

commission du codex alimentarius F



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 c) de l'ordre du jour

CX/FFV 02/07
avril 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Dixième session

MEXICO (MEXIQUE), 10 – 14 juin 2002

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES, Y COMPRIS LE GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES PROVOQUÉS PAR LA CONGÉLATION (à l'exclusion de la Section 3 – Calibrage)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur le *Projet de norme Codex pour les oranges, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation (à l'étape 6)* ci-joint, sont invités à les adresser **avant le 10 mai 2002** à M. Miguel Aguilar Romo, Director general de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, Tél.: (52) (55) (5) (7 29 93 00, Poste 4144, 4108 Directo: (52) (55) (5) 7299480, Télécopie: (52) (55) (5) 7299484, Mél: codexmex@economia.gob.mx, avec copie au Secrétaire de la Commission du Codex alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie n° 39.06.5705.4593 ou Mél: codex@fao.org).

HISTORIQUE

1. A sa quatrième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux (CCFFV) a proposé l'élaboration d'une norme pour les oranges inspirée des dispositions appropriées de la norme CEE (ONU) pour les agrumes¹. A sa quarante-et-unième session, le Comité exécutif a approuvé le programme de travail de la Commission qui inclut ce point². L'Avant-projet a été renvoyé à l'étape 3 pour distribution, observations supplémentaires et examen par le Comité pendant trois sessions consécutives³. A sa huitième session, le Comité a révisé l'ensemble du texte et est convenu de soumettre l'Avant-projet à la Commission du Codex alimentarius à sa vingt-troisième session, pour adoption préliminaire à l'étape 5⁴.

2. La Commission a adopté l'Avant-projet à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, avec des crochets aux sections 2.1.4 Coloration et 3 Calibrage⁵. La section relative à la coloration a été placée entre crochets pour tenir compte des préoccupations formulées par certaines délégations concernant la commercialisation d'oranges vertes⁶. La section relative au calibrage a été placée entre crochets conformément à la décision

¹ ALINORM 93/35A, par. 118 et 119.

² ALINORM 95/3, par. 27.

³ ALINORM 95/35, par. 55; ALINORM 97/35, par. 30; et ALINORM 99/35, par. 44.

⁴ ALINORM 99/35A, par. 108.

⁵ ALINORM 99/37, par. 193.

⁶ ALINORM 99/37-Corrigendum, par. 192.

prise par le CCFFV à sa huitième session de laisser cette section telle quelle, en attendant un examen plus approfondi à sa session suivante⁷.

3. A sa neuvième session, le CCFFV a révisé le Projet de norme et a introduit des modifications à la section 2.1 Caractéristiques minimales. Après des débats prolongés sur des propositions d'amendements à la section 3 Calibrage, le Comité a décidé de maintenir le texte original entre crochets et de créer un Groupe de rédaction chargé de réviser cette section (voir CX/FFV 02/08).

4. En ce qui concerne la coloration, le Comité a décidé que toutes les dispositions de la norme relatives à la coloration des oranges devraient être réunies dans une section unique, 2.1.2, qui inclurait de ce fait les dispositions concernant les oranges vertes. En outre, le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par Cuba et bénéficiant de l'assistance du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, du Mexique et de la Communauté européenne, examinerait et réviserait la totalité de la section 2.1.3, notamment en ce qui concerne la distinction entre les oranges vertes mûres et les oranges vertes non mûres (teneur minimale en jus et autres critères de maturation relatifs aux variétés oranges et vertes)⁸.

5. Le Projet de norme Codex pour les oranges révisé, y compris le guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation, est joint au présent document en tant qu'Annexe I. Les parties révisées par le groupe de rédaction font l'objet de l'Annexe II. En outre, le Secrétariat du Codex a dressé un tableau comparatif du projet de norme pour les oranges et de la norme CEE (ONU) pour les agrumes afin de faciliter le débat du Comité à sa prochaine session (Annexe III).

6. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations à l'étape 6 sur le ***Projet de norme Codex pour les oranges y compris le Guide pour le classement des dommages provoqués par la congélation*** ci-joint, comme indiqué ci-dessus.

⁷ ALINORM 99/35A, par. 101.

