

## NORME POUR LES ORANGES (CODEX STAN 245-2004)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'oranges issues du *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, de la famille des *Rutaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des oranges 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 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 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;
- exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exemptes de dommages dus au gel;
- exemptes de signes de flétrissures internes;
- pratiquement exemptes de meurtrissures, et/ou de larges coupures cicatrisées.

2.1.1 Les oranges doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété, à la période de récolte et à la région de production.

Le développement et l'état des oranges 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.

Les oranges satisfaisant ces critères pourront être « déverdis ». Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés.

#### 2.2 CRITÈRES DE MATURITÉ

La maturité des oranges est définie par les paramètres suivants:

- Coloration;
- teneur minimale en jus, calculée en relation au poids total du fruit et après extraction du jus à la main.

### 2.2.1 Coloration

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, en tenant compte du moment de la cueillette, de la zone de culture et de la durée du transport.

La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de coloration vert clair sont admis à condition que la coloration n'exède pas un cinquième de la surface totale du fruit.

Les oranges cultivées dans des zones de haute température et dans des conditions de relativement haute humidité pendant leur période de croissance peuvent avoir une coloration verte excédant un cinquième de la surface totale, à condition qu'elles correspondent aux critères spécifiés dans la Section 2.2.2 ci-dessous.

### 2.2.2 Teneur minimale en jus

- Oranges sanguines	30%
- Groupe des navels	33%
- Autres variétés	35%
- Variétés Mosambi, Sathgudi, Pacitan avec plus d'un cinquième de coloration verte	33%
- Autres variétés avec plus d'un cinquième de coloration verte	45%

### 2.3 CLASSIFICATION

Les oranges sont classées en trois catégories, comme suit:

#### 2.3.1 Catégorie « Extra »

Les oranges de 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. 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.

#### 2.3.2 Catégorie I

Les oranges de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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 épidermiques se produisant lors de la formation du fruit, tels que: incrustations argentées, roussissement, etc.;
- légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels que: attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc.

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

#### 2.3.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les oranges 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 oranges conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- défauts d'épiderme se produisant lors de la formation du fruit, tels que: incrustations argentées, roussissement, etc;
- défauts cicatrisés dus à une cause mécanique, tels que: attaque de grêle, frottement, chocs dus à la manutention, etc;
- écorce rugueuse;
- altérations épidermiques superficielles cicatrisés;
- décollement léger et partiel du péricarpe.

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

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Code de calibre	Diamètre (mm)
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

Les oranges d'un diamètre inférieur à 53 mm sont exclues.

Les oranges peuvent être confectionnés selon le nombre pièces. Dans ce cas, à condition que l'homogénéité de calibre requise par la norme soit respectée, le diamètre des fruits peut se situer dans une fourchette plus large que celle qui est déterminée pour un seul code, sous réserve qu'il reste dans les limites de deux codes adjacents.

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 un même emballage, y compris dans les emballages commerciaux unitaires, la différence maximale entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans les limites d'un calibre donné ou, s'il s'agit de l'emballage confectionnés selon le nombre d'oranges, dans les limites de deux codes adjacents, ne doit pas dépasser les valeurs maximales suivantes:

Code de calibre	Différence maximale entre les fruits d'un emballage unique en mm
0 à 2	11
3 à 6	9
7 à 13	7

- (ii) pour les fruits qui ne sont pas présentés en couches rangées dans les emballages et dans les 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 oranges calibrées au nombre de fruits, l'écart en mm de l'un des deux codes consécutifs concernés.
- (iii) pour les fruits présentés dans des pallots ou présentés en emballages unitaires non rigides (filets, sacs, etc.) destinés à la vente directe au consommateur, la différence de calibre maximale entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même lot ou emballage, ne doit pas dépasser l'amplitude correspondant à trois calibres consécutifs de l'échelle des calibres.

#### 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, d'oranges 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, d'oranges 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, d'oranges 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.

Dans le cadre de cette tolérance, il peut être admis 5% au maximum de fruits présentant de légères altérations superficielles non cicatrisées, des coupures sèches ou des fruits mous ou flétris.

##### 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

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

La tolérance de 10% ne porte que sur les fruits dont le diamètre n'est pas inférieur à 50 mm.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des oranges de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre, et sensiblement de même 'état de développement et de maturité. La partie apparente de l'emballage 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 façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>1</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 oranges doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (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 doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

### 5.3 PRÉSENTATION

Les oranges peuvent être présentés comme suit:

- (a) rangés en couches régulières dans des emballages. Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie « Extra » et facultatif pour les catégories I et II;
- (b) non rangées dans les emballages. Ce mode de présentation n'est autorisé que pour les catégories I et II;
- (c) en emballages individuels destinés à la vente directe au consommateur, d'un inférieur à 5 kg, soit selon le nombre de fruits ou soit le poids de fruits.

## 6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

### 6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 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 (ou les lots, si le produit est 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.

---

<sup>1</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>2</sup>.

### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif)<sup>3</sup>.

### 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 conformément à l'échelle de calibre ou aux limites supérieures et inférieures du code de calibre en cas de groupage de trois calibres consécutifs;
- code de calibre (ou, s'agissant de fruits d'un emballage confectionné selon le nombre qui répondent à deux codes adjacents, les diamètres minimal et maximal en mm) et nombre de fruits s'il s'agit de couches rangées;
- le cas échéant, mention de l'utilisation d'agents conservateurs;
- poids net (facultatif).

### 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 du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 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 du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 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 régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

---

<sup>2</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.

<sup>3</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays exige la déclaration explicite de la variété.