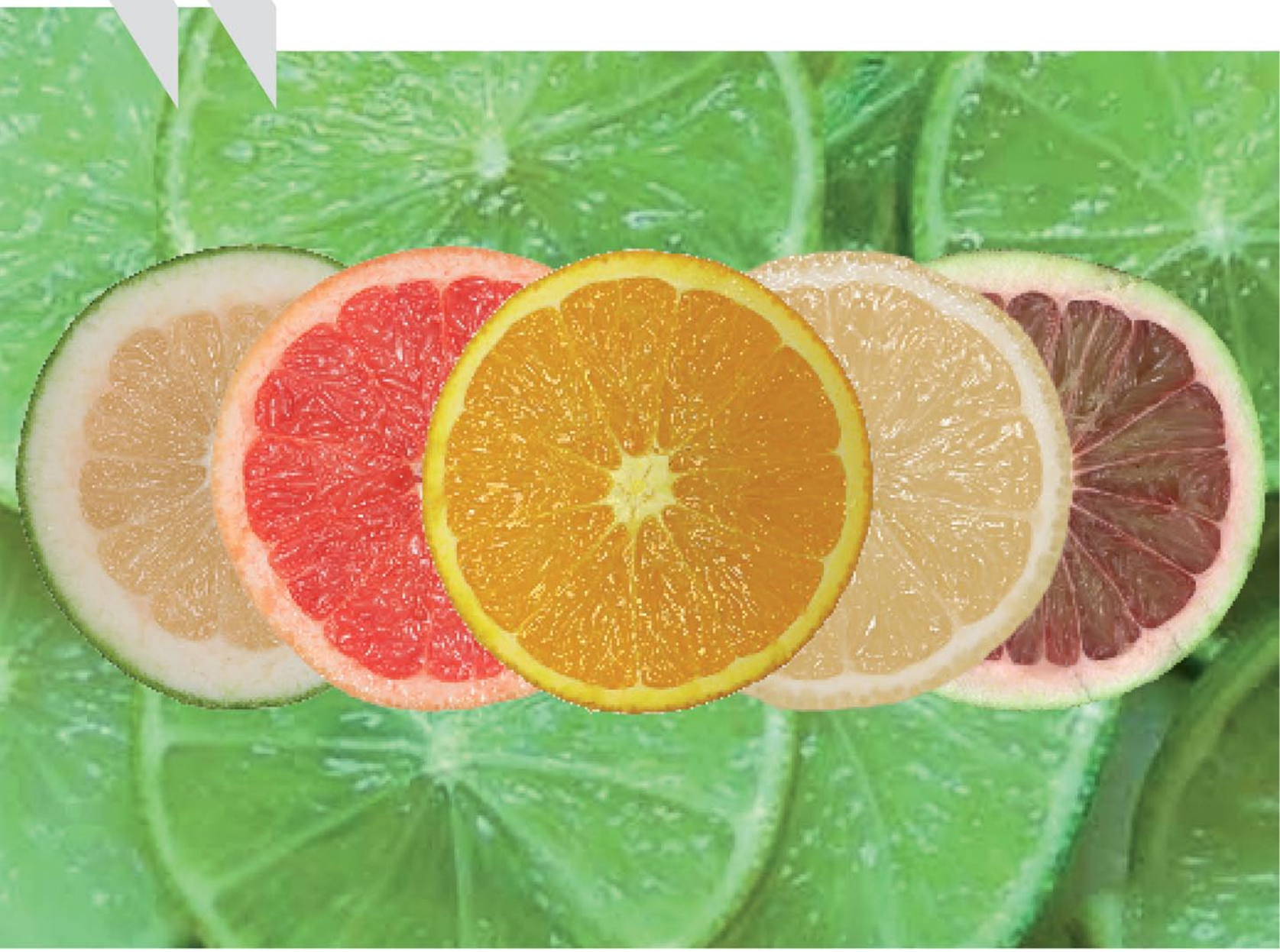
International Standards for Fruit and Vegetables

CITRUS FRUITS

Normes internationales pour les fruits et légumes

AGRUMES



OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES
NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Citrus Fruits

Agrumes



ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 31 democracies work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

© OECD 2010

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 31 démocraties œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions de monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales

Les pays membres de l'OCDE sont: l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Corée, le Danemark, l'Espagne, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE.

Les Éditions OCDE assurent une large diffusion aux travaux de l'Organisation. Ces derniers comprennent les résultats de l'activité de collecte de statistiques, les travaux de recherche menés sur des questions économiques, sociales et environnementales, ainsi que les conventions, les principes directeurs et les modèles développés par les pays membres.

© OCDE 2010

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE rights@oecd.org ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.[1]

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006.[2]

Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes crée en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés aux échanges internationaux de ces produits.[1]

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006.[2]

---

1 Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nation Organisation under reference FFV-14

Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV-14

2 For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/tad/fv

Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site http://www.oecd.org/tad/fv

TABLE OF CONTENTS

I. DEFINITION OF PRODUCE 14

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 15
A. Minimum requirements 15
B. Maturity requirements 17
C. Classification 20
(i) "Extra" Class 20
(ii) Class I 20
(iii) Class II 21

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 23
A. Minimum size 23
B. Uniformity 23

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 26
A. Quality tolerances 26
(i) "Extra" Class 26
(ii) Class I 26
(iii) Class II 26
B. Size tolerances 26

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 28
A. Uniformity 28
B. Packaging 28

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 29
A. Identification 29
B. Nature of produce 29
C. Origin of produce 30
D. Commercial specifications 30
E. Official control mark (optional) 30

ILLUSTRATIONS 51

INDEX 57

GRADING TABLES 67

TABLE DE MATIÈRES

I. DÉFINITION DU PRODUIT 34

II. Dispositions concernant la qualité 35
A. Caractéristiques minimales 35
B. Caractéristiques relatives à la maturité 37
C. Classification 40
i) Catégorie « Extra » 40
ii) Catégorie I 40
iii) Catégorie II 41

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE 43
A. Calibre minimal 43
B. Homogénéité 43

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 46
A. Tolérances de qualité 46
i) Catégorie « Extra » 46
ii) Catégorie I 46
iii) Catégorie II 46
B. Tolérances de calibre 46

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 48
A. Homogénéité 48
B. Conditionnement 48

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 49
A. Identification 49
B. Nature du produit 49
C. Origine du produit 50
D. Caractéristiques commerciales 50
E. Marque officielle de contrôle (facultative) 50

ILLUSTRATIONS 51

INDEX 57

TABLEAUX DES CLASSIFICATIONS 67

	SECTION	COLOUR CODE CODE COULEUR
1	OECD CITRUS FRUITS STANDARD AND EXPLANATORY NOTES	
	NORME OCDE DES AGRUMES ET NOTES EXPLICATIVES	
2	ILLUSTRATION CONTENT SOMMAIRE DES ILLUSTRATIONS	
3	DEFINITION OF PRODUCE DÉFINITION DU PRODUIT	
4	ORANGES: ILLUSTRATIONS AND GRADES ORANGES: ILLUSTRATIONS ET CATÉGORIES	
5	EASY PEELERS: ILLUSTRATIONS AND GRADES PETITS AGRUMES: ILLUSTRATIONS ET CATÉGORIES	
6	LEMONS AND LIMES: ILLUSTRATIONS AND GRADES CITRONS ET LIMES: ILLUSTRATIONS ET CATÉGORIES	
7	GRAPEFRUITS & PUMMELO: ILLUSTRATIONS AND GRADES PAMPLEMOUSSES ET POMELOS: ILLUSTRATIONS ET CATÉGORIES	
8	SIZING ILLUSTRATIONS LE CALIBRAGE: ILLUSTRATIONS	
9	PRESENTATION ILLUSTRATIONS LA PRÉSENTATION: ILLUSTRATIONS	
10	MARKING ILLUSTRATIONS LE MARQUAGE: ILLUSTRATIONS	
11	ILLUSTRATIONS INDEX INDEX DES ILLUSTRATIONS	
12	GRADING TABLES TABLEAUX DES CLASSIFICATIONS	

This publication is also available as an electronic book (PDF file).
Any necessary updates will first be included in the electronic book.

Cette publication est également disponible sous forme électronique (fichier PDF).
Des amendements nécessaires seront publiés tout d'abord sous forme électronique.

Citrus Fruits

© OECD 2010

On the following pages, the official text of the standard is indicated in **blue bold**, the interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2010

I. DEFINITION OF PRODUCE[3]

This standard applies to the following varieties (cultivars) of fruit, classified as "citrus fruit", to be supplied fresh to the consumer, citrus fruit for industrial processing being excluded:

- **lemons grown from the species *Citrus limon* (L.) Burm. f.**
- **Persian limes grown from the species *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, a large-fruited acid lime known also as Bearss or Tahiti and hybrids thereof**
- **Mexican limes grown from the species *Citrus aurantiifolia* (Christ.) Swingle, also known as key limes and sour limes and hybrids thereof**
- **Indian sweet limes, Palestine sweet limes grown from the species *Citrus limettioides* Tanaka**
- **mandarins (*Citrus reticulata* Blanco), including satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clementines (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), common mandarins(*Citrus deliciosa* Ten.) and tangerines (*Citrus tangerina* hort. ex Tanaka) grown from these species and hybrids thereof**
- **oranges grown from the species *Citrus sinensis* (L.) Osbeck**
- **grapefruit grown from the species *Citrus paradisi* Macfad. and hybrids thereof**
- **pummelos or Shaddock grown from the species *Citrus maxima* (Burm.) Merr. and hybrids thereof.**

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	1 Washington Navel 2 Moro 3 Sanguinelli 4 Shamouti 5 Navelate 6 Lane Late Navel 7 Navelina	8 Or 9 Clemenules 10 Nova 11 Satsumas	12 Eureka - Allen	13 Grapefruit - Star Ruby 14 Grapefruit – Oroblanco / Sweetie 15 Pummelo - Chandler 16 Pummelo - Goliath

[3] Information on botanical names taken from the GRIN database. See www.ars-grin.gov.

© OECD 2010

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for citrus fruit at the export-control stage after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- **a slight lack of freshness and turgidity**
- **for products graded in classes other than the "Extra" Class, a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.**

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the citrus fruit must be:

- **intact**

Means not having any mutilation or injury spoiling the integrity of the fruit, such as cuts or punctures or other significant physical damage sustained during harvesting or post harvest handling.

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	34 Torn stem-ends 38 Torn navels 73 Unhealed injuries	34 Torn stem-ends 38 Torn navels 73 Unhealed injuries	108 Unhealed injuries	138 Torn stem-ends 140 Unhealed injuries

- **free of bruising and/or extensive healed over cuts**

The fruit must be practically free of oleocellosis, bruises and / or extensive healed over cuts.

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	69 Healed injuries	69 Healed injuries	106 Healed injuries	137 Healed injuries

Oleocellosis: or rind-oil spotting. The result of impact or compression damages the skin and causes green or brown discolouration.

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	39 Oleocellosis	74 Oleocellosis	109 Oleocellosis (green peel) 110 Oleocellosis (yellow peel)	142 Oleocellosis (Oroblanco/Sweetie) 143 Oleocellosis (Goliath)

© OECD 2010

- **sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded**

The fruit must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects its appearance, edibility, or market value. In particular, this excludes produce affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the produce unfit for consumption upon arrival at its destination.

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	41 Pitting (non-superficial) 45 Brown rot 46 Green mould 78 Stem-end breakdown	41 Pitting (non-superficial) 45 Brown rot 46 Green mould 78 Stem-end breakdown	45 Brown rot 46 Green mould 113Aging fruit 115 Canker (*Xhantomona*)	45 Brown rot 46 Green mould

- **clean, practically free of any visible foreign matter**

Citrus fruit must be practically free of visible soil, dust, chemical residues or other visible foreign matter.

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	35 Sooty Mould 36 Presence of Foreign matter	36 Presence of Foreign matter 70 Sooty Mould	36 Presence of Foreign matter 107 Sooty Mould	36 Presence of Foreign matter 139 Sooty Mould

- **practically free from pests**

Citrus fruit must be practically free from insects, mites or any other pests. The present of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the fruit.

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	44 Fruit fly damage (Infertile) 81 Scale insects (presence)	44 Fruit fly damage (Infertile) 81 Scale insects	114 Scale insects	148 Scale insects (Star Ruby) 149 Scale insects (Chandler)

- **free from damage caused by pests affecting the flesh**

Citrus fruit must be free from damage caused by insects, mites or any other pests that affects the fruit flesh. Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption.

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	42 Rust mite damage 43 Thrips damage 85 Fruit fly damage (Fertile)	42 Rust mite damage 43 Thrips damage 85 Fruit fly damage (Fertile)	116 Black pit	150 Moth damage (Star Ruby) 151 Moth damage (Chandler)

- **free of signs of shrivelling and dehydration**

Damage caused by evaporation of water from the fruit due to extreme temperature.

© OECD 2010

- **free of damage caused by low temperature or frost**

  Damage caused by frost prior to harvest, or by chilling due to low temperature during storage or transportation.

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	40 Internal frost damage 80 Chilling injuries	75 External frost damage 76 Internal frost damage 80 Chilling injuries	111 External frost damage 112 Internal frost damage	144 External frost damage 145 Internal frost damage

- **free of abnormal external moisture**

  This provision applies to excessive moisture, for example free water lying inside the package, but does not apply to condensation on fruit following release from cold storage or refrigeration vehicle.

- **free of any foreign smell and/or taste.**

  This refers particularly to citrus fruit which have been stored on badly kept premises or have travelled in a badly maintained vehicle, especially fruit which has acquired strong smell from other produce stored on the same premises or travelling in the same vehicle.

  It does not refer to any smell emanating from products used in conformity with the regulations for their use to improve keeping properties. For example, care should be taken to use only non-smelling materials as protection in packaging.

The development and condition of the citrus fruit must be such as to enable them:

- **to withstand transport and handling, and**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

  The state of ripeness must allow the fruit to withstand transport and handling and to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

  The fruit must have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with criteria proper to the variety and the area in which they are grown.

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	30 Creasing 33 Stalks 79 Shrivelling/Wrinkles	30 Creasing 33 Stalks 77 Puffed fruit 79 Shrivelling/Wrinkles	33 Stalks	33 Stalks

B. Maturity requirements

The citrus fruit must have reached an appropriate degree of development and ripeness, account being taken of criteria proper to the variety, the time of picking and the growing area.

Maturity of citrus fruit is defined by the following parameters specified for each species below:[4]

4 Calculated as described in the OECD guidelines on objective tests, available at: www.oecd.org/dataoecd/32/47/19515719.pdf

© OECD 2010

- **minimum juice content**

  A reference method to determine the juice content is described in the Guidelines on Objective Test to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce (http://www.oecd.org/tad/fv).

- **minimum total soluble solids content (TSS), i.e. minimum sugar content**

  A reference method to determine the refractometric index (TSS) is described in the Guidelines on Objective Test to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce (http://www.oecd.org/tad/fv).

- **minimum sugar/acid ratio**

  A reference method for calculating the sugar/acid ratio is described in the Guidelines on Objective Test to Determine Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce (http://www.oecd.org/tad/fv).

- **colouring.**

The degree of colouring shall be such that, following normal development the citrus fruit reach the colour typical of the variety at their destination point.

Colour is a progressive parameter. The transport conveyance time and/or means may be taken into consideration when inspecting fruit at the export or dispatcht control point.

The degree of colouring shall be such that following normal progress of colour change, the citrus fruit reach their normal variety colour.

	Minimum juice content (per cent)	Minimum sugar content (°Brix)	Minimum sugar/acid ratio	Colouring
Lemons	20			Must be typical of the variety. Fruit with a green (but not dark green) colour are allowed, provided they satisfy the minimum requirements as to juice content
Limes				
Persian lime	42			The fruit should be green but may show yellow patches up to 30% of its surface for Persian limes and up to 20% for Mexican and Indian limes
Mexican and Indian limes	40			
Satsumas, clementines, other mandarin varieties and their hybrids				
Satsumas	33		6.5:1	Must be typical of the variety on at least one third of the surface of the fruit
Clementines	40		7.0:1	
Other mandarin varieties and their hybrids	33		7.5:1	

© OECD 2010

	Minimum juice content (per cent)	Minimum sugar content (°Brix)	Minimum sugar/acid ratio	Colouring
Oranges				
Blood oranges	30		6.5:1	Must be typical of the variety. However, fruit with light green colour not exceeding one fifth of the total surface area of the fruit are allowed, provided they satisfy the minimum requirements as to juice content. Oranges produced in areas with high temperatures and high relative humidity conditions during the developing period having a green colour exceeding one fifth of the surface area of the fruit are allowed, provided they satisfy the minimum requirements as to juice content.
Navels group	33		6.5:1	
Other varieties	35		6.5:1	
Mosambi, Sathgudi and Pacitan with more than one fifth green colour	33			
Other varieties with more than one fifth green colour	45			
Grapefruit and hybrids				
All varieties and hybrids	35			Must be typical of the variety. Fruit with a greenish colour (green in Oroblanco) are allowed, provided they satisfy the minimum requirements as to juice content
Oroblanco		9		
Pummelos (Shaddock) and hybrids		8		Must be typical of the variety on at least two thirds of the surface of the fruit

Variety Group	Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
Illustration No.	20 External colour	60 External colour	100 External colour	120 External colour – Star Ruby 121 External colour – Oroblanco 122 External colour – Chandler 123 External colour – Goliath

Citrus fruit meeting these ripeness requirements may be "degreened". This treatment is only permitted if the other natural organoleptic characteristics are not modified.

© OECD 2010

De – greening

The minimum colouring prescribed by this standard may in some cases be obtained at the dispatch stage by "de-greening".

It should, however, be emphasized that this practice should be applied only to remove the green colour and obtain a uniform colour, without affecting any of the fruit's natural characteristics.

Consequently:

– *Only fruit showing the required degree of development and ripeness may be de-greened.*

– *The operation must be performed in such a way that the fruit's intrinsic characteristics are not at all affected.*

C. Classification

Citrus fruit are classified in three classes, as defined below:

(i) "Extra" Class

Citrus fruit in this class must be of superior quality. In shape, external appearance, development and colouring they must be characteristic of the variety and/or commercial type.

They must be free from defects with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

(For illustration numbers see below)

(ii) Class I

Citrus fruit in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.

Class I quality requirements are less strict than for "Extra" class.

The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- **a slight defect in shape**
- **slight defects in colouring, including slight sunburn**
- **slight progressive skin defects, provided they do not affect the flesh**
- **slight skin defects occurring during the formation of the fruit, such as silver scurfs, russets or pest damage**
- **slight healed defects due to a mechanical cause such as hail damage, rubbing, damage from handling**
- **slight and partial detachment of the peel (or rind) for all fruit of the mandarin group.**

(For illustration numbers see below)

© OECD 2010

(iii) Class II

This class includes citrus fruit which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above.

Citrus fruit in this class must be of reasonable quality.

The following defects may be allowed, provided the citrus fruit retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- **defects in shape**
- **defects in colouring, including sunburn**
- **progressive skin defects, provided they do not affect the flesh**
- **skin defects occurring during the formation of the fruit, such as silver scurfs, russets or pest damage**
- **healed defects due to a mechanical cause such as hail damage, rubbing or damage from handling**
- **superficial healed skin alterations**
- **rough skin**
- **a slight and partial detachment of the peel (or rind) for oranges and a partial detachment of the peel (or rind) for fruit of the mandarin group.**

Illustration Numbers

Defects in shape:

Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
21 Defects in shape 22 Protruding navels 23 Internal navels 24 Ribbed navels	61 Defects in shape 63 Ribbing	101 Defects in shape 102 Shape of styler end	125 Defects in shape – Star Ruby 126 Defects in shape – Chandler 127 Defects in shape – Goliath

Defects in colouring:

Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
20 External colour 31 Sunburn	60 External colour 68 Sunburn	100 External colour	120 External colour – Star Ruby 121 External colour – Oroblanco 122 External colour – Chandler 123 External colour – Goliath 135 Sunburn – Star Ruby 136 Sunburn – Goliath

Skin defects occurring during the formation of the fruit:

Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
26 Scratching 28 Superficial Light Coloured Silver Scurfs 29 Superficial Dark Coloured Silver Scurfs 37 Pitting (superficial) 42 Rust mite damage 43 Thrips damage 44 Fruit fly damage	26 Scratching 37 Pitting (superficial) 42 Rust mite damage 43 Thrips damage 44 Fruit fly damage (Infertile) 64 Rings 66 Superficial Light Coloured Silver Scurfs	105 Superficial Light Coloured Silver Scurfs	131 Scratching 132 Silver Scurfs – Star Ruby 133 Silver Scurfs - Chandler 134 Silver Scurfs - Goliath 146 Miner-fly damage 147 Mealy bugs (damage) 152 Windscar 153 Melanose 154 Greasy Spot 155 Rust Mite

© OECD 2010

(Infertile) 82 Scale insects (damage) 83 Cicada damage 84 *Alternaria* damage	67 Superficial Dark Coloured Silver Scurfs 82 Scale insects (damage) 83 Cicada damage 84 *Alternaria* damage		

Healed defects due to mechanical causes:

Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
27 Rubbing 32 Hail damage 34 Torn stem-ends 37 Pitting (superficial) 71 Spray damage	32 Hail damage 34 Torn Stem-ends 37 Pitting (superficial) 65 Rubbing 71 Spray damage 72 Drying damage 74 Oleocellosis	109 Oleocellosis (green peel) 110 Oleocellosis (yellow peel)	138 Torn stem-ends 142 Oleocellosis - Oroblanco 143 Oleocellosis - Goliath

Healed skin alterations:

Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
69 Healed injuries 78 Stem-end breakdown	69 Healed injuries 78 Stem-end breakdown	106 Healed injuries	137 Healed injuries

Rough skin:

Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
25 Skin texture	62 Skin texture	104 Skin texture	

Detachment of the pericarp:

Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
30 Creasing 77 Puffed fruit	30 Creasing 77 Puffed fruit		

© OECD 2010

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the fruit.

A. Minimum size

The following minimum sizes apply:

Fruit	Diameter (mm)
Lemons	45
Persian limes	42
Mexican and Indian limes	25
Satsumas, other mandarin varieties and hybrids	45
Clementines	35
Oranges	53
Grapefruit and hybrids	70
Pummelos and hybrids	100

B. Uniformity

Citrus fruit may be sized by either of the following two options:

Option (a): To ensure uniformity in size:

The maximum difference in diameter between fruit in the same package shall be limited to:

- **10 mm, if the diameter of the smallest fruit (as indicated on the package) is < 60 mm**
- **15 mm, if the diameter of the smallest fruit (as indicated on the package) is ≥ 60 mm but < 80 mm**
- **20 mm, if the diameter of the smallest fruit (as indicated on the package) is ≥ 80 mm but < 110 mm**
- **there is no limitation of difference in diameter for fruit ≥ 110 mm.**

If by count, the fruit must meet the above-mentioned size uniformity.

Option (b): When size codes are applied, the codes and ranges in the following tables must be respected:

	Size code	Diameter (mm)
Lemons		
	0	79 -90
	1	72 -83
	2	68 -78
	3	63 -72
	4	58 -67
	5	53 -62
	6	48 -57
	7	45 -52

© OECD 2010

	Size code	Diameter (mm)
Limes		
Persian limes	1	58 – 67
	2	53 – 62
	3	48 – 57
	4	45 – 52
	5	42 – 49
Mexican and Indian limes	1	> 45
	2	40.1 – 45
	3	35.1 – 40
	4	30.1 – 35
	5	25 – 30
Satsumas, clementines, and other mandarin varieties and hybrids		
	1 -XXX	78 and above
	1 -XX	67 – 78
	1 or 1 -X	63 – 74
	2	58 – 69
	3	54 – 64
	4	50 – 60
	5	46 – 56
	6[5]	43 – 52
	7	41 – 48
	8	39 – 46
	9	37 – 44
	10	35 – 42
Oranges		
	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	

5 Sizes below 45 mm refer to clementines only.

© OECD 2010

	Size code	Diameter (mm)
Grapefruit and hybrids		
	0	>139
	1	109 – 139
	2	100 – 119
	3	93 – 110
	4	88 – 102
	5	84 – 97
	6	81 – 93
	7	77 – 89
	8	73 – 85
	9	70 – 80
Pummelos and hybrids		
	0	>170
	1	156 – 170
	2	148 – 162
	3	140 – 154
	4	132 – 146
	5	123 – 138
	6	116 – 129
	7	100 – 118

Uniformity in size is achieved by the above-mentioned size scales, unless otherwise stated as follows:

For fruit in bulk bins and fruit in sales units of a maximum net weight of 5 kg, the maximum difference must not exceed the range obtained by grouping three consecutive sizes in the size scale.

Illustration No.	170 Uniformity

© OECD 2010

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for deviation in handling and for natural deterioration of fresh produce over time.

To determine conformity with tolerances samples are taken according Annex II. of Council Decision [C(2006)95] on conformity of the lot is taken depending on the percentage of non-conforming produce in the total sample.

A. Quality tolerances

(i) "Extra" Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of citrus fruit not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I is allowed. Within this tolerance not more than 0.5 per cent in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II quality.

(ii) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of citrus fruit not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.

(iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of citrus fruit satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce affected by decay.

B. Size tolerances

For all classes and types of presentation: a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of citrus fruit corresponding to the size immediately below and/or above that (or those, in the case of the combination of three sizes) mentioned on the package is allowed.

© OECD 2010

In any case, the tolerance of 10 per cent applies only to fruit not smaller than the following minima:

Lemons	43 mm
Limes, Persian, Mexican and Indian	40 mm
Satsumas, other mandarin varieties and hybrids	43 mm
Clementines	34 mm
Oranges	50 mm
Grapefruit and hybrids	67 mm
Pummelos and hybrids	98 mm

© OECD 2010

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only citrus fruit of the same origin, variety or commercial type, quality, and size, and appreciably of the same degree of ripeness and development.

In addition, for the "Extra" Class, uniformity in colouring is required.