⁸ ALINORM 01/35, par. 46-57

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES
Y COMPRIS LE GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES
PROVOQUES PAR LA CONGELATION**

(A l'Etape 6)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales d'oranges appartenant à l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, de la famille des *Rutacées*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les oranges destinées à la transformation industrielle.¹

2. CRITÈRES DE QUALITE

2.1 Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les oranges doivent être:

- entières;
- fermes;
- saines; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exemptes de corps étrangers visibles;
- pratiquement exemptes de meurtrissures, et/ou de larges coupures cicatrisées ;
- exemptes de signes extérieurs de flétrissures internes
- pratiquement exemptes de flétrissures internes
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs ;
- pratiquement exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures
- exemptes de dommages causés par le gel ;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation apparaissant lors du retrait de la chambre froide ;
- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères² ;

2.1.1 Les oranges doivent avoir été soigneusement cueillies et présenter un degré de développement et de maturité satisfaisant suivant les critères propres à la variété, et la période de récolte et de la zone où elles sont cultivées.

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

- de supporter le transport et la manutention et
- de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination

2.1.2 La coloration doit être telle qu'après développement normal, les oranges soient de la couleur caractéristique de leur variété (des conditions particulières sont applicables à chaque catégorie) lorsqu'elles arrivent à leur lieu de destination, compte tenu de la période de récolte, de la zone de production et de la durée du transport.

¹ En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les oranges, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui le sont au point d'exportation.

² L'emploi d'agents conservateurs provoquant ces odeurs est autorisé dans la mesure où il est conforme aux réglementations correspondantes.

La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur vert clair sont autorisés à condition que la couleur verte ne dépasse pas un cinquième de la surface totale du fruit.

[Les oranges peuvent être de couleur verte, à condition qu'elles répondent aux spécifications en matière de maturité établies pour cette catégorie de fruits à la section 2.1.3].

Les oranges répondant aux conditions de maturité de la section 2.1.1 peuvent être "déverdies". Ce traitement n'est autorisé que si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées. Il devrait être effectué de la manière prescrite par les autorités administratives dans chaque pays et sous leur supervision en cas de besoin.

2.1.3 La teneur minimale en jus est calculée en fonction du poids total du fruit, l'extraction se faisant à l'aide d'une presse manuelle)

Thomson Navel et Tarocco	30 %
Washington Navel	33 %
Nagpur	
Coorg	
Khasi	
Garut	
Autres variétés	35%
[pour les oranges vertes	38 %]

2.1.4 [pour les oranges vertes:
le ratio sucre/acide: 8:1]

2.2 CLASSIFICATION

Les oranges sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie "Extra"

Les oranges classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Leur forme, leur aspect extérieur, leur état de développement et leur coloration doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les oranges classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial, compte tenu de la période de cueillette de la zone de production.

Les légers défauts suivants peuvent être admis, à condition qu'ils n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme
- légers défauts de couleur;
- légers défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit, et
- tels qu'incrustations argentées, tâches rousses, etc. et;

- légers défauts cicatrisés d'origine mécanique, tels que marque de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc.;

En aucun cas ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les oranges qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies dans la Section 2.1 ci-dessus.

Les défauts ci-après peuvent être admis, à condition que les oranges conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la conservation et de présentation dans l'emballage.

- défauts de forme
- défauts de coloration ;
- rugosité de la peau;
- défauts épidermiques apparaissant au cours de la formation du fruit ;
- défauts cicatrisés dus à des causes mécaniques telle que les marques de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc.;
- légers défauts épidermiques cicatrisés et ;
- détachement léger et partiel du péricarpe.

En aucun cas ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.

3. CALIBRAGE

voir CX/FFV 02/8

4. PROVISIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Les tolérances pour ce qui est de la qualité et du calibre seront admises dans chaque emballage (ou dans chaque lot de produits en vrac) pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie "extra"

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des oranges non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des oranges non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement admises dans les limites de tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des oranges non conformes aux caractéristiques de cette catégorie, ni aux spécifications minimales, à l'exclusion de fruits atteints de pourriture ou toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

Dans le cadre de cette tolérance, un maximum de 5 pour cent de fruits présentant de légères blessures superficielles non cicatrisées, des coupures ou des fruits mous et flétris est admis.

