



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2000/11/Add.3  
13 décembre 2000

Original: ANGLAIS et FRANÇAIS

---

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  
Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA QUARANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 3

Note du secrétariat

Le présent document contient la norme révisée CEE-ONU pour les agrumes (FFV-14), adoptée à la cinquante-sixième session du Groupe de travail.

## 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
- pamplemousse 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
- exempts de blessures ou meurtrissures 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

---

<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 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.

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.

## **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 %
- 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.

---

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

FFV-14: Agrumes

**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**

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>2</sup>**

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.

**Pomélos**

- 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.

---

<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.

### **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, 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.

FFV-14: Agrumes

- 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 satsumas, 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 minimales suivantes :

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

#### 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	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		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	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>4</sup>	43 - 52	5	73 - 84
7	41 - 58	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

Pomélos et leurs hybrides		Pamplemousse	
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 :

<sup>4</sup> Les diamètres inférieurs à 45 mm n'intéressent que les clémentines.

FFV-14: Agrumes

	<b>Code de calibre</b>	<b>Écart maximal entre les fruits dans un même colis (en mm)</b>
<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 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
Citrons verts	40 mm
Satsumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides	43 mm
Clémentines	34 mm
Oranges	50 mm
Grapefruits et leurs hybrides	67 mm
Pomélos	98 mm

**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.

FFV-14: Agrumes

Lorsque les fruits sont enveloppés, un papier fin, sec, neuf et inodore<sup>5</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, 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 des colis;
- 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;
- 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.

## 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 :

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 officiel <sup>7</sup>

---

<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 conforme à la réglementation du pays importateur.*

<sup>6</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, 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 "emballage 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 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 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 importateur<sup>8</sup>.

**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.

-----

---

<sup>8</sup> *Réserve du Chili.*