However, a mixture of citrus fruit of different species may be packed together in a sales unit[6], provided they are uniform in quality and, for each species concerned, in variety or commercial type and origin.

The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

Presentation should not be misleading, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

Illustration No.	180 Extra class 181 Class I 182 Class II 183 Other presentation 184 Sales packages

B. Packaging

The citrus fruit must be packed in such a way as to protect the produce properly.

Packages must be of a quality, strength and characteristics to protect the fruit during transport and handling.

The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Stickers individually affixed on the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects.

If the fruit are wrapped, thin, dry, new and odourless[7] paper must be used.

The use of any substance tending to modify the natural characteristics of the citrus fruit, especially in taste or smell[7], is prohibited.

Packages must be free of all foreign matter. However, a presentation where a short (not wooden) twig with some green leaves adheres to the fruit is allowed.

A visible lack of cleanliness in several packages could result in the produce being rejected.

---

6 The sales unit should be designed to be purchased in its entirety.

7 The use of preserving agents or any other chemical substance liable to leave a foreign smell on the skin of the fruit is permitted where it is compatible with the regulations of the importing country.

© OECD 2010

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[8] must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside.

In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package with water-insoluble ink.

Illustration No.	190 Marking

A. Identification

Packer and/or dispatcher/shipper:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority[9].

For inspection purposes, the "packer" is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff who actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark, but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher and/or shipper may, assume sole responsibility, in which case identification of the "packer" as defined above is optional.

B. Nature of produce

- **Common name of the species if the produce is not visible from the outside**
- **Name of the variety, for oranges**
- **For the mandarins´ group:**
  - **satsumas: "Satsumas", which may be followed by the variety**
  - **clementines: "Clementines", which may be followed by the variety and, where appropriate, by either the indication "seedless" for seedless clementines (no seeds), clementines (1 to 10 seeds), or clementines "with seeds" for clementines with more than 10 seeds**
  - **other mandarins and their hybrids: name of the variety**
- **For grapefruit and hybrids: the indication "pink" or "red" where appropriate**

8 According to the Geneva Protocol, footnote 2, "Package units of produce prepacked for direct sale to the consumer shall not be subject to these marking provisions but shall conform to the national requirements. However, the markings referred to shall in any event be shown on the transport packaging containing such package units".

9 The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.

© OECD 2010

- **For pummelos and hybrids: the indication "pink" or "red" where appropriate**
- **"Mixture of citrus fruit" or equivalent denomination, in case of sales units containing a mixture of citrus fruit of different species. The names of the different species shall appear in addition to the details listed above**
- **"Seedless" (optional).**[10]

C. Origin of produce

- **Country of origin and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name**
- **In the case of sales units containing a mixture of citrus fruit of different species of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the species concerned.**

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the citrus fruit is grown (e.g. Israel, Spain, South Africa). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

- **Class.**

Stating the class is compulsory.

- **Size expressed as:**
  - **Minimum and maximum size (in mm) or**
  - **Size code(s) followed, optionally, by a minimum and maximum size or**
  - **Count.**
- **Post-harvest treatment (optional, based on the national legislation of the importing country).**[11]

E. Official control mark (optional)

Adopted 1963
Last revised 2009

10 Seedless citrus fruit may occasionally contain seeds.

11 Reservation from Chile.

© OECD 2010

Agrumes

© OECD 2010

Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme est indiqué en **bleu gras**;
Le texte interprétatif de la norme est indiqué en *noir italique*.

© OCDE 2010

I. DÉFINITION DU PRODUIT[12]

La présente norme vise les fruits des variétés (cultivars) classées sous la dénomination « agrumes », destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des agrumes destinés à la transformation industrielle :

- **Citrons issus de l'espèce *Citrus limon* (L.) Burm. f. ;**
- **Limes perses issues de l'espèce *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, lime acide à gros fruit, également connue sous le nom de Bearss ou Tahiti, ou de ses hybrides ;**
- **Limes mexicaines issues de l'espèce *Citrus aurantiifolia* (Christ.) Swingle, également connues sous le nom de limes Kirk et limes acides, ou de ses hybrides ;**
- **Limes douces de l'Inde, limes douces de Palestine issues de l'espèce *Citrus limettioides* Tanaka ;**
- **Mandarines (*Citrus reticulata* Blanco), y compris satsumas (*Citrus unshiu* Marcow.), clémentines (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), mandarines communes (*Citrus deliciosa* Ten.) et tangerines (*Citrus tangerina*hort. ex Tanaka) issues de ces espèces ou de leurs hybrides ;**
- **Oranges issues de l'espèce *Citrus sinensis* (L.) Osbeck ;**
- **Pomelos issus de l'espèce *Citrus paradisi* Macfad. ou de ses hybrides ;**
- **Pamplemousses ou Shaddocks issus de l'espèce *Citrus maxima* (Burm.) Merr. ou de ses hybrides.**

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	1 Washington Navel 2 Moro 3 Sanguinelli 4 Shamouti 5 Navelate 6 Lane Late Navel 7 Navelina	8 Or 9 Clemenules 10 Nova 11 Satsumas	12 Eureka - Allen	13 Pomelo - Star Ruby 14 Pomelo - Oroblanco / Sweetie 15 Pamplemousse - Chandler 16 Pamplemousse - Goliath

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

© OCDE 2010

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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.

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

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

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les agrumes doivent être :

- **Entiers ;**

C'est-à-dire sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du fruit telles que coupures ou perforations, ou tout autre dommage physique important supporté au cours de la récolte ou des opérations de manutention y faisant suite.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	34 Pédoncules arrachés 38 Ombilics déchirés 73 Blessures non cicatrisées	34 Pédoncules arrachés 38 Ombilics déchirés 73 Blessures non cicatrisées	108 Blessures non cicatrisées	138 Pédoncules arrachés 140 Blessures non cicatrisées

- **Exempts de meurtrissures et/ou de coupures cicatrisées étendues ;**

Les fruits doivent être pratiquement exempts d'oléocellose, de meurtrissures et/ou de coupures cicatrisées étendues.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousse et pomelos
N° d'illustration	69 Blessures cicatrisées	69 Blessures cicatrisées	106 Blessures cicatrisées	137 Blessures cicatrisées

Oléocellose : décoloration verdâtre ou brunâtre résultant d'un dommage à l'épiderme causé par un impact ou une compression.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	39 Oléocellose	74 Oléocellose	109 Oléocellose (écorce verte) 110 Oléocellose (écorce jaune)	142 Oléocellose (Oroblanco/Sweetie) 143 Oléocellose (Goliath)

© OCDE 2010

- **Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;**

Les fruits doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur valeur commerciale. Cela exclut les produits atteints de pourriture, même si les signes de celle-ci sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	41 Pitting (non superficiel) 45 Pourriture brune 46 Moisissure verte 78 Affaissement pédonculaire	41 Pitting (non superficiel) 45 Pourriture brune 46 Moisissure verte 78 Affaissement pédonculaire	45 Pourriture brune 46 Moisissure verte 113 Sénescence 115 Chancre (*Xhantomonas*)	45 Pourriture brune 46 Moisissure verte

- **Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;**

Les agrumes doivent être pratiquement exempts de terre, poussière, résidus chimiques ou autre matière étrangère.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	35 Fumagine 36 Présence de matière étrangère	36 Présence de matière étrangère 70 Fumagine	36 Présence de matière étrangère 107 Fumagine	36 Présence de matière étrangère 139 Fumagine

- **Pratiquement exempts de parasites ;**

Les agrumes doivent être pratiquement exempts d'insectes, acariens et autres parasites. La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des agrumes.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	44 Attaques de mouche des fruits (stérile) 81 Cochenilles (présence)	44 Attaques de mouche des fruits (stérile) 81 Cochenilles	114 Cochenilles	148 Cochenilles (Star Ruby) 149 Cochenilles (Chandler)

- **Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;**

Les agrumes doivent être exempts d'attaques d'insectes, acariens et autres parasites qui altèrent la chair. Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	42 Attaque de phytopte 43 Attaques de thrips 85 Attaques de mouche des fruits (fertile)	42 Attaque de phytopte 43 Attaque de thrips 85 Attaques de mouche des fruits (fertile)	116 Black-pit des agrumes	150 Attaques de teigne (Star Ruby) 151 Attaques de teigne (Chandler)

- **Exempts de signes de dessèchement et de déshydratation ;**

Dommage causé par l'évaporation de l'eau des fruits en raison de températures extrêmes.

© OCDE 2010

- **Exempts de dommages causés par une température basse ou par du givre ;**

  Dommages causés par le gel avant récolte ou par de basses températures (chilling) pendant le stockage ou le transport.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	40 Dommages dus au gel, symptôme interne 80 Blessures de (basse température)	75 Dommages dus au gel, symptôme externe 76 Dommages dus au gel, symptôme interne 80 Blessures de (basse température)	111 Dommages dus au gel, symptôme externe 112 Dommages dus au gel, symptôme interne	144 Dommages dus au gel, symptôme externe 145 Dommages dus au gel, symptôme interne

- **Exempts d'humidité extérieure anormale ;**

  Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans les colis mais ne vise pas la condensation recouvrant les fruits à la sortie d'un entrepôt ou véhicule frigorifique.

- **Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.**

  Il s'agit en particulier d'agrumes qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportés dans un véhicule mal entretenu et notamment des fruits qui auraient pris l'odeur forte dégagée par d'autres produits entreposés dans le même local ou transportés dans le même véhicule.

  Cette disposition ne s'applique pas à l'odeur dégagée par les produits utilisés, dans le respect des règlements relatifs à leur utilisation, pour améliorer la conservation. Ainsi, on veillera à n'utiliser que des matériaux non odorants comme élément de protection dans l'emballage.

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

- **de supporter un transport et une manutention ; et**
- **d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.**

  L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention et de répondre aux exigences commerciales sur le lieu de destination.

  Les agrumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité approprié compte tenu des critères applicables à la variété et à la zone de production.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	30 Aspect plissé 33 Pédoncules 79 Flétrissement/Rides	30 Aspect plissé 33 Pédoncules 77 Boursouflures 79 Flétrissement/Rides	33 Pédoncules	33 Pédoncules

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les agrumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité approprié, compte tenu des critères de la variété, de la période de cueillette et de la zone de production.

© OCDE 2010

La maturité des agrumes est définie par les paramètres suivants indiqués pour chaque espèce mentionnée ci-après[13] :

- **Teneur minimale en jus**

  Une méthode de référence pour déterminer la teneur en jus des fruits est présentée dans le document Ligne directrices pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés (http://www.oecd.org/tad/fv).

- **Teneur totale minimale en éléments solides solubles, c'est-à-dire teneur minimale en sucre**

  Une méthode de référence pour déterminer l'indice de réfraction (MSST) est présentée dans le document Lignes directrices pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés (http://www.oecd.org/tad/fv).

- **Ratio sucre/acide minimal**

  Une méthode de référence pour calculer le ratio sucre/acide minimal des fruits est présentée dans le document Lignes directrices pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés (http://www.oecd.org/tad/fv).

- **Coloration.**

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.

La couleur est un paramètre qui évolue. Les moyens et/ou le temps de transport sont un facteur susceptible d'être pris en considération lors du contrôle des fruits au point de contrôle des expéditions ou des exportations.

Le degré de coloration doit être tel qu'au terme de leur changement normal de couleur, les agrumes atteignent la couleur typique de leur variété.

	Teneur minimale en jus (%)	Teneur minimale en sucre (en degrés Brix)	Ratio sucre/acide minimal	Coloration
Citrons	20			La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur verte (mais pas vert foncé) sont admis, à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.
Limes				
Limes de Perse	42			Le fruit doit être vert, mais peut présenter des taches jaunes sur 30 % au maximum de sa surface pour les limes de Perse et sur 20 % au maximum de sa surface pour les limes du Mexique et de l'Inde.
Limes du Mexique et de l'Inde	40			

13 Calculé suivant les méthodes exposées dans le document d'orientation de l'OCDE pour la réalisation de tests objectifs, voir www.oecd.org/dataoecd/17/54/36295388.pdf

© OCDE 2010

	Teneur mini-male en jus (%)	Teneur minimale en sucre (en degrés Brix)	Ratio sucre/acide minimal	Coloration
Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides				
Satsumas	33		6,5:1	La coloration doit être typique de la variété sur un tiers au moins de la surface du fruit.
Clémentines	40		7,0:1	
Autres variétés de mandarines et leurs hybrides	33		7,5:1	
Oranges				
Oranges sanguines	30		6,5:1	La coloration doit être typique de la variété. Cependant, les fruits présentant une coloration verte clair jusqu'à un cinquième de la surface du fruit sont admis, à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus. Les oranges produites dans des zones où les températures et l'humidité relative sont élevées pendant la période de développement et présentant une coloration verte sur plus d'un cinquième de la surface du fruit sont admises, à condition qu'elles satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.
Groupe des navels	33		6,5:1	
Autres variétés	35		6,5:1	
Mosambi, Sathgudi et Pacitan avec plus d'un cinquième de couleur verte	33			
Autres variétés avec plus d'un cinquième de couleur verte	45			
Pamplemousses et leurs hybrides				
Toutes variétés et leurs hybrides	35			La coloration doit être typique de la variété. Les fruits de couleur verdâtre (verte pour la variété Oroblanco) sont admis à condition qu'ils satisfassent aux prescriptions minimales relatives à la teneur en jus.
Oroblanco		9		
Pomelos (Shaddocks) et leurs hybrides		8		La coloration doit être typique de la variété sur les deux tiers au moins de la surface du fruit.

Groupe de variétés	Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
N° d'illustration	20 Couleur externe	60 Couleur externe	100 Couleur externe	120 Couleur externe - Star Ruby 121 Couleur externe – Oroblanco 122 Couleur externe – Chandler 123 Couleur externe – Goliath

© OCDE 2010

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

Déverdissage

Les prescriptions minimales en matière de coloration établies dans la présente norme peuvent, dans certains cas, être satisfaites par un déverdissage au stade de l'expédition.

Il convient toutefois de souligner que cette pratique doit uniquement être appliquée en vue de la disparition de la couleur verte des fruits et de l'obtention d'une couleur uniforme, sans autre effet sur les caractéristiques naturelles des fruits.

En conséquence :

- *seuls les fruits présentant le degré requis de développement et de maturité peuvent être déverdis ;*
- *le traitement doit être appliqué de manière telle qu'aucune modification des caractéristiques intrinsèques du fruit n'en résulte.*

C. Classification

Les agrumes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

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.

(Pour les numéros des illustrations, voir ci-dessous)

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.

Les exigences de qualité pour la catégorie I sont moins strictes que pour la catégorie « Extra ».

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- **Un léger défaut de forme ;**
- **De légers défauts de coloration, y compris de légères brûlures du soleil ;**
- **De légers défauts de l'épiderme de nature progressive, à condition qu'ils n'altèrent pas la chair ;**

© OCDE 2010

- **De légers défauts de l'épiderme se produisant au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement ou des dommages causés par des attaques de parasites ;**
- **De légers défauts cicatrisés dus à une cause mécanique telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation ;**
- **Un décollement léger et partiel de la peau (écorce) pour tous les fruits du groupe des mandarines.**

(Pour les numéros des illustrations, voir ci-dessous)

iii) Catégorie II

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

Les agrumes classés dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- **Des défauts de forme ;**
- **Des défauts de coloration, y compris des brûlures du soleil ;**
- **Des défauts de l'épiderme de nature progressive, à condition qu'ils n'altèrent pas la chair ;**
- **Des défauts de l'épiderme se produisant au cours de la formation du fruit, tels que des incrustations argentées, un roussissement ou des dommages causés par des attaques de parasites ;**
- **Des défauts cicatrisés dus à une cause mécanique telle que des marques de grêle, des frottements ou encore des dommages consécutifs à la manipulation ;**
- **Des altérations superficielles cicatrisées de l'épiderme ;**
- **Un épiderme rugueux ;**
- **Un décollement léger et partiel de la peau (écorce) pour les oranges et un décollement partiel de la peau (écorce) pour les fruits du groupe des mandarines.**

Numérotation des illustrations

Défauts de forme :

Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
21 Défauts de forme 22 Ombilics proéminents 23 Ombilics internes 24 Ombilics à côtes	61 Défauts de forme 63 Côtes	101 Défauts de forme 102 Forme de l'extrémité stylaire	125 Défauts de forme – Star Ruby 126 Défauts de forme – Chandler 127 Défauts de forme – Goliath

Défauts de couleur :

Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
20 Couleur externe 31 Brûlures du soleil	60 Couleur externe 68 Brûlures du soleil	100 Couleur externe	120 Couleur externe - Star Ruby 121 Couleur externe – Oroblanco 122 Couleur externe – Chandler 123 Couleur externe – Goliath 135 Brûlures du soleil – Star Ruby 136 Brûlures du soleil – Goliath

© OCDE 2010

Défauts de l'épiderme durant la formation du fruit :

Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
26 Égratignures 28 Incrustations superficielles argent clair 29 Incrustations superficielles argent clair 37 Pitting (superficiel) 42 Attaques de phytopte 43 Attaques de thrips 44 Attaques de mouche des fruits (stérile) 82 Cochenilles (dommages) 83 Attaques de cicadelles 84 Dommages dus à *Alternaria*	26 Égratignures 37 Pitting (superficiel) 42 Attaques de phytopte 43 Attaques de thrips 44 Attaques de mouche des fruits (stérile) 64 Anneaux 66 Incrustations superficielles argent clair 67 Incrustations superficielles argent sombre 82 Cochenilles (dommages) 83 Attaques de cicadelles 84 Dommages dus à *Alternaria*	105 Incrustations superficielles argent clair	131 Égratignures 132 Incrustations argentées – Star Ruby 133 Incrustations argentées - Chandler 134 Incrustations argentées - Goliath 146 Attaques de mineuse des agrumes 147 Cochenilles farineuses (dommages) 152 Cicatrices dues au vent 153 Mélanose 154 Maladie des taches graisseuses 155 Attaques de phytopte

Défauts cicatrisés d'origine mécanique :

Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
27 Frottement 32 Grêle 34 Pédoncules arrachés 37 Pitting (superficiel) 71 Dommages dus aux pulvérisations	32 Grêle 34 Pédoncules arrachés 37 Pitting (superficiel) 65 Frottements 71 Dommages dus aux pulvérisations 72 Dommages dus au séchage 74 Oléocellose	109 Oléocellose (écorce verte) 110 Oléocellose (écorce jaune)	138 Pédoncules arrachés 142 Oléocellose - Oroblanco 143 Oléocellose - Goliath

Altérations cicatrisées de l'épiderme :

Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
69 Blessures cicatrisées 78 Affaissement pédonculaire	69 Blessures cicatrisées 78 Affaissement pédonculaire	106 Blessures cicatrisées	137 Blessures cicatrisées

Épiderme rugueux :

Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
25 Texture de l'épiderme	62 Texture de l'épiderme	104 Texture de l'épiderme	

Décollement du péricarpe :

Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
30 Aspect plissé 77 Boursouflures	30 Aspect plissé 77 Boursouflures		

© OCDE 2010

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

A. Calibre minimal

Les calibres minimaux sont les suivants :

Fruit	Diamètre (mm)
Citrons	45
Limes de Perse	42
Limes du Mexique et de l'Inde	25
Satsumas, autres variétés de mandarines et leurs hybrides	45
Clémentines	35
Oranges	53
Pamplemousses et leurs hybrides	70
Pomelos et leurs hybrides	100

B. Homogénéité

Les agrumes peuvent être calibrés selon l'une ou l'autre des deux options suivantes :

Option a) Afin de garantir un calibre homogène :

L'écart de diamètre entre les agrumes d'un même colis est limité à :

- **10 mm si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur le colis) est inférieur à 60 mm ;**
- **15 mm si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur le colis) est égal ou supérieur à 60 mm mais inférieur à 80 mm ;**
- **20 mm si le diamètre du plus petit fruit (tel qu'il est indiqué sur le colis) est égal ou supérieur à 80 mm mais inférieur à 110 mm ;**
- **Si le diamètre du fruit est égal ou supérieur à 110 mm, l'écart de diamètre n'est pas limité.**

Dans le cas où les fruits sont conditionnés par le nombre, ils sont en conformité avec l'homogénéité du calibre ci-dessus définie.

© OCDE 2010

Option b) En cas d'utilisation de codes de calibre, les codes et fourchettes indiqués dans les tableaux ci-après sont à appliquer.

	Code de calibre	Diamètre (mm)
Citrons		
	0	79 – 90
	1	72 – 83
	2	68 – 78
	3	63 – 72
	4	58 – 67
	5	53 – 62
	6	48 – 57
	7	45 – 52
Limes		
Limes de Perse	1	58 – 67
	2	53 – 62
	3	48 – 57
	4	45 – 52
	5	42 – 49
Limes du Mexique et de l'Inde	1	> 45
	2	40,1 – 45
	3	35,1 – 40
	4	30,1 – 35
	5	25 – 30
Satsumas, clémentines et autres variétés de mandarines et leurs hybrides		
	1-XXX	78 et plus
	1-XX	67 – 78
	1 ou 1-X	63 – 74
	2	58 – 69
	3	54 – 64
	4	50 – 60
	5	46 – 56
	6[14]	43 – 52
	7	41 – 48
	8	39 – 46
	9	37 – 44
	10	35 – 42

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

© OCDE 2010

	Code de calibre	Diamètre (mm)
Oranges		
	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
Pamplemousses et leurs hybrides		
	0	>139
	1	109 – 139
	2	100 – 119
	3	93 – 110
	4	88 – 102
	5	84 – 97
	6	81 – 93
	7	77 – 89
	8	73 – 85
	9	70 – 80
Pomelos et leurs hybrides		
	0	>170
	1	156 – 170
	2	148 – 162
	3	140 – 154
	4	132 – 146
	5	123 – 138
	6	116 – 129
	7	100 – 118

Un calibre homogène correspond aux échelles de calibre indiquées plus haut, sauf dans le cas suivant :

Fruits transportés en pallox et fruits présentés en unités de vente d'un poids net maximum de 5 kg ; la différence maximale ne doit pas dépasser l'amplitude correspondant à trois codes de calibre consécutifs dans l'échelle des calibres.

N° d'illustration	170 Homogénéité

© OCDE 2010

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Les tolérances sont fournies afin d'autoriser les écarts causés par la manutention/manipulations et par l'altération naturelle du produit frais avec le temps.

Pour déterminer la conformité avec les tolérances, des échantillons sont prélevés conformément à l'Annexe II de la Décision [C(2006)95] du Conseil. Les décisions concernant la conformité du lot sont prises en fonction du pourcentage de produits non conformes dans l'échantillon total.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, 0,5 % au plus des produits peuvent suivre les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'agrumes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, 1 % au plus des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

iii) Catégorie II

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

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories et tous les modes de présentation : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui (ou à ceux, en cas d'association de trois calibres) mentionné(s) sur l'emballage.

© OCDE 2010

En tout état de cause, la tolérance de 10 % ne s'applique qu'aux fruits dont le diamètre n'est pas inférieur aux valeurs minimales indiquées ci-après :

Citrons	43 mm
Limes de Perse, du Mexique et de l'Inde	40 mm
Satsumas, autres variétés de mandarines et leurs hybrides	43 mm
Clémentines	34 mm
Oranges	50 mm
Pamplemousses et leurs hybrides	67 mm
Pomelos et leurs hybrides	98 mm

© OCDE 2010

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

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

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

Cependant, un mélange d'agrumes de différentes espèces peut être emballés ensemble dans une unité de vente[15], pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque espèce considérée, quant à leur variété ou type commercial et à leur origine.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire ne doit pas dissimuler dans les couches inférieures du colis les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.

N° d'illustration	180 Catégorie « Extra » 181 Catégorie I 182 Catégorie II 183 Autres présentations 184 Conditionnements à la vente

B. Conditionnement

Les agrumes doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et de la manutention.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Lorsque les fruits sont enveloppés, le papier employé doit être fin, sec, neuf et inodore[16].

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes[16], notamment leur saveur ou leur odeur.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger. Toutefois, une présentation comportant un court rameau (non ligneux) muni de quelques feuilles vertes adhérant au fruit est admise.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis peut entraîner un refoulement du produit.

---

15 L'unité de vente doit être conçue comme formant un tout pour l'acheteur.

16 L'emploi d'agents conservateurs ou de toute autre substance chimique susceptibles de laisser subsister sur l'épiderme du fruit une odeur étrangère est autorisé dans la mesure où il est compatible avec la réglementation du pays importateur.

© OCDE 2010

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis[17] doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

Dans le cas d'un conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette fixée au colis, soit par impression directe sur le colis à l'aide d'une encre résistant à l'eau.

N° d'illustration	190 Marquage

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale[18].

Aux fins de contrôle, le mot « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système officiel contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable (personne ou entreprise) du conditionnement des produits dans l'emballage. La responsabilité peut être assumée par l'expéditeur et/ou l'affréteur seul ; dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- **Nom commun de l'espèce si le produit n'est pas visible de l'extérieur ;**
- **Nom de la variété, pour les oranges ;**
- **Pour le groupe des mandarines :**
  - **Satsumas : « Satsumas », qui peut être suivi du nom de la variété ;**
  - **Clémentines : « Clémentines », qui peut être suivi du nom de la variété et, selon le cas, de la mention « sans pépins » pour les clémentines sans pépins (pas de pépins), clémentines (de 1 à 10 pépins) ou clémentines « avec pépins » lorsque les clémentines comptent plus de 10 pépins ;**
- **Autres mandarines et leurs hybrides : nom de la variété ;**

17 Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2 : « 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 ».

