes doivent avoir été soigneusement cueillis et avoir atteint un développement et un état de maturité convenables compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

Le développement et l'état de maturité des agrumes doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

~~En outre, l'état de coloration doit être tel que l'évolution des agrumes leur permette d'atteindre, au lieu de destination, la coloration variétale normale (sous réserve des dispositions retenues pour chaque catégorie) compte tenu de la période de cueillette, de la zone de production et de la durée du transport.~~

Les agrumes satisfaisant au critère de maturité ci-dessus défini pourront être "déverdis". Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés. Le traitement considéré devra être effectué selon les modalités édictées par les autorités administratives de chaque pays et sous leur contrôle.

~~Les agrumes doivent être exempts de début de dessèchement interne et de blessures ou meurtrissures cicatrisées étendues.~~

B. Prescriptions relatives à la maturité

~~(teneur minimale par rapport au poids total du fruit, l'extraction étant effectuée par presse à main):~~

La maturité des agrumes est définie par les paramètres suivants indiqués pour chaque espèce mentionnée ci-après² :

1. teneur minimale en jus
2. teneur minimale totale en éléments solides solubles (TSS), soit teneur minimale en sucre
3. coloration

Le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal les agrumes atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination.

² Réserve d'Israël : le paramètre du rapport sucre/acide doit figurer dans la norme.

Citrons

- Teneur minimale en jus :
Citrons Verdelli et Primofiore : 20 %
Autres citrons : 25 %
- Coloration : La coloration doit être typique de la variété. Cependant les fruits de coloration verte (à condition qu'elle ne soit pas foncée) sont admis, à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.

Citrons verts

- Teneur minimale en jus : 42 %³
- Coloration : La coloration doit être typique de la variété sur au moins deux tiers de la surface totale du fruit. Le fruit doit être vert, mais peut présenter une décoloration (taches jaunes) sur 30 % au maximum de sa surface.

Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides

Satsumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides :	33 %
Clémentines et Ellendales :	40 %

- Coloration : La coloration doit être typique de la variété sur au moins un tiers de la surface du fruit.

Oranges²

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

- Coloration³ : La coloration doit être typique de la variété. Toutefois, les fruits de coloration vert clair sont admis à condition que la coloration n'excède pas un cinquième de la surface totale du fruit.

³ ~~Réserve formulée par le Chili et les États-Unis – 42 %.~~

² Réserve d'Israël : un rapport sucre/acide minimal de 6,0:1 pour les oranges et de 5,5:1 pour les oranges pigmentées doit être mentionné dans la norme.

³ Réserve formulées par l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, Israël, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la Slovaquie et la Suède :

les oranges à écorce verte doivent être admises à condition que les prescriptions relatives à leur maturité soient conformes aux paramètres suivants :

- teneur minimale en jus : 38 %
- rapport sucre/acide minimal : 6,5:1.

Grapefruits

- Teneur minimale en jus : 35 %
- Teneur minimale en sucre (TSS) : 9 % pour la variété Oroblanco
- Coloration : La coloration doit être typique de la variété. Toutefois, les fruits de coloration verdâtre (verte pour la variété Oroblanco) sont admis à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.

Pomélos (Shaddock)

- Teneur minimale en sucre (TSS) : 8 %
- Coloration : La coloration doit être typique de la variété sur au moins deux tiers de la surface du fruit.

C. Classification

Les agrumes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) Catégorie "Extra"

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur forme, leur aspect extérieur, leur développement et leur coloration doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, et à sa présentation dans l'emballage :

- léger défaut de forme
- léger défaut de coloration
- légers défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, tels que : incrustations argentées, roussissement, etc.
- légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, par exemple attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc.

iii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les agrumes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défaut de forme
- défaut de coloration
- écorce rugueuse
- légers défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, tels que : incrustations argentées, roussissement, etc.
- légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, par exemple attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc.
- altérations épidermiques superficielles cicatrisées
- décollement léger et partiel du péricarpe pour les oranges (celui-ci étant admis pour les satumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides).

