



## Conseil économique et social

Distr. générale  
28 août 2009  
Français  
Original: anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité du commerce

#### **Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

**Soixante-cinquième session**

Genève, 5 et 6 novembre 2009

Point 5 b) iii) de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation des fruits  
et légumes frais – textes recommandés pour  
adoption en tant que normes CEE-ONU  
nouvelles ou révisées: agrumes**

#### **Note du secrétariat**

Le présent texte est soumis au Groupe de travail pour approbation en tant que norme révisée pour les agrumes.

Le présent document est établi conformément au paragraphe 5 du mandat du Groupe de travail.

## Norme FFV-14

concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des

### Agrumes

#### I. Définition du produit<sup>1</sup>

La présente norme vise les fruits des variétés (cultivars) classées sous la dénomination «agrumes», qui sont destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle:

- Citrons issus de l'espèce *Citrus limon* (L.) Burm.f;
- Limes issues de l'espèce *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka (lime à gros fruit, également connue sous le nom de Bearss, Perse et Tahiti) ou de ses hybrides;
- Limes mexicaines, limes Kirk et limes acides issues de l'espèce *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle;
- Limes douces de l'Inde, Limes douces de Palestine issues de l'espèce *Citrus limettioides* Tanaka;
- Mandarines (*Citrus reticulata* Blanco), y compris satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clémentines (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) et tangerines (*Citrus tangerina* hort. ex Tanaka) issues de ces espèces ou de leurs hybrides;
- Oranges issues de l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osbeck;
- Pomelos issus de l'espèce *Citrus paradisi* Macfad. ou de ses hybrides;
- Pamplemousses ou Shaddocks issus de l'espèce *Citrus maxima* (Burm.) Merr. ou 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.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie «Extra», de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

---

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

## 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 meurtrissures et/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;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- Exempts de signes de dessèchement et de déshydratation;
- Exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état 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.

## B. Prescriptions minimales relatives à la maturité

Les agrumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité approprié, compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

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

- Teneur minimale en jus;
- Teneur totale minimale en éléments solides solubles, c'est-à-dire teneur minimale en sucre;
- Ratio sucre/acide minimal<sup>2</sup>.

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.

---

<sup>2</sup> Calculé suivant les méthodes exposées dans l'orientation de l'OCDE pour la réalisation des tests objectifs, voir [www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf](http://www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf).

	<i>Teneur minimale en jus (%)</i>	<i>Teneur minimale en sucre (en degrés Brix)</i>	<i>Ratio sucre/acide minimal</i>	<i>Coloration</i>
<b>Citrons</b>	20			La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur verte (mais pas vert foncé) sont admis, à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.
<b>Lime</b>				La coloration doit être typique de la variété sur les deux tiers au moins de la surface totale du fruit. Celui-ci doit être vert, mais peut présenter une décoloration (taches jaunes) sur 30 % au maximum de sa surface pour la lime de Perse et sur 20 % au maximum de sa surface pour les limes du Mexique et de l'Inde.
Lime de Perse	42			
Limes du Mexique et de l'Inde	40			
<b>Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides</b>				
Satsumas	33		6.5:1	La coloration doit être typique de la variété sur un tiers au moins de la surface du fruit.
Clémentines	40		7.0:1	
Autres variétés de mandarines et leurs hybrides	33		7.5:1	
<b>Oranges</b>				
Oranges sanguines	30		7.0:1 [6.5:1]	À titre facultatif. La coloration doit être typique de la variété. Les oranges produites dans des zones où les températures et l'humidité relative sont élevées pendant la période de développement et présentant une coloration verte sur plus d'un cinquième de la surface du fruit sont admises, à condition qu'elles satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.
Groupe des navels	33		7.0:1 [6.5:1]	
Autres variétés	35		7.0:1 [6.5:1]	
Mosambi, Sathgudi et Pacitan avec plus d'un cinquième de couleur verte	33			
Autres variétés avec plus d'un cinquième de couleur verte	45			

	<i>Teneur minimale en jus (%)</i>	<i>Teneur minimale en sucre (en degrés Brix)</i>	<i>Ratio sucre/acide minimal</i>	<i>Coloration</i>
<b><i>Pomelos et leurs hybrides</i></b>				
Toutes variétés et leurs hybrides	35			La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur verdâtre (verte pour la variété Oroblanco) sont admis à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.
Oroblanco		9		
<b><i>Pamplemousses (Shaddocks) et leurs hybrides</i></b>		8		La coloration doit être typique de la variété sur les deux tiers au moins de la surface du fruit.