4.2 Tolérances de calibre

Dans toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'oranges présentant un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui indiqué sur l'emballage.

Dans le cas des lots transportés en vrac, la tolérance de 10 pour cent ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 50 mm.

5. PRESENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (ou lot de produits en vrac) doit être homogène et ne comporter que des oranges de même origine, variété, qualité et calibre, parvenues au même degré de maturité et de développement.

La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot de produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.

En outre, pour la catégorie "extra", l'homogénéité en matière de coloration est exigée.

5.2 Conditionnement

Les oranges doivent être conditionnées de telle manière que le produit soit convenablement protégé.

Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³ propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les oranges doivent être emballées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 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 oranges.

Les emballages (ou les lots, si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

5.3 PRESENTATION

Les oranges peuvent être présentées comme suit :

- a) Disposées en couches régulières dans l'emballage. Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie "extra" et facultatif pour les catégories I et II;
- b) En couches non alignées dans les emballages, en fonction du calibre ou en vrac, la différence de calibre maximale entre les fruits devant se situer dans la fourchette obtenue regroupant trois calibres consécutifs dans l'échelle de calibrage. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II.
- c) En emballages individuels d'un poids maximal de 5 kg, correspondant au nombre ou au poids donné de fruits, pour la vente directe au consommateur:
 - i) lorsque ces emballages correspondent à un nombre donné de fruits, le classement par calibre doit être respecté pour toutes les catégories;
 - ii) lorsque ces emballages correspondent à un poids donné de fruits, le classement par calibre doit se situer dans la fourchette obtenue en regroupant trois calibres consécutifs de l'échelle de calibrage.

6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme Générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985. Rev. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible, chaque emballage (ou chaque lot pour les produits présentés en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

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.⁴

Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, emballer et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou du type commercial (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;
- code de calibre, pour les fruits présentés selon l'échelle de calibrage, ou les codes de calibre limite supérieurs et inférieurs dans le cas où l'on aurait trois calibres consécutifs dans l'échelle de calibrage.
- code de calibre et nombre de fruits dans le cas de fruits présentés en couches dans l'emballage.
- le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs;
- poids net (facultatif).

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

7.1 MÉTAUX LOURDS

Les oranges ne doivent pas dépasser les limites de résidus établis par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

⁴ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les oranges, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

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).

7.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE

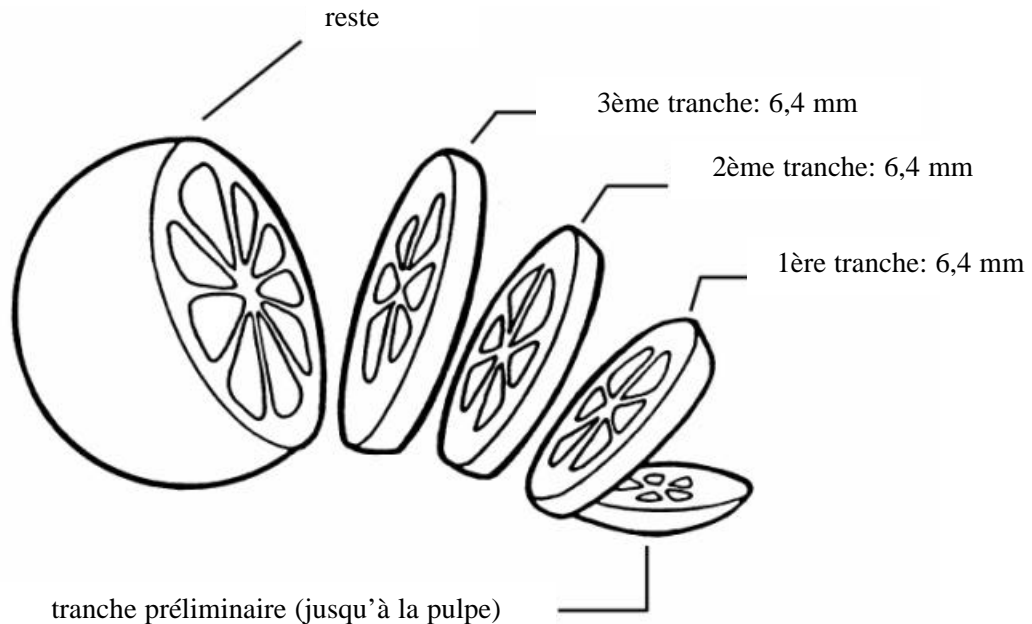
Les oranges ne doivent pas dépasser les limites de résidus établis par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

