

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORME POUR LES LIMES

CXS 213-1999

Adoptée en 1999. Amendée en 2005, 2011.

## 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de limes issues du *Citrus latifolia* Tanaka<sup>1</sup>, de la famille des *Rutaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des limes destinées à la transformation industrielle.

## 2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

### 2.1 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 matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- fermes;
- exemptes de dommages causés par de basses températures;
- pratiquement exemptes de meurtrissures;
- sans pépins.

#### 2.1.1 Les limes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

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

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

#### 2.1.2 Teneur minimale en jus et coloration

La teneur minimale en jus est calculée en fonction du poids total du fruit.

Teneur minimale en jus: 42%

La coloration doit être typique de la variété sur les deux-tiers au moins de la surface du fruit. Le fruit doit être vert mais peut présenter une légère décoloration (taches jaunes) ne dépassant pas 30% de sa surface.

## 2.2 Classification

Les limes sont classées en trois catégories, comme suit:

### 2.2.1 Catégorie « Extra »

Les limes de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

---

<sup>1</sup> C'est une lime acide produisant de gros fruits appelés aussi, selon le pays, Bearss, Perse ou Tahiti.

### 2.2.2 Catégorie I

Les limes de 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 ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration;
- légers défauts de l'épiderme ne dépassant pas 1 cm<sup>2</sup>.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les limes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 2.1 ci-dessus. Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les limes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts de l'épiderme ne dépassant pas 2 cm<sup>2</sup>.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale du fruit, en conformité avec le tableau suivant:

Code de calibre	Diamètre (mm)
1	58 – 67
2	53 – 62
3	48 – 57
4	45 – 52
5	42 – 49

Les limes peuvent également être emballées en fonction du nombre de fruits. Dans ce cas, au cas où l'uniformité de calibre requise par la norme serait retenue, le code de calibre sur l'emballage peut ne pas correspondre à un code unique, mais correspondre à deux codes consécutifs.

Les limes d'un diamètre inférieur à 42 mm sont exclues.

L'uniformité dans le calibrage correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans les cas suivants:

- (i) pour les fruits présentés en couches rangées dans l'emballage, y compris les emballages unitaires destinés à la vente au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros appartenant à un même code de calibre ou, s'il s'agit de limes calibrées au nombre de fruits, à deux codes consécutifs, ne doit pas dépasser 7 mm (pour les codes calibres de 1 à 5).
- (ii) pour des fruits qui ne sont pas présentés en couches rangées dans les emballages et en emballages unitaires rigides destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros dans le même emballage ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre approprié de l'échelle de calibre ou, dans le cas des limes calibrées au nombre de fruits, l'écart en mm de l'un des deux codes consécutifs concernés.
- (iii) pour les fruits présentés en vrac dans des caisses de grande contenance et les fruits présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sachets, etc.) destinés à la vente directe au consommateur, la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même emballage, ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

## 4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

### 4.1 Tolérances de qualité

#### 4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de limes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de limes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

#### 4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de limes ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

### 4.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de limes correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

En aucun cas le diamètre ne doit être inférieur à 40 mm.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des limes de même origine, variété, qualité et calibre. Pour la catégorie Extra, la couleur doit être uniforme. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 Conditionnement

Les limes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>2</sup>, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les limes doivent être conditionnées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

#### 5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des limes. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### 6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

---

<sup>2</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

## 6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>3</sup>.

### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

### 6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### 6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre (code ou diamètre minimum et maximum en mm);
- poids net (facultatif);
- le code de calibre (ou, au cas où les fruits calibrés en fonction de leur nombre correspondent à deux codes consécutifs, les codes de calibre ou les diamètres minimum et maximum en mm) et le nombre de fruits, dans le cas des fruits présentés en couches rangées dans l'emballage.

### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

## 7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

---

<sup>3</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.