



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.1/2003/26/Add.8  
19 août 2003

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

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

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits  
et légumes frais

Quarante-neuvième session, 17-20 juin 2003, Genève

RAPPORT SUR LA QUARANTE-NEUVIÈME SESSION

Additif 8

**Norme CEE-ONU pour les agrumes**

**Note du secrétariat:** On trouvera dans la première partie du présent document le texte que la Section spécialisée recommande d'adopter en tant que norme révisée de la CEE-ONU. Les modifications apportées à la recommandation existante (principalement pour l'aligner sur la norme Codex pertinente) ont été signalées: les mentions supprimées ont été rayées d'un trait et les mentions ajoutées ont été soulignées.

Dans la deuxième partie figurent les dispositions qu'il est préconisé d'adopter pour une période d'essai d'un an en tant que recommandation de la CEE-ONU. Les modifications apportées au texte actuel de la recommandation sont indiquées.

## PARTIE I

### 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 PRODUIT<sup>1</sup>

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.), mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) et tangérines (*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.;
- Pomélos des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus paradisi* Macf. ou de ses hybrides;
- Pamplemousses ou Shaddocks des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus maxima* (Burm.) Merr. 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;

---

<sup>1</sup> Les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN, voir [www.ars-grin.gov](http://www.ars-grin.gov).

- Exempts de meurtrissures ou de coupures cicatrisées étendues;
- 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 étrangères.

Les agrumes doivent avoir été cueillis avec soin 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.

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. ~~Il devra être effectué selon les modalités édictées par les autorités administratives de chaque pays et sous leur contrôle.~~

## **B. Prescriptions relatives à la maturité**

La maturité des agrumes est définie par les paramètres suivants indiqués pour chaque espèce mentionnée ci-après<sup>2</sup>:

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.

### **Citrons**

- Teneur minimale en jus:  
Citrons Verdelli et Primofiore: 20 %  
Autres citrons: 25 %

---

<sup>2</sup> Réserve d'Israël: Le paramètre du rapport sucre/acide doit figurer dans la norme.

- 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, sous réserve qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.

#### **Citrons verts**

- Teneur minimale en jus: 42 %
- 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**

- Teneur minimale en jus:  
Satsumas et autres variétés de  
mandarines et leurs hybrides: 33 %  
Clémentines: 40 %
- Coloration: La coloration doit être typique de la variété sur au moins un tiers de la surface du fruit.

#### **Oranges<sup>3</sup>**

- Teneur minimale en jus:  
Thomson Navel et Tarocco: 30 %  
Washington Navel: 33 %  
Autres variétés: 35 %
- Coloration<sup>4</sup>: 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.

#### **Pomélos**

- Teneur minimale en jus: 35 %
- Teneur minimale en sucre (TSS): 9 % pour la variété Oroblanco

---

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Réserves formulées par l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, 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.

- 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.

### **Pamplemousse (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 telle que: 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;
- Défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, tels que: incrustations argentées, roussissement, etc.;
- Défauts cicatrisés dus à une cause mécanique telle que: attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc.;
- Altérations épidermiques superficielles cicatrisées;
- Décollement léger et partiel du péricarpe pour les oranges (qui est 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 calibres minimaux suivants:

Citrons	45 mm
Citrons verts	42 mm
Satumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides	45 mm
Clémentines	35 mm
Oranges	53 mm
Pomélos et leurs hybrides	70 mm
Pamplemousses	<u>100</u> 110 mm

#### B. Échelles des calibres

Les échelles de calibre sont les suivantes:

Citrons		Citrons verts	
Code de calibre	Diamètre en mm	Code de calibre	Diamètre en mm
0	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		

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

<b>Pomélos et leurs hybrides</b>		<b>Pamplemousses</b>	
Code de calibre	Diamètre en mm	Code de calibre	Diamètre en mm
<u>0</u>	<u>139</u>	<u>0</u>	<u>≥ 170</u>
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	<u>100 - 118</u>
8	73 - 85		
9	70 - 80		

Un colis peut être confectionné selon le nombre de pièces. Dans ce cas, à condition que l'homogénéité de calibre requise par la norme soit respectée, le diamètre des fruits peut se situer dans une fourchette plus large que celle qui est déterminée pour un seul code, sous réserve qu'il reste dans les limites de deux codes adjacents.

<sup>5</sup> Les diamètres inférieurs à 45 mm n'intéressent que les clémentines.

