I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CEE) N° 379/71 DE LA COMMISSION
du 19 février 1971
portant fixation des normes de qualité pour les agrumes

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement n° 23 portant établissement graduel d'une organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2423/70 (2), et notamment son article 5 paragraphe 2,

vu le règlement n° 158/66/CEE du Conseil, du 25 octobre 1966, concernant l'application des normes de qualité aux fruits et légumes commercialisés à l'intérieur de la Communauté (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2423/70, et notamment son article 2 paragraphe 1 dernier alinéa,

considérant qu'une évolution s'est produite dans le commerce des agrumes, notamment en ce qui concerne les exigences de la demande des marchés de consommation et de gros ; que, dès lors, les normes communes de qualité pour les agrumes prescrites par le règlement n° 64 (4), modifié par le règlement n° 86/64/CEE (5), doivent être modifiées pour tenir compte de ces nouvelles exigences ;

considérant que ces modifications impliquent la modification de la catégorie de qualité supplémentaire définie par le règlement n° 211/66/CEE du Conseil, du 14 décembre 1966 (6) ; que, pour la définition de celle-ci, il convient de tenir compte de l'intérêt économique que présentent pour les producteurs les produits concernés et de la nécessité de satisfaire aux besoins des consommateurs ;

considérant que les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation ; que le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable ; qu'il y a donc lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition ; que, les produits de la catégorie « Extra » devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;

considérant que, pour des raisons de clarté et de sécurité juridique, ainsi que pour la commodité des intéressés, il convient de présenter les normes ainsi modifiées en un texte unique ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du Comité de gestion des fruits et légumes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

1. Les normes de qualité relatives aux produits suivants :

Numéro du tarif douanier commun	Désignation des marchandises
08.02 A I	oranges douces, fraîches
ex 08.02 B	mandarines et satsumas, clémentines, tangérines et autres hybrides similaires d'agrumes, frais
ex 08.02 C	citrons, frais

figurent à l'annexe du présent règlement.

(1) JO n° 30 du 20. 4. 1962, p. 965/62.
(2) JO n° L 261 du 2. 12. 1970, p. 1.
(3) JO n° 192 du 27. 10. 1966, p. 3582/66.
(4) JO n° 63 du 20. 7. 1962, p. 1741/62.
(5) JO n° 116 du 21. 7. 1964, p. 1847/64.
(6) JO n° 233 du 20. 12. 1966, p. 3939/66.

2. Ces normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement n° 158/66/CEE.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter par rapport aux prescriptions des normes :

— 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.

3. Elles sont applicables à partir du 1er juin 1971.

Article 2

Le règlement n° 64 et le règlement (CEE) n° 877/68 de la Commission, du 1er juillet 1968 (1), ainsi que l'annexe V du règlement n° 211/66/CEE, sont abrogés à partir du 1er juin 1971.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 19 février 1971.

Par la Commission

Le président

Franco M. MALFATTI

(1) JO n° L 155 du 3. 7. 1968, p. 3.

ANNEXE

NORMES DE QUALITÉ POUR AGRUMES

I. DEFINITION DES PRODUITS

La présente norme vise les 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 :

— citrons : fruits cultivés issus de l'espèce « Citrus limonia » (Osbeck),

— mandarines, clémentines, satsumas, tangérines, wilkings et autres hybrides similaires : fruits cultivés issus de l'espèce « Citrus reticulata » (Blanco) ou de ses hybrides,

— oranges : fruits cultivés issus de l'espèce « Citrus sinensis » (Osbeck).

II. CARACTÉRISTIQUES DE QUALITÉ

A. Généralités

La norme a pour objet de définir les caractéristiques que doivent présenter, après conditionnement et emballage, les agrumes visés au paragraphe I.

B. Caractéristiques minimums pour toutes les catégories

i) Les fruits doivent être :

— entiers,

— sains (sous réserve des dispositions particulières admises pour chaque catégorie),

— dépourvus de dommage et/ou altérations externes dus au gel,

— dépourvus d'odeur et/ou de saveur étrangères (1),

— propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,

— dépourvus d'humidité extérieure anormale.

ii) Les fruits doivent avoir été soigneusement cueillis et avoir atteint un développement et un état de maturité convenables selon des critères propres à la variété et à la zone de production. Leur état de maturité doit être tel qu'il leur permette de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences commerciales au lieu de destination.

En outre, l'état de coloration doit être tel que l'évolution des fruits leur permette d'atteindre, au lieu de destination, la coloration variétale normale (sous réserve des dispositions retenues pour chaque catégorie) compte tenu de la période de cueillette, de la zone de production et de la durée du transport.