8. HYGIENE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme, conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

8.2 Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**GUIDE POUR LE CLASSEMENT DES DOMMAGES
PROVOQUÉS PAR LA CONGÉLATION**
(proposé par les Etats-Unis)



Tranche préliminaire:

Enlèvement de l'écorce, de l'ombilic jusqu'à la pulpe.

Première tranche: 6,4 mm (coupe de ¼")

Quantité variable de pulpe sèche ou spongieuse admise dans cette zone, ou équivalent en volume dans d'autres parties du fruit. **TOUTES CATEGORIES.**

Deuxième tranche: 6,4 mm (coupe de ¼")

Si la première tranche (ou son équivalent) est entièrement sèche ou spongieuse, toute quantité de pulpe sèche ou spongieuse dans la deuxième tranche est considérée comme un DOMMAGE jouant contre le classement d'un fruit dans la Catégorie Extra ou dans la Catégorie I. En revanche, une quantité quelconque de pulpe sèche ou spongieuse est admise dans les première et deuxième tranches des fruits de la Catégorie II.

Troisième tranche: 6,4 mm (coupe de ¼")

Si les première et deuxième tranches sont entièrement sèches ou spongieuses, toute quantité dans cette zone est considérée comme un dommage pouvant jouer contre le classement d'un fruit dans la Catégorie II.

PROJET DE NORME CODEX POUR LES ORANGES

SECTION 2.1.2

La coloration doit être typique de la variété, compte tenu de la région de provenance et de la période de récolte. Les fruits présentant une légère coloration verte sont admis à condition que cette coloration ne concerne pas plus d'un cinquième de l'écorce du fruit.

Les oranges provenant de zones tropicales, où la température de l'air est élevée et qui bénéficient d'une humidité relative pendant la période de développement, peuvent présenter une légère coloration verte, à condition de répondre aux critères minimaux de maturation fixés pour ce type de fruit à la section 2.1.3.

Les oranges répondant aux critères fixés dans la section 2.1.1 peuvent être «déverdies». Ce traitement est autorisé uniquement si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées. Il doit être effectué comme prescrit par les autorités administratives de chaque pays et sous leur supervision, le cas échéant.

SECTION 2.1.3 – CRITÈRES DE MATURITÉ

La teneur minimale en jus est calculée en fonction du poids total du fruit. L'extraction doit être effectuée par presse manuelle. Pour déterminer la teneur en solides solubles exprimée en degré Brix et l'acidité, il convient d'utiliser un échantillon représentatif du jus de fruit. L'indice de maturité est calculé en tant que ratio teneur en solides solubles/acidité.

La teneur minimale en jus doit être de 33 % pour les variétés Navel, Nagpur, Khasi, Coorg et Graut et de 35 % pour les autres variétés.

Pour les oranges de coloration verte cultivées dans des zones tropicales, mentionnées à la section 2.1.2, les critères de maturité ci-après s'appliquent:

Teneur minimale en solides solubles: 7.5 ° Brix

Indice de maturité minimum: 8:1

Projet de norme Codex pour les oranges	UN/ECE Standard for Citrus Fruits ¹
<p>1. DÉFINITION DU PRODUIT</p> <p>La présente norme s'applique aux variétés commerciales d'oranges appartenant à l'espèce <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, de la famille des <i>Rutacées</i>, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne comprend pas les oranges destinées à la transformation industrielle.²</p>	<p>1. DÉFINITION DU PRODUIT³</p> <p>Cette norme s'applique aux fruits suivants, classés sous la dénomination "agrumes", destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle:</p> <ul style="list-style-type: none"> - oranges des variétés (cultivars) issues de l'espèce <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osb.
<p>2. CRITERES DE QUALITE</p>	<p>2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE</p> <p>La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les agrumes au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.</p>
<p>2.1 CARACTERISTIQUES MINIMALES</p> <p>Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les oranges doivent être:</p>	<p>A. Caractéristiques minimales</p> <p>Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et tolérances admises, les agrumes doivent être:</p>
<ul style="list-style-type: none"> - entières; 	<ul style="list-style-type: none"> - entiers
<ul style="list-style-type: none"> - fermes; 	
<ul style="list-style-type: none"> - saines; sont exclus les fruits présentant des signes de pourriture ou des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation; 	<ul style="list-style-type: none"> - sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation
<ul style="list-style-type: none"> - propres et pratiquement exemptes de corps étrangers visibles; 	<ul style="list-style-type: none"> - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles
<ul style="list-style-type: none"> - pratiquement exemptes de meurtrissures et/ou de larges coupures cicatrisées; 	<ul style="list-style-type: none"> - exempts de meurtrissures et/ou de larges coupures cicatrisées;
<ul style="list-style-type: none"> - <i>exemptes de signes extérieurs de flétrissures internes</i> 	
<ul style="list-style-type: none"> - pratiquement exemptes de flétrissures internes 	<ul style="list-style-type: none"> - exempts de signes extérieurs de flétrissures internes
<ul style="list-style-type: none"> - pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit; 	<ul style="list-style-type: none"> - pratiquement exempts de ravageurs
<ul style="list-style-type: none"> - pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs; 	<ul style="list-style-type: none"> - pratiquement exemptes de dommages causés par les ravageurs;
<ul style="list-style-type: none"> - pratiquement exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures; 	<ul style="list-style-type: none"> - exemptes de dommages dus aux basses températures ou au gel;
<ul style="list-style-type: none"> - exemptes de dommages causés par le gel; 	
<ul style="list-style-type: none"> - exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation apparaissant lors du retrait de la chambre froide; 	<ul style="list-style-type: none"> - exempts d'humidité extérieure anormale
<ul style="list-style-type: none"> - exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères⁴ 	<ul style="list-style-type: none"> - exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères
<p>2.1.1 Les oranges doivent avoir été soigneusement cueillies et présenter un degré de développement et de</p>	<p>Les agrumes doivent avoir été soigneusement cueillis et avoir atteint un développement et un état de maturité</p>

¹ TRADE/WP.7/2000/11/Ann.3, 13 décembre 2000 (Ce document contient la norme révisée CEE-ONU pour les agrumes (FFV-14) adoptée à la cinquante-sixième session du Groupe de Travail de la normalisation des produits périssables et de l'amélioration de la qualité, Genève, Suisse, 6-8 novembre 2000)

² En notifiant leur acceptation de la norme Codex pour les oranges, les gouvernements indiqueront à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui le sont au point d'exportation.

³ Les informations concernant les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN, voir www.ars-grin.gov

⁴ L'emploi d'agents conservateurs provoquant ces odeurs est autorisé dans la mesure où il est conforme aux réglementations correspondantes..