Les agrumes satisfaisant à ces critères de maturité peuvent être «déverdis». Ce traitement n'est autorisé que si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées.

## 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. Ils doivent présenter, quant à leur forme, leur aspect extérieur, leur développement et leur coloration, 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:

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration, y compris de légères brûlures de soleil;
- De légers défauts de l'épiderme de nature progressive, à condition qu'ils n'altèrent pas la chair;
- De légers défauts de l'épiderme se produisant au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement, ou des dommages causés par des attaques de parasites;

- De légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation;
- Un décollement léger et partiel de la peau (écorce) pour tous les fruits du groupe des mandarines.

### 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:

- Des défauts de forme;
- Des défauts de coloration, y compris des brûlures de soleil;
- Des défauts de l'épiderme de nature progressive, à condition qu'ils n'altèrent pas la chair;
- Des défauts de l'épiderme se produisant au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement ou des dommages causés par des attaques de parasites;
- Des défauts cicatrisés dus à une cause mécanique telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation;
- Des altérations superficielles cicatrisées de l'épiderme;
- Un épiderme rugueux;
- Un décollement léger et partiel de la peau (écorce) pour les oranges et un décollement partiel de la peau (écorce) pour les fruits du groupe des mandarines.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit ou par le nombre.

### A. Calibre minimal

Les calibres minimaux sont les suivants:

<i>Fruit</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
Citrons	45
Limes de Perse	42
Limes du Mexique et de l'Inde	25
Satsumas, autres variétés de mandarines et leurs hybrides	45
Clémentines	35
Oranges	53
Pomelos et leurs hybrides	70
Pamplemousses et leurs hybrides	100

## B. Homogénéité

Les agrumes peuvent être calibrés selon l'une ou l'autre des deux options suivantes:

Option a) Afin de garantir un calibre homogène:

L'écart de diamètre entre les agrumes d'un même colis est limité à:

- 10 mm, si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur le colis) est inférieur à 60 mm;
- 15 mm, si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur le colis) est égal ou supérieur à 60 mm mais inférieur à 80 mm;
- 20 mm, si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur le colis) est égal ou supérieur à 80 mm mais inférieur à 110 mm;
- Si le diamètre du fruit est égal ou supérieur à 100 mm, l'écart de diamètre n'est pas limité.

Option b) En cas d'utilisation de codes de calibre, les codes et fourchettes indiqués dans les tableaux ci-après sont à appliquer.

	<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
Citrons	0	79-90
	1	72-83
	2	68-78
	3	63-72
	4	58-67
	5	53-62
	6	48-57
	7	45-52
Limes		
Limes de Perse	1	58-67
	2	53-62
	3	48-57
	4	45-52
	5	42-49
Limes du Mexique et de l'Inde	1	> 45
	2	40,1-45
	3	35,1-40
	4	30,1-35
	5	25-30

	<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides		
	1-XXX	78 et plus
	1-XX	67-78
	1 ou 1-X	63-74
	2	58-69
	3	54-64
	4	50-60
	5	46-56
	6 <sup>3</sup>	43-52
	7	41-48
	8	39-46
	9	37-44
	10	35-42
Oranges		
	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
Pomelos et leurs hybrides		
	0	> 139
	1	109-139
	2	100-119
	3	93-110
	4	88-102
	5	84-97
	6	81-93
	7	77-89
	8	73-85
	9	70-80

<sup>3</sup> Les calibres inférieurs à 45 mm ne se rapportent qu'aux clémentines.