Les fruits satisfaisant au critère de maturité ci-dessus défini pourront être « déverdis ». Ce traitement n'est permis que si les autres caractères organoleptiques naturels ne sont pas modifiés.

Le traitement considéré devra être effectué selon les modalités édictées par les autorités administratives de chaque pays et sous leur contrôle.

iii) Les fruits doivent être exempts de début de dessèchement interne dû au gel et de blessures ou meurtrissures cicatrisées étendues.

C. **Teneur minimum en jus et coloration** (teneur minimum par rapport au poids total du fruit — extraction par presse à main) valables pour toutes les catégories.

CITRONS

— Teneur minimum en jus :

— Citrons Verdelli et Primofiore 20 %

— autres citrons 25 %

— Coloration :

La coloration doit être la coloration normale du type variétal. Les fruits de coloration vert clair, correspondant à la teneur minimum en jus, sont admis, compte tenu de la période de cueillette et de la zone de production. Les citrons du type « Verdelli » peuvent avoir une coloration verte, à condition qu'elle ne soit pas foncée.

CLÉMENTINES, MONREALS ET SATSUMAS

— Teneur minimum en jus :

— Monreals et satsumas 33 %

— Clémentines 40 %

— Coloration :

La coloration doit être typique de la variété sur au moins 1/3 de la surface du fruit.

WILKINGS, TANGÉRINES, AUTRES MANDARINES ET HYBRIDES

— Teneur minimum en jus 33 %

— Coloration :

La coloration doit être typique de la variété sur au moins 2/3 de la surface du fruit.

(1) Cette disposition ne fait pas obstacle à l'odeur qui pourrait être causée par un agent conservateur utilisé conformément aux dispositions communautaires en cette matière.

ORANGES

— Teneur minimum en jus :

— Thomson Navels et Tarocco	30 %
— Washington Navels	33 %
— autres variétés	35 %

— Coloration :

La coloration doit être typique de la variété ; une tolérance de coloration vert clair, qui ne doit pas excéder 1/5 de la surface totale du fruit, est admise, compte tenu de la variété et de la période de la cueillette.

D. Classification

i) *Catégorie « Extra »*

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, exempts de tout défaut affectant leur aspect extérieur et/ou leurs caractéristiques organoleptiques. Toutefois, ne sont pas considérées comme « défauts », de très légères altérations superficielles de l'épiderme. Par ailleurs, les fruits doivent présenter les caractéristiques et notamment la coloration typique de leur variété, compte tenu de la période de cueillette et de la zone de production.

ii) *Catégorie « I »*

Les fruits classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques typiques de la variété ou du type, compte tenu de la période de cueillette et de la zone de production.

Toutefois, les défauts suivants sont admis, sous réserve qu'ils ne nuisent ni à l'aspect général, ni à la conservation des fruits d'un lot déterminé :

— léger défaut de forme,

— léger défaut de coloration,

— légers défauts d'épiderme inhérents à la formation du fruit tels que : incrustations argentées, roussissement, etc.,

— légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique tels que : frottement, attaque de grêle, chocs, etc.

iii) *Catégorie « II »*

Cette catégorie comporte les fruits qui, dans leur ensemble, ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimums ci-dessus définies.

Des défauts ou altérations d'aspect et d'épiderme sont admis sous réserve qu'ils ne portent préjudice, d'une manière importante, ni à l'aspect général, ni à la conservation des fruits d'un lot déterminé :

— défaut de forme,

— défaut de coloration,

— écorce rugueuse,

— altérations épidermiques superficielles cicatrisées,

— décollement léger et partiel du péricarpe pour les oranges (le décollement étant normal pour les mandarines, clémentines, satsumas, wilkings et tangérines).

iv) *Catégorie « III »* (1)

Les fruits classés dans la catégorie « III » doivent correspondre aux caractéristiques prévues pour la catégorie « II ».

Ils peuvent toutefois être dépourvus de leur calice.