Projet de norme Codex pour les oranges	UN/ECE Standard for Citrus Fruits ¹						
<p>maturité satisfaisant suivant les critères propres à la variété, et la période de récolte et de la zone où elles sont cultivées.</p>	<p>convenables compte tenu des critères de la variété, la période de récolte et de la zone de production.</p> <p>Le développement et l'état des oranges doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de supporter le transport et la manutention et - de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination <p>Les agrumes satisfaisant au critère de maturité ci-dessus peuvent être "déverdis". Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés. Il devra être effectué selon les modalités édictées par les autorités administratives de chaque pays et sous leur contrôle.</p>						
<p>Le développement et l'état des oranges doivent être tels qu'ils leur permettent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de supporter le transport et la manutention et - de parvenir dans un état satisfaisant au lieu de destination 							
<p>2.1.2. La coloration doit être telle qu'après développement normal, les oranges soient de la couleur caractéristique de leur variété (<i>des conditions particulières sont applicables à chaque catégorie</i>) lorsqu'elles arrivent à leur lieu de destination, <i>compte tenu de la période de récolte, de la zone de production et de la durée du transport.</i></p> <p>La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur vert clair sont autorisés à condition que la couleur verte ne dépasse pas un cinquième de la surface totale du fruit.</p> <p><i>[Les oranges peuvent être de couleur verte, à condition qu'elles répondent aux spécifications en matière de maturité établies pour cette catégorie de fruits à la section 2.1.3].</i></p> <p>Les oranges répondant aux conditions de maturité de la section 2.1.1 peuvent être "déverdis". Ce traitement n'est autorisé que si les autres caractéristiques organoleptiques naturelles ne sont pas modifiées. Il devrait être effectué de la manière prescrite par les autorités administratives dans chaque pays et sous leur supervision en cas de besoin.</p>	<p>B. Prescriptions relatives à la maturité</p> <p><i>La maturité des agrumes est définie par les paramètres suivants indiqués pour chaque espèce mentionnée ci-après.⁵</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>teneur minimale en jus</i> 2. <i>teneur minimale en éléments solides solubles (TSS) soit teneur minimale en sucre</i> 3. <i>coloration</i> <p>Le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur développement normal, les agrumes atteignent la couleur typique de leur variété au point de destination.</p> <p>Oranges²</p> <table border="0"> <tr> <td>Thomson Navel et Tarocco</td> <td style="text-align: right;">30%</td> </tr> <tr> <td>Washington Navel</td> <td style="text-align: right;">33%</td> </tr> <tr> <td>Autres variétés</td> <td style="text-align: right;">35%</td> </tr> </table> <p>- coloration: elle doit être typique de la variété. Toutefois, les fruits de coloration vert clair sont admis à condition que la coloration n'excède pas un cinquième de la surface totale du fruit.</p>	Thomson Navel et Tarocco	30%	Washington Navel	33%	Autres variétés	35%
Thomson Navel et Tarocco	30%						
Washington Navel	33%						
Autres variétés	35%						
<p>2.1.3 <i>La teneur minimale en jus est calculée en fonction du poids total du fruit, l'extraction se faisant à l'aide d'une presse manuelle</i></p>							

⁵ réserve d'Israël: le paramètre du rapport sucre/acide doit figurer dans la norme

² réserve d'Israël: un rapport sucre/acide minimal de 6,0:1 pour les oranges et de 5,5:1 pour les oranges pigmentées doit être mentionné dans la norme

Thomson Navels et Tarocco	30%	
Washington Navel	33%	
<i>Nagpur</i>		
<i>Coorg</i>		
<i>Khasi</i>		
<i>Garut</i>		
Autres Variétés	35%	
<i>[pour les oranges vertes</i>	<i>38%]</i>	
[2.1.4 pour les oranges vertes: ratio sucre/acide : 8:1		
2.2 CLASSIFICATION Les oranges sont classées en trois catégories, comme suit:		C. Classification Les agrumes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après:
2.2.1 Catégorie "Extra" Les oranges classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur forme, leur aspect extérieur, leur état de développement et leur coloration doivent être caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être exemptes de défauts, exception faite de très légers défauts superficiels, à condition que ces derniers n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage.		i) Catégorie "Extra" Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Leur forme, leur aspect extérieur, leur développement et leur coloration doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.
2.2.2 Catégorie I Les oranges classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial, <i>compte tenu de la période de cueillette de la zone de production</i> . Les légers défauts suivants peuvent être admis, à condition qu'ils n'affectent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa conservation et sa présentation dans l'emballage: - légers défauts de forme - légers défauts de couleur; - légers défauts épidermiques inhérents à la formation du fruit, et - tels qu'incrustations argentées, tâches rousses, etc. et; - légers défauts cicatrisés d'origine mécanique, tels que marque de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc.;		ii) Catégorie I Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation, et à sa présentation dans l'emballage : - léger défaut de forme - léger défaut de coloration - légers défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, tels que : <i>incrustations argentées, roussissement, etc.</i> - légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, par exemple attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc.
<i>En aucun cas ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.</i>		

