



Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Soixante-huitième session

Genève, 6-8 mai 2020

Point 3 a) de l'ordre du jour provisoire

Révision des normes

Norme révisée pour les agrumes

Document soumis par le secrétariat

Le présent document de travail rend compte de toutes les modifications convenues à partir de 2019 ainsi que des questions en suspens (en gras ou placées entre crochets) pour examen à la session de 2020 de la Section spécialisée. Les différentes espèces sont présentées séparément.

On trouvera des renseignements sur les discussions précédentes dans le rapport 2019 de la Section spécialisée et dans le document d'après-session, tous deux disponibles à l'adresse www.unece.org/index.php?id=50593.

Le présent document est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8.6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, au document A/74/6 (sect. 20) et à des informations complémentaires.

Pamplemousses et pomélos

I. Définition du produit¹

La présente norme vise les :

- Pamplemousses des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus paradisi* Macfad. **[ou de ses hybrides ?]** ;
- Pomélos ou Shaddocks des variétés (cultivars) issues de l'espèce *Citrus maxima* (Burm.) Merr. **[ou de ses hybrides ?]**

¹ Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN. Voir www.ars-grin.gov.



destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle.

Les types commerciaux de pomélos et de pamplemousses sont différenciés en fonction de la couleur de la chair.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pamplemousses et les pomélos après préparation et conditionnement.

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

A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exempts de meurtrissures et/ou de coupures cicatrisées étendues ;
- Exempts de signes de dessèchement et de déshydratation ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des pamplemousses et des pomélos doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Critères de maturité

Les pamplemousses et les pomélos doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante, compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

La maturité des pamplemousses et des pomélos est définie pour chaque espèce par les paramètres suivants² :

	<i>Teneur minimale en jus (%)</i>	<i>Teneur minimale en sucre (en degrés Brix)</i>
Pamplemousses et leurs hybrides d'aspect semblable	35	
Oroblanco	35	9
Pomélos (Shaddocks) et leurs hybrides d'aspect semblable	35	8

Option 1 : supprimer toute référence au « déverdisage »

Option 2 : [Les pamplemousses et les pomélos satisfaisant aux caractéristiques minimales de maturité spécifiées dans le tableau ci-dessus peuvent être « déverdis ».] Ce traitement n'est autorisé que si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées.

C. Classification

Les pamplemousses et les pomélos font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) Catégorie « Extra »

Les pamplemousses et les pomélos classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils 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 pamplemousses et les pomélos 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 du 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 taches argentées, un roussissement, ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- De légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation.

² La détermination de la teneur en jus et de la teneur en sucre est basée sur les orientations de l'OCDE pour la réalisation de tests objectifs. Voir www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm.

iii) Catégorie II

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

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 du 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 taches argentées, un roussissement ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- Des défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels 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.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est fixé à :

- 70 mm pour les pamplemousses **[et leurs hybrides] (si supprimé de la définition du produit)** ;
- 100 mm pour les pomélos **[et leurs hybrides]**.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

a) En cas de calibrage en fonction du diamètre :

- 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 110 mm, la différence de diamètre n'est pas limitée.

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

	<i>Code</i>	<i>Diamètre</i>
Pamplemousses et leurs hybrides	0	>139
	1	109-139
	2	100-119
	3	93-110
	4	88-102
	5	84-97

	<i>Code</i>	<i>Diamètre</i>
	6	81-93
	7	77-89
	8	73-85
	9	70-80

	<i>Code</i>	<i>Diamètre</i>
Pomélos 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 le cas suivant :

Fruits transportés en palox et fruits présentés en emballages de vente d'un poids net maximum de 5 kg ; la différence maximale ne doit pas dépasser l'amplitude correspondant à trois codes de calibre consécutifs dans l'échelle des calibres.

c) Pour les fruits calibrés par le nombre, la différence de calibre doit être conforme au point a).

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de pamplemousses et de pomélos ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pamplemousses et de pomélos ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pamplemousses et de pomélos ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pamplemousses et de pomélos 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 est autorisée.

En tout état de cause, la tolérance de 10 % ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 67 mm pour les pamplemousses et leurs hybrides ou 98 mm pour les pomélos et leurs hybrides.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pamplemousses ou des pomélos 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, un mélange de pamplemousses, de pomélos et d'agrumes dont les espèces sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété et à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

B. Conditionnement

Les pamplemousses et les pomélos doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Lorsque les fruits sont enveloppés, le papier employé doit être fin, sec, neuf et inodore³.

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

Les emballages 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.