18 Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique) et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

© OCDE 2010

- Pour les pamplemousses et leurs hybrides : selon le cas, mention « roses » ou « rouges » ;

- Pour les pomelos et leurs hybrides : selon le cas, mention « roses » ou « rouges » ;

- « Mélange d'agrumes » ou dénomination équivalente, dans le cas des unités de vente contenant un mélange d'agrumes de différentes espèces. Les noms des différentes espèces doivent apparaître en plus des indications mentionnées plus haut ;

- « Sans pépins » (facultatif).[19]

C. Origine du produit

- **Pays d'origine et éventuellement zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale ;**
- **Dans le cas où les unités de vente contiennent un mélange de différentes espèces d'agrumes d'origines différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de l'espèce correspondante.**

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les agrumes ont été produits (par ex. Israël, Espagne, Afrique du Sud). Éventuellement, la zone de production ou une appellation nationale, régionale ou locale peut également être indiquée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;

La mention de la catégorie est obligatoire.

- Calibre exprimé par :

- Un calibre minimal et un calibre maximal (en mm) ; ou

- Un ou plusieurs codes de calibre suivi(s), éventuellement, de l'indication d'un calibre minimal et d'un calibre maximal ; ou

- Le nombre ;

- Traitement après récolte (éventuellement, en fonction de la législation nationale du pays importateur)[20].

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1963
Dernière révision en 2009

19 Les agrumes sans pépins peuvent occasionnellement contenir des pépins.

20 Réserve du Chili

© OCDE 2010

Illustrations

© OECD 2010

ILLUSTRATIONS CONTENTS

		Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelo
Definition of Produce		1 Washington Navel 2 Moro 3 Sanguinelli 4 Shamouti 5 Navelate 6 Lane Late Navel 7 Navelina	8 Or 9 Clemenules 10 Nova 11 Satsumas	12 Eureka - Allen	13 Grapefruit - Star Ruby 14 Grapefruit – Oroblanco / Sweetie 15 Pummelos - Chandler 16 Pummelos - Goliath
Typical Characteristics	External Colour	20	60	100	120 Star Ruby 121 Oroblanco / Sweetie 122 Chandler 123 Goliath
	Internal Colour *				124
	Defects in Shape	21	61	101	125 Star Ruby 126 Chandler 127 Goliath
	Shape of Styler End			102	
	Protruding Navels	22			
	Green Styler End *			103	
	Internal Navels	23			
	Ribbed Navels	24			
	Peel thickness *				128
	Skin texture-smooth/rough	25	62	104	
	Ribbing		63		
	Pips-Seeds *				129
Agro-climatic conditions, picking, packing… NON-Progressive	Rings		64		
	Scratching	26	26		131
	Rubbing	27	65		141
	Superficial Light Coloured Silver Scurfs	28	66	105	132 Star Ruby 133 Chandler 134 Goliath
	Superficial Dark Coloured Silver Scurfs	29	67		
	Creasing	30	30		
	Sunburn	31	68		135 Star Ruby 136 Goliath
	Hail damage	32	32		
	Stalks	33	33	33	33
	Healed injuries	69	69	106	137
	Torn stem-ends	34	34		138
	Sooty Mould ("Unclean")	35	70	107	139
	Presence of Foreign matter (copper/soiling)	36	36	36	36
	Spray damage	71	71		
	Pitting (Superficial)	37	37		
	Windscar				152

* This parameter is not included in the standard

© OECD 2010

			Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelo
	Progressive	Drying damage (Aging)		72		
		Torn navels	38	38		
		Unhealed injuries	73	73	108	140
		Oil spotting (Oleocellosis)	39	74	109 green peel 110 yellow peel	142 Oroblanco / Sweetie 143 Goliath
		External frost damage		75	111	144
		Internal frost damage	40	76	112	145
		Puffed fruit	77	77		
		Aging fruit			113	
		Stem-end breakdown	78	78		
		Pitting (Non-Superficial)	41	41		
		Shrivelling/Wrinkles (Aging)	79	79		
		Chilling injuries	80	80		
Insects or Diseases	NON-Progressive	Miner-fly damage				146
		Mealy bugs (damage)				147
		Scale insects (presence)	81	81	114	148 Star Ruby 149 Chandler
		Scale insects (damage)	82	82		
		Rust mite damage	42	42		155
		Thrips damage	43	43		
		Cicada damage	83	83		
		Alternaria damage	84	84		
		Fruit fly damage (Infertile)	44	44		
		Canker (*Xhantomonas*)			115	
		Melanose				153
		Greasy Spot				154
	Progressive	Fruit fly damage (Fertile)	85	85		
		Black pit			116	
		Brown rot	45	45	45	45
		Green mould	46	46	46	46
		Moth damage				150 Star Ruby 151 Chandler
Sizing		Uniformity	170	170	170	170
Presentation		Extra class	180	180	180	180
		Class I	181	181	181	181
		Class II	182	182	182	182
		Other	183	183	183	183
		Sales Packages	184	184	184	184
Marking		Marking	190	190	190	190

© OECD 2010

SOMMAIRE DES ILLUSTRATIONS

		Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pamplemousses et pomelos
Définition du produit		1 Washington Navel 2 Moro 3 Sanguinelli 4 Shamouti 5 Navelate 6 Lane Late Navel 7 Navelina	8 Or 9 Clemenules 10 Nova 11 Satsumas	12 Eureka - Allen	13 Pamplemousse Star Ruby 14 Pamplemousse Orablanco / Sweetie 15 Pomelos - Chandler 16 Pomelos - Goliath
Caractéristiques distinctives	Couleur externe	20	60	100	120 Star Ruby 121 Oroblanco / Sweetie 122 Chandler 123 Goliath
	Couleur interne *				124
	Défauts de forme	21	61	101	125 Star Ruby 126 Chandler 127 Goliath
	Forme de l'extrémité stylaire--			102	
	Ombilics proéminents	22			
	Extrémité stylaire verte *			103	
	Ombilics internes	23			
	Ombilics à côtes	24			
	Épaisseur de l'épiderme *				128
	Texture de l'écorce - lisse/rugueuse	25	62	104	
	Côtes		63		
	Pépins *				129
Conditions agroclimatiques, récolte, conditionnement, etc.	Anneaux		64		
NON évolutif	Égratignures	26	26		131
	Frottement	27	65		141
	Incrustations argentées superficielles de teinte claire	28	66	105	132 Star Ruby 133 Chandler 134 Goliath
	Incrustations argentées superficielles de teinte foncée	29	67		
	Aspect plissé	30	30		
	Brûlures du soleil	31	68		135 Star Ruby 136 Goliath
	Grêle	32	32		
	Pédoncules	33	33	33	33
	Blessures cicatrisées	69	69	106	137
	Pédoncules arrachés	34	34		138
	Fumagine (« souillures »)	35	70	107	139
	Présence de matière étrangère (cuivre/terre)	36	36	36	36
	Dommages dus aux pulvérisations	71	71		
	Pitting (superficiel)	37	37		
	Cicatrices dues au vent				152

* Ce paramètre ne figure pas dans la norme

© OECD 2010

			Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pomelos et pamplemousses
	Évolutif	Desséchement (sénesc.)		72		
		Ombilics déchirés	38	38		
		Blessures non cicatrisées	73	73	108	140
		Tâches d'oléocellose	39	74	109 Écorce verte 110 Écorce jaune	142 Oroblanco / Sweetie 143 Goliath
		Dommages externes dus au gel		75	111	144
		Dommages internes dus au gel	40	76	112	145
		Boursouflures	77	77		
		Sénescence			113	
		Affaissement pédonculaire	78	78		
		Pitting (non superficiel)	41	41		
		Flétrissement/rides (sénesc.)	79	79		
		Dommages des basses températures	80	80		
Insectes ou maladies	NON évolutif	Attaques de mineuse des agrumes				146
		Cochenilles farineuses (dommages)				147
		Cochenilles (présence)	81	81	114	148 Star Ruby 149 Chandler
		Cochenilles (dommages)	82	82		
		Attaques de phytopte	42	42		155
		Attaques de thrips	43	43		
		Attaques de cicadelles	83	83		
		Dommages dus à *Alternaria*	84	84		
		Attaques de mouche des fruits (stérile)	44	44		
		Chancre (*Xanthomonas*)			115	
		Mélanose				153
		Maladie des taches graisseuses				154
	Évolutif	Attaques de mouche des fruits (fertile)	85	85		
		Black-pit des agrumes			116	
		Pourriture brune	45	45	45	45
		Moisissure verte	46	46	46	46
		Attaques de teigne				150 Star Ruby 151 Chandler
Calibrage		Homogénéité	170	170	170	170
Présentation		Catégorie « Extra »	180	180	180	180
		Catégorie I	181	181	181	181
		Catégorie II	182	182	182	182
		Autres	183	183	183	183
		Emballages de vente	184	184	184	184
Marquage		Marquage	190	190	190	190

© OECD 2010

Definition of Produce Illustrations

Définition du produit Illustrations

Definition of Produce Illustrations

Product Group	Varieties	Illustration Number	Notes
Oranges	Washington Navel	1	
	Moro / Pigmented Orange	2	
	Sanguinelli / Pigmented Orange	3	
	Shamouti	4	
	Navelate	5	
	Lane Late Navel	6	
	Navelina	7	
Easy Peelers	Or	8	
	Clemenules	9	
	Nova	10	
	Satsumas	11	
Lemons & Limes	Eureka Allen	12	
Grapefruit & Pummelo	Star Ruby	13	
	Oroblanco / Sweetie	14	
	Chandler	15	
	Goliath	16	

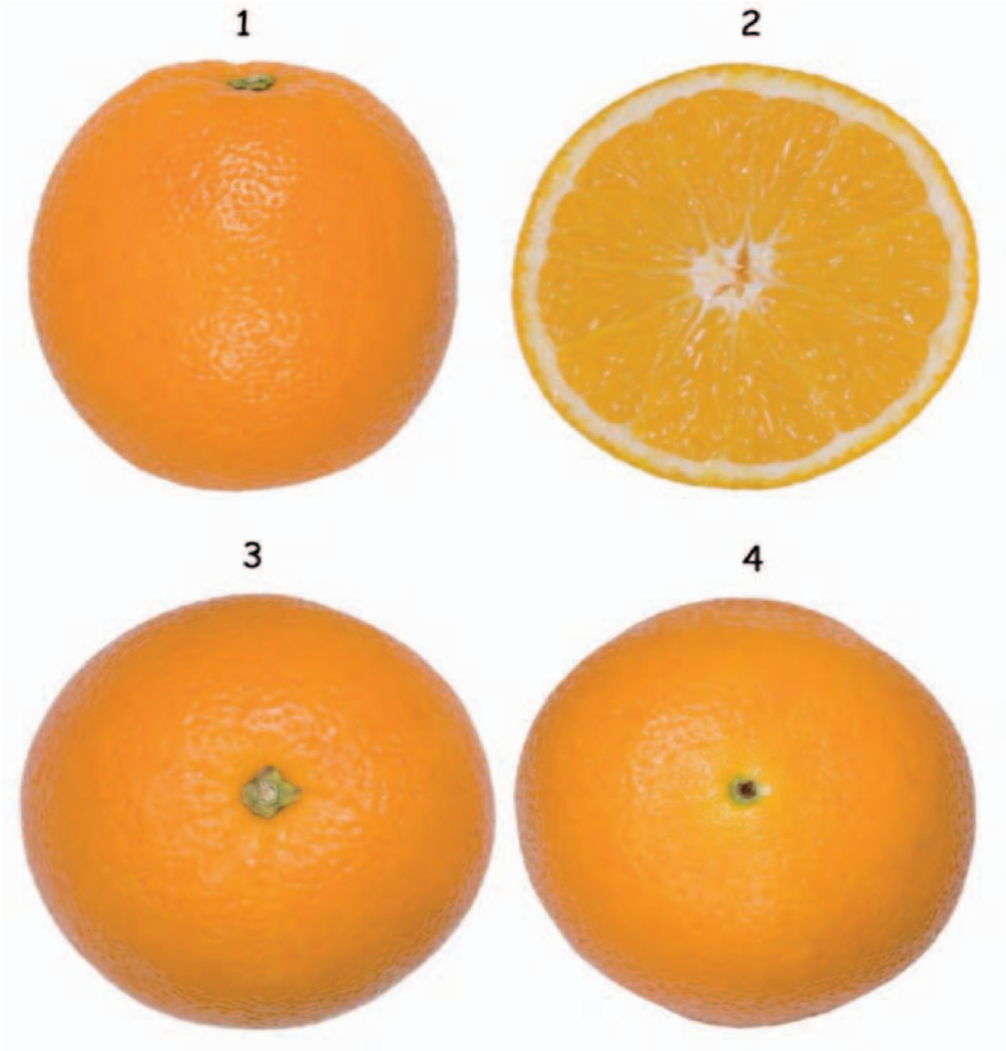
Illustration Numbers 17-19 reserved for future use.

Illustrations de la « Définition du produit »

Groupe de produits	Variétés	Numéro d'illustration	Notes
Oranges	Washington Navel	1	
	Moro / Orange pigmentée	2	
	Sanguinelli / Orange pigmentée	3	
	Shamouti	4	
	Navelate	5	
	Lane Late Navel	6	
	Navelina	7	
Petits agrumes	Or	8	
	Clemenules	9	
	Nova	10	
	Satsumas	11	
Citrons et limes	Eureka - Allen	12	
Pomelos et pamplemousses	Star Ruby	13	
	Oroblanco / Sweetie	14	
	Chandler	15	
	Goliath	16	

Les numéros d'illustration 17-19 sont réservés à un usage ultérieur.

Typical of the variety / Typique de la variété



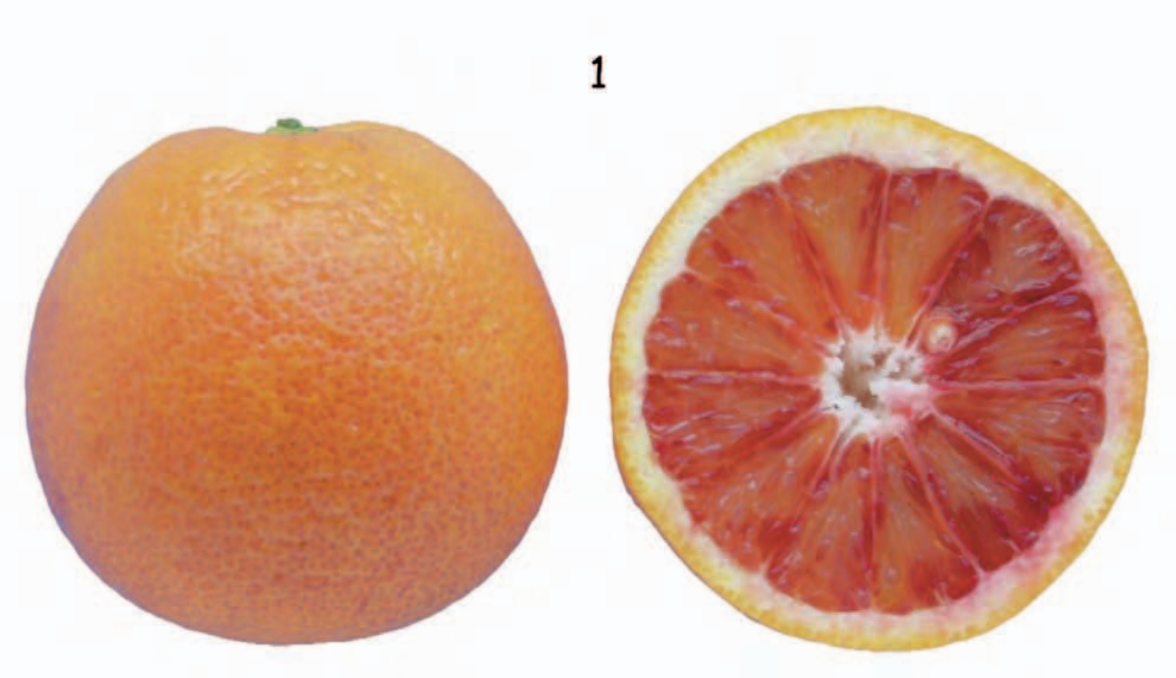
Definition of Product
Définition du produit

Oranges – Washington Navel

Typical of the variety / Typique de la variété

Definition of Product
Définition du produit

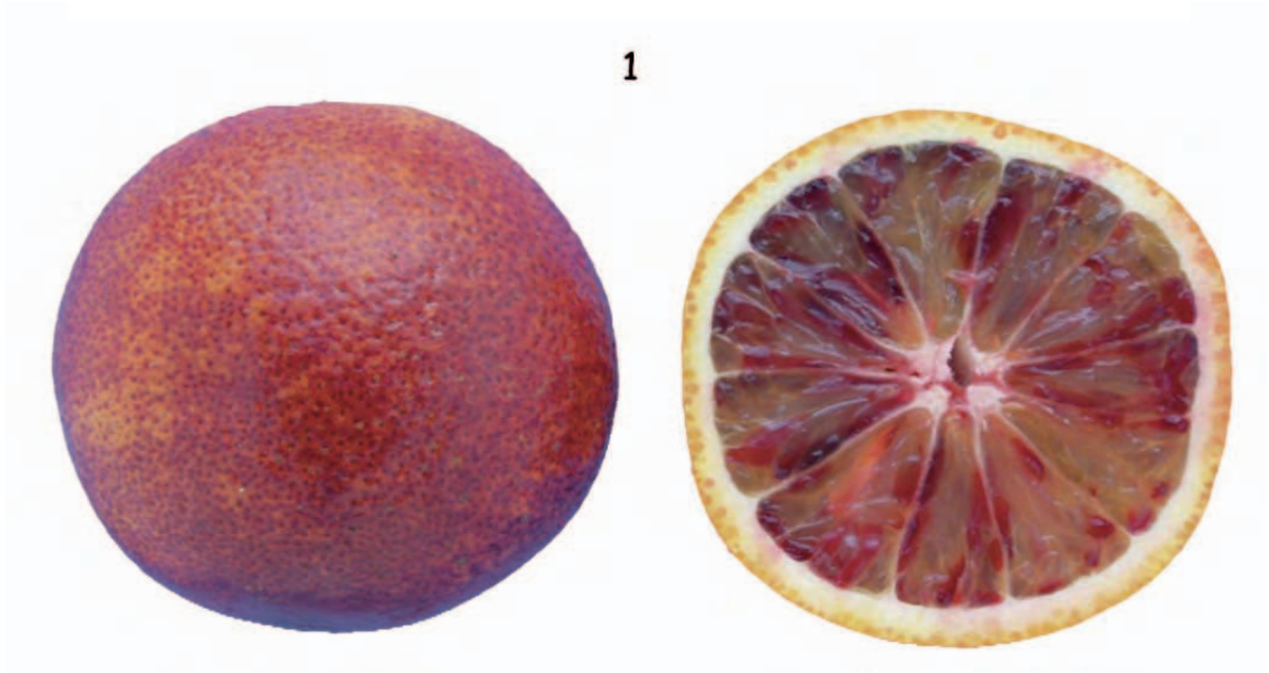
Oranges - Moro



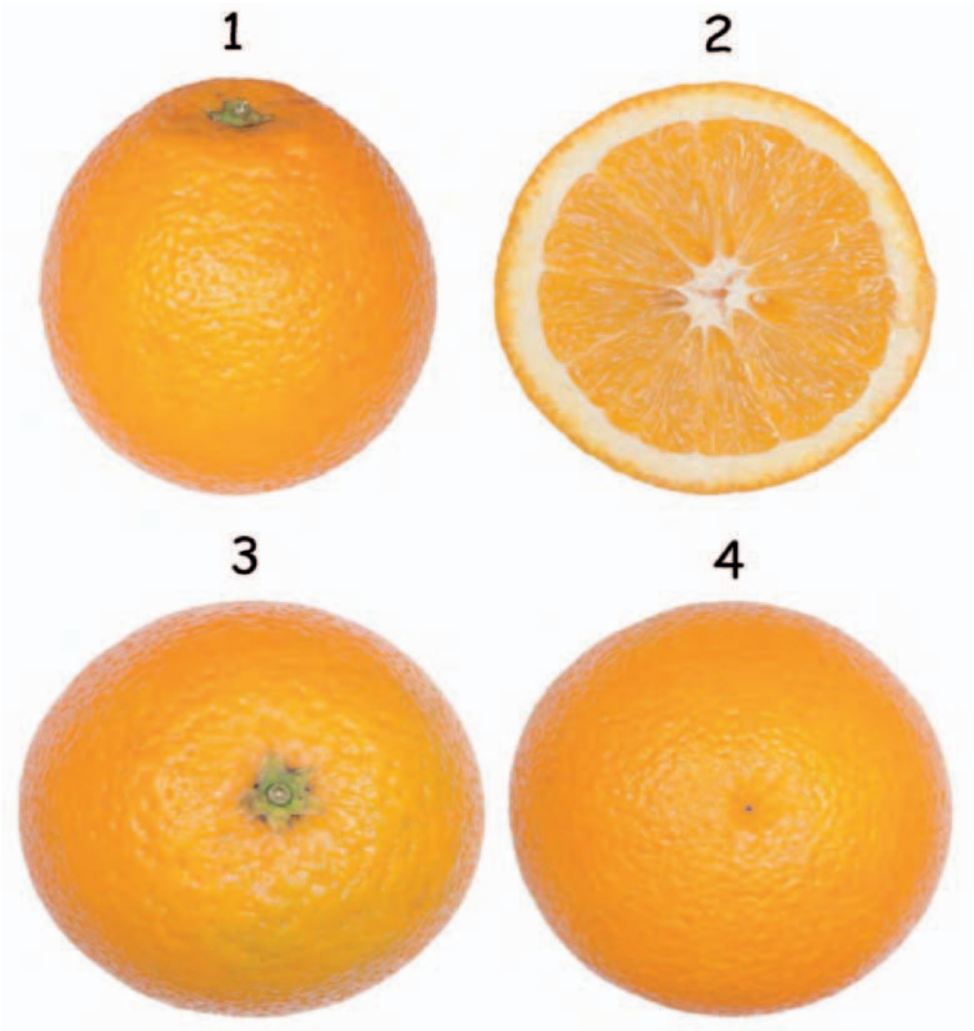
Typical of the variety / Typique de la variété

Definition of Product
Définition du produit

Oranges - Sanguinelli



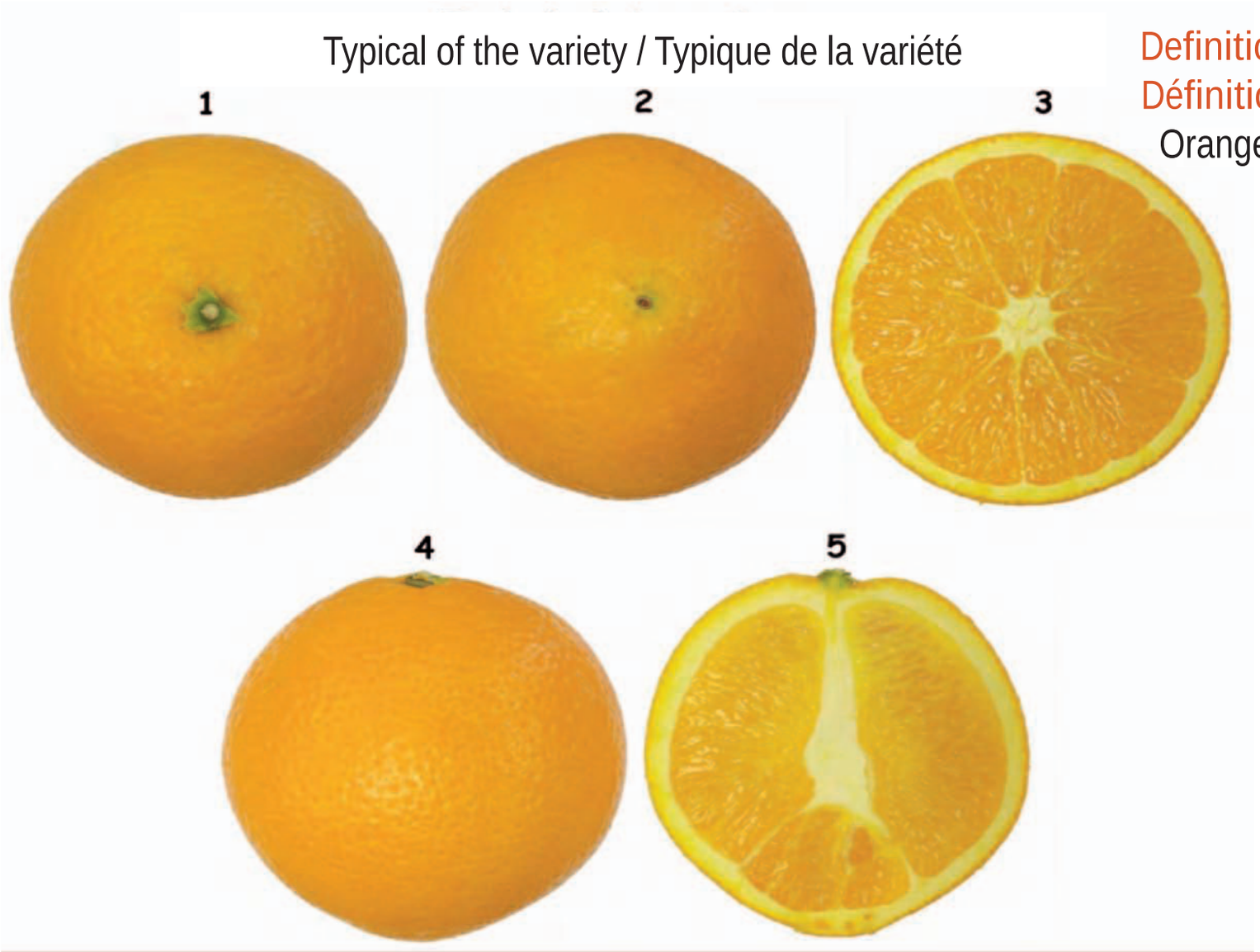
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit

Oranges - Shamouti

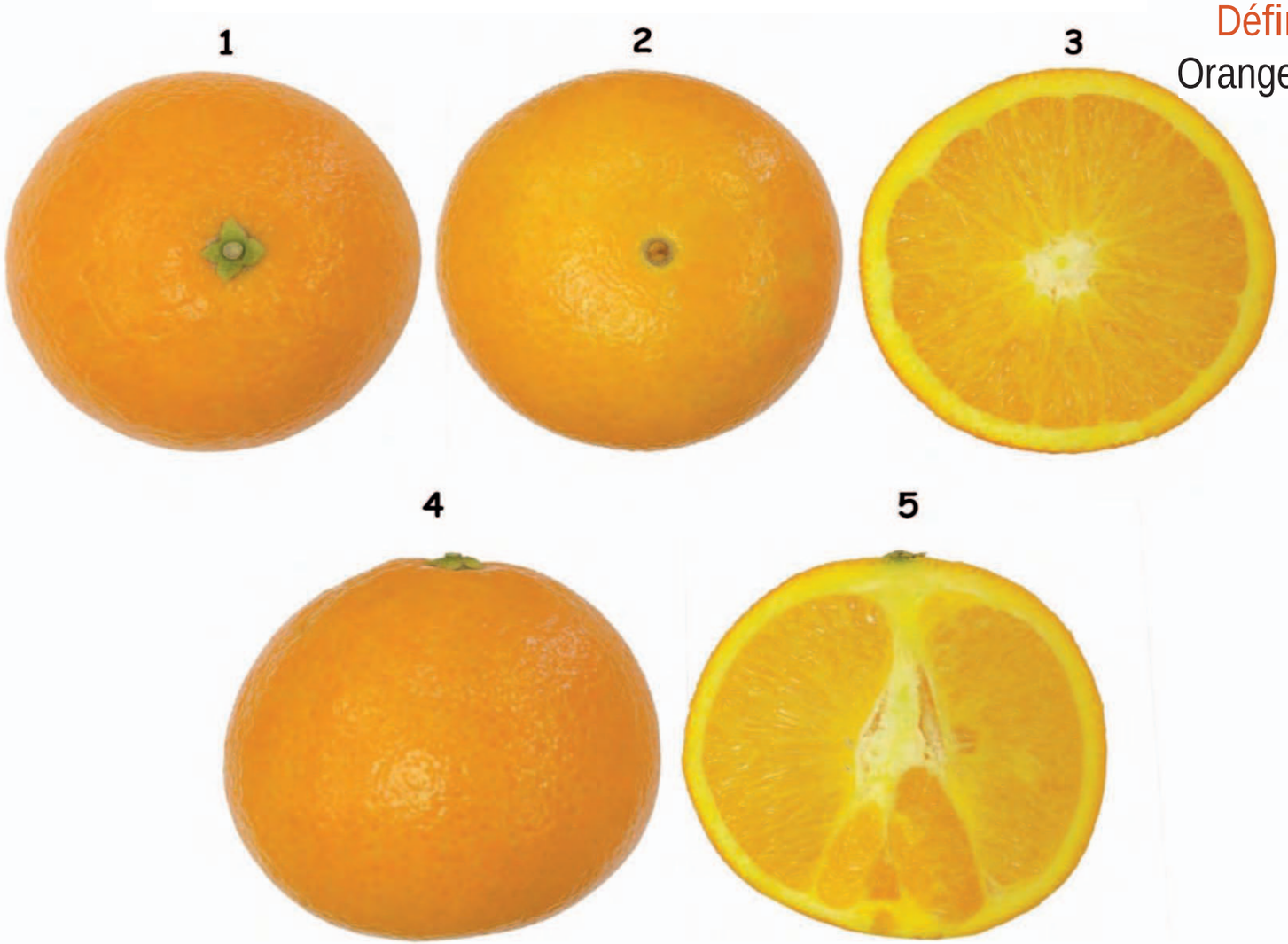
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit

Oranges - Navelate

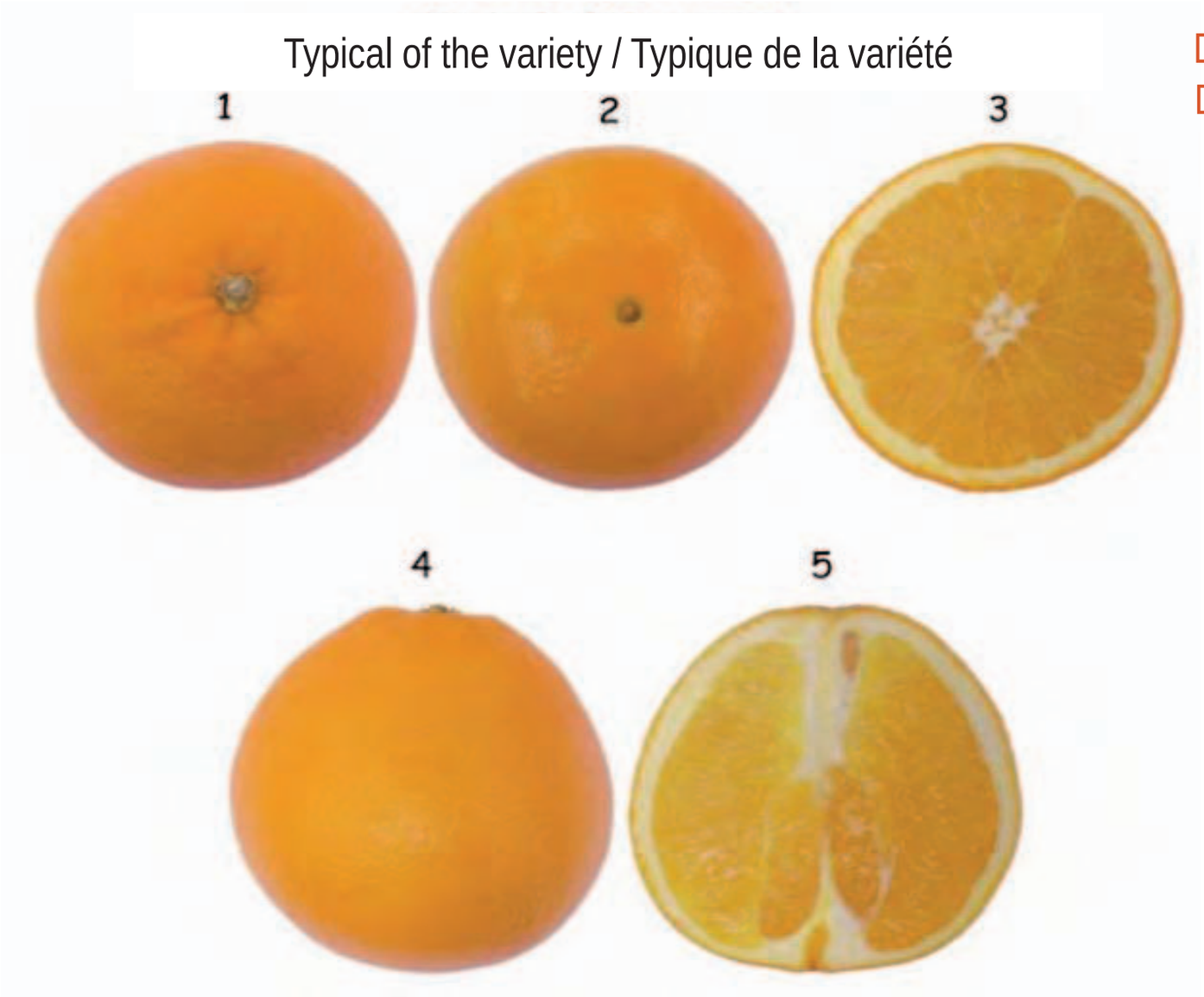
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit

Oranges - Lane Late Navel

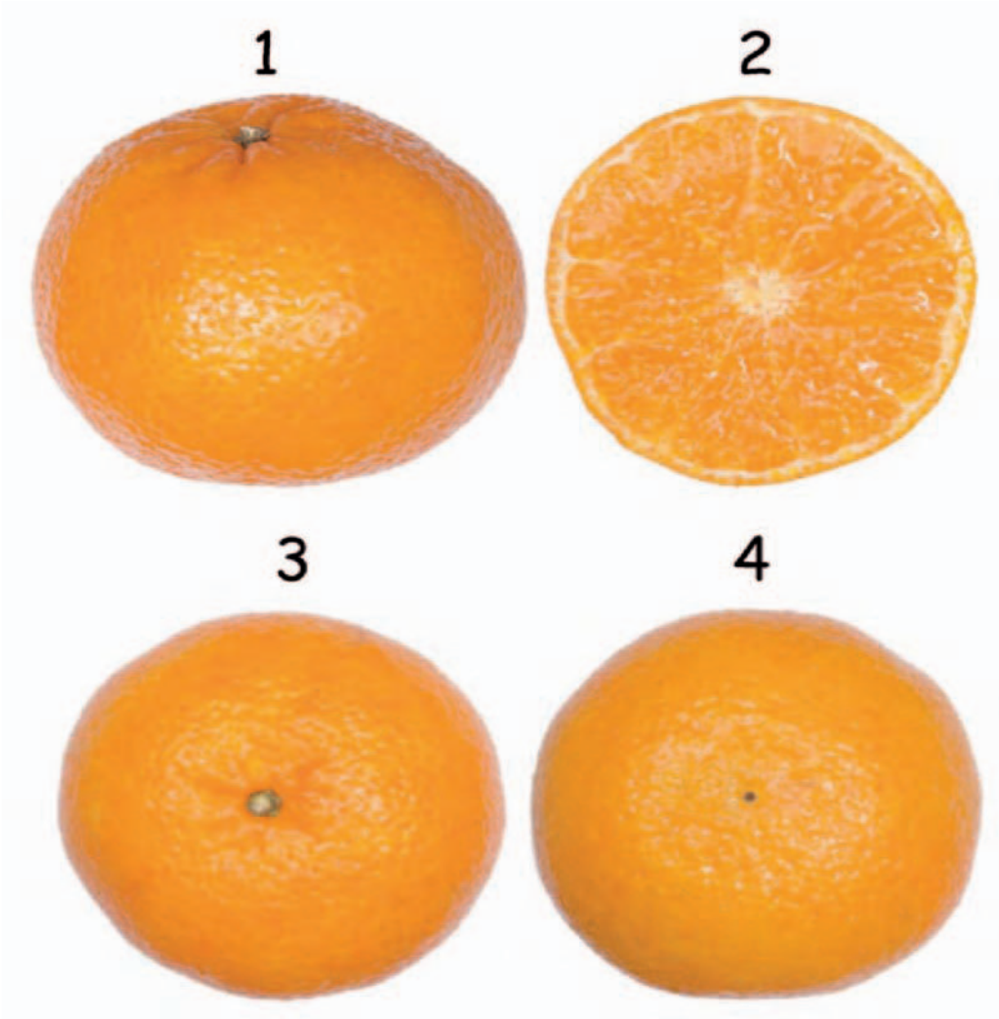
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit

Oranges - Navelina

Typical of the variety / Typique de la variété

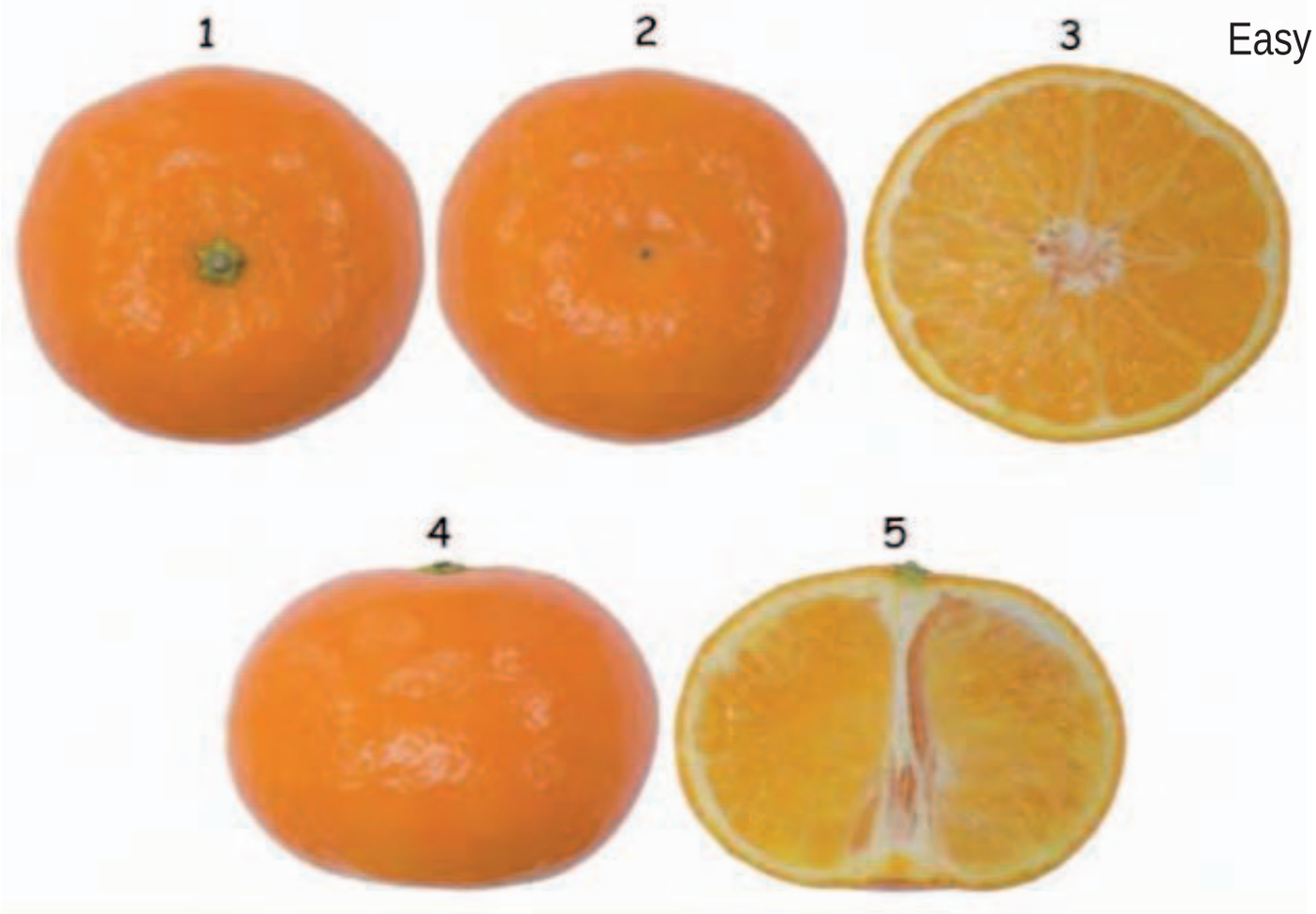


Definition of Product
Définition du produit

Easy Peelers / Petits agrumes

Or

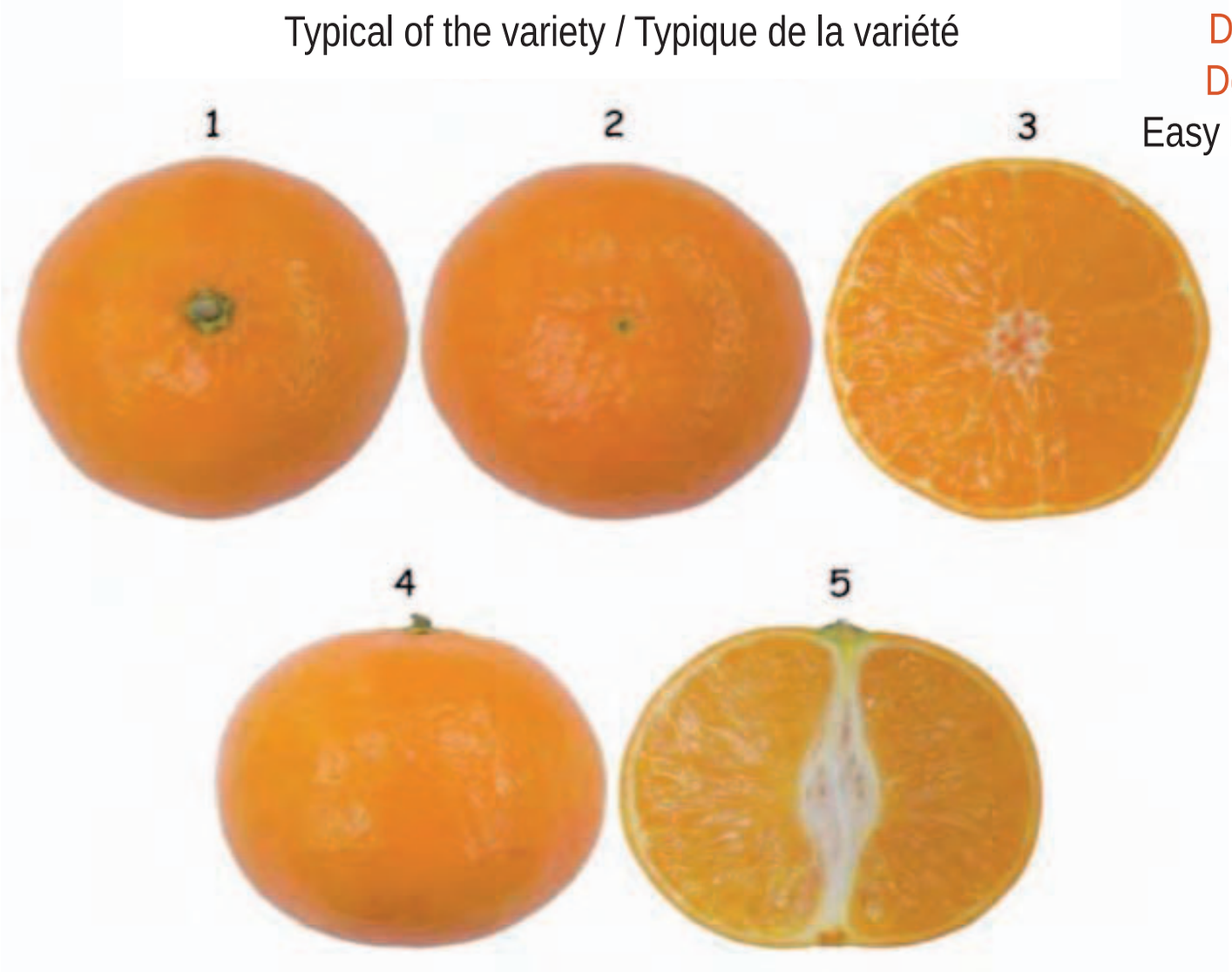
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit

Easy Peelers / Petits agrumes
Clemenules

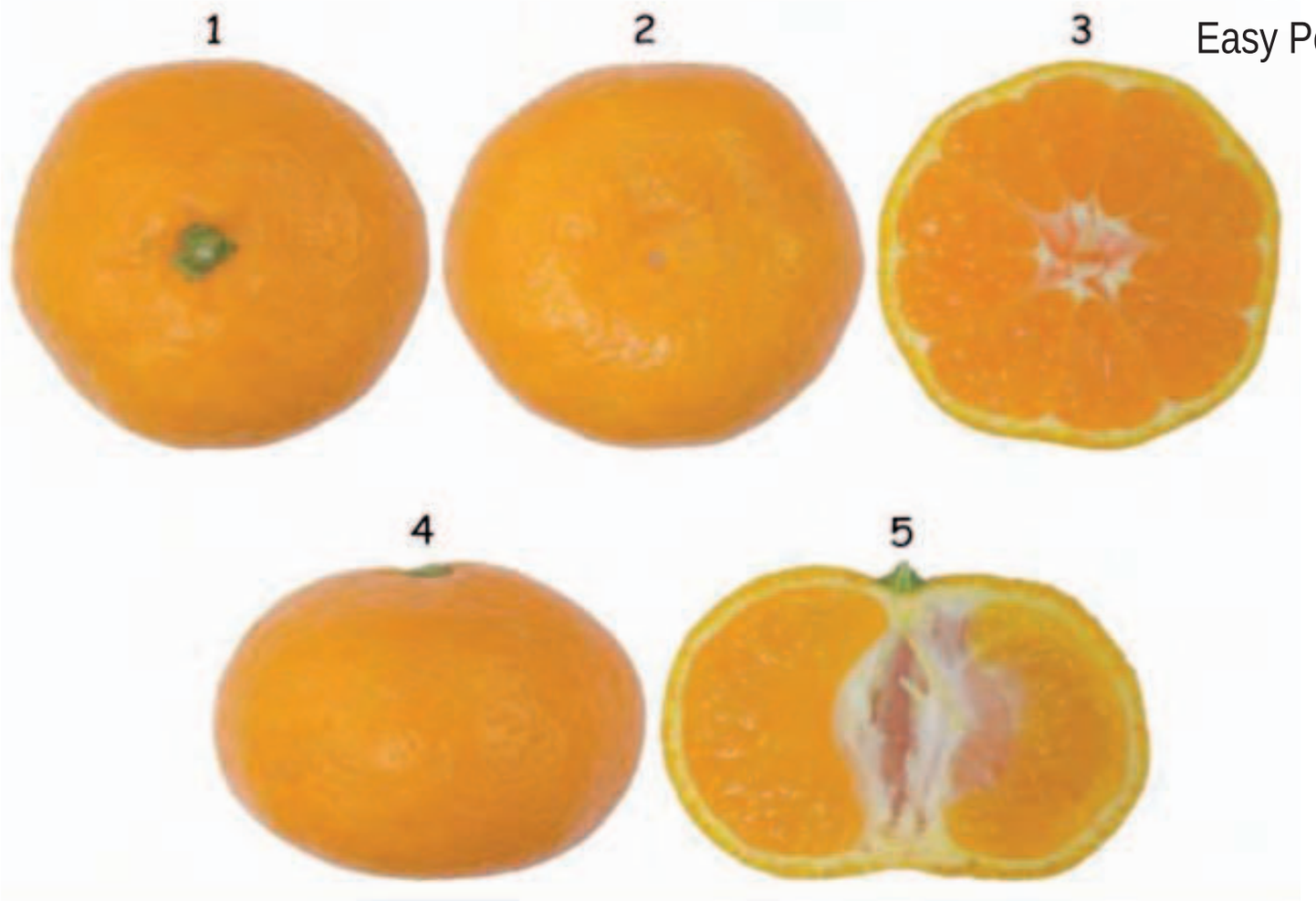
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit

Easy Peelers / Petits agrumes
Nova

Typical of the variety / Typique de la variété

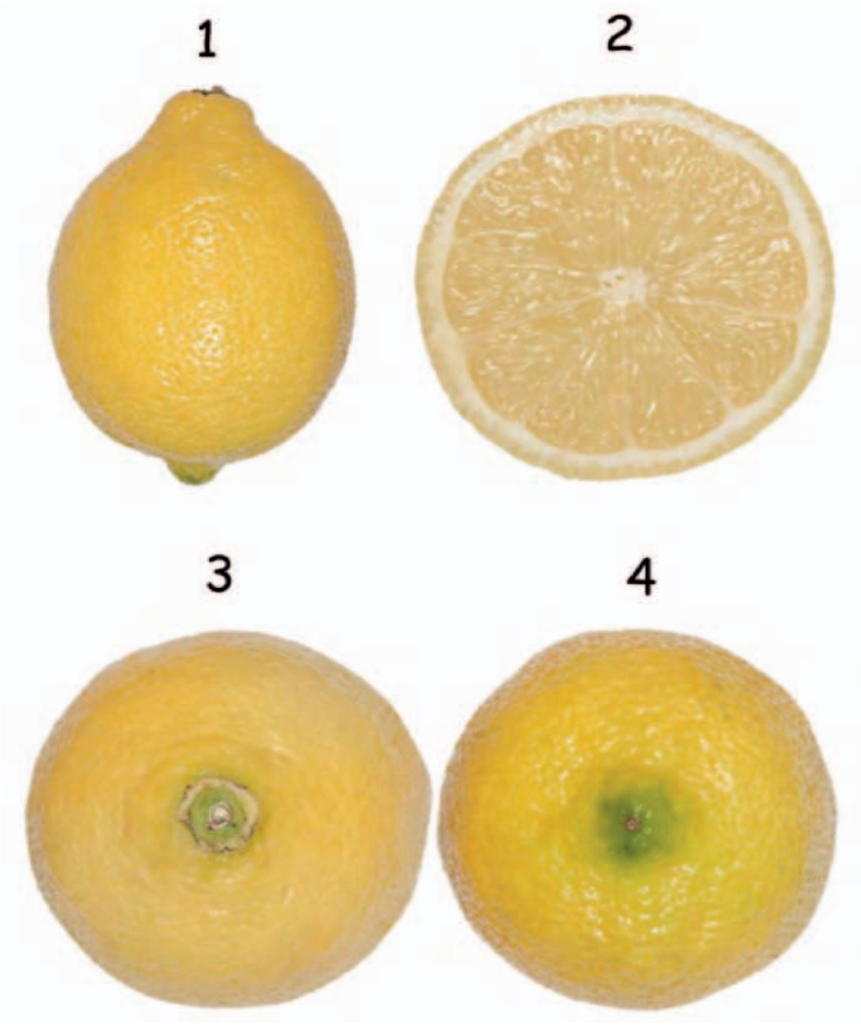


Definition of Product
Définition du produit

Easy Peelers / Petits agrumes

Satsumas

Typical of the variety / Typique de la variété

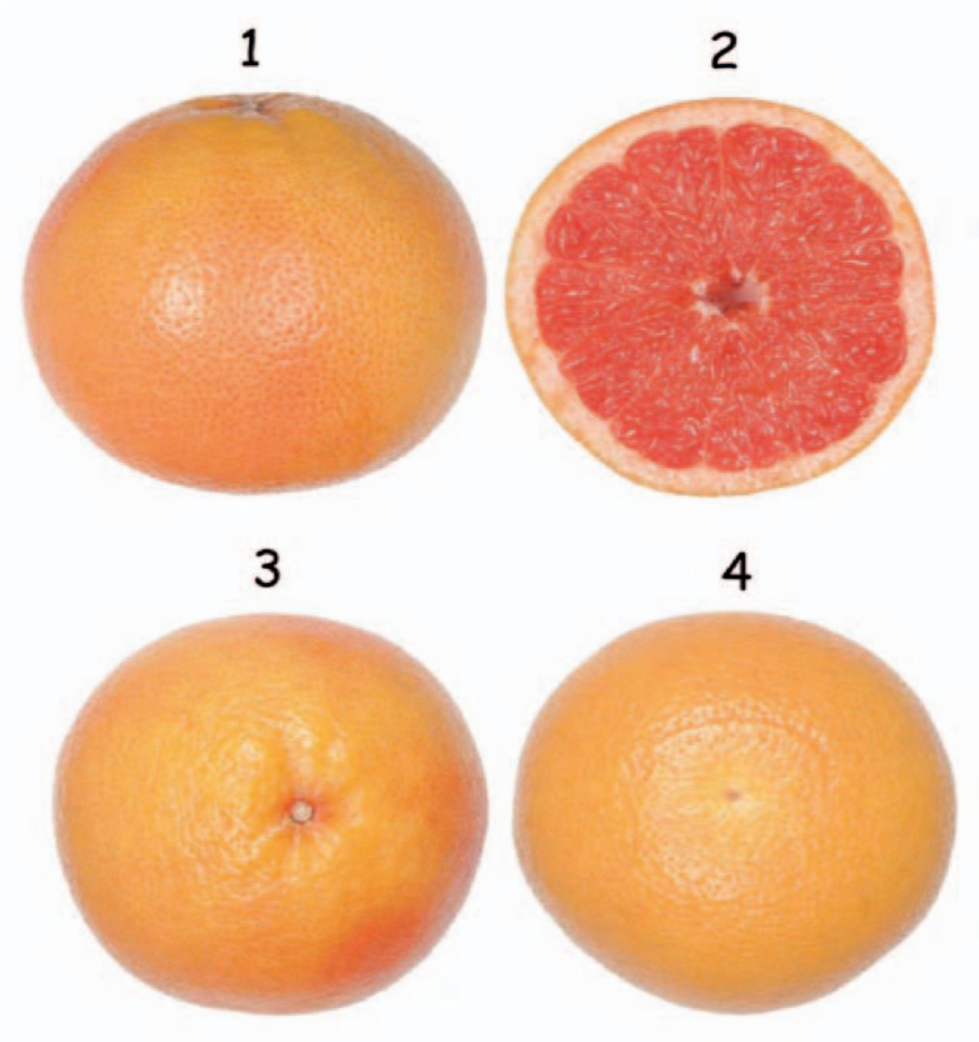


Definition of Product
Définition du produit

Lemons / Citrons

Eureka Allen

Typical of the variety / Typique de la variété

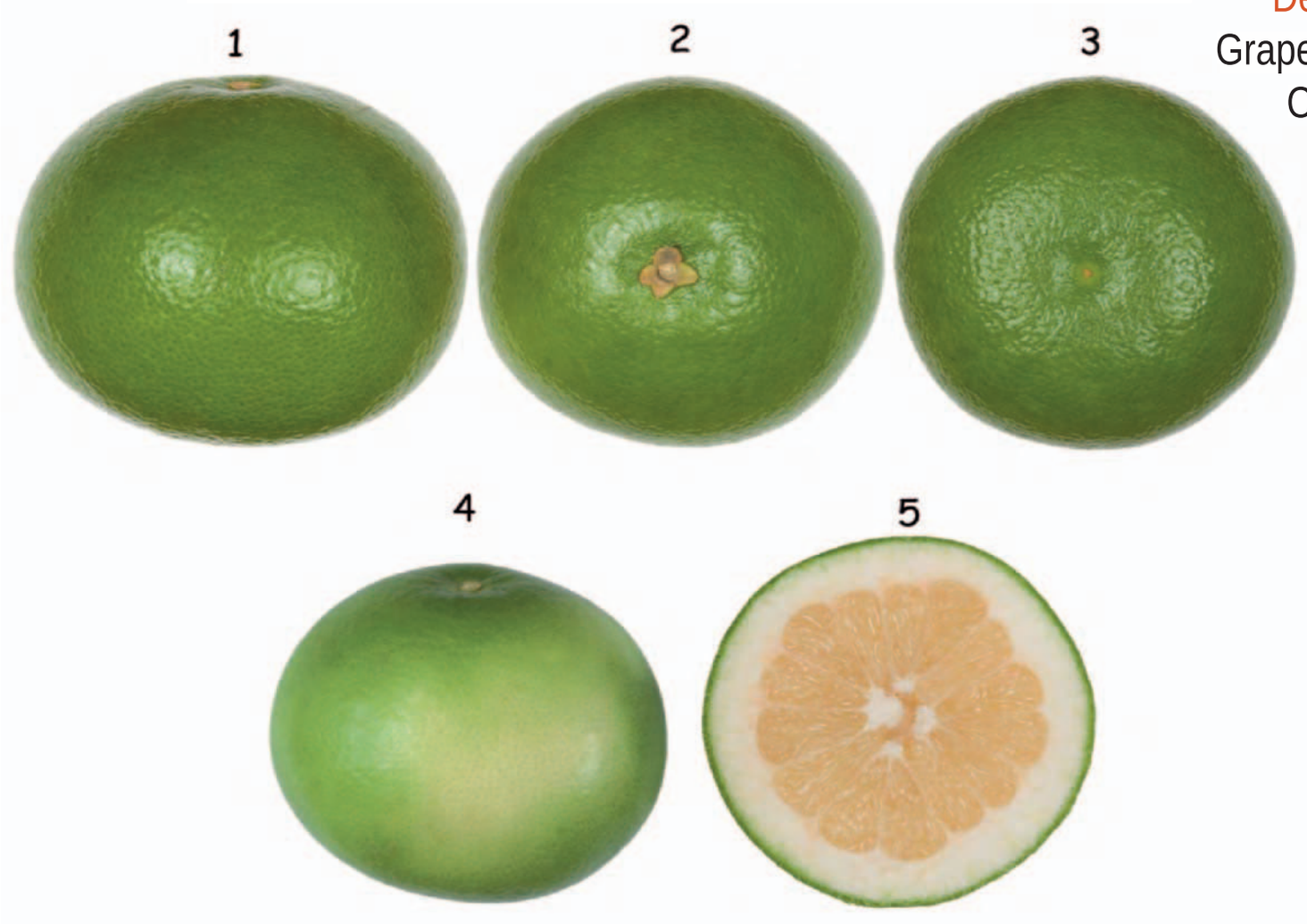


Definition of Product
Définition du produit

Grapefruit / Pamplemousses

Star Ruby

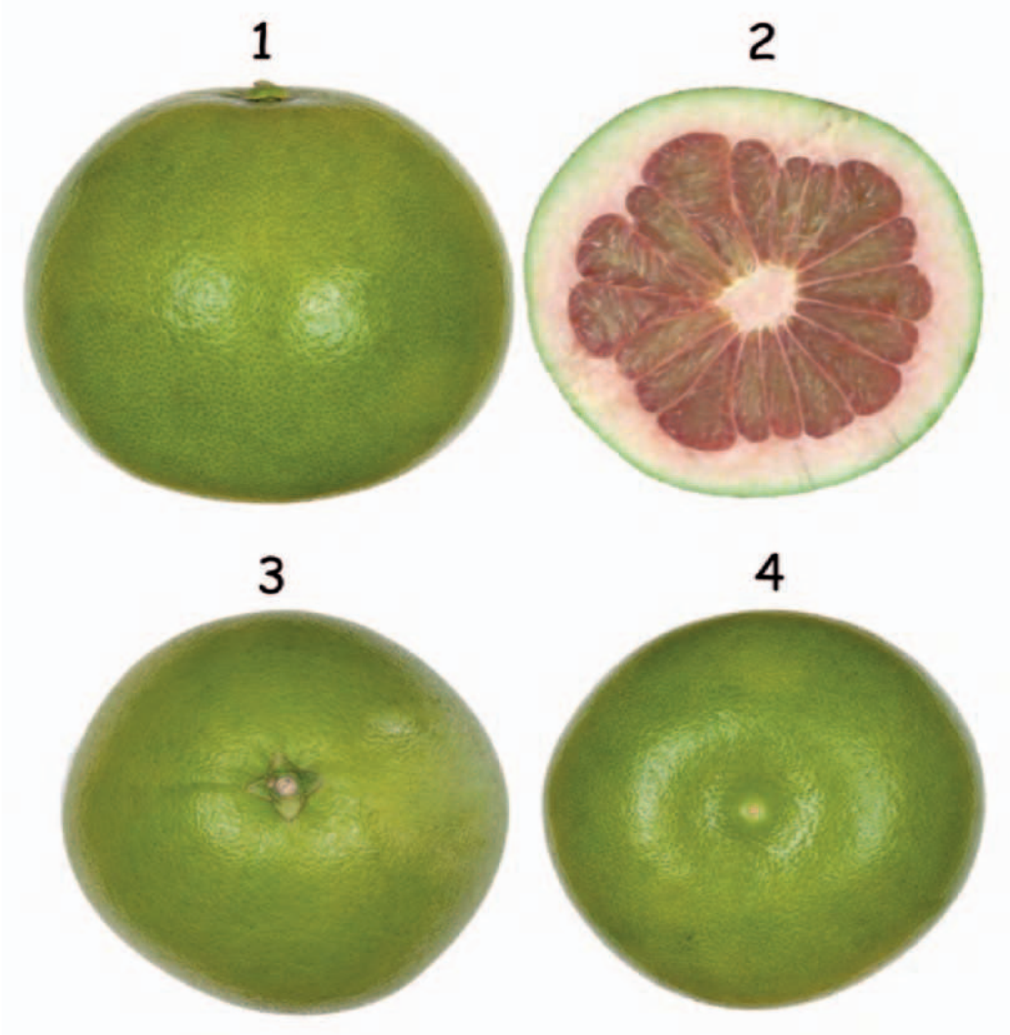
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit

Grapefruit / Pamplemousses
Oroblanco / Sweetie

Typical of the variety / Typique de la variété

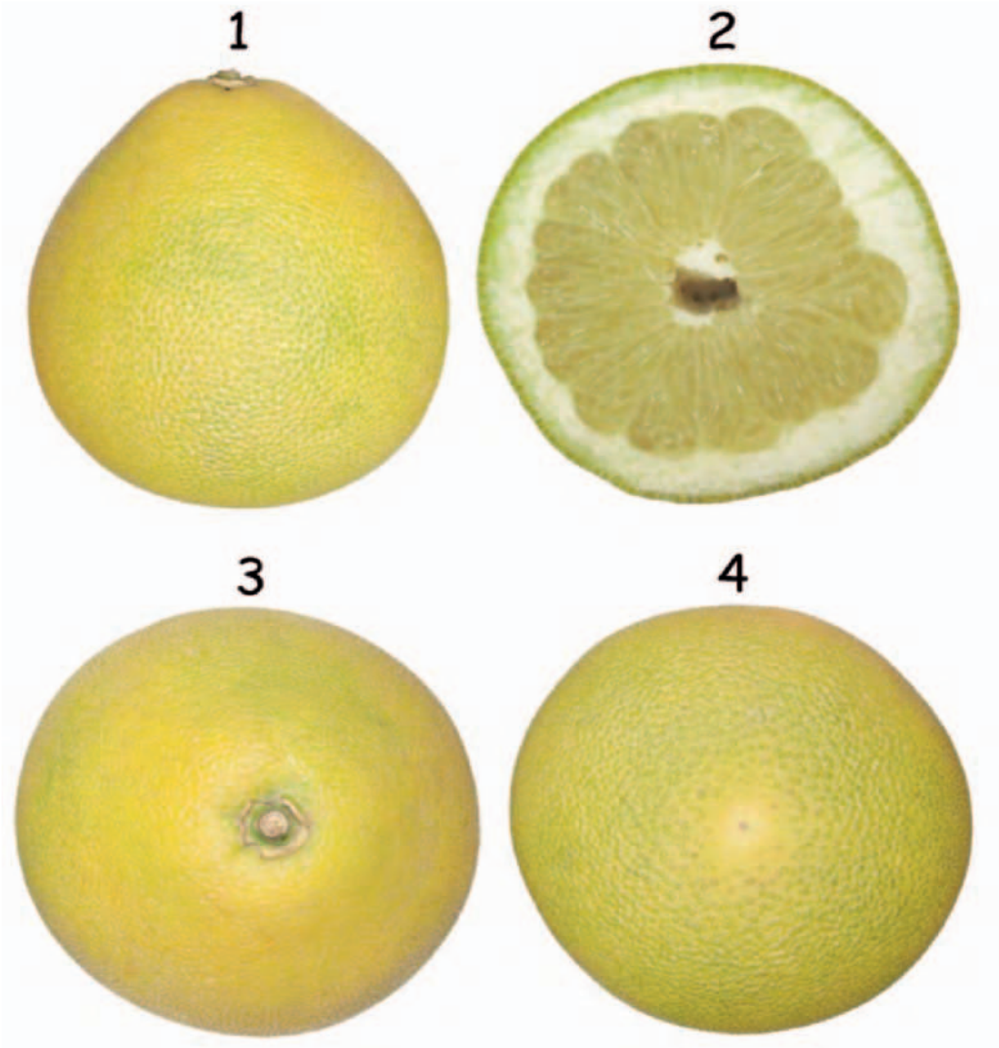


Definition of Product
Définition du produit

Pummelos / Pomelos

Chandler

Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit

Pummelos / Pomelos

Goliath

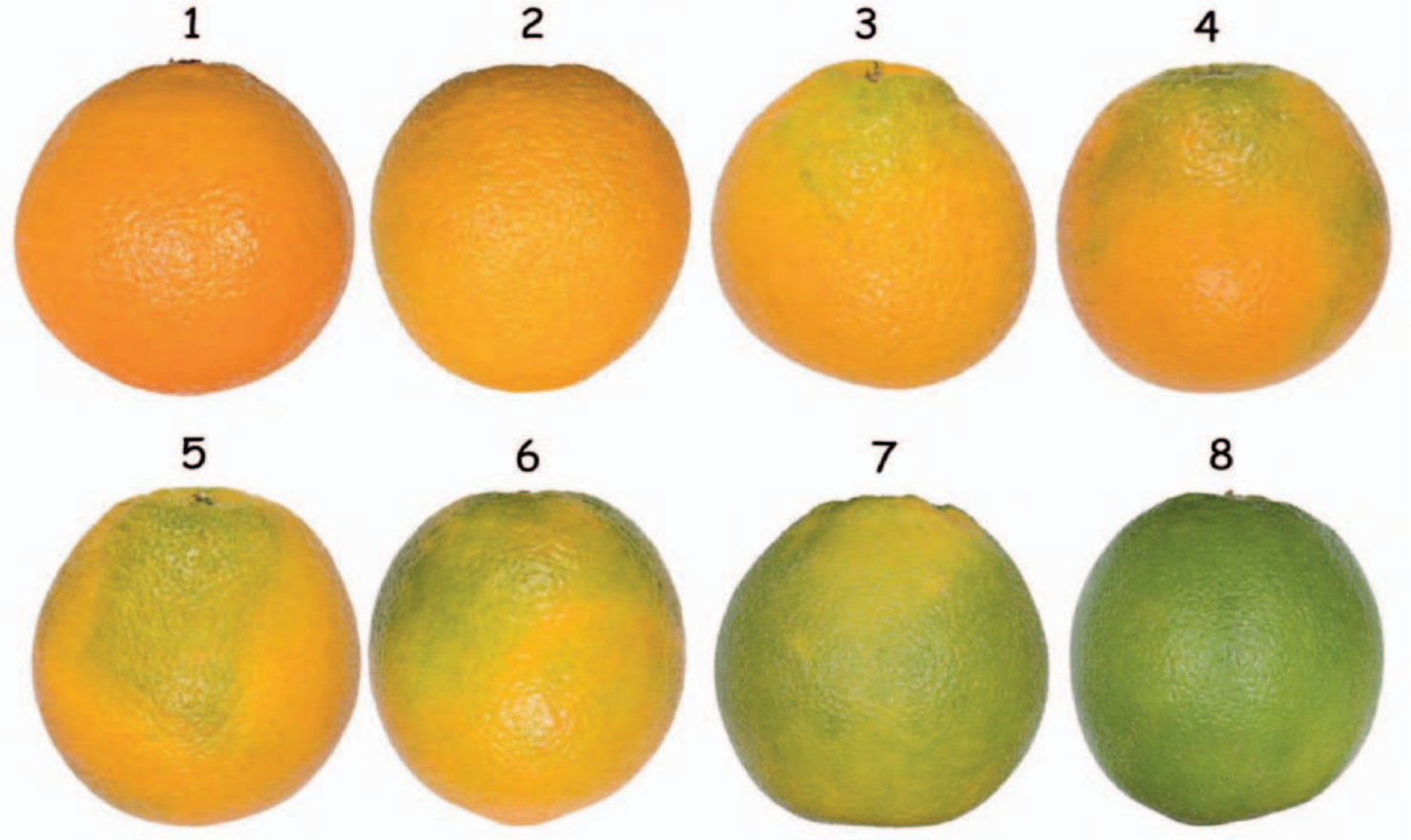
Illustration numbers 17-19 reserved for future use

Les numéros 17-19 des illustrations sont réservés à un usage ultérieur

Oranges
Illustrations and Grades

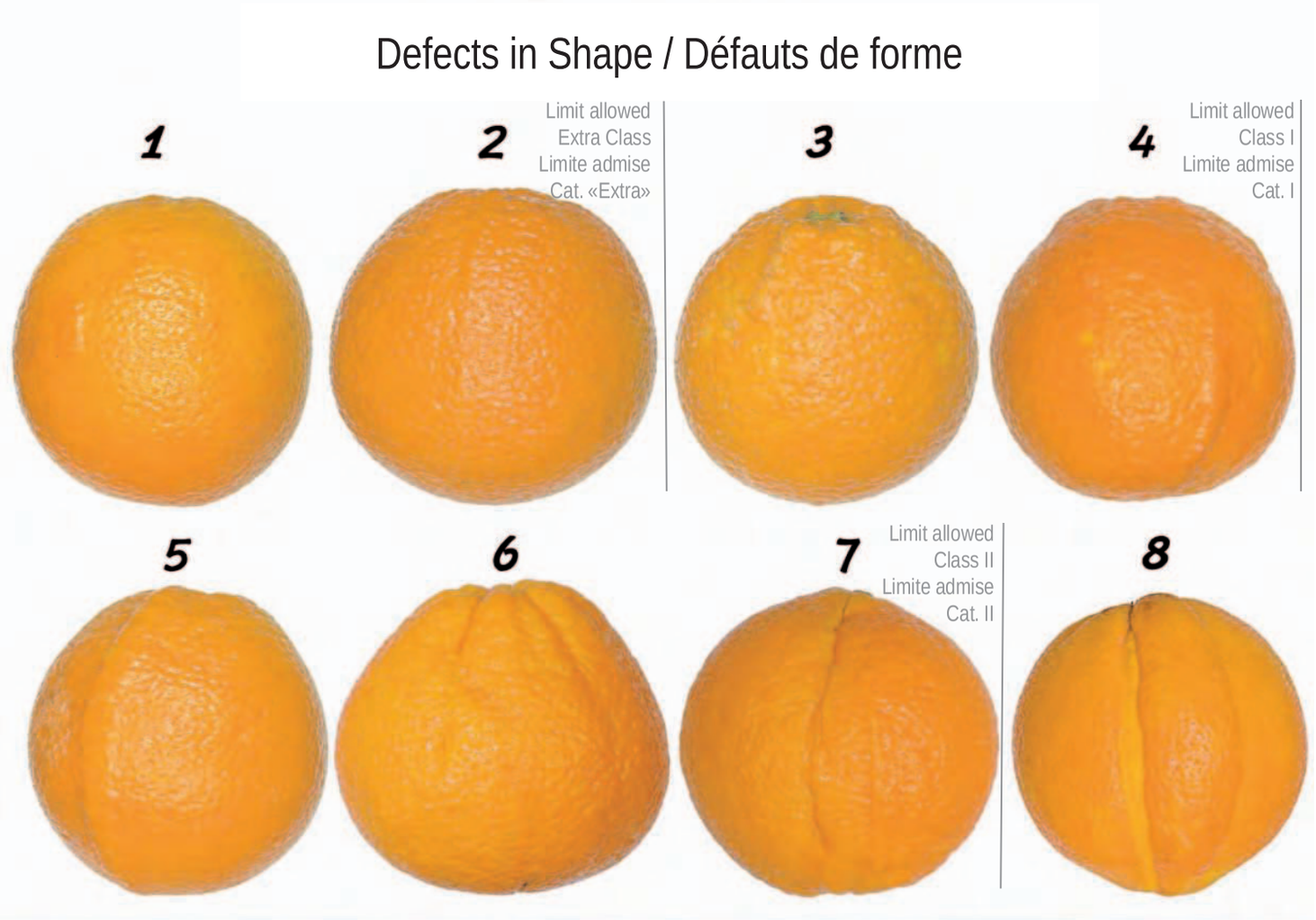
Oranges
Illustrations et Catégories

External Colour / Couleur externe



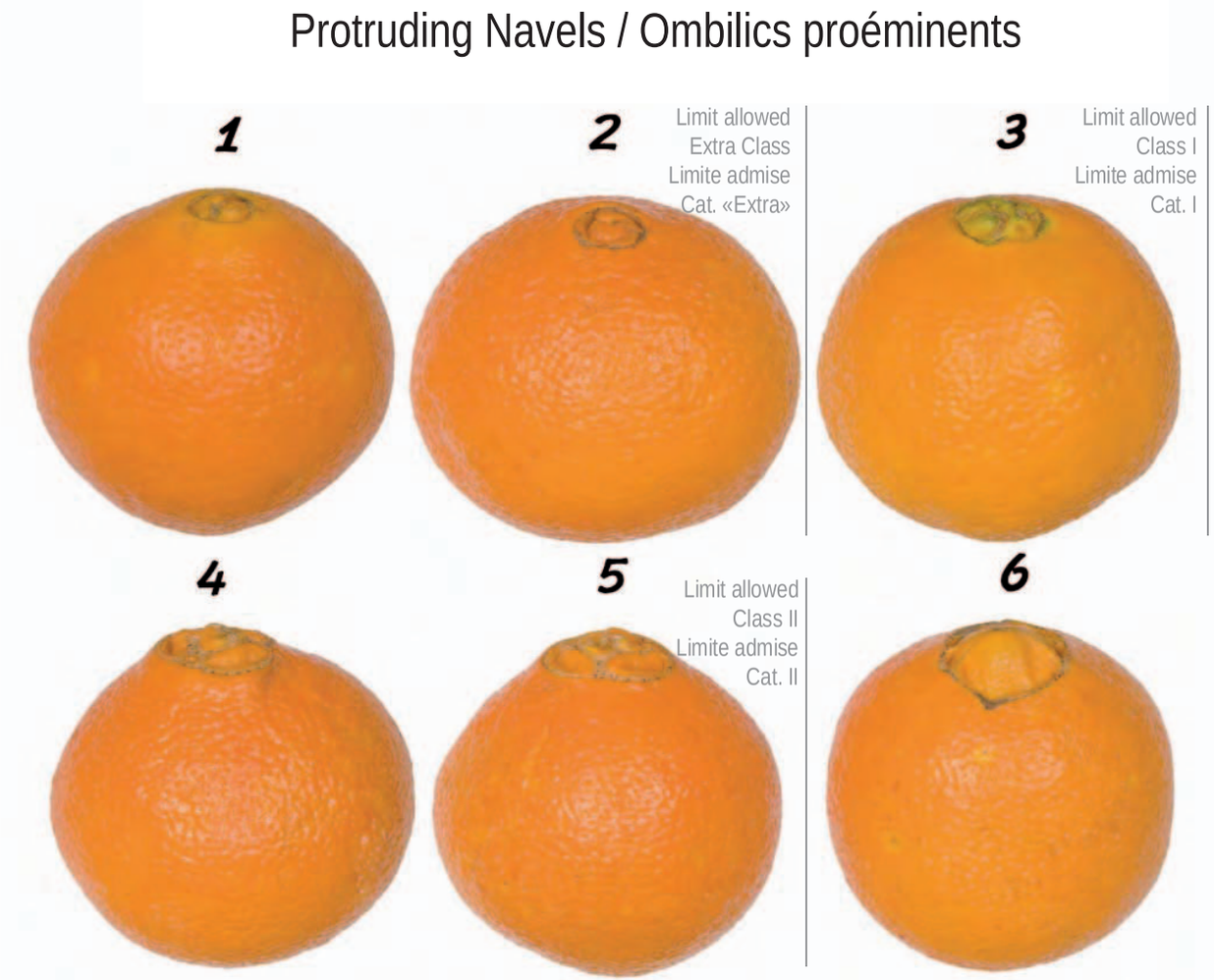
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External Colour Couleur externe	Non-Tropical/Non tropicales : 1, 2, 3, 4, 5			6, 7, 8	•Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment •Évolutif •Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis
	Tropical/Tropicales : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7			8	