<p>2.2.3 Catégorie II</p> <p>Cette catégorie comprend les oranges qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux caractéristiques minimales définies dans la Section 2.1 ci-dessus.</p> <p>Les défauts ci-après peuvent être admis, à condition que les oranges conservent leurs caractéristiques essentielles en ce qui concerne la qualité, la conservation et de présentation dans l'emballage.</p> <ul style="list-style-type: none"> - défauts de forme - défauts de coloration - rugosité de la peau; - défauts épidermiques apparaissant au cours de la formation du fruit ; - défauts cicatrisés dus à des causes mécaniques telle que les marques de grêle, éraflures, dommages causés par la manipulation, etc.; - légers défauts épidermiques cicatrisés et - détachement léger et partiel du péricarpe. <p><i>En aucun cas ces défauts ne doivent affecter la pulpe du fruit.</i></p>	<p>iii) Catégorie II</p> <p>Cette catégorie comprend les agrumes qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.</p> <p>Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - défaut de forme - défaut de coloration - écorce rugueuse - légers défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, tels que : incrustations argentées, roussissement, etc. - légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, par exemple attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc. - altérations épidermiques superficielles cicatrisées - décollement léger et partiel du péricarpe pour les oranges (celui-ci étant admis pour les satumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides).
<p>3. CALIBRAGE</p> <p>voir CX/FFV 02/8</p>	<p>3. CALIBRAGE</p> <p>voir CX/FFV 02/8</p>
<p>4. PROVISIONS CONCERNANT LES TOLERANCES</p> <p>Les tolérances pour ce qui est de la qualité et du calibre seront admises dans chaque emballage (ou dans chaque lot de produits en vrac) pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.</p>	<p>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES</p> <p>Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot dans le cas de présentation en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.</p>
<p>4.1 Tolérances de qualité</p> <p>4.1.1 Catégorie "extra"</p> <p>Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des oranges non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.</p>	<p>A. Tolérances de qualité</p> <p>i) Catégorie "Extra"</p> <p>5% en nombre ou en poids d'agrumes 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.</p>
<p>4.1.2 Catégorie I</p> <p>Dix pour cent, en nombre ou en poids, des oranges non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement admises dans les limites de tolérances de cette catégorie.</p>	<p>ii) Catégorie I</p> <p>10% en nombre ou en poids d'agrumes 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.</p>

<p>5. PRESENTATION</p> <p>5.1 HOMOGÉNÉITÉ</p> <p>Le contenu de chaque emballage (ou lot de produits en vrac) doit être homogène et ne comporter que des oranges de même origine, variété, qualité et calibre, parvenues au même degré de maturité et de développement.</p> <p>La partie visible du contenu de l'emballage (ou du lot de produits en vrac) doit être représentative de l'ensemble.</p> <p>En outre, pour la catégorie "extra", l'homogénéité en matière de coloration est exigée.</p>	<p>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION</p> <p>A. Homogénéité</p> <p>Le contenu de chaque colis, ou lot dans le cas de présentation en vrac, doit être homogène et ne comporter que des agrumes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre et sensiblement de même état de développement et de maturité.</p> <p>En outre, pour la catégorie "Extra", l'homogénéité de coloration est exigée.</p> <p>La partie apparente du contenu du colis, ou du lot dans le cas de présentation en vrac, doit être représentative de l'ensemble.</p>
<p>5.2 CONDITIONNEMENT</p> <p>Les oranges doivent être conditionnées de telle manière que le produit soit convenablement protégé.</p> <p>Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁶, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, notamment de papier ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.</p> <p>Les oranges doivent être emballées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits tropicaux frais et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).</p>	<p>B. Conditionnement</p> <p>Les agrumes doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.</p> <p>Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.</p> <p><i>Lorsque les fruits sont enveloppés, un papier fin, sec, neuf et inodore⁵ doit être employé.</i></p> <p><i>Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes et notamment leur odeur⁵ ou leur saveur.</i></p> <p>Les colis, ou lots dans le cas de présentation en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger, <i>toutefois, la présentation comportant un court rameau (non ligneux) muni de quelques feuilles vertes adhérant au fruit est admise.</i></p>
<p>5.2.1 Description des emballages</p> <p>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 oranges.</p> <p>Les emballages (ou les lots, si le produit est présenté en vrac) doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.</p>	

⁶ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

⁵ 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 conforme à la réglementation du pays importateur.