³ 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 emballage⁴ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁵ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit⁶

- « Pamplemousses », « Pomélos »/« Shaddocks » si le produit n'est pas visible de l'extérieur.
- « Mélange d'agrumes » ou dénomination équivalente et noms communs des différentes espèces dans le cas d'un mélange de pamplemousses et/ou de pomélos avec des agrumes d'espèces nettement différentes.
- Nom de la variété (facultatif).

Le nom d'une variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁷ ne peut être indiqué qu'en plus du nom de la variété ou d'un synonyme.

- Chair de couleur « blanche », « rose » ou « rouge », selon le cas.
- « Sans pépins » (facultatif, les pamplemousses et les pomélos sans pépins peuvent occasionnellement contenir des pépins).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁸ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de pamplemousses et/ou de pomélos avec des espèces très différentes d'agrumes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

⁴ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

⁵ 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.

⁶ Une liste informative, non exhaustive, des variétés et de leurs synonymes, marques commerciales et/ou groupes auxquels la variété appartient figure sur le site Web de la réunion de la Section spécialisée (www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html).

⁷ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁸ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Limes/citrons verts

I. Définition du produit⁹

La présente norme vise les variétés (cultivars) suivantes :

- Limes de Perse issues de l'espèce *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, lime acide à gros fruit, également connue sous le nom de Bearss ou Tahiti [**ou de ses hybrides ?**] ;
- Limes mexicaines issues de l'espèce *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, également connue sous le nom de lime acide et lime Kirk [**ou de ses hybrides ?**] ;
- Limes douces d'Inde, limes douces de Palestine issues de l'espèce *Citrus limettioides* Tanaka [**ou de ses hybrides ?**]

destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des limes destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les limes après préparation et conditionnement.

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 les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'il sont conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entières ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;

⁹ Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN. Voir www.ars-grin.gov.

- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exemptes de meurtrissures et/ou de coupures cicatrisées étendues ;
- Exemptes de signes de dessèchement et de déshydratation ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des limes doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Critères de maturité

Les limes doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

La maturité des limes est définie par les paramètres suivants :

La teneur minimale en jus¹⁰ est fixée à :

- 42 % pour les limes de Perse ;
- 40 % pour les limes douces d'Inde et les limes mexicaines.

~~Le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal, les limes atteignent la couleur typique de leur espèce au point de destination. Le fruit doit être vert, mais peut présenter des taches jaunes sur 30 % au maximum de sa surface pour les limes de Perse et sur 20 % au maximum de sa surface pour les limes du Mexique et les limes douces d'Inde.~~

Observation de l'Allemagne : si le retrait de la référence au déverdissement n'est pas approuvé par consensus et si les différentes parties du présent document sont à nouveau réunies en un seul texte, l'option du déverdissement ne peut s'appliquer aux limes, dont l'épiderme est de couleur verte au moment de leur commercialisation.

C. Classification

Les limes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) Catégorie « Extra »

Les limes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou de l'espèce.

Elles 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 limes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou de l'espèce. Elles peuvent toutefois présenter

¹⁰ La détermination de la teneur en jus se base sur les orientations de l'OCDE pour la réalisation de tests objectifs. Voir www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm.

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 du 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 taches argentées, un roussissement, ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- De légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation.

iii) Catégorie II

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

Elles 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 du 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 taches argentées, un roussissement ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- Des défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation ;
- Des altérations superficielles cicatrisées de l'épiderme.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du fruit ou par le nombre de fruits. Le calibre minimal est fixé à :

- 40 mm pour les limes de Perse ;
- 25 mm pour les limes mexicaines et les limes douces d'Inde.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

a) En cas de calibrage en fonction du diamètre :

- 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 110 mm, la différence de diamètre n'est pas limitée.

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

<i>Limes de Perse</i>	
<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
1	58-67
2	53-62
3	48-57
4	45-52
5	42-49

<i>Limes mexicaines et limes douces d'Inde</i>	
<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
1	>45
2	40,1-45
3	35,1-40
4	30,1-35
5	25-30

Un calibre homogène correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans le cas suivant :

Fruits transportés en palox et fruits présentés en emballages de vente d'un poids net maximum de 5 kg ; la différence maximale ne doit pas dépasser l'amplitude correspondant à trois codes de calibre consécutifs dans l'échelle des calibres.

c) Pour les fruits calibrés selon le nombre, la différence de calibre doit être conforme au point a).

L'homogénéité de calibre n'est pas requise dans les mélanges de limes et d'agrumes d'espèces nettement différentes.

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de limes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de limes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de limes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de limes 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 est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des limes de même origine, variété ou espèce, 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, un mélange de limes et d'agrumes dont les espèces sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété ou type commercial et à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est pas requise.

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

B. Conditionnement

Les limes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Lorsque les fruits sont enveloppés, le papier employé doit être fin, sec, neuf et inodore¹¹.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des limes, notamment leur saveur ou leur odeur.

Les emballages 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.

¹¹ 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 emballage¹² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale¹³ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit¹⁴

- « Limes », « Limes de Perse », « Limes mexicaines », « Limes douces d'Inde », « Limes douces de Palestine » si le produit n'est pas visible de l'extérieur.
- « Mélange d'agrumes » ou dénomination équivalente et noms communs des différentes espèces dans le cas d'un mélange de limes et d'agrumes d'espèces nettement différentes.
- Nom de la variété (facultatif).

Le nom d'une variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque¹⁵ ne peut être indiqué qu'en plus du nom de la variété ou d'un synonyme.

- « Sans pépins » (facultatif, les agrumes sans pépins peuvent occasionnellement contenir des pépins).

C. Origine du produit

- Pays d'origine¹⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de limes et d'espèces très différentes d'agrumes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.
- Calibre exprimé par :
 - L'indication d'un calibre minimal et d'un calibre maximal (en mm) ; ou

¹² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

¹³ 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 « emballer 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.

¹⁴ Une liste informative, non exhaustive, des variétés et de leurs synonymes, marques commerciales et/ou groupes auxquels la variété appartient figure sur le site Web de la réunion de la Section spécialisée (www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html).

¹⁵ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

¹⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

- Un ou plusieurs codes de calibre éventuellement suivi(s) de l'indication d'un calibre minimal et d'un calibre maximal ; ou
 - Le nombre de fruits.
- Traitement après récolte (éventuellement, en fonction de la législation nationale du pays importateur).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Citrons

I. Définition du produit¹⁷

La présente norme vise les citrons des variétés (cultivars) issues de *Citrus limon* (L.) Burm. f. [ou de ses hybrides ?] destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des citrons destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les citrons après préparation et conditionnement.

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

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les citrons 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 toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exempts de signes de dessèchement et de déshydratation ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

¹⁷ Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN. Voir www.ars-grin.gov.

Le développement et l'état des citrons doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Critères de maturité

Les citrons doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante, compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

La maturité des citrons est définie comme suit :

La teneur minimale en jus¹⁸ est fixée à 20 %.

Option 1 : supprimer toute référence au « déverdissage »

Option 2 : [Les citrons satisfaisant au critère de maturité minimal spécifié ci-dessus peuvent être « déverdis ».]

C. Classification

Les citrons font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) Catégorie « Extra »

Les citrons classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils doivent être exempts 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les citrons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

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 du 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 taches argentées, un roussissement, ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- De légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation.

iii) Catégorie II

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

¹⁸ La détermination de la teneur en jus se base sur les orientations de l'OCDE pour la réalisation de tests objectifs. Voir www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm.

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 du 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 taches argentées, un roussissement ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- Des défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels 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.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est fixé à 45 mm.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

a) En cas de calibrage en fonction du diamètre :

- 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 110 mm, la différence de diamètre n'est pas limitée.

b) En cas d'utilisation de codes de calibre, les codes et fourchettes indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer :

<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
0	79-90
1	72-83
2	68-78
3	63-72
4	58-67
5	53-62
6	48-57
7	45-52

Un calibre homogène correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans le cas suivant :

Fruits transportés en palox et fruits présentés en emballages de vente d'un poids net maximum de 5 kg ; la différence maximale ne doit pas dépasser l'amplitude correspondant à trois codes de calibre consécutifs dans l'échelle des calibres.

c) Pour les fruits calibrés selon le nombre, la différence de calibre doit être conforme au point a).

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de citrons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de citrons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de citrons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de citrons 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 est autorisée.

En tout état de cause, la tolérance de 10 % ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 43 mm.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des citrons de même origine, variété, 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, un mélange de citrons et d'espèces d'agrumes nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété ou type commercial et à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Lorsque les fruits sont enveloppés, le papier employé doit être fin, sec, neuf et inodore¹⁹.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des citrons, notamment leur saveur ou leur odeur.

Les emballages 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 emballage²⁰ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale²¹ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit²²

- « Citrons » si le produit n'est pas visible de l'extérieur.
- « Mélange d'agrumes » ou dénomination équivalente et noms communs des différentes espèces dans le cas d'un mélange de citrons et d'agrumes d'espèces nettement différentes.

