



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-septième session

Genève, 13-15 mai 2019

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 rend compte de toutes les modifications convenues à partir de 2018 ainsi que des questions en suspens (placées entre crochets) pour examen à la session de 2019 de la Section spécialisée.

À sa session de 2018, la Section spécialisée a confirmé sa décision de 2017 de conserver le format de la norme actuelle. Pour simplifier le processus de révision, ce document de travail présente séparément les différentes espèces.

Il est soumis en réponse aux décisions consignées dans la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.

Pamplemousses et pomélos**I. Définition du produit¹**

La présente norme vise les :

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

[Note : En ce qui concerne les hybrides, se référer au libellé de la norme actuelle] destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle.

¹ 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 pamplemousses et les pomelos après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades qui suivent 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.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pamplemousses et les pomelos 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 ;
- [Il n'est pas fait mention des coupures cicatrisées dans les normes Codex STAN 219 et 214] ;
- Exempts de signes de dessèchement et de déshydratation ;
- Exempts de dommages causés par des températures basses ou par le gel [ajout sur la base de la norme Codex STAN 219] ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les pamplemousses et les pomelos doivent être suffisamment développés et présenter un état de maturité satisfaisant, 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>	<i>Coloration</i>
Pamplemousses et leurs hybrides d'aspect semblable	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	
Pomelos (Shaddocks) et leurs hybrides d'aspect semblable	35 [Proposition de l'Afrique du Sud]	8	La coloration doit être typique de la variété sur les deux tiers au moins de la surface du fruit

Observation de l'Allemagne : il faudrait examiner la question de savoir si la phrase qu'il est proposé de supprimer est nécessaire alors que les minima de coloration sont définis.

Observation de l'Afrique du Sud : la délégation n'est pas favorable à la suppression de la phrase susmentionnée, puisqu'il peut arriver, lorsque les pamplemousses sont cueillis à maturité mais sans avoir atteint le degré de coloration typique, qu'ils soient de couleur légèrement plus verte (au lieu d'être en « déverdissement ») à l'expédition, de telle sorte qu'ils « atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination ».

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

Les variétés de pamplemousse à chair rose peuvent présenter des taches rougeâtres sur l'écorce [ajout sur la base à la norme Codex STAN 219] [Déplacer vers les exigences en matière de couleur pour les différentes catégories ?].

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.

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.

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 <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

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 [ne figure pas dans la norme Codex STAN 219] ;
- 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 telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation.

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 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 [ne figure pas dans la norme Codex STAN 219] ;
- 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 telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation ;
- Des altérations superficielles cicatrisées de l'épiderme [ne figure pas dans la norme Codex STAN 219] ;
- Un épiderme rugueux [ne figure pas dans la norme Codex STAN 214].

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.

Observation de l'Afrique du Sud : le diamètre et le nombre sont les méthodes standard utilisées pour le calibrage. Il n'existe pas de lignes directrices de l'OCDE pour le poids des agrumes.

Le calibre minimal est fixé à :

- 70 mm pour les pamplemousses et leurs hybrides ;
- 100 mm pour les pomélos et leurs hybrides [ajout sur la base du Codex STAN 214].

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

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

b) En cas d'utilisation de codes de calibre, les codes et fourchettes indiqués dans le tableau 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
	6	81-93
	7	77-89
	8	73-85
	9	70-80

	<i>Code</i>	<i>Diamètre</i>
Pomelos 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).

Observation de l'Allemagne : l'homogénéité de calibre n'est pas requise dans les mélanges de pamplemousses et/ou de pomelos 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 »

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. 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

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. 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 présenter des signes de dégradation.

iii) Catégorie II

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. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent présenter des signes de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, 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.

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.

Observation de l'Afrique du Sud : la délégation propose de conserver cette phrase dans la mesure où il existe actuellement une tolérance quant au calibre minimal.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

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

Cependant, des pamplemousses et des pomélos peuvent être emballés avec des espèces d'agrumes nettement différentes dans un emballage de vente, pour autant qu'ils 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 pas requise.

Observation de l'Allemagne : le paragraphe relatif aux mélanges d'espèces ne figure pas dans la norme Codex STAN 219. La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

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.

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.

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.

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.

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 est affichée sur le site Web de la réunion de la Section spécialisée.

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

[Note : La norme CODEX actuelle pour les pomélos n'inclut pas cette exigence d'étiquetage.]

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Limes

I. Définition du produit⁹

La présente norme vise les variétés (cultivars) suivantes :

- 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 ;
- Limes mexicaines issues de l'espèce *Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle, également connues sous le nom de limes acides et limes Kirk ;
- Limes douces d'Inde, limes douces de Palestine issues de l'espèce *Citrus limettioides* ;

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.

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

- Tanaka.

[Note : En ce qui concerne les hybrides, se référer au libellé de la norme actuelle.]

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

Observation de l'Allemagne : les limes du Mexique et les limes douces d'Inde ne sont pas mentionnées dans la norme Codex STAN 213.