III. CALIBRE

Le calibre des fruits doit être mesuré selon le diamètre maximum de leur section équatoriale.

a) **Calibre minimum**

Les fruits ne correspondant pas aux dimensions minimums suivantes sont exclus :

— Citrons :	45 mm pour les catégories « Extra », « I » et « II »
	42 mm pour la catégorie « III »
— Oranges :	53 mm
— Satsumas, tangérines, wilkings, autres mandarines et hybrides :	45 mm
— Clémentines et monreals :	35 mm

b) **Échelle de calibre**

Les échelles de calibre suivantes sont retenues :

ORANGES

Calibres	*Diamètre en mm*
0	100 et + (2)
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

CLÉMENTINES ET MONREALS, SATSUMAS, TANGÉRINES, WILKINGS ET AUTRES MANDARINES ET LEURS HYBRIDES (3)

Calibres	*Diamètre en mm*
1	63 et +
2	58 — 69
3	54 — 64
4	50 — 60
5 (4)	46 — 56
6 (4)	43 — 52
7	41 — 48
8	39 — 46
9	37 — 44
10	35 — 42

(1) Catégorie supplémentaire au sens de l'article 2 paragraphe 1 du règlement n° 158/66/CEE. L'application de cette catégorie de qualité ou de certaines de ses spécifications est subordonnée à une décision à prendre sur la base de l'article 2 paragraphe 2 du même règlement.
(2) Uniquement pour la catégorie « III ».
(3) Pour les satsumas, tangérines, wilkings, autres mandarines et leurs hybrides de calibres supérieurs à 63 mm la classification est la suivante :
N° 1 — X 63 — 74
N° 1 — XX 67 — 78
N° 1 — XXX 78 et plus.
(4) Pour les satsumas, tangérines, wilkings, autres mandarines et leurs hybrides, le minimum est de 45 mm.

CITRONS

Calibres	*Diamètre en mm*
0	83 et + (1)
1	72 — 83
2	68 — 78
3	63 — 72
4	58 — 67
5	53 — 62
6	48 — 57
7	45 — 52
8	42 — 49 (1)

c) **Homogénéité dans le calibre**

Une homogénéité dans le calibre est exigée comme suit :

i) *Pour les fruits présentés en couches rangées,* la différence entre le fruit le plus petit et le fruit le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser les maximums suivants :

ORANGES

Calibres n° 0 à 2 : 11 mm
Calibres n° 3 à 6 : 9 mm
Calibres n° 7 à 13 : 7 mm

CLÉMENTINES ET MONREALS, SATSUMAS, TANGÉRINES, WILKINGS, AUTRES MANDARINES ET HYBRIDES

Calibres n° 1 à 4 : 9 mm
Calibres n° 5 et 6 : 8 mm
Calibres n° 7 à 10 : 7 mm

CITRONS

Tous calibres : 7 mm

ii) *Pour tous les fruits présentés non lités,* la différence entre le fruit le plus petit et le fruits le plus gros, dans un même colis, ne doit pas dépasser l'amplitude du calibre retenu, telle qu'elle ressort de l'échelle de calibre. Toutefois, en ce qui concerne les citrons, chaque État membre producteur a la possibilité d'appliquer, pour sa propre production et compte tenu des exigences des marchés de destination, les critères d'homogénéité prévus pour les fruits présentés en couches rangées.

iii) *Pour les fruits présentés en vrac dans un engin ou compartiment d'engin de transport, il faut :*

— soit qu'ils répondent à la seule exigence du calibre minimum,

— soit que l'écart maximum corresponde à l'amplitude résultant du groupage de trois calibres successifs à l'échelle de calibre.

IV. TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot pour les agrumes présentés en vrac, pour les produits ne répondant pas aux caractéristiques de leur catégorie.

---

(1) Uniquement pour la catégorie « III ».

1. **Tolérances de qualité**

i) *Catégorie « Extra »*

5 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie « I » et 5 % au maximum en nombre de fruits dépourvus de leur calice.

ii) *Catégorie « I »*

10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie « II », et 20 % au maximum en nombre de fruits dépourvus de leur calice.

iii) *Catégorie « II »*

10 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimums, dont 5 % maximum de fruits présentant de légères blessures superficielles non cicatrisées et sèches (à l'exclusion de toute trace de pourriture) ou de fruits mous ou flétris, et 35 % au maximum en nombre de fruits dépourvus de leur calice.

iv) *Catégorie « III »*

15 % en nombre ou en poids de fruits ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimums. Toutefois, ces produits doivent être de qualité marchande et être propres à la consommation.

En outre, pour les catégories « Extra », « I » et « II », il est admis que les fruits qui ont été déverdis soient dépourvus de leur calice à condition que la mention « déverdissage » ou « fruits déverdis » figure sur les documents accompagnant la marchandise.

2. **Tolérances de calibre**

Pour tout mode de présentation, il est admis une tolérance maximum de 10 % en nombre de fruits correspondant au calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui (ou à ceux, dans le cas de groupage de trois calibres) qui est mentionné sur l'emballage ou les documents de transport.