Defects in Shape / Défauts de forme



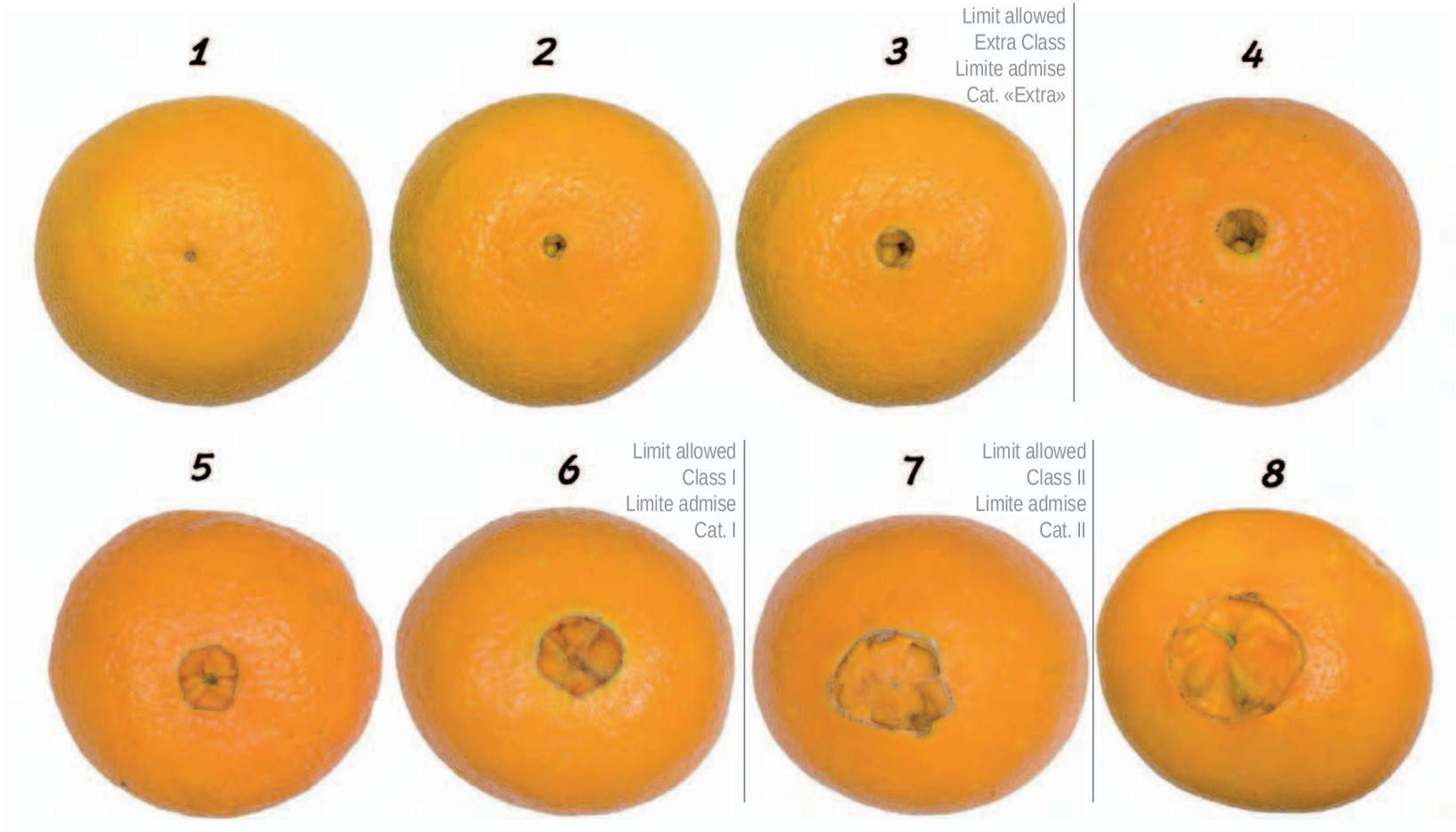
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Defects in Shape Défauts de forme	1, 2	3, 4	5, 6, 7	8	

Protruding Navels / Ombilics proéminents



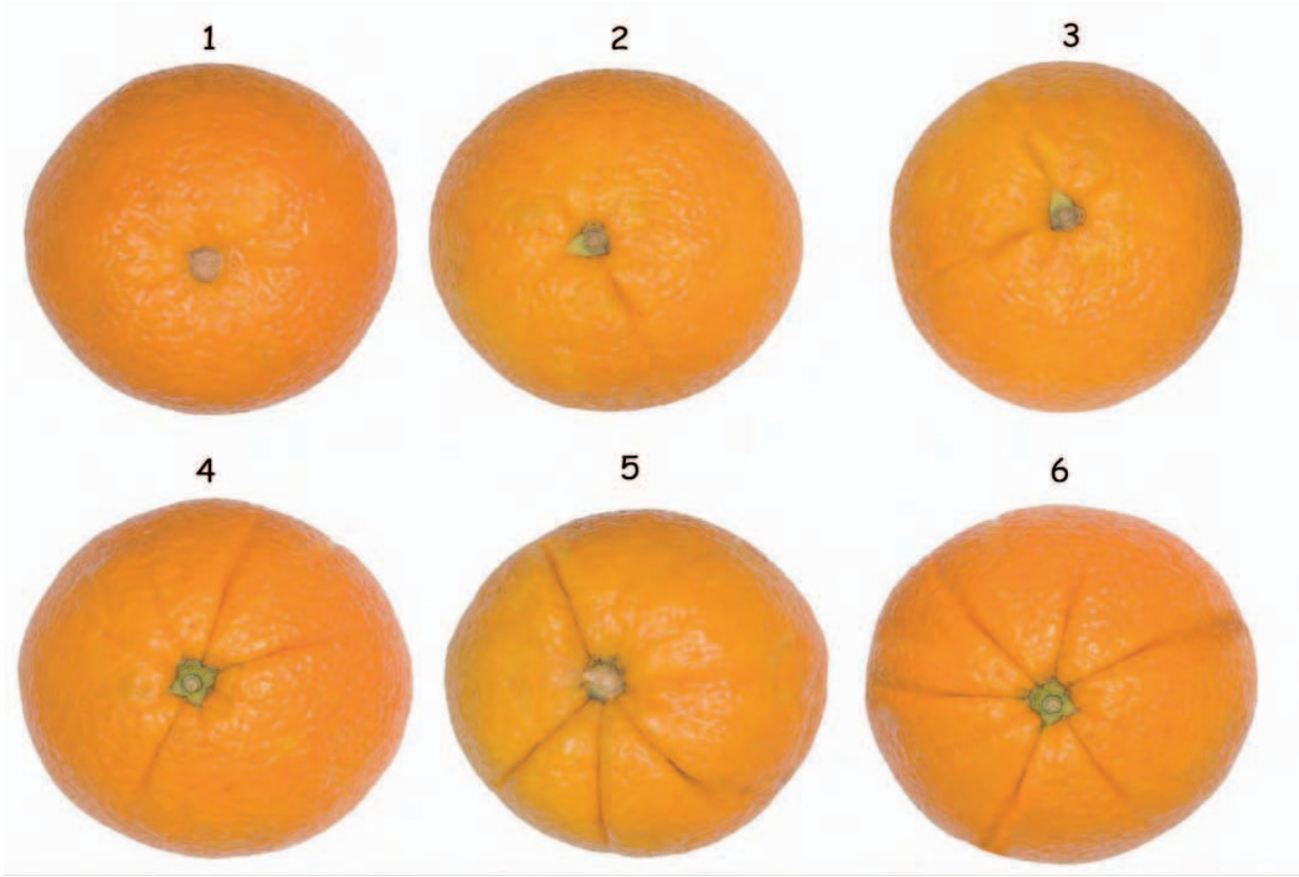
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Protruding Navels Ombilics proéminents	1, 2	3	4, 5	6	

Internal Navels / Ombilics internes



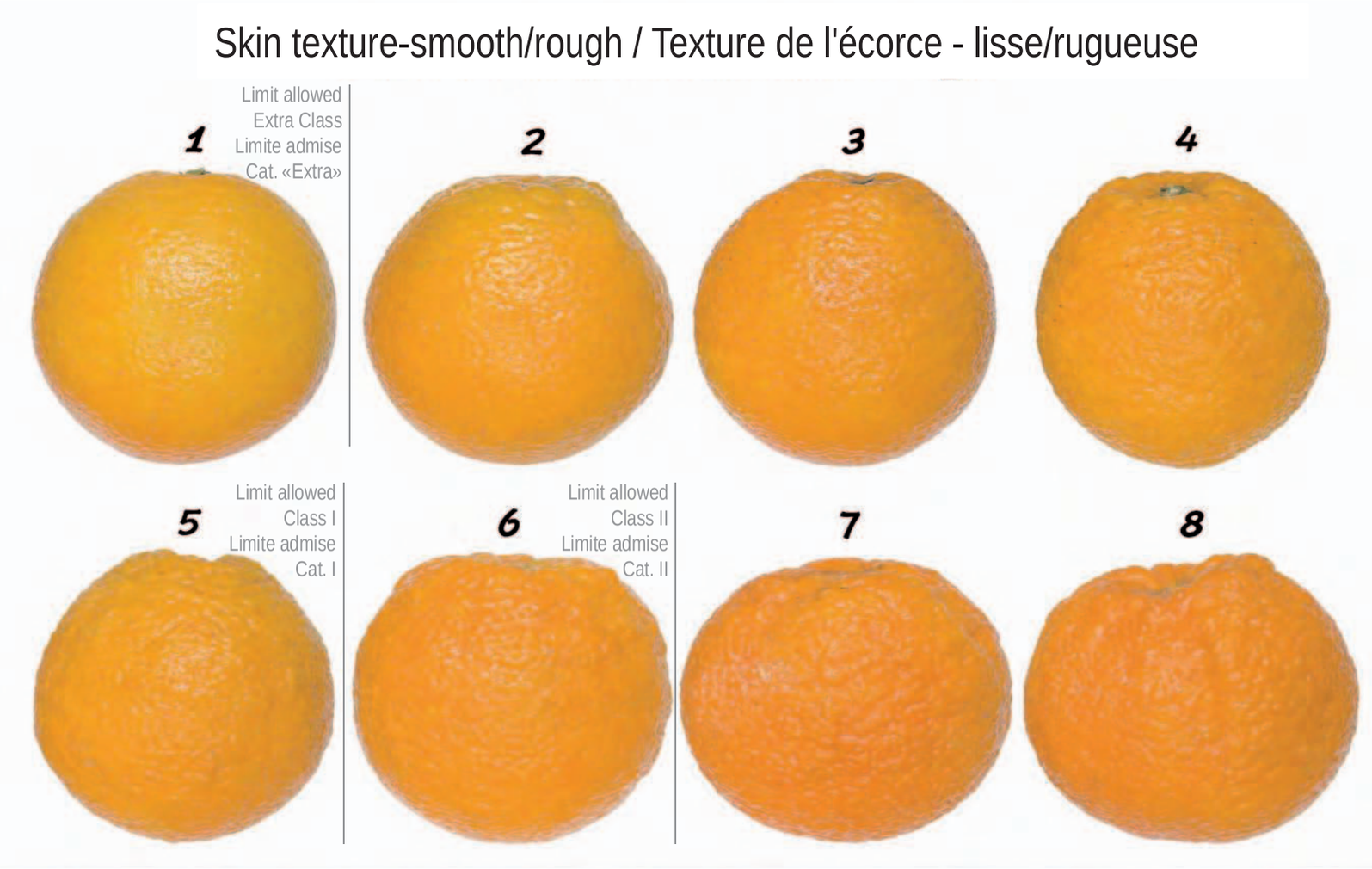
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Internal Navels Ombilics internes	1, 2, 3	4, 5, 6	7	8	

Ribbed Navels / Ombilics à côtes



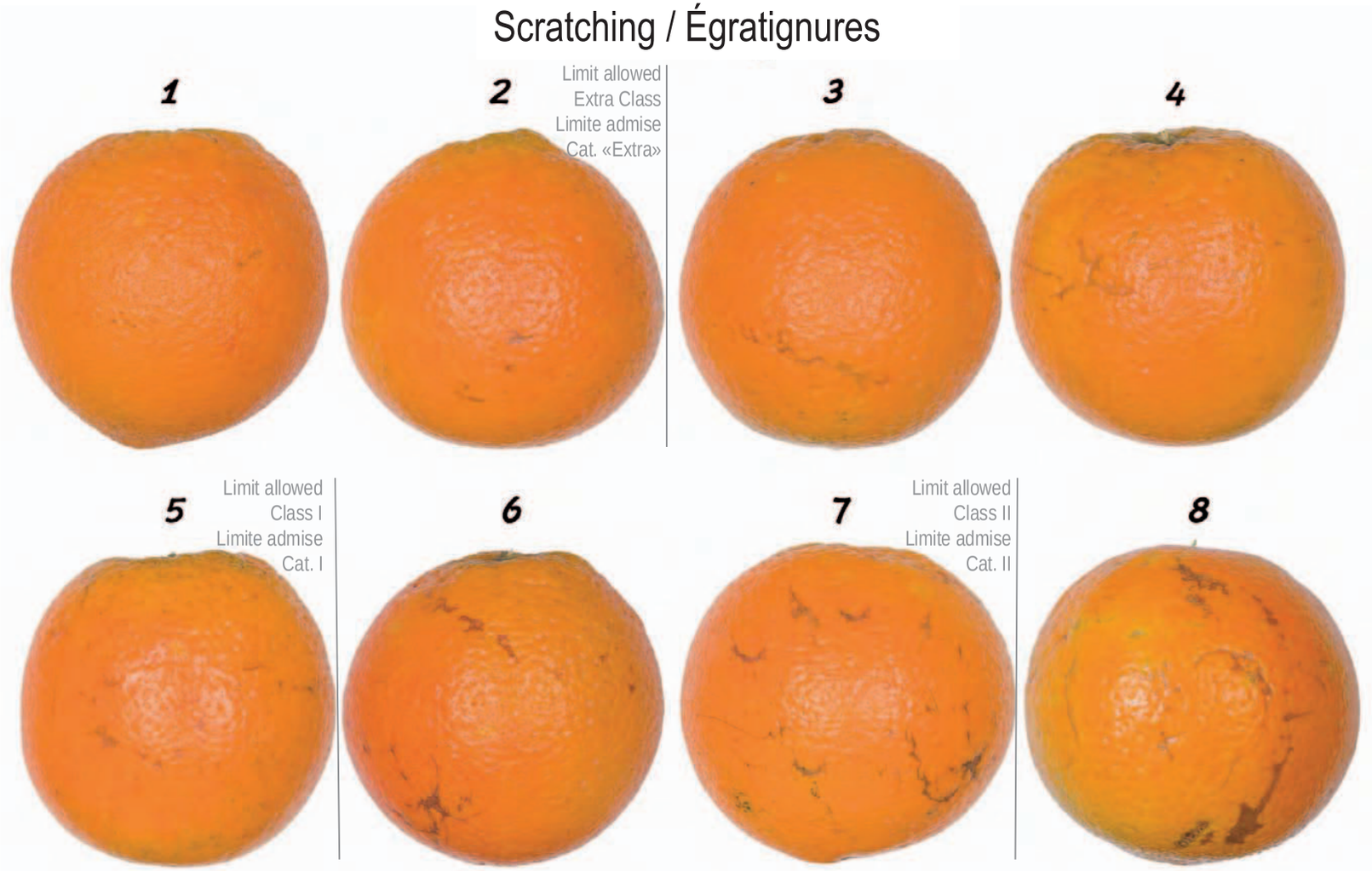
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Ribbed Navels Ombilics à côtes	1, 2, 3, 4, 5, 6				Uniformity: only 3 adjacent fruit allowed within the same consignment. Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis.

Skin texture-smooth/rough / Texture de l'écorce - lisse/rugueuse



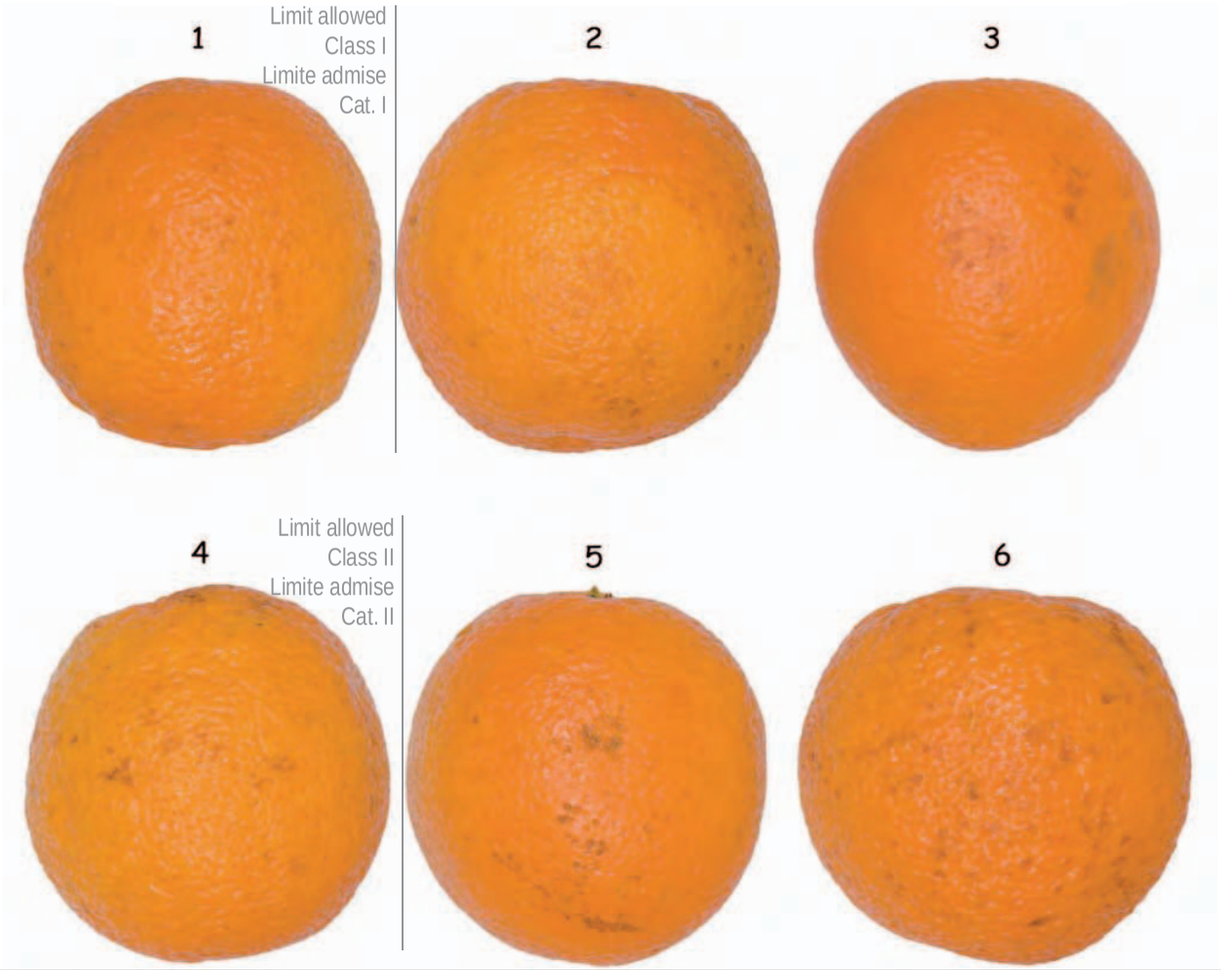
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Skin texture-smooth/rough Texture de l'écorce - lisse/rugueuse	1	2, 3, 4, 5	6	7, 8	Uniformity: only 3 adjacent fruit allowed within the same consignment. Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis.

Scratching / Égratignures



Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Scratching Égratignures	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Rubbing / Frottement



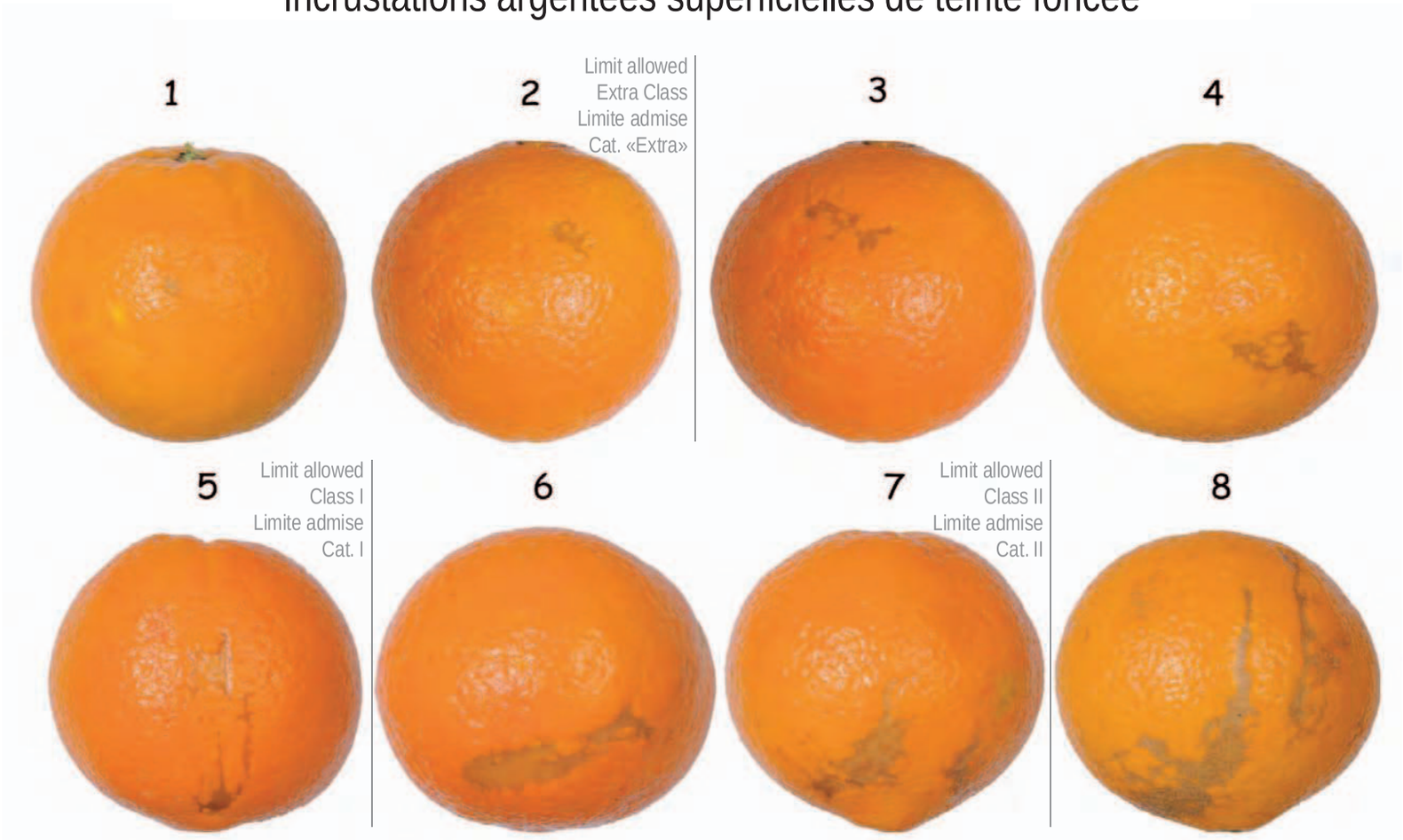
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Rubbing Frottement	x	1	2, 3, 4	5, 6	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.

Superficial Light Coloured Silver Scurfs / Incrustations argentées superficielles de teinte claire



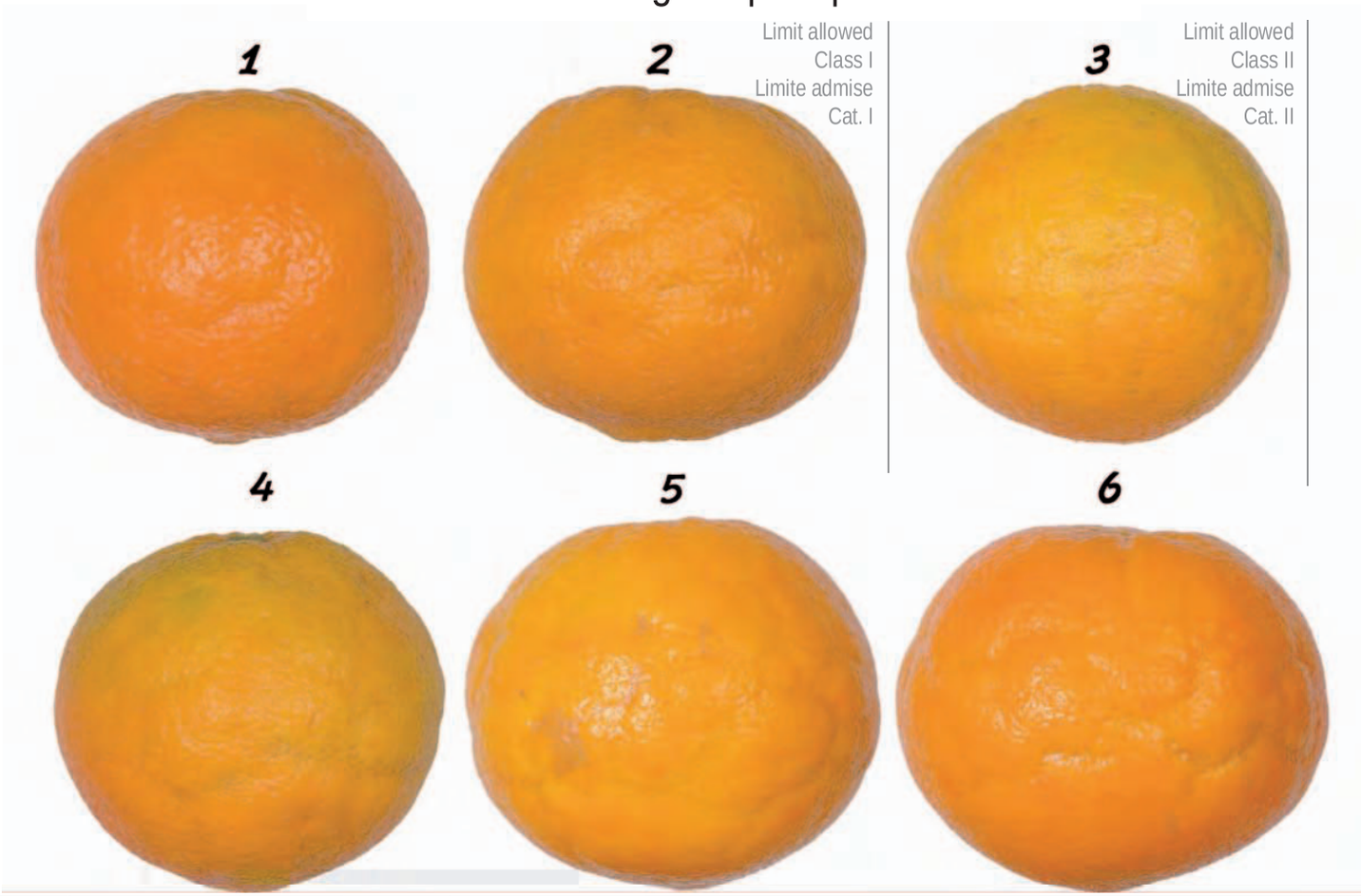
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Light Coloured Silver Scurfs Incrustations argentées superficielles de teinte claire	1, 2	3, 4, 5, 6	7	8	Can also be caused by pests. Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.