Observation de l'Afrique du Sud : proposition d'exclure les limes mexicaines et les limes douces d'Inde.

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades qui suivent 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.

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 ;
- 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 ;
- [il n'est pas fait mention des coupures cicatrisées dans la norme Codex STAN 213] ;
- Exemptes de signes de dessèchement et de déshydratation [ne figure pas dans la norme Codex STAN 213] ;
- Exemptes de dommages causés par une température basse ou par le gel [le gel n'est pas évoqué dans la norme Codex STAN 213] ;
- 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 le transport et la manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les limes doivent être suffisamment développées et avoir atteint un état de maturité satisfaisant 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 ; et
- 40 % pour les limes douces d'Inde et les limes du Mexique.

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 : il faudrait examiner la question de savoir si la phrase qu'il est proposé de supprimer est nécessaire alors que les minima de coloration sont définis.

Observation de l'Afrique du Sud : cette disposition vise les variétés d'agrumes de couleur orange et peut donc être supprimée des prescriptions relatives aux limes.

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 (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 (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 telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation.

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

Observation de l'Allemagne : dans la norme Codex STAN 213 relative aux limes perses, les trois derniers alinéas sont remplacés par l'énoncé suivant : « De légers défauts de l'épiderme ne dépassant pas 1 cm². ».

Ces défauts ne doivent en aucun cas altérer la chair [figure dans la norme Codex STAN 213].

iii) Catégorie II

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

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 telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation ;
- Des altérations superficielles cicatrisées de l'épiderme.

Observation de l'Allemagne : dans la norme Codex STAN 213 relative aux limes perses, les quatre derniers alinéas sont remplacés par l'énoncé suivant : « De légers défauts de l'épiderme ne dépassant pas 2 cm². ».

- Un épiderme rugueux. *Observation de l'Allemagne* : cette disposition n'est pas pertinente dans le contexte des limes.

Ces défauts ne doivent en aucun cas altérer la chair [figure dans la norme Codex STAN 213].

III. Dispositions concernant le calibrage

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

- 42 mm pour les limes de Perse ;
- 25 mm pour les limes du Mexique [proposition de l'Afrique du Sud] et d'Inde.

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

- 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 [proposition de l'Afrique du Sud] ;
 - Si le diamètre du fruit est égal ou supérieur à 110 mm, l'écart de diamètre n'est pas limité [proposition de l'Afrique du Sud].

Observation de l'Afrique du Sud : cette section ne semble pas justifiée pour les limes.

b) En cas d'utilisation de codes de calibre, les codes et fourchettes indiqués dans le tableau 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 du Mexique 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.

Observation de l'Allemagne : la norme Codex STAN 213 contient davantage de prescriptions, comme l'ancienne norme CEE.

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.

Observation de l'Afrique du Sud : qu'entend-on par cette précision ? Quel en est l'objet ?

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, de limes 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 présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

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. 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 présenter des signes de dégradation.

iii) **Catégorie II**

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

B. Tolérances de calibre

Pour l'ensemble des 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 40 mm établis pour les limes de Perse.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

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

Cependant, des limes et 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. L'homogénéité de calibre n'est pas requise. L'homogénéité de calibre n'est pas obligatoire.

Observation de l'Allemagne : le paragraphe sur les mélanges d'espèces ne figure pas au Codex STAN 213.

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.

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.

B. Nature du produit¹⁴

- « Limes », « Limes de Perse », « Limes du Mexique », « 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 [proposition de l'Afrique du Sud] ou du 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.

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.

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 « 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.

¹⁴ 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.

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

Dans le cas d'un mélange de limes et 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 :
 - L'indication d'un calibre minimal et 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).

[Note : La norme CODEX actuelle pour les limes n'inclut pas cette exigence d'étiquetage.]

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. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des citrons destinés à la transformation industrielle. [Note : En ce qui concerne les hybrides, se référer au libellé de la norme actuelle.]

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades qui suivent 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.

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 ;

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

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

- 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 le gel ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les citrons doivent être suffisamment développés et présenter un état de maturité satisfaisant, 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 %.

La coloration doit être typique de la variété. Cependant, le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal, les citrons atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination. 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.

Les citrons 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 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 nuisent pas 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 ;

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

- 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 telle 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 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 taches 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.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est fixé à 45 mm.

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

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

Observation de l'Afrique du Sud : à supprimer, car ces dispositions ne sont pas justifiées en ce qui concerne les citrons.

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).

L'homogénéité de calibre n'est pas requise pour les mélanges de citrons avec d'autres 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 »

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. 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

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. 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 présenter des signes de dégradation.

iii) Catégorie II

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

B. Tolérances de calibre

Pour l'ensemble des 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 à 43 mm.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis 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, des citrons et 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. L'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise pour ces mélanges. 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 adhérent au fruit est admise.

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.

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.

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.
- 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 du 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'agrumes [proposition de l'Afrique du Sud] 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

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 est affichée sur le site Web de la réunion de la Section spécialisée.

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.