	<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
Pamplemousses et leurs hybrides	0	> 170
	1	156-170
	2	148-162
	3	140-154
	4	132-146
	5	123-138
	6	116-129
	7	100-118

Un calibre homogène correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas suivants:

- Colis confectionnés selon le nombre d'agrumes: lorsque le diamètre des fruits se situe dans une fourchette plus large que celle qui est déterminée par un seul code mais reste dans les limites de deux codes adjacents, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros ne doit pas dépasser la fourchette, en mm, de l'un des deux codes considérés;
- Fruits transportés en vrac et fruits présentés en unités de vente d'un poids net de 5 kg au maximum: la différence maximale ne doit pas dépasser l'amplitude correspondant à trois codes de calibre consécutifs dans l'échelle des calibres.

#### **IV. Dispositions concernant les tolérances**

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

##### **A. Tolérances de qualité**

###### **i) Catégorie «Extra»**

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 % au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

###### **ii) Catégorie I**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 % au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales ou de produit atteint de pourriture ou de tout autre défaut grave qui altère la chair.

**iii) Catégorie II**

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 2 % au total de produit atteint de pourriture ou de tout autre défaut grave qui altère la chair.

**B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories et tous les modes de présentation: tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui (ou à ceux, en cas d'association de trois calibres) mentionné(s) sur l'emballage.

En tout état de cause, la tolérance de 10 % ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur aux valeurs minimales indiquées ci-après:

<i>Fruit</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
Citrons	43
Limes de Perse, du Mexique et de l'Inde	40
Satsumas, autres variétés de mandarines et leurs hybrides	43
Clémentines	34
Oranges	50
Pomelos et leurs hybrides	67
Pamplemousses et leurs hybrides	98

**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 degré de développement et de maturité.

En outre, pour la catégorie «Extra», la coloration doit être homogène.

Cependant, des agrumes de différentes espèces peuvent être emballés ensemble dans une unité de vente<sup>4</sup>, à condition qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété ou type commercial et à leur origine.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

<sup>4</sup> L'unité de vente doit être conçue comme formant un tout pour l'acheteur.

## 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 propres et de nature à ne pas 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Lorsque les fruits sont enveloppés, le papier employé doit être fin, sec, neuf et inodore<sup>5</sup>.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes, et notamment leur saveur et/ou leur odeur<sup>5</sup>.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger. Toutefois, une présentation comportant un court rameau (non ligneux) muni de quelques feuilles vertes adhérant au fruit est admise.

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis<sup>6</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 (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays
et/ou	)	s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique
Expéditeur	)	reconnue officiellement par l'autorité nationale <sup>7</sup> .

### B. Nature du produit

- Nom commun de l'espèce si le produit n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété, pour les oranges;

<sup>5</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.

<sup>6</sup> Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2: «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.».

<sup>7</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), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

- Pour le groupe des mandarines:
  - Satsumas: «*Satsumas*», qui peut être suivi du nom de la variété;
  - Clémentines: «*Clémentines*», qui peut être suivi du nom de la variété et, selon le cas, de la mention «*sans pépins*» pour les clémentines sans pépins (pas de pépins), clémentines (de 1 à 10 pépins) ou clémentines «*avec pépins*» lorsque les clémentines comptent plus de 10 pépins;
  - Autres clémentines: «*Mandarines*», qui peut être suivi du nom de la variété;
- Pour les pomelos et leurs hybrides: selon le cas, mention «*roses*» ou «*rouges*»;
- Pour les pamplemousses et leurs hybrides: selon le cas, mention «*roses*» ou «*rouges*»;
- «Mélange d'agrumes» ou dénomination équivalente, lorsque les unités de vente contiennent un mélange d'agrumes d'espèces nettement différentes. Les noms des différentes espèces doivent apparaître en plus des indications indiquées plus haut;
- «Sans pépins» (facultatif)<sup>8</sup>.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine, et éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale;
- Dans le cas des emballages de vente contenant un mélange de différentes espèces d'agrumes d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce correspondante.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par:
  - Un calibre minimal et un calibre maximal (en mm); ou
  - Un ou plusieurs codes de calibre suivi(s), éventuellement, de l'indication d'un calibre minimal et d'un calibre maximal; ou
  - Le nombre;
- Traitement après récolte (éventuellement, en fonction de la législation nationale du pays importateur)<sup>9</sup>.

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

Publication en 1963  
Dernière révision en 2009

---

<sup>8</sup> Les agrumes sans pépins peuvent parfois contenir des pépins.

<sup>9</sup> Réserve du Chili.