

NORME CEE-ONU FFV-14

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AGRUMES

2012 ÉDITION



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2012

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les agrumes a été établie à partir des documents ECE/TRADE/C/WP.7/2010/4 et ECE/TRADE/C/WP.7/2012/8, révisés et adoptés par le Groupe de travail à ses soixante-sixième et soixante-huitième sessions.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

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

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

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les agrumes au stade du contrôle à l'exportation, après 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 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 www.ars-grin.gov.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers;
- Exempts de meurtrissures et/ou de coupures cicatrisées étendues;
- Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- Propres, pratiquement exempts de 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 du Mexique et limes douces 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			

	<i>Teneur minimale en jus (%)</i>	<i>Teneur minimale en sucre (en degrés Brix)</i>	<i>Ratio sucre/acide minimal</i>	<i>Coloration</i>
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		

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 du Mexique et limes douces 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, la fourchette de calibre pour 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 du Mexique et limes douces de l'Inde	1	> 45
	2	40,1-45
	3	35,1-40
	4	30,1-35
	5	25-30

<i>Code de calibre</i>	<i>Diamètre (mm)</i>
Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides	
1-XXX	78 et plus
1-XX	67-78
1 ou 1-X	63-74
2	58-69
3	54-64
4	50-60
5	46-56
6 ³	43-52
7	41-48
8	39-46
9	37-44
10	35-42
Oranges	
0	92-110
1	87-100
2	84-96
3	81-92
4	77-88
5	73-84
6	70-80
7	67-76
8	64-73
9	62-70
10	60-68
11	58-66
12	56-63
13	53-60
Pomelos et leurs hybrides	
0	> 139
1	109-139
2	100-119
3	93-110
4	88-102
5	84-97
6	81-93
7	77-89
8	73-85
9	70-80
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

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

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

Fruits transportés en pallox 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 dont le calibre est déterminé par le nombre, l'écart de calibre doit être conforme aux dispositions de a).

IV. Dispositions concernant les tolérances

A 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'agrumes 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'agrumes 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 atteints de dégradation.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'agrumes 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 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 est autorisée.

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 du Mexique et limes douces de l'Inde	Non applicable
Satsumas, autres variétés de mandarins 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 emballage 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, un mélange d'agrumes dont les espèces sont 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 type commercial et à leur origine.

La partie apparente du contenu de l'emballage 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 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.

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.

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.

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 emballage⁵ 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:

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 produit

- Nom commun de l'espèce si le produit n'est pas visible de l'extérieur, mais obligatoire pour les satsumas et les clémentines;
- «Mélange d'agrumes» ou dénomination équivalente et les noms communs des espèces différents, dans le cas d'un mélange d'agrumes d'espèces nettement différentes;
- Nom de la variété, pour les oranges, tous les hybrides du groupe des mandarines et les mandarines, à l'exception des satsumas et des clémentines pour lesquelles la mention est facultative;
- «Avec pépins» lorsque les clémentines comptent plus de 10 pépins;
- «Sans pépins» (facultatif)⁷;
- Pour les pomelos et leurs hybrides: selon le cas, mention «roses» ou «rouges»;
- Pour les pamplemousses et leurs hybrides: selon le cas, mention «roses» ou «rouges».

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁸, et éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale;

⁵ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

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 «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.

⁷ Les agrumes sans pépins peuvent occasionnellement contenir des pépins.

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

- Dans le cas d'un mélange d'espèces nettement différentes d'agrumes 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 2012

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.