- 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 porte sur les fruits du groupe des 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

[Note : En ce qui concerne les hybrides, se référer au libellé de la norme actuelle.]

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

II. Dispositions concernant la qualité

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

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

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

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer 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.

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 ;

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

- 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 de dommages causés par une température basse ou par le gel ;
- 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 le transport et la manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les mandarines doivent être suffisamment développées et présenter un état de maturité satisfaisant 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	

La coloration doit être typique de la variété sur un tiers au moins de la surface du fruit.

[Proposition de l'Afrique du Sud : déplacer au bas du tableau la phrase sur la coloration.]

Observation de l'Allemagne : il faudrait examiner la question de savoir si la phrase qu'il est proposé de supprimer est nécessaire alors que les minima de coloration sont définis.

Observation de l'Afrique du Sud : l'Afrique du Sud est favorable à l'inclusion de ce paragraphe car parfois, lorsque les satsumas sont récoltés mûrs mais pas encore complètement colorés, ils peuvent être expédiés légèrement plus verts (au lieu d'être déverdis) pour « atteindre la couleur typique de leur variété au point de destination ».

Les mandarines 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 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.

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

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.

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 telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation ;
- Un décollement léger et partiel de la peau (ou de l'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 ci-dessus définies.

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 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).

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

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, l'écart de calibre entre les produits d'un même colis ne dépasse pas :

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 [proposition de l'Afrique du Sud] ;
- Si le diamètre du fruit est égal ou supérieur à 110 mm, l'écart de diamètre n'est pas limité [proposition de l'Afrique du Sud].

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

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

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).

L'homogénéité de calibre n'est pas obligatoire dans les mélanges de mandarines de variétés nettement différentes 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 »

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. 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

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. 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 présenter des signes de dégradation.

iii) Catégorie II

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

B. Tolérances de calibre

Pour l'ensemble des 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 à 34 mm pour les clémentines ou 43 mm pour les satsumas et autres variétés de mandarines et leurs hybrides.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis 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, des mandarines de variétés nettement différentes et des 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 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.

B. Nature du produit³⁰

- « Mandarines » 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 mandarines et d'agrumes d'espèces nettement différentes.
- « Satumas » ou « Clémentines » selon qu'il convient, et le nom de la variété est facultatif.
- Nom de la variété pour les autres mandarines et leurs hybrides.

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 du synonyme.

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 est affichée sur le site Web de la réunion de la Section spécialisée.

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

- « Avec pépins » [proposition de l’Afrique du Sud] 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 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 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)

Oranges

I. Définition du produit³³

La présente norme vise les oranges des variétés (cultivars) issues de *Citrus sinensis* (L.) Osbeck destinées à être livrées à l’état frais au consommateur, à l’exclusion des oranges destinées à la transformation industrielle. [Note : En ce qui concerne les hybrides, se référer au libellé de la norme actuelle.]

II. Dispositions concernant la qualité

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

Toutefois, aux stades qui suivent 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.

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.

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.

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 de dommages causés par une température basse ou par le gel ;
- 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 le transport et la manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les oranges doivent être suffisamment développées et présenter un état de maturité satisfaisant 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	

La coloration doit être typique de la variété. Cependant, le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal, les oranges atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination.

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 <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-guidelines-fruit-vegetables.htm>.

Cependant, les fruits présentant une coloration vert 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.

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

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 [ne figure pas dans la norme Codex STAN 245] ;
- 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 telle 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 [figure dans la norme Codex STAN 245].

iii) Catégorie II

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

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 [ne figure pas dans la norme Codex STAN 245] ;

- 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 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).

Ces défauts ne doivent en aucun cas altérer la chair [figure dans la norme Codex STAN 245].

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le calibre minimal est de 53 mm de diamètre.

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

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

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.

Observation formulée par l'Allemagne : la norme Codex STAN 245 contient davantage de prescriptions, comme l'ancienne norme de la CEE.

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

Un calibre homogène n'est pas obligatoire lorsque les oranges sont mélangées avec d'autres 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 »

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. 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

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. 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 présenter des signes de dégradation.

iii) Catégorie II

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

B. Tolérances de calibre

Pour l'ensemble des 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.

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 colis doit être homogène et ne comporter que des oranges de même origine, variété ou type commercial [proposition de l'Afrique du Sud visant à

supprimer « ou type commercial »], qualité et calibre, et sensiblement de même degré de développement et de maturité.

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

Cependant, des oranges et des 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 espèce et à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

Observation formulée par l'Allemagne : le paragraphe relatif aux mélanges d'espèces ne figure pas dans la norme Codex STAN 245. Cependant, celle-ci contient davantage de prescriptions concernant les types de présentation.

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 adhérant 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

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 nationale³⁷ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE.

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.

B. Nature du produit³⁸

- « Oranges » ou « oranges sanguines » 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 [proposition de l'Afrique du Sud] ou du synonyme.

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'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 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). [Note : Cette exigence d'étiquetage n'est pas incluse dans la norme CODEX pour les oranges.]

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

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 « 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.

³⁸ 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.

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

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