<p>5.3 PRESENTATION</p> <p>Les oranges peuvent être présentées comme suit :</p> <p>a) Disposées en couches régulières dans l' emballage. <i>Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie "extra" et facultatif pour les catégories I et II;</i></p> <p>b) En couches non alignées dans les emballages, <i>en fonction du calibre ou en vrac, la différence de calibre maximale entre les fruits devant se situer dans la fourchette obtenue regroupant trois calibres consécutifs dans l'échelle de calibrage.</i> Ce mode de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II.</p> <p>c) En emballages individuels d'un poids maximal de 5 kg, correspondant au nombre ou au poids donné de fruits, pour la vente directe au consommateur:</p> <p><i>i) lorsque ces emballages correspondent à un nombre donné de fruits, le classement par calibre doit être respecté pour toutes les catégories;</i></p> <p><i>ii) lorsque ces emballages correspondent à un poids donné de fruits, le classement par calibre doit se situer dans la fourchette obtenue en regroupant trois calibres consécutifs de l'échelle de calibrage.</i></p>	<p>C. Présentation</p> <p>Les agrumes peuvent être présentés :</p> <p>a) rangés en couches régulières dans des des colis;</p> <p>b) d'une manière autre que rangées en couches régulières dans des colis ou que dans des cageots. Ce mode de présentation n'est admis que pour les catégories I et II;</p> <p>c) en emballages unitaires destinés à la vente directe au consommateur, d'un poids inférieur à 5 kg, confectionnés</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit selon le nombre de fruits - soit au poids des fruits.
<p>6. MARQUAGE OU ETIQUETAGE</p> <p>6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL</p> <p>Outre les dispositions de la Norme Générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:</p>	<p>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE</p> <p>Chaque colis⁶ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :</p> <p>Pour les agrumes expédiés en vrac, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises.</p>
<p>6.1.1 Nature du produit</p> <p>Si le produit n'est pas visible, chaque emballage (ou chaque lot pour les produits présentés en vrac) doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.</p>	

⁶ *Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.*

<p>6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL</p> <p>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.⁷</p> <p>Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.</p>	
<p>6.2.1 Identification</p> <p>Nom et adresse de l'exportateur, emballer et/ou expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁸</p>	<p>A. Identification</p> <p>Emballer) nom et adresse ou identification et/ou) symbolique délivrée ou reconnue Expéditeur) par un service officiel⁷</p>
<p>6.2.2 Nature du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. - Nom de la variété ou du type commercial (facultatif). 	<p>B. Nature du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Désignation de l'espèce si le produit n'est pas visible de l'extérieur, - Nom de la variété pour les oranges
<p>6.2.3 Origine du produit</p> <p>Pays d'origine et à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.</p>	<p>C. Origine du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pays d'origine, et éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.
<p>6.2.4 Caractéristiques commerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> - catégorie; - code de calibre, pour les fruits présentés selon l'échelle de calibrage, ou les codes de calibre limite supérieurs et inférieurs dans le cas où l'on aurait trois calibres consécutifs dans l'échelle de calibrage. - Code de calibre et nombre de fruits dans le cas de fruits présentés en couches dans l'emballage. - le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs; - poids net (facultatif). 	<p>D. Caractéristiques commerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie - Calibre pour les fruits présentés conformément à l'échelle de calibre ou aux limites inférieure et supérieure du code de calibre en cas de groupage de trois calibres consécutifs - Calibre et nombre de fruits s'il s'agit de couches rangées - Le cas échéant, indication de l'utilisation de l'agent conservateur ou de la substance chimique utilisée, dans la mesure où son emploi est conforme à la réglementation du pays importateur.⁸

⁷ En notifiant leur acceptation de la Norme Codex pour les oranges, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

⁸ 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).

⁸ Réserve du Chili

6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)	E. Marque officielle de contrôle (facultative)
<p>7. CONTAMINANTS</p> <p>7.1 MÉTAUX LOURDS</p> <p>Les oranges ne doivent pas dépasser les limites de résidus établis par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.</p> <p>7.2 RÉSIDUS DE PESTICIDE</p> <p>Les oranges ne doivent pas dépasser les limites de résidus établis par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.</p>	
<p>8. HYGIENE</p> <p>8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme, conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et aux autres documents Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.</p> <p>8.2 Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).</p>	