### 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, dans un même colis, y compris dans les emballages commerciaux unitaires, la différence maximale entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans les limites d'un calibre donné ou, s'il s'agit de colis confectionnés selon le nombre d'agrumes, dans les limites de deux codes adjacents, ne doit pas dépasser les maximaux suivants:

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

- ii) Pour des fruits qui ne sont pas présentés en couches rangées dans les colis et dans les emballages unitaires rigides destinés à la vente directe au consommateur, 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 code approprié de l'échelle des calibres ou, s'il s'agit de colis confectionnés selon le nombre d'agrumes, l'amplitude de l'un des deux codes consécutifs adjacents concernés.
- iii) Pour les fruits présentés dans des pallots ou présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sacs, ...) destinés à la vente directe au consommateur, 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 correspondant à trois ~~calibres~~ codes consécutifs de l'échelle des calibres.

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

## **A. Tolérances de qualité**

### **i) Catégorie «Extra»**

Cinq pour cent 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**

Dix pour cent 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**

Dix pour cent en nombre ou en poids d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits 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 altérations superficielles non cicatrisées, des coupures 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
Citrons verts	40 mm
Satsumas, autres variétés de mandarines et leurs hybrides	43 mm
Clémentines	34 mm
Oranges	50 mm
Pomélos et leurs hybrides	67 mm
Pamplemousses	98 mm.

## **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis 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 doit être représentative de l'ensemble.

Les préemballages ne dépassant pas trois kilogrammes ~~kilos~~ peuvent contenir un mélange d'agrumes d'espèces différentes, à condition que ces fruits soient de qualité homogène et, pour chaque espèce, d'origine, de variété ou de type et calibre commerciaux homogènes, et sensiblement au même stade de développement et de maturité.

## **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 qualité 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 inodore<sup>6</sup> doit être employé.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes et notamment leur odeur<sup>6</sup> ou leur saveur.

Les colis 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;
- b) D'une manière autre que rangés en couches régulières dans des colis ou des pallots. Ce mode de présentation n'est admis que pour les catégories I et II;
- 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.

---

<sup>6</sup> *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 compatible avec la réglementation du pays importateur.*

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis<sup>7</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

### A. Identification

Emballeur ) nom et adresse ou identification  
et/ou ) symbolique délivrée ou reconnue  
Expéditeur ) par un service officiel<sup>8</sup>.

### 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 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 pomélos et leurs hybrides: selon le cas, la mention «roses» ou «rouges»;
  - Pour les pamplemousses: selon le cas, la mention «roses» ou «rouges».
  - Pour les préemballages contenant un mélange d'agrumes d'espèces différentes d'espèces différentes, les noms des espèces s'ajoutent aux détails énumérés plus haut.

### C. Origine du produit

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

---

<sup>7</sup> 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, dans tous les cas, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

<sup>8</sup> 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).

- Pour les emballages de vente contenant un mélange d'agrumes d'espèces différentes d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce correspondante.

#### **D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie.
- Code de calibre (ou, s'agissant de fruits d'un colis confectionné selon le nombre qui répondent à deux codes adjacents, les diamètres minimal et maximal en mm) pour les fruits présentés conformément à l'échelle de calibre ou aux limites inférieure et supérieure du code de calibre en cas de groupage de trois calibres consécutifs.
- Code de calibre (ou, s'agissant de fruits d'un colis confectionné selon le nombre qui répondent à deux codes adjacents, les diamètres minimal et maximal en mm) 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 importateur<sup>9</sup>.

#### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Publiée 1963  
Révisée 1992, 2000, 2003  
La norme CEE-ONU pour les agrumes  
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE.

---

<sup>9</sup> Réserve du Chili.

## PARTIE II

### Recommandation CEE-ONU concernant les agrumes

Les prescriptions ci-dessous sont à l'essai jusqu'en novembre 2004.

Dans la partie B, remplacer le texte des prescriptions concernant les oranges par le texte suivant et supprimer la note 3:

#### Oranges<sup>2</sup>

- Teneur minimale en jus:  
Thomson Navel et Tarocco: 30 %  
Washington Navel: 33 %  
Autres variétés: 35 %
  
- Coloration<sup>3</sup>: 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.

Les oranges produites dans des zones où la température et l'humidité relative sont élevées pendant la période de développement, et présentant une coloration vert clair sur plus d'un cinquième de leur surface sont admises, à condition que la prescription suivante soit respectée à leur maturité:

Teneur minimale en jus: \_\_\_\_\_ 45 %

-----

---

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> ~~Réserves formulées par l'Allemagne, la Belgique, le Danemark, 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.~~