Dans le cas de présentation en vrac dans un engin ou compartiment d'engin de transport, sans autre exigence que le calibre minimum, la tolérance de 10 % ne peut porter que sur des fruits dont le diamètre n'est pas inférieur au minimum suivant :

Citrons :	43 mm pour les catégories « Extra », « I » et « II »
	40 mm pour la catégorie « III »
Orange :	50 mm
Satsumas, tangérines, wilkings, autres mandarines et leur hybrides :	43 mm
Clémentines et monreals :	34 mm

V. EMBALLAGE ET PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

Chaque emballage, engin de transport ou compartiment d'engin de transport doit contenir des fruits de mêmes variété, catégorie de qualité, calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé). En outre, pour la catégorie « Extra » en particulier, l'homogénéité de coloration est exigée.

B. **Conditionnement**

Les fruits doivent être présentés comme suit :

a) rangés en couches, régulières, conformément aux échelles de calibre, en emballage fermé ou ouvert. Ce mode de présentation est obligatoire pour la catégorie « Extra » et facultatif pour les catégories « I », « II » et « III ».

b) — non liés, en emballage fermé ou ouvert, avec le respect des échelles de calibre,
— en vrac dans un engin ou compartiment d'engin de transport avec un écart maximum entre les fruits correspondant au groupage de trois calibres consécutifs des échelles de calibre.

Ces modes de présentation ne sont admis que pour les catégories « I », « II » et « III ».

c) en vrac dans un engin de transport ou compartiment d'engin de transport sans autre exigence que celle du calibre minimum.

Ce mode de présentation n'est admis que pour les catégories « II » et « III ».

d) en emballage unitaire de vente directe au consommateur :

i) lorsque les emballages unitaires sont confectionnés selon le nombre de fruits, l'application des échelles de calibre est obligatoire pour toutes les catégories ;

ii) lorsque les emballages unitaires sont confectionnés au poids de fruits, l'application des échelles de calibre n'est pas obligatoire, sous réserve que la présentation d'ensemble demeure homogène.

Ce mode de présentation n'est admis que pour les catégories « Extra », « I » et « II ».

Lorsque les fruits sont enveloppés, un papier fin, sec, neuf et inodore (1) doit être employé.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes et notamment leur odeur (1) ou leur saveur.

Les papiers ou autres matériaux utilisés à l'intérieur du colis, engin de transport ou compartiment d'engin de transport, doivent être neufs et non nocifs pour l'alimentation humaine (1).

Les colis doivent être exempts au conditionnement de tout corps étranger sauf présentation spéciale comportant un rameau muni de feuilles vertes adhérant au fruit.

VI. MARQUAGE

i) Pour les produits présentés en colis, chacun de ceux-ci doit porter à l'extérieur, en caractères lisibles et indélébiles, les indications ci-dessous, groupées sur l'un des côtés de l'emballage.

ii) Pour les produits expédiés en vrac dans un engin de transport, les indications ci-dessous doivent figurer dans un document accompagnant la marchandise et fixé à l'intérieur de l'engin.

a) **Identification**

Emballeur et/ou Expéditeur } nom et adresse ou identification symbolique, délivrée ou enregistrée par un service officiel.

b) **Nature du produit**

— Désignation de l'espèce, celle de la variété étant facultative, sauf pour les oranges,

— Désignation du type :

pour les citrons : éventuellement les mentions « Verdelli » et « Primofiore »,

pour les clémentines :

— clémentines sans pépin,

— clémentines (de 1 à 10 pépins),

— selon le cas : clémentines monreals ou clémentines avec pépins (plus de 10 pépins).

(1) Cette disposition ne fait pas obstacle à l'emploi d'agents conservateurs utilisés conformément aux dispositions communautaires en cette matière.

c) **Origine du produit**

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation régionale ou locale.

d) **Caractéristiques commerciales**

i) *Catégorie*

ii) *Calibre*

— Dans le cas où les fruits sont présentés en couches rangées ou non lités, avec respect de l'échelle de calibre, indication du numéro de référence de l'échelle et, dans le cas de présentation en couches rangées en emballages fermés, indication du nombre de fruits,

— Dans le cas où ils sont présentés en vrac dans un engin ou compartiment d'engin de transport, avec groupage de trois calibres consécutifs, indication des numéros extrêmes de référence à l'échelle de calibre.

iii) Le cas échéant, indication de l'agent conservateur utilisé conformément à la réglementation de la Communauté.

iv) *Déverdissage*

Dans le cas où il est constaté que, par suite de l'utilisation du procédé de « déverdissage », les pourcentages normalement admis pour les fruits dépourvus de calice sont dépassés ou susceptible de l'être, la mention « déverdissage » ou « fruits déverdis » doit figurer sur les documents accompagnant la marchandise.