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

A. Calibre minimal

Sont exclus les fruits ne correspondant pas aux dimensions minimales suivantes :

Citrons	45 mm (diamètre)
Citrons verts	42 mm (diamètre)
Satumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides	45 mm (diamètre)
Clémentines	35 mm (diamètre)
Oranges	53 mm (diamètre)
Grapefruits et leurs hybrides	70 mm (diamètre)
Pomélos	110 mm (diamètre)

B. Échelles de calibre

Les échelles de calibre suivantes sont retenues :

Citrons		Citrons verts	
Code de calibre	Diamètre en mm	Code de calibre	Diamètre en mm
0	83 et plus 79 – 90		
1	72 – 83	1	58 – 67
2	68 – 78	2	53 – 62
3	63 – 72	3	48 – 57
4	58 – 67	4	45 – 52
5	53 – 62	5	42 – 49
6	48 – 57		
7	45 – 52		

Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides ⁴		Oranges	
Code de calibre	Diamètre en mm	Code de calibre	Diamètre en mm
1 – XXX	78 et plus		
1 - XX	67 - 78		
1 - X	63 - 74	0	100 et plus 92 - 110
4	63 et plus	1	87 - 100
2	58 - 69	2	84 - 96
3	54 - 64	3	81 - 92
4	50 - 60	4	77 - 88
5	46 - 56	5	73 - 84
6 ⁵	43 - 52	6	70 - 80
7	41 - 48	7	67 - 76
8	39 - 46	8	64 - 73
9	37 - 44	9	62 - 70
10	35 - 42	10	60 - 68
		11	58 - 66
		12	56 - 63
		13	53 - 60

⁴ *Pour les satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides, dont le diamètre dépasse 63 mm, la classification est la suivante :*

No 1 - X - 63 - 74

No 1 - XX - 67 - 78

No 1 - XXX - 78 et plus.

⁵ *Les diamètres inférieurs à 45 mm n'intéressent que les clémentines.*

Grapefruits et leurs hybrides		Pomélos	
Code de calibre	Diamètre en mm	Code de calibre	Diamètre en mm
1	109 - 139	1	156 - 170
2	100 - 119	2	148 - 162
3	93 - 110	3	140 - 154
4	88 - 102	4	132 - 146
5	84 - 97	5	123 - 138
6	81 - 93	6	116 - 129
7	77 - 89	7	110 - 118
8	73 - 85		
9	70 - 80		

C. Homogénéité

L'homogénéité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas suivants :

- i) pour les fruits présentés en couches rangées, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser les maximaux suivants :

	Code de calibre	Écart maximal entre les fruits dans un même colis (en mm)
Citrons	0 - 7	7 mm
Citrons et citrons verts	4 - 7 1 - 5	7 mm
Satsumas, clémentines, mandarins et autres variétés de mandarines et leurs hybrides	1 - 4	9 mm
	5 - 6	8 mm
	7 - 10	7 mm
Oranges	1 - 2 0 - 2	11 mm
	3 - 6	9 mm
	7 - 13	7 mm

- ii) ~~Pour les fruits expédiés en vrac, il faut que l'écart maximal, entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, corresponde à l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.~~
- ii) Pour des fruits qui ne sont pas présentés en couches rangées dans les colis et les fruits en emballages unitaires destinés à la vente directe au consommateur, confectionnés selon le nombre de fruits, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre approprié de l'échelle de calibre,

- iii) Pour les fruits présentés dans des cageots et les fruits présentés en emballages unitaires destinés à la vente directe au consommateur confectionnés au poids des fruits, la différence de calibre maximale entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même lot ou colis, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot dans le cas de présentation en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

5 % en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis 5 % au maximum de fruits présentant de légères blessures superficielles non cicatrisées et sèches ou de fruits mous ou flétris.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories et tout mode de présentation : 10 % en nombre ou en poids d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui (ou ceux, dans le cas de groupage de trois calibres) qui est (sont) mentionné(s) sur l'emballage ou dans les documents de transport.