Superficial Dark Coloured Silver Scurfs
Incrustations argentées superficielles de teinte foncée



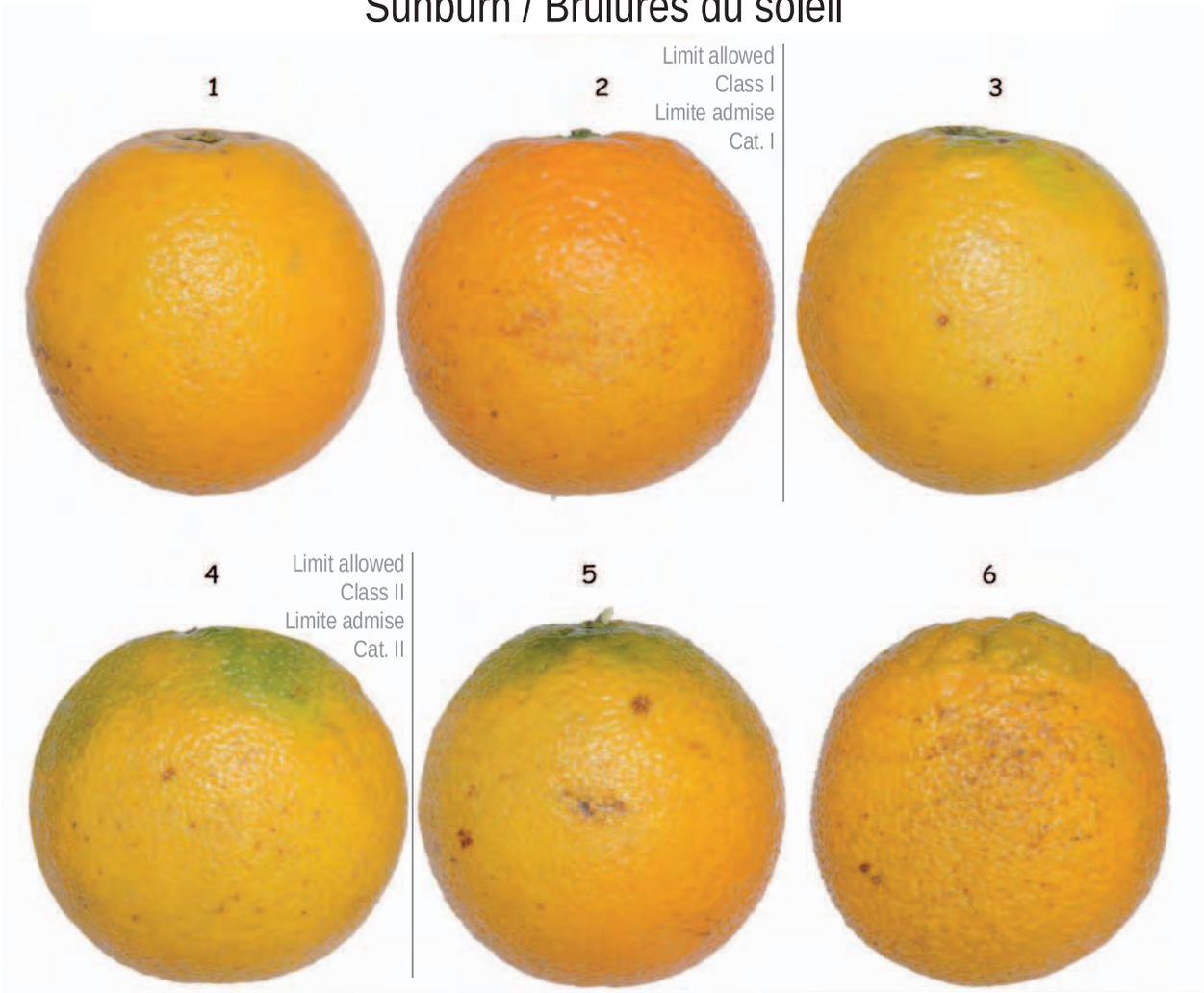
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Dark Coloured Silver Scurfs Incrustations argentées superficielles de teinte foncée	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	Can also be caused by pests. Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.

Creasing / Aspect plissé



Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Creasing Aspect plissé	x	1, 2	3	4, 5, 6	•This may result in split peel during transport & handling •This illustration used for both Oranges and Easy Peelers •Peut provoquer la fissure de l'écorce en cours de transport ou de manutention •Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes

Sunburn / Brûlures du soleil



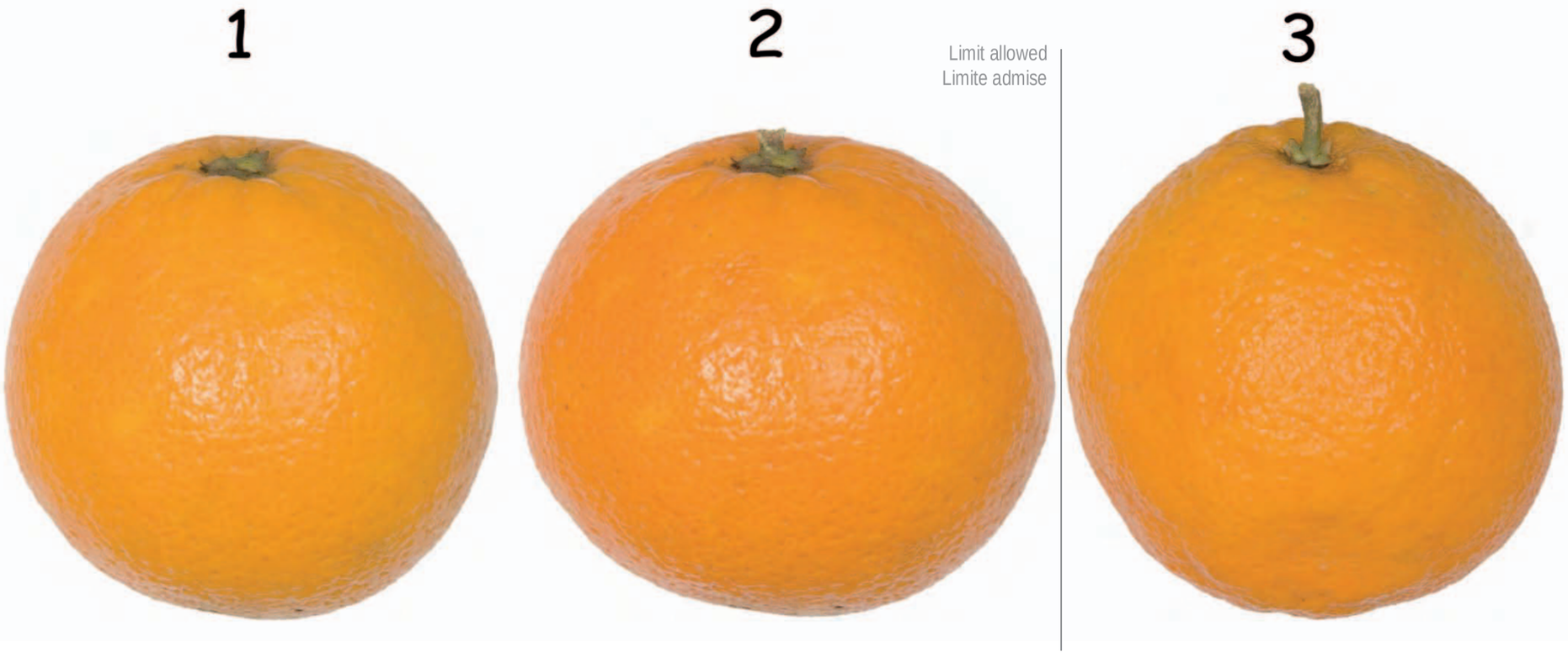
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Sunburn Brûlures du soleil	x	1, 2	3, 4	5, 6	

Hail damage / Marques de grêle



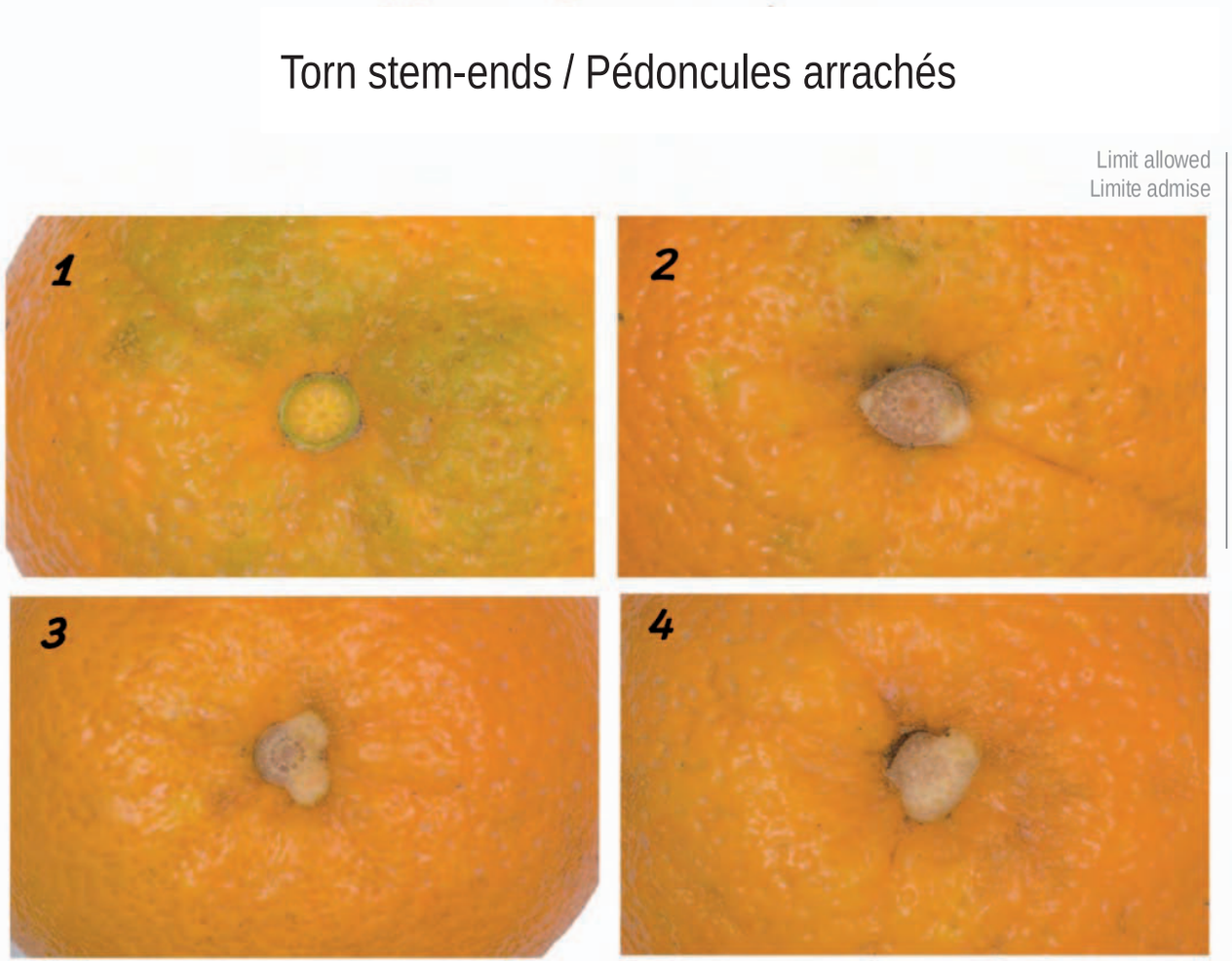
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Hail damage Marques de grêle	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	•Superficial, flesh must not be affected •This illustration used for both Oranges and Easy Peelers •Superficiel ; la chair ne doit pas être touchée •Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes

Stalks / Pédoncules



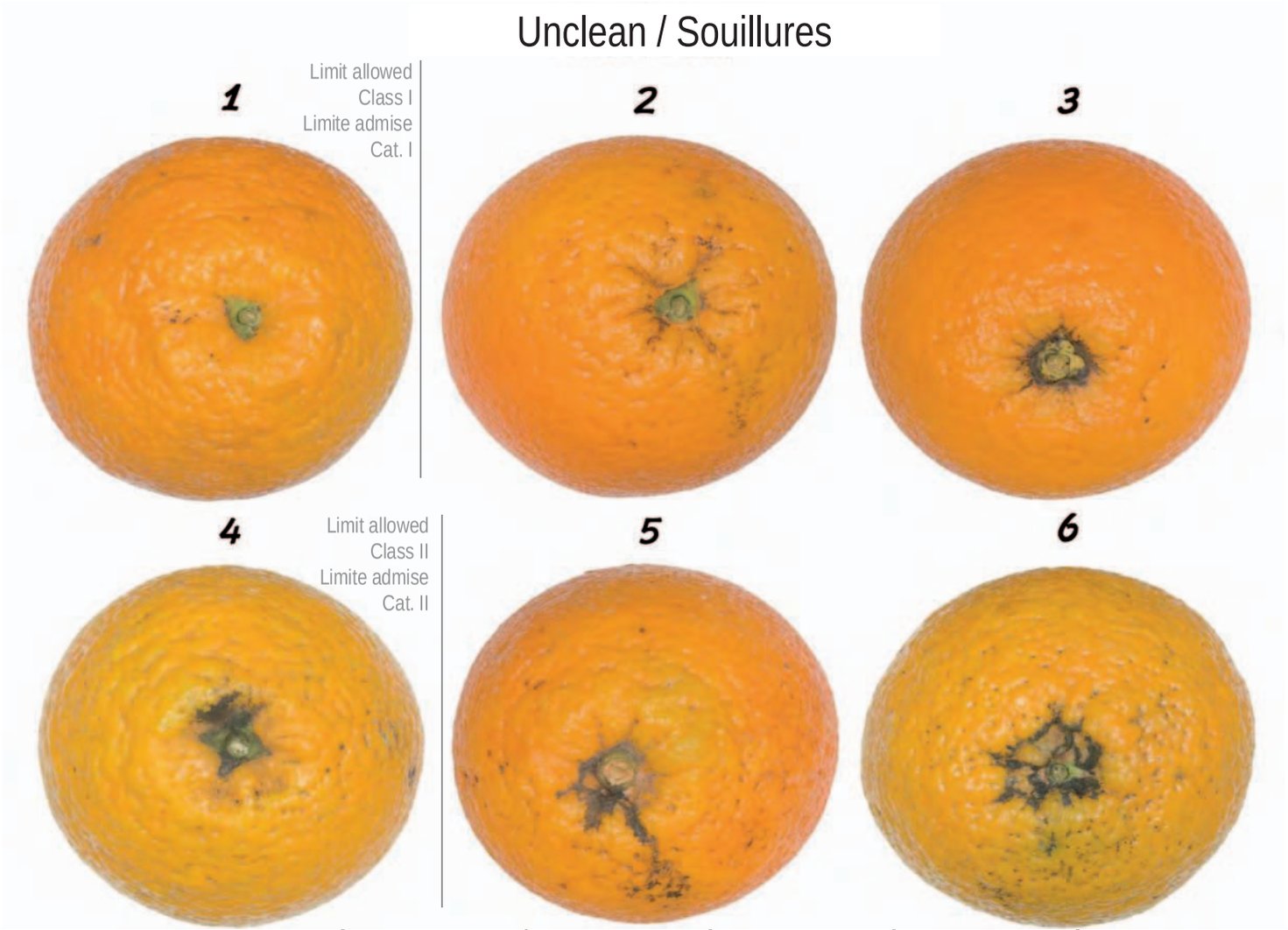
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Stalks Pédoncules	1, 2			3	This illustration used for all product groups. Illustration utilisée pour tous les groupes de produits.

Torn stem-ends / Pédoncules arrachés



Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Torn stem-ends Pédoncules arrachés	1, 2			3, 4	If the fruit was not disinfected in a timely manner, this defect may lead to rotting. This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Faute d'une désinfection en temps opportun, peut entraîner le pourrissement du fruit. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Unclean / Souillures



Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Sooty Mould ("Unclean") Fumagine (« souillures »)	x	1	2, 3, 4	5, 6	

Presence of Foreign matter (copper/soiling) / Présence de matière étrangère (cuivre/terre)

Soiling / Terre

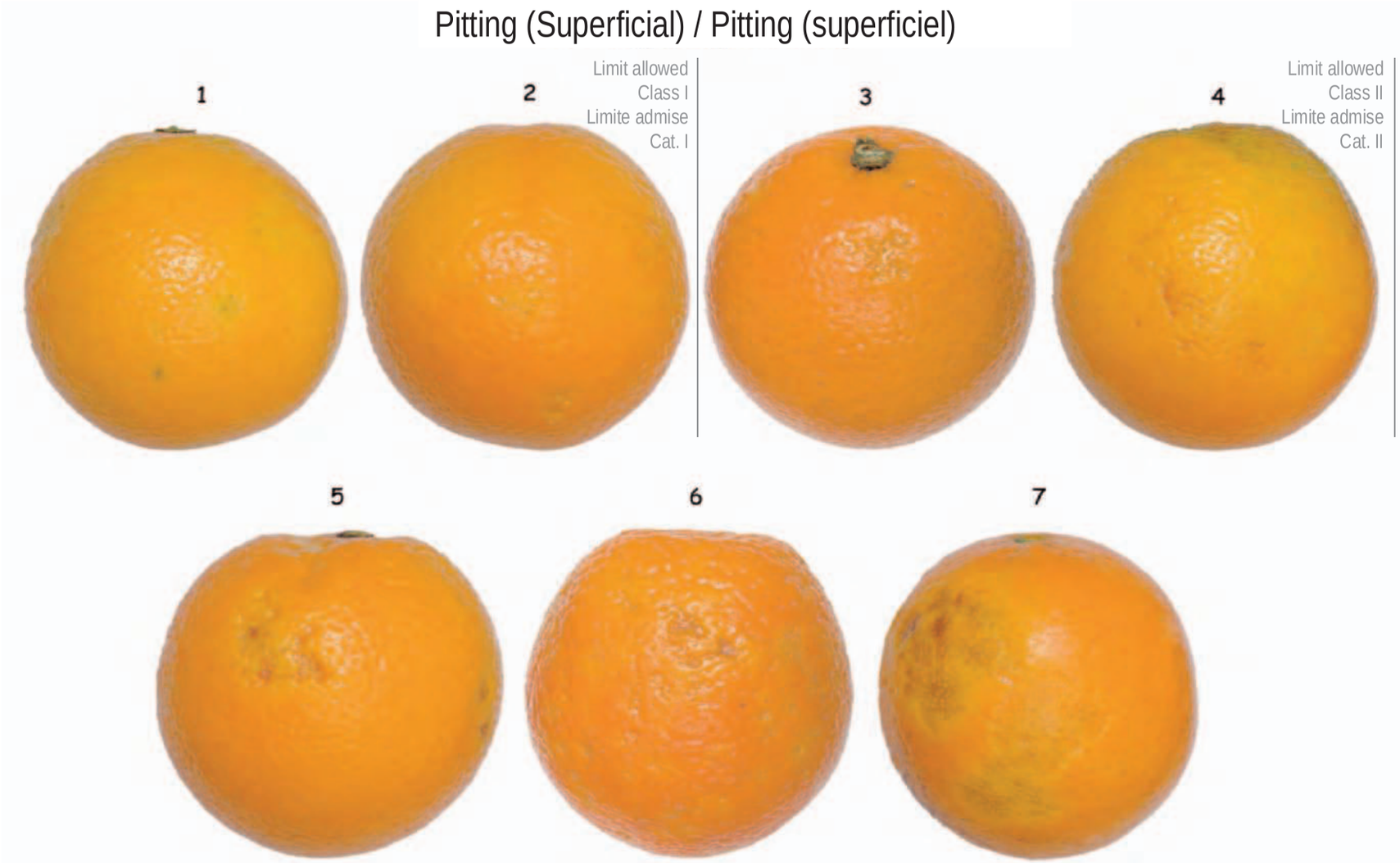


Copper / Cuivre



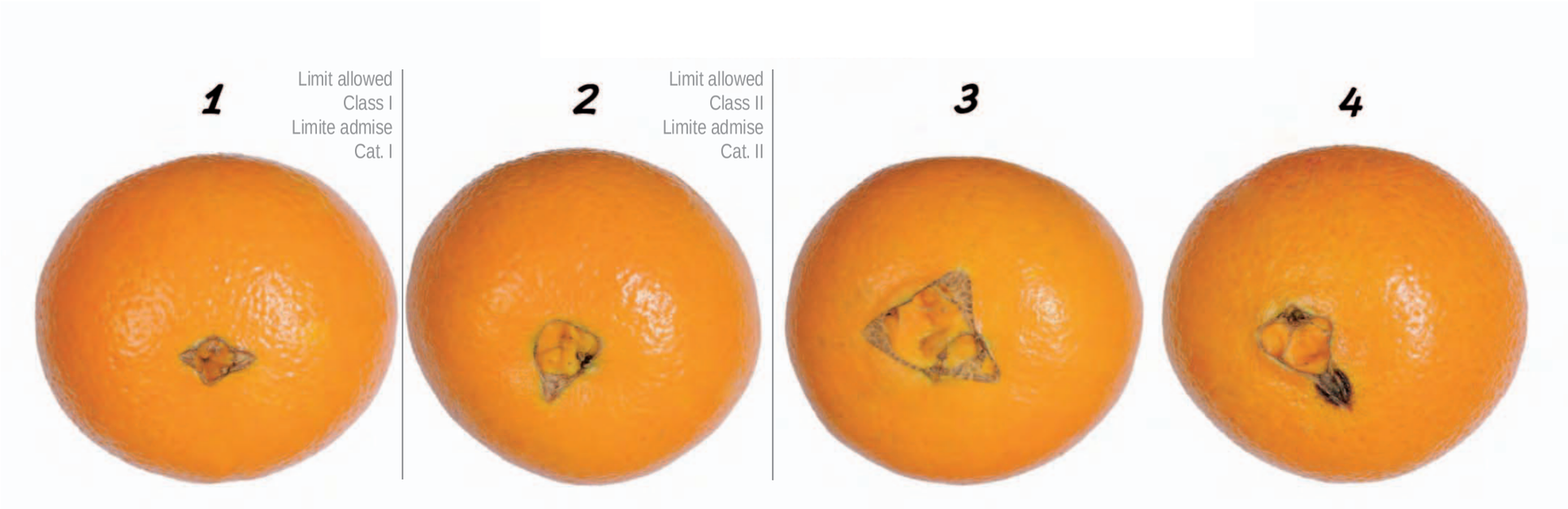
Oranges / Easy Peelers / Lemons -- Oranges/Petits agrumes/Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Presence of Foreign matter (copper/soiling) Présence de matière étrangère (cuivre/terre)	X			1 - 6	This illustration used for all product groups. Illustration utilisée pour tous les groupes de produits.

Pitting (Superficial) / Pitting (superficiel)



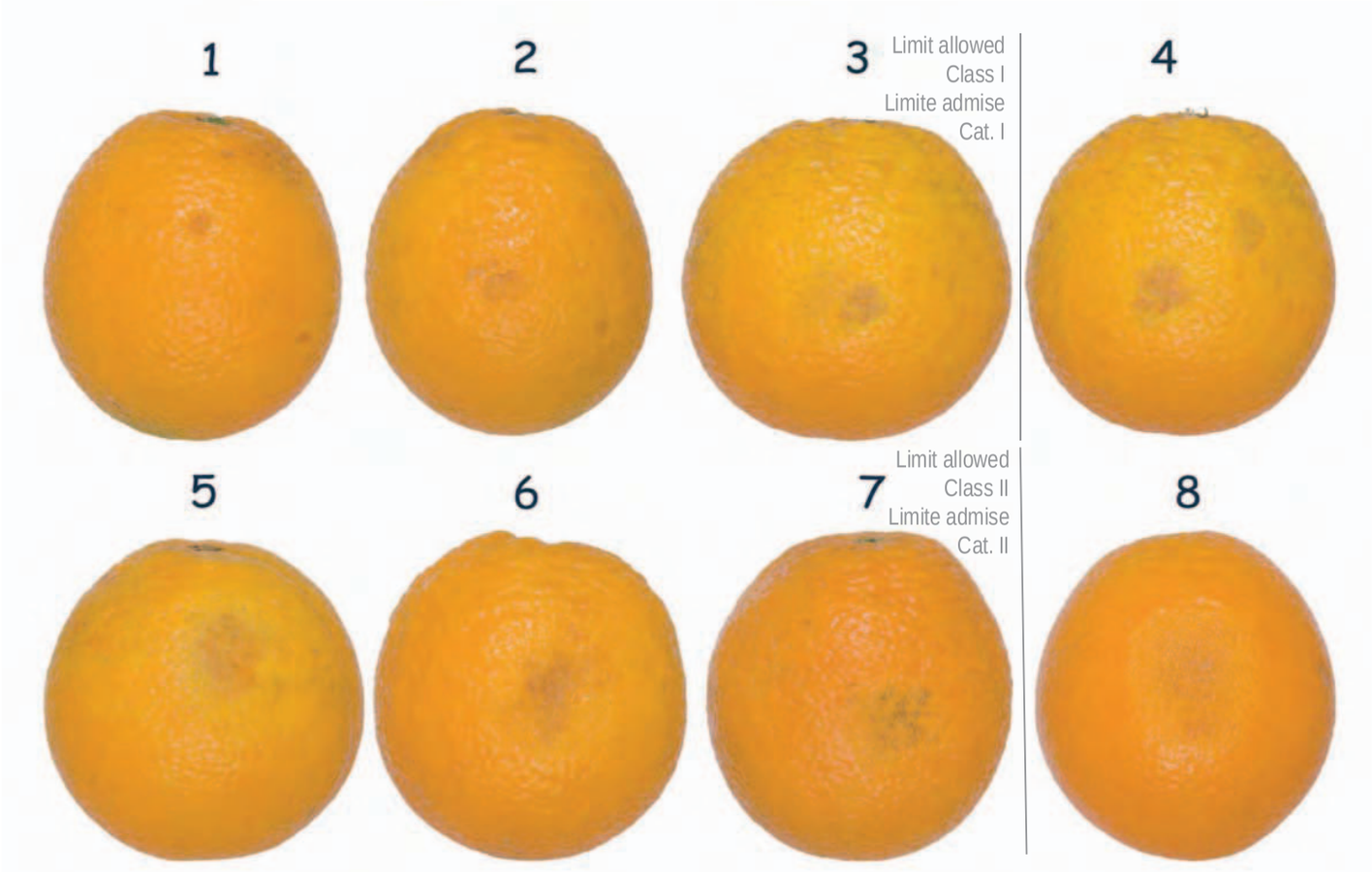
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Pitting (Superficial) Pitting (superficiel)	x	1, 2	3, 4	5, 6, 7	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Torn navels / Ombilics déchirés



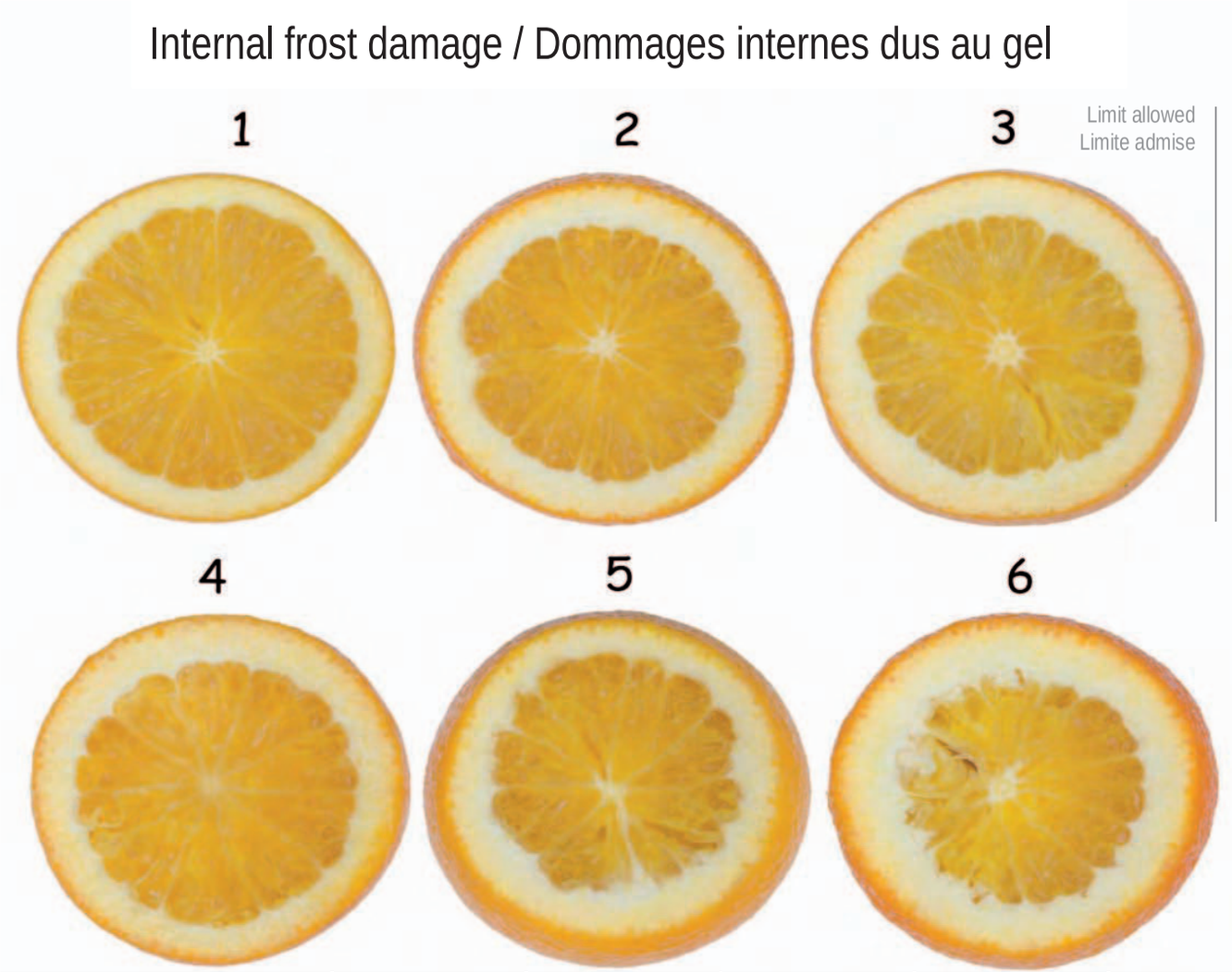
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Torn navels Ombilics déchirés	x	1	2	3, 4	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Oil spotting (Oleocellosis) / Taches d'oléocellose



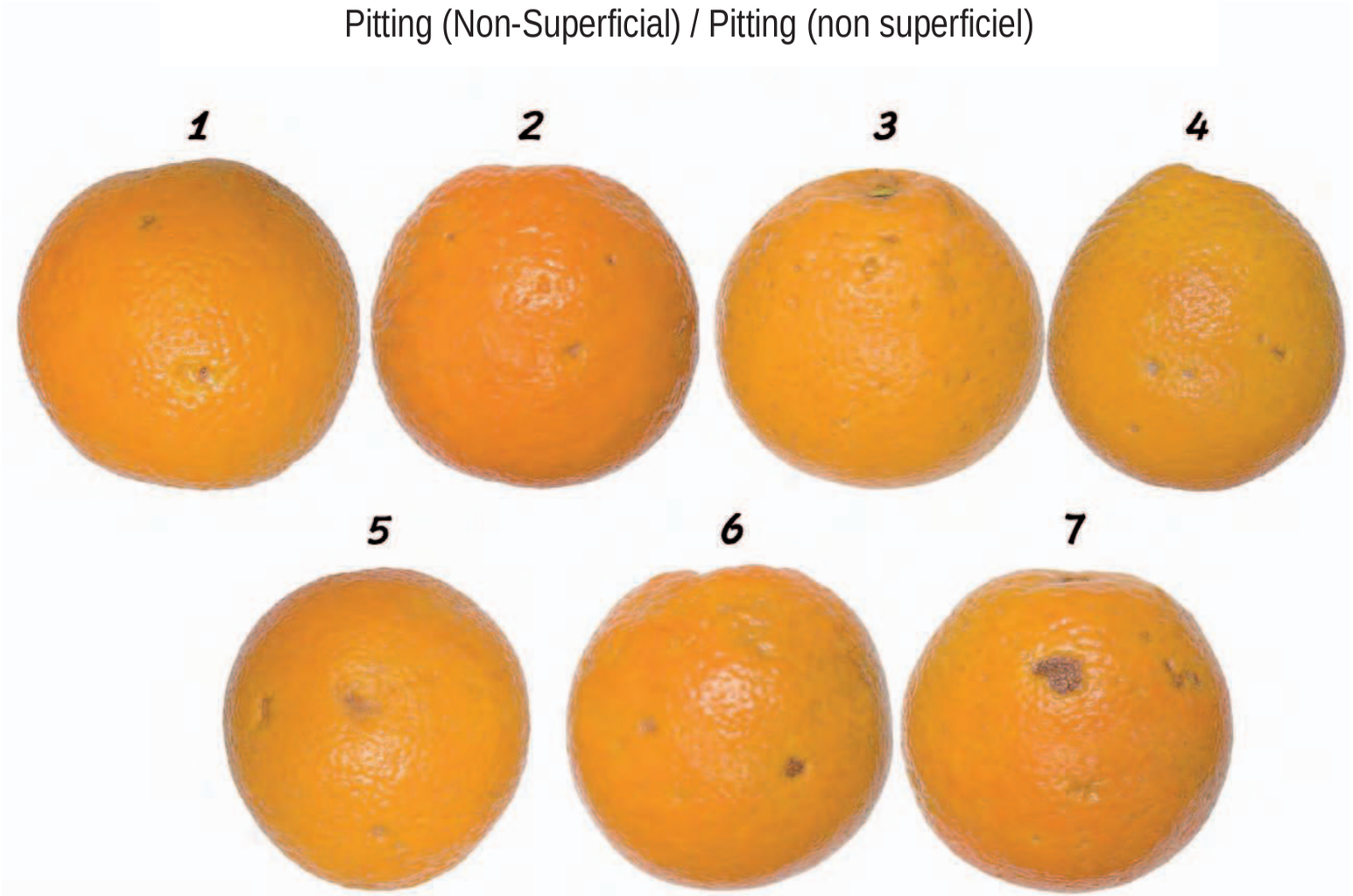
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Oil spotting (Oleocellosis) Taches d'oléocellose	x	1, 2, 3	4, 5, 6, 7	8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.

Internal frost damage / Dommages internes dus au gel



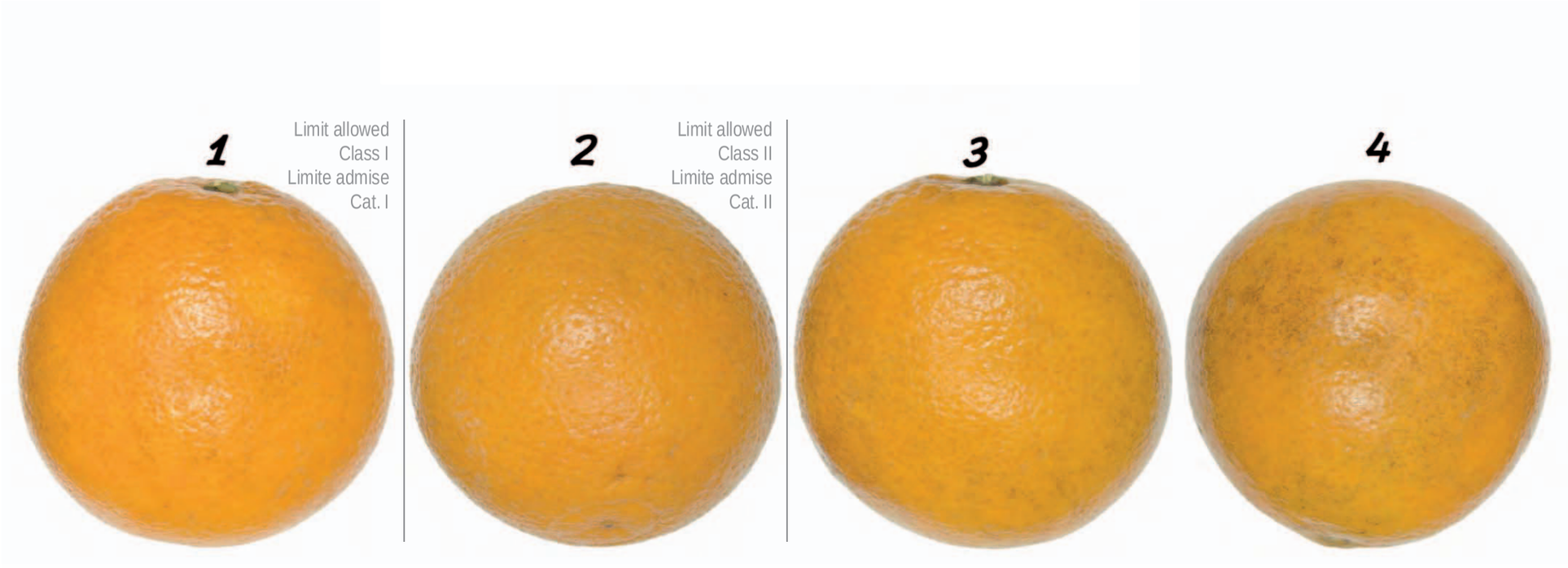
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Internal frost damage Dommages internes dus au gel	X	1, 2, 3		4, 5, 6	

Pitting (Non-Superficial) / Pitting (non superficiel)



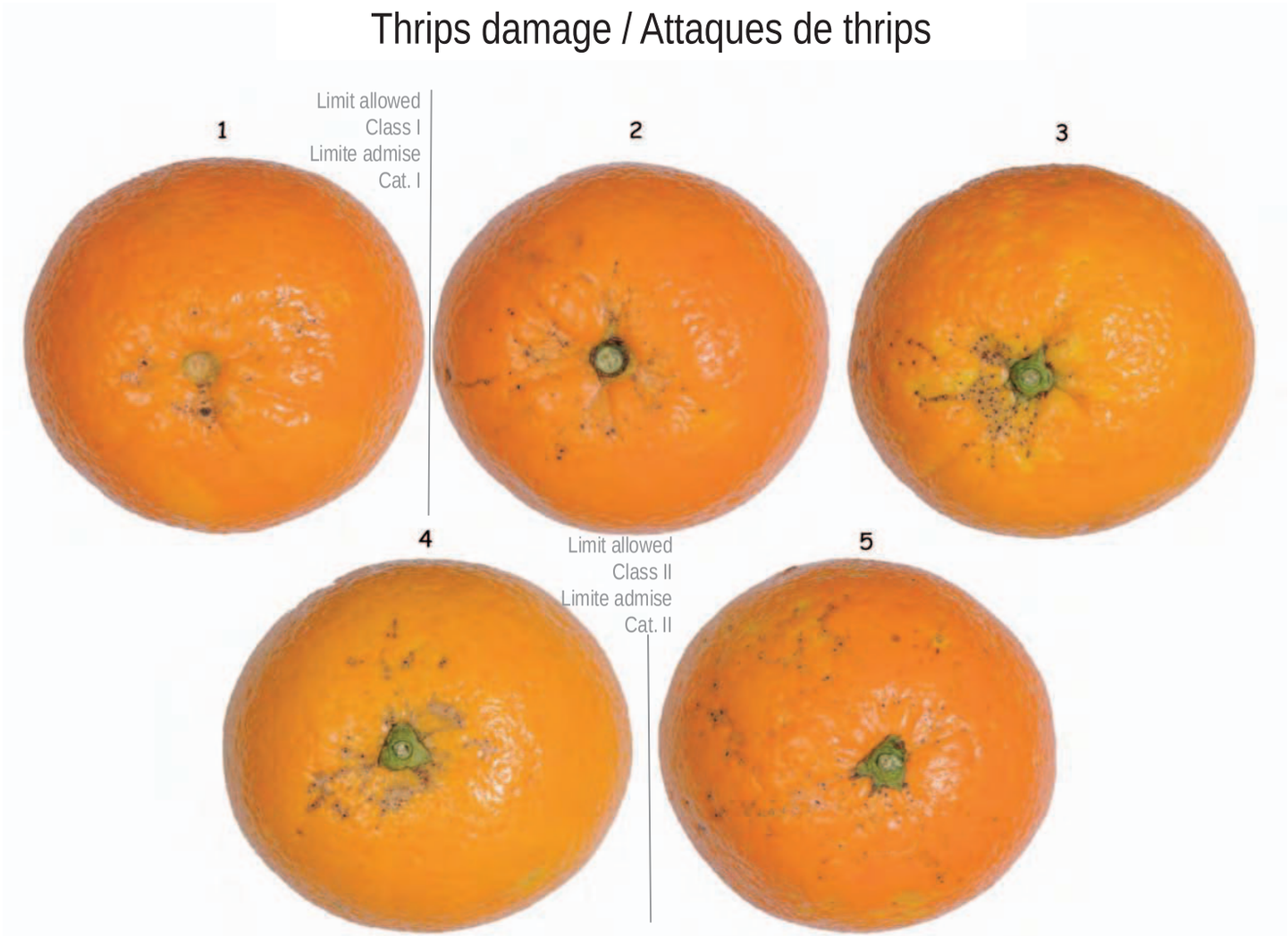
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Pitting (Non-Superficial) Pitting (non superficiel)		x		1 - 7	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Rust mite damage / Attaques de phytopte



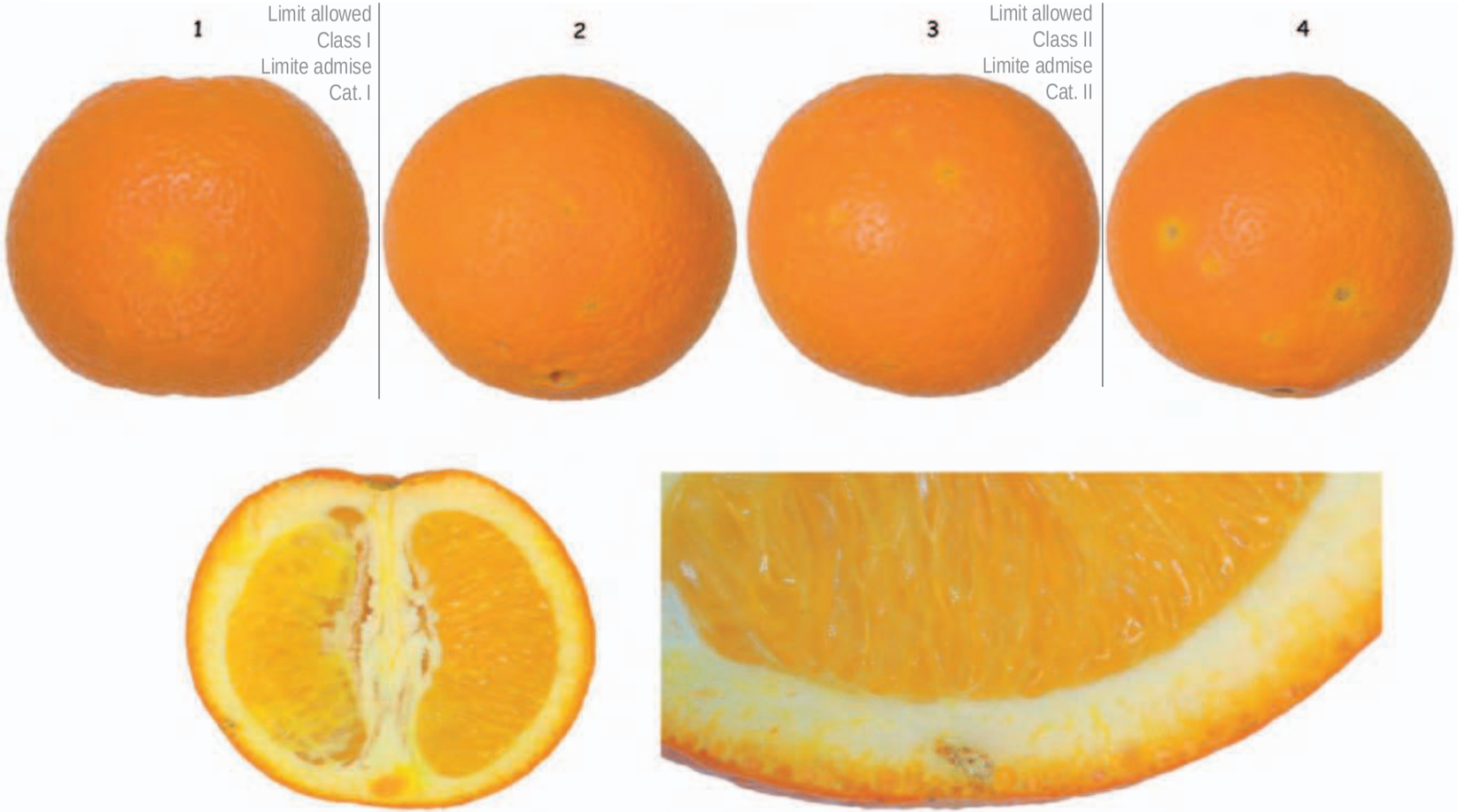
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Rust mite damage Attaques de phytopte	x	1	2	3, 4	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Thrips damage / Attaques de thrips



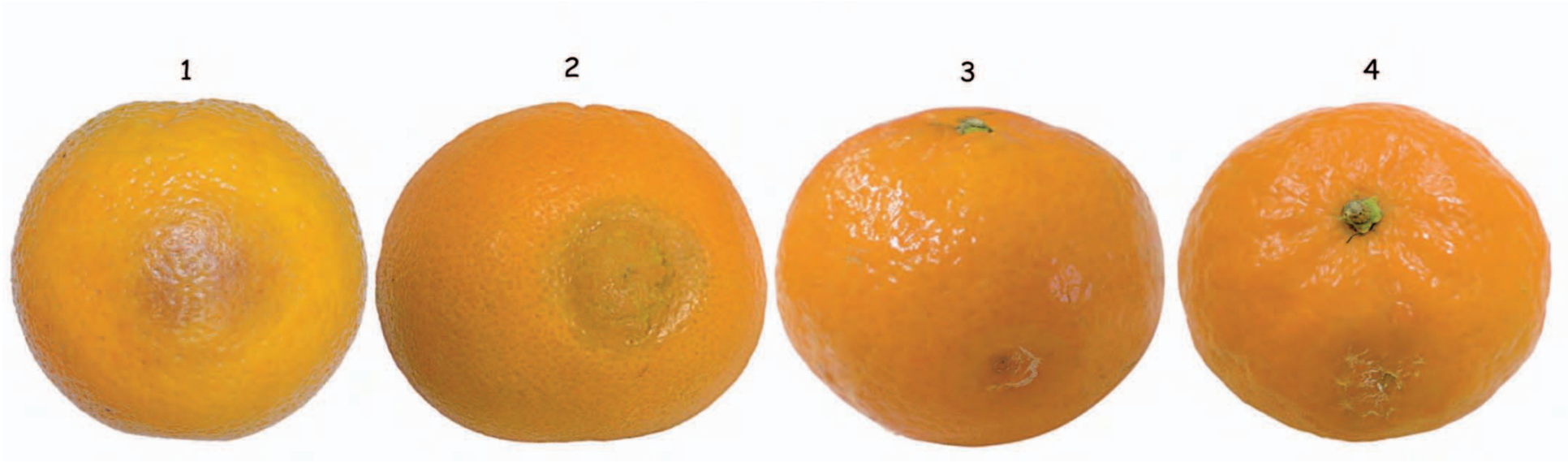
Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Thrips damage Attaques de thrips	x	1	2, 3, 4	5	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Fruit fly damage (Infertile) / Attaques de mouche des fruits (stérile)



Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Fruit fly damage (Infertile) Attaques de mouche des fruits (stérile)	x	1	2, 3	4	•Flesh must not be affected. •This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. •La chair ne doit pas être touchée. •Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Brown rot / Pourriture brune



Oranges / Easy Peelers -- Oranges / Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Brown rot Pourriture brune	X			1 - 4	•No tolerance •This illustration used for all product groups •Tolérance : aucune •Illustration utilisée pour tous les groupes de produits

Green Mould / Moisissure verte



Oranges / Easy Peelers -- Oranges / Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Moulds Moisissures	X			1 , 2	•No tolerance •This illustration used for all product groups •Tolérance : aucune •Illustration utilisée pour tous les groupes de produits

Illustration numbers 47-59 reserved for future use

Les numéros 47-59 des illustrations sont réservés à un usage ultérieur

Easy Peelers
Illustrations and Grades

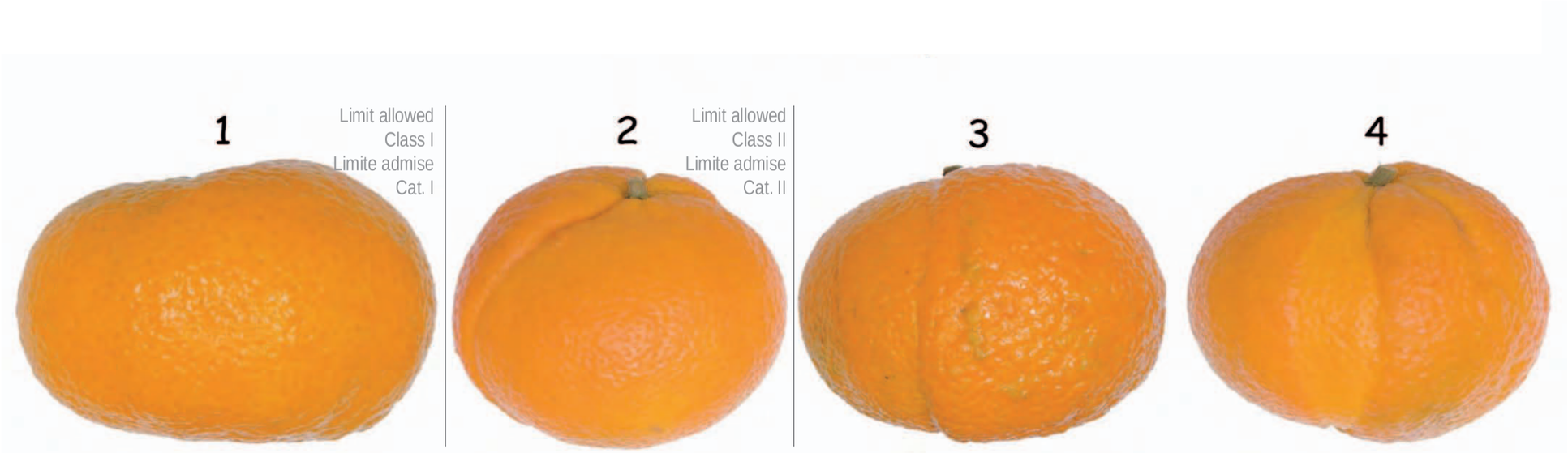
Petits agrumes
Illustrations et catégories

External Colour / Couleur externe



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External Colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9			10, 11, 12	•Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment •Évolutif •Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis

Defects in Shape / Défauts de forme



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Defects in Shape Défauts de forme	X	1	2	3, 4	

Skin texture-smooth/rough / Texture de l'écorce - lisse/rugueuse