¹⁹ 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.

²⁰ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

²¹ 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.

²² Une liste informative, non exhaustive, des variétés et de leurs synonymes, marques commerciales et/ou groupes auxquels la variété appartient figure sur le site Web de la réunion de la Section spécialisée (www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html).

- Le nom de la variété (facultatif).

Le nom d'une variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque²³ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou d'un synonyme.

- « Sans pépins » (facultatif, les citrons sans pépins peuvent occasionnellement contenir des pépins).

C. Origine du produit

- Pays d'origine²⁴ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de citrons et d'espèces très différentes d'agrumes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce concernée.

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Groupe des mandarines

I. Définition du produit²⁵

La présente norme vise les fruits du groupe des mandarines (ci-après, « mandarines ») appartenant aux variétés (cultivars) issues de :

- Mandarines (*Citrus reticulata* Blanco),
- Satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.),
- Clémentines (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka),
- Mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) et
- Tangerines (*Citrus tangerina* Tanaka)
- **[, et de leurs hybrides ?]**

destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des mandarines destinées à la transformation industrielle.

²³ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

²⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

²⁵ Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN. Voir www.ars-grin.gov.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les mandarines après préparation et conditionnement.

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

A. Caractéristiques minimales

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

- Entières ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exemptes de meurtrissures et/ou de coupures cicatrisées étendues ;
- Exemptes de signes de dessèchement et de déshydratation ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des mandarines doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Critères de maturité

Les mandarines doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

La maturité des mandarines est définie par les paramètres suivants indiqués pour chaque espèce mentionnée ci-après²⁶ :

	<i>Teneur minimale en jus (%)</i>	<i>Rapport minimal sucre/acidité</i>	<i>Coloration</i>
Satsumas	33	6.5:1	
Clémentines	40	7.0:1	
Autres variétés de mandarines et leurs hybrides	33	7.5:1	

²⁶ La détermination de la teneur en jus se base sur les orientations de l'OCDE pour la réalisation des tests objectifs. Voir www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm.

Option 1 : supprimer toute référence au « déverdissement »

Option 2 : [Les mandarines satisfaisant aux critères de maturité minimaux spécifiés dans le tableau ci-dessus peuvent être « déverdis ».]

C. Classification

Les mandarines font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) Catégorie « Extra »

Les mandarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou de l'espèce.

Elles 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 mandarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou de l'espèce.

Elles 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 du 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 taches argentées, un roussissement, ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- De légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels 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.

iii) Catégorie II

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

Elles 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 du 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 taches argentées, un roussissement ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- Des défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels 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 partiel de la peau (écorce).

III. Dispositions concernant le calibrage

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

A. Calibre minimal

Le calibre minimal est de :

- 35 mm pour les clémentines ;
- 45 mm pour les satsumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides.

B. Homogénéité

Les mandarines peuvent être calibrées selon l'une des options suivantes :

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

a) En cas de calibrage en fonction du diamètre :

- 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 110 mm, la différence de diamètre n'est pas limitée.

b) En cas d'utilisation de codes de calibre, les codes et fourchettes indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer :

<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
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 ^a	43-52
7	41-48
8	39-46
9	37-44
10	35-42

^a Les calibres inférieurs à 45 mm ne concernent que les clémentines.

En ce qui concerne les fruits transportés en palox et les fruits présentés en emballages de vente d'un poids net maximum de 5 kg, la différence maximale ne doit pas dépasser l'amplitude correspondant à trois codes de calibre consécutifs dans l'échelle des calibres.

c) Pour les fruits calibrés par le nombre, la différence de calibre doit être conforme au point a).

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de mandarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de mandarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de mandarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de mandarines 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 est autorisée.

En tout état de cause, la tolérance de 10 % ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 34 mm pour les clémentines ou 43 mm pour les satumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des mandarines de même origine, variété ou espèce, 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, un mélange de mandarines de variétés nettement différentes et d'agrumes d'espèces nettement différentes peut être emballés dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété ou espèce et à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

B. Conditionnement

Les mandarines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Lorsque les fruits sont enveloppés, le papier employé doit être fin, sec, neuf et inodore²⁷.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des mandarines, notamment leur saveur ou leur odeur.

Les emballages 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 emballage²⁸ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale²⁹ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit³⁰

- Nom commun de l'espèce.
- « Mélange d'agrumes » ou dénomination équivalente et noms communs des différentes espèces dans le cas d'un mélange de mandarines et d'agrumes d'espèces nettement différentes.

²⁷ 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.

²⁸ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

²⁹ 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.

³⁰ Une liste informative, non exhaustive, des variétés et de leurs synonymes, marques commerciales et/ou groupes auxquels la variété appartient figure sur le site Web de la réunion de la Section spécialisée (www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html).

- Nom de la variété pour les mandarines autres que les satsumas, les clémentines et les hybrides des mandarines.

Le nom d'une variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque³¹ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou d'un synonyme.

- « Avec pépins » **ou** « **contient des pépins** » lorsque les clémentines comptent plus de 10 pépins.
- « Sans pépins » (facultatif, les mandarines sans pépins peuvent occasionnellement contenir des pépins).

C. Origine du produit

- Pays d'origine³² et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange de mandarines et d'espèces très différentes d'agrumes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce concernée.

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Oranges

I. Définition du produit³³

La présente norme vise les oranges des variétés (cultivars) issues de *Citrus sinensis* (L.) Osbeck [**ou de ses hybrides ?**] destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des oranges destinées à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les oranges après préparation et conditionnement.

³¹ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

³² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

³³ Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN. Voir www.ars-grin.gov.

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

A. Caractéristiques minimales

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

- Entières ;
- Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exemptes de meurtrissures et/ou de coupures cicatrisées étendues ;
- Exemptes de signes de dessèchement et de déshydratation ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des oranges doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Critères de maturité

Les oranges doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

La maturité des oranges est définie par les paramètres suivants³⁴ :

	<i>Teneur minimale en jus (%)</i>	<i>Rapport minimal sucre/acidité</i>
Oranges sanguines	30	6.5:1
Groupe des navels	33	6.5:1
Autres variétés	35	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	

Option 1 : supprimer toute référence au « déverdissage »

³⁴ La détermination de la teneur en jus et le calcul du rapport sucre/acidité sont basés sur les orientations de l'OCDE pour la réalisation de tests objectifs. Voir www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm.

Option 2 : [Les oranges satisfaisant aux critères de maturité minimaux spécifiés dans le tableau ci-dessus peuvent être « déverdiées ».]

C. Classification

Les oranges font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) Catégorie « Extra »

Les oranges classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles 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 oranges classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles 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 du 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 taches argentées, un roussissement, ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- De légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation.

Ces défauts ne doivent en aucun cas altérer la chair.

iii) Catégorie II

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

Elles 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 du soleil ;
- De légers 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 taches argentées, un roussissement ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- Des défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels 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).

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est de 53 mm de diamètre.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

a) En cas de calibrage en fonction du diamètre :

- 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 110 mm, la différence de diamètre n'est pas limitée.

b) En cas d'utilisation de codes de calibre, les codes et fourchettes indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer :

<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
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

Un calibre homogène correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans le cas suivant :

Fruits transportés en palox et fruits présentés en emballages de vente d'un poids net maximum de 5 kg ; la différence maximale ne doit pas dépasser l'amplitude correspondant à trois codes de calibre consécutifs dans l'échelle des calibres.

c) Pour les fruits calibrés par le nombre, la différence de calibre doit être conforme au point a).

IV. Dispositions concernant les tolérances

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

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'oranges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oranges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oranges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oranges 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 est autorisée.

En tout état de cause, la tolérance de 10 % ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 50 mm.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des oranges de même origine, variété, 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, un mélange d'oranges et d'agrumes d'espèces nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété ou espèce et à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

B. Conditionnement

Les oranges doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Lorsque les fruits sont enveloppés, le papier employé doit être fin, sec, neuf et inodore³⁵.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des oranges, notamment leur saveur ou leur odeur.

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

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage³⁶ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale³⁷ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit³⁸

- « Oranges » si le produit n'est pas visible de l'extérieur.
- « Mélange d'agrumes » ou dénomination équivalente et noms communs des différentes espèces dans le cas d'un mélange d'oranges et d'agrumes d'espèces nettement différentes.
- Nom de la variété pouvant être remplacé par le nom du groupe auquel appartient la variété dans le cas des « Navels » et des « Valencias ».

Le nom d'une variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque³⁹ ne peut être indiqué qu'en plus du nom de la variété ou d'un synonyme.

³⁵ 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.

³⁶ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

³⁷ 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 « emballleur 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.

³⁸ Une liste informative, non exhaustive, des variétés et de leurs synonymes, marques commerciales et/ou groupes auxquels la variété appartient figure sur le site Web de la réunion de la Section spécialisée (www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html).

³⁹ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴⁰ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
- Dans le cas d'un mélange d'oranges et d'espèces très différentes d'agrumes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce concernée.

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

⁴⁰ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.