



Conseil économique et social

Distr. générale
9 septembre 2016
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-douzième session

Genève, 9-11 novembre 2016

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Norme CEE-ONU FFV-14 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des agrumes

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les agrumes.

Le présent document contient de nouvelles dispositions qui ont été proposées et approuvées par consensus à la session d'avril 2016 ainsi que pendant deux cycles ultérieurs de consultation.

Note : En cas d'absence d'accord, le présent texte sera soumis de nouveau à la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais en mai 2017.

GE.16-15717 (F) 270916 051016



* 1 6 1 5 7 1 7 *

Merci de recycler



Norme CEE-ONU FFV-14 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des agrumes

I. Définition du produit¹

La présente norme vise les agrumes des variétés (cultivars) issues des espèces suivantes, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle :

- Citrons issus de l'espèce *Citrus limon* (L.) Burm. f., ou de ses hybrides ;
- Limes perses 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 connues sous le nom de limes acides et limes Kirk, ou de ses hybrides ;
- Limes douces de l'Inde, limes douces de Palestine issues de l'espèce *Citrus limettioides* Tanaka, ou de ses hybrides ;
- Mandarines issues de l'espèce (*Citrus reticulata* Blanco), y compris satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clémentines (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka) et mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) et tangerines (*Citrus tangerina* Tanaka) issues de ces espèces, ou de leurs hybrides ;
- Oranges issues de l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, ou de ses hybrides ;
- Pomelos issus de l'espèce *Citrus paradisi* Macfad., ou de ses hybrides ;
- Pamplemousses ou Shaddocks issus de l'espèce *Citrus maxima* (Burm.) Merr., ou de ses hybrides.

II. Dispositions concernant la qualité

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

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

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

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

¹ Toutes les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN. Voir <https://npgsweb.ars-grin.gov>.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers ;
- Exempts de meurtrissures et/ou de coupures cicatrisées étendues ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, pratiquement exempts de 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 de dommages causés par une température basse ou par du givre ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

B. Caractéristiques relatives à la maturité

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

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

- Teneur minimale en jus ;
- Teneur totale minimale en éléments solides solubles, c'est-à-dire teneur minimale en sucre ;
- Ratio sucre/acide minimal² ;
- Coloration.

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

² Calculé suivant les méthodes exposées dans l'orientation de l'OCDE pour la réalisation des tests objectifs, voir www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf.

	<i>Teneur minimale en jus (%)</i>	<i>Teneur minimale en sucre (en degrés Brix)</i>	<i>Ratio sucre/acide minimal</i>	<i>Coloration</i>
Citrons	20			La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur verte (mais pas vert foncé) sont admis, à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.
Limes				
Limes de Perse	42			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 de l'Inde.
Limes douces du Mexique et de l'Inde	40			
Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides				
Satsumas	33		6.5:1	La coloration doit être typique de la variété sur un tiers au moins de la surface du fruit.
Clémentines	40		7.0:1	
Autres variétés de mandarines et leurs hybrides	33		7.5:1	
Oranges				
Oranges sanguines	30		6.5:1	La coloration doit être typique de la variété. Cependant, les fruits présentant une coloration verte clair jusqu'à un cinquième de la surface du fruit sont admis, à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus. Les oranges produites dans des zones où les températures et l'humidité relative sont élevées pendant la période de développement et présentant une coloration verte sur plus d'un cinquième de la surface du fruit sont admises, à condition qu'elles satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.
Groupe des navels	33		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			
Pomelos et leurs hybrides				
Toutes variétés et leurs hybrides	35			La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur verdâtre (verte pour la variété Oroblanco) sont admis à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.
Oroblanco	35	9		
Pamplemousses (Shaddocks) et leurs hybrides		8		La coloration doit être typique de la variété sur les deux tiers au moins de la surface du fruit.

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

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

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

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

ii) Catégorie I

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

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

- Un léger défaut de forme ;
- De légers défauts de coloration, y compris de légères brûlures 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 incrustations argentées, un roussissement, ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- De légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation ;
- Un décollement léger et partiel de la peau (écorce) pour tous les fruits du groupe des mandarines.

iii) Catégorie II

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

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

- Des défauts de forme ;
- Des défauts de coloration, y compris des brûlures 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 incrustations argentées, un roussissement ou des dommages causés par des attaques de parasites ;
- Des défauts cicatrisés dus à une cause mécanique telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation ;
- Des altérations superficielles cicatrisées de l'épiderme ;

- Un épiderme rugueux ;
- Un décollement léger et partiel de la peau (écorce) pour les oranges et un décollement partiel de la peau (écorce) pour les fruits du groupe des mandarines.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

A. Calibre minimal

Les calibres minimaux sont les suivants :

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

B. Homogénéité

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

a) Afin de garantir un calibre homogène, l'écart de calibre entre les produits d'un même colis ne dépasse pas :

- 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, l'écart de diamètre n'est pas limité.

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

	<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
Citrons		
	0	79-90
	1	72-83
	2	68-78
	3	63-72
	4	58-67
	5	53-62
	6	48-57
	7	45-52
Limes		
Limes de Perse		
	1	58-67
	2	53-62
	3	48-57
	4	45-52
	5	42-49
Limes douces du Mexique et de l'Inde		
	1	>45
	2	40,1-45
	3	35,1-40
	4	30,1-35
	5	25-30
Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides		
	1-XXX	78 et plus
	1-XX	67-78
	1 ou 1-X	63-74
	2	58-69
	3	54-64
	4	50-60
	5	46-56
	6 ³	43-52
	7	41-48
	8	39-46
	9	37-44
	10	35-42

³ Les calibres inférieurs à 45 mm ne concernent que les clémentines.

	<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
Oranges		
	0	92-110
	1	87-100
	2	84-96
	3	81-92
	4	77-88
	5	73-84
	6	70-80
	7	67-76
	8	64-73
	9	62-70
	10	60-68
	11	58-66
	12	56-63
	13	53-60
Pomelos et leurs hybrides		
	0	>139
	1	109-139
	2	100-119
	3	93-110
	4	88-102
	5	84-97
	6	81-93
	7	77-89
	8	73-85
	9	70-80
Pamplemousses et leurs hybrides		
	0	>170
	1	156-170
	2	148-162
	3	140-154
	4	132-146
	5	123-138
	6	116-129
	7	100-118

Un calibre homogène correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans 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 »

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

ii) Catégorie I

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

iii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

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

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

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

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des agrumes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre, et sensiblement de même degré de développement et de maturité.

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

Cependant, divers agrumes d'espèces nettement différentes peuvent être emballés ensemble dans un emballage de vente, pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété ou type commercial et à leur origine.

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

Lorsque les fruits sont enveloppés, le papier employé doit être fin, sec, neuf et inodore⁴.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes, notamment leur saveur ou leur odeur⁴.

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

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁵ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

⁴ 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.

⁵ Ces indications de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente conditionnés dans un colis.

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur :

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 nationale⁶.

B. Nature du produit⁷

- « Citrons », « Limes », « Limes de Perse », « Limes du Mexique », « Limes douces de l'Inde »/« Limes douces de Palestine », « Mandarines », « Oranges », « Pomelos », « Pamplemousses »/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 d'agrumes d'espèces nettement différentes ;
- Pour les oranges : nom de la variété et/ou du groupe auquel la variété appartient dans le cas des « Navels » et des « Valencias » ;
- Pour les « Satsumas » et les « Clémentines » : le nom commun de l'espèce doit être mentionné et le nom de la variété est facultatif ;
- Pour les autres mandarines et leurs hybrides : le nom de la variété doit être mentionné ;

Pour toutes les autres espèces, le nom de la variété est facultatif ;

Le nom d'une variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁸ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou du synonyme

- Pour les pomelos et les pamplemousses, chair de couleur « blanche », « rose » ou « rouge », selon le cas ;
- « Avec pépins » lorsque les clémentines comptent plus de 10 pépins ;
- « Sans pépin » (facultatif, les agrumes sans pépin peuvent occasionnellement contenir des pépins).

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁹ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale ;

⁶ 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.

⁷ Une liste informative, non exhaustive, des variétés et de leurs synonymes, marques commerciales et/ou groupes auxquels la variété appartient est affichée sur le site web de la réunion de la Section spécialisée.

⁸ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁹ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1963.

Dernière révision en 2016.

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante : www.oecdbookshop.org.