Dans tous les cas, la tolérance de 10 % ne porte que sur les fruits dont le calibre n'est pas inférieur aux valeurs minimales ci-après :

Citrons	43 mm (diamètre)
Citrons verts	40 mm (diamètre)
Satsumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides	43 mm (diamètre)

Clémentines	34 mm (diamètre)
Oranges	50 mm (diamètre)
Grapefruits et leurs hybrides	67 mm (diamètre)
Pomélos	98 mm (diamètre)

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis, ou lot dans le cas de présentation en vrac, doit être homogène et ne comporter que des agrumes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre et sensiblement de même état de développement et de maturité.

En outre, pour la catégorie "Extra", l'homogénéité de coloration est exigée.

La partie apparente du contenu du colis, ou du lot dans le cas de présentation en vrac, doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les agrumes doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Lorsque les fruits sont enveloppés, un papier fin, sec, neuf et inodore⁶ doit être employé.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes et notamment leur odeur⁶ ou leur saveur.

Les colis, ou lots dans le cas de présentation en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger, toutefois, la présentation comportant un court rameau (non ligneux) muni de quelques feuilles vertes adhérant au fruit est admise.

C. Présentation

Les agrumes peuvent être présentés :

- a) rangés en couches régulières dans des colis l'emballage. ~~Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie "Extra";~~

⁶ L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptibles de laisser subsister sur l'épiderme du fruit une odeur étrangère est autorisé, dans la mesure où il est conforme à la réglementation du pays importateur.

- ~~b) non lités, en emballage, conformément aux échelles de calibre, ou en vrac, avec un écart maximal entre les fruits correspondant au groupage de trois calibres consécutifs des échelles de calibre. Ces modes de présentation ne sont admis que pour les catégories I et II;~~
- b) d'une manière autre que rangées en couches régulières dans des colis ou que dans des cageots. Ce mode de présentation n'est admis que pour les catégories I et II;
- ~~e) en emballages unitaires destinés à la vente directe au consommateur, d'un poids inférieur à 5 kg, confectionnés selon le nombre de fruits ou au poids des fruits;~~
- c) en emballages unitaires destinés à la vente directe au consommateur, d'un poids inférieur à 5 kg, confectionnés
- soit selon le nombre de fruits
- soit au poids des fruits.
- ~~i) Lorsque les petits emballages sont confectionnés selon le nombre de fruits, l'application des échelles de calibre est obligatoire pour toutes les catégories;~~
- ~~ii) Lorsque les petits emballages sont confectionnés au poids des fruits, il faut que l'écart maximal entre les fruits corresponde à l'amplitude résultant du groupage de trois calibres successifs de l'échelle de calibrage.~~

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁷ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Pour les agrumes expédiés en vrac, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises.

A. Identification

- Emballleur) nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur) par un service officiel⁸

⁷ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

⁸ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)" doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

B. Nature du produit

- Désignation de l'espèce si le produit n'est pas visible de l'extérieur, sauf en ce qui concerne les satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides, pour lesquels la désignation de l'espèce ou de la variété (~~selon le cas~~) est obligatoire
- Nom de la variété pour les oranges
- Désignation du type :
- Pour les citrons : selon le cas, les mentions "Verdelli" et "Primofiore"
- Pour les clémentines : selon le cas, la mention "clémentines sans pépins", "clémentines" (de 1 à 10 pépins) ou "clémentines avec pépins" (plus de 10 pépins)
- Pour les grapefruits et leurs hybrides : selon le cas, la mention "roses" ou "rouges"
- Pour les pomélos : selon le cas, la mention "roses" ou "rouges".

C. Origine du produit

- Pays d'origine, et éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre pour les fruits présentés conformément à l'échelle de calibre ou aux limites ~~supérieure et inférieure et supérieure~~ du code de calibre en cas de groupage de trois calibres consécutifs
- Calibre et nombre de fruits s'il s'agit de couches rangées
- Le cas échéant, indication de l'utilisation de l'agent conservateur ou de la substance chimique utilisée, dans la mesure où son emploi est conforme à la réglementation du pays importateur⁹.
- ~~— le cas échéant, mention "déverdissage" ou "fruits déverdis" sur le document accompagnant la marchandise.~~

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1963
Révision 1992, 2000
La norme CEE-ONU pour les agrumes
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE.

⁹ Réserve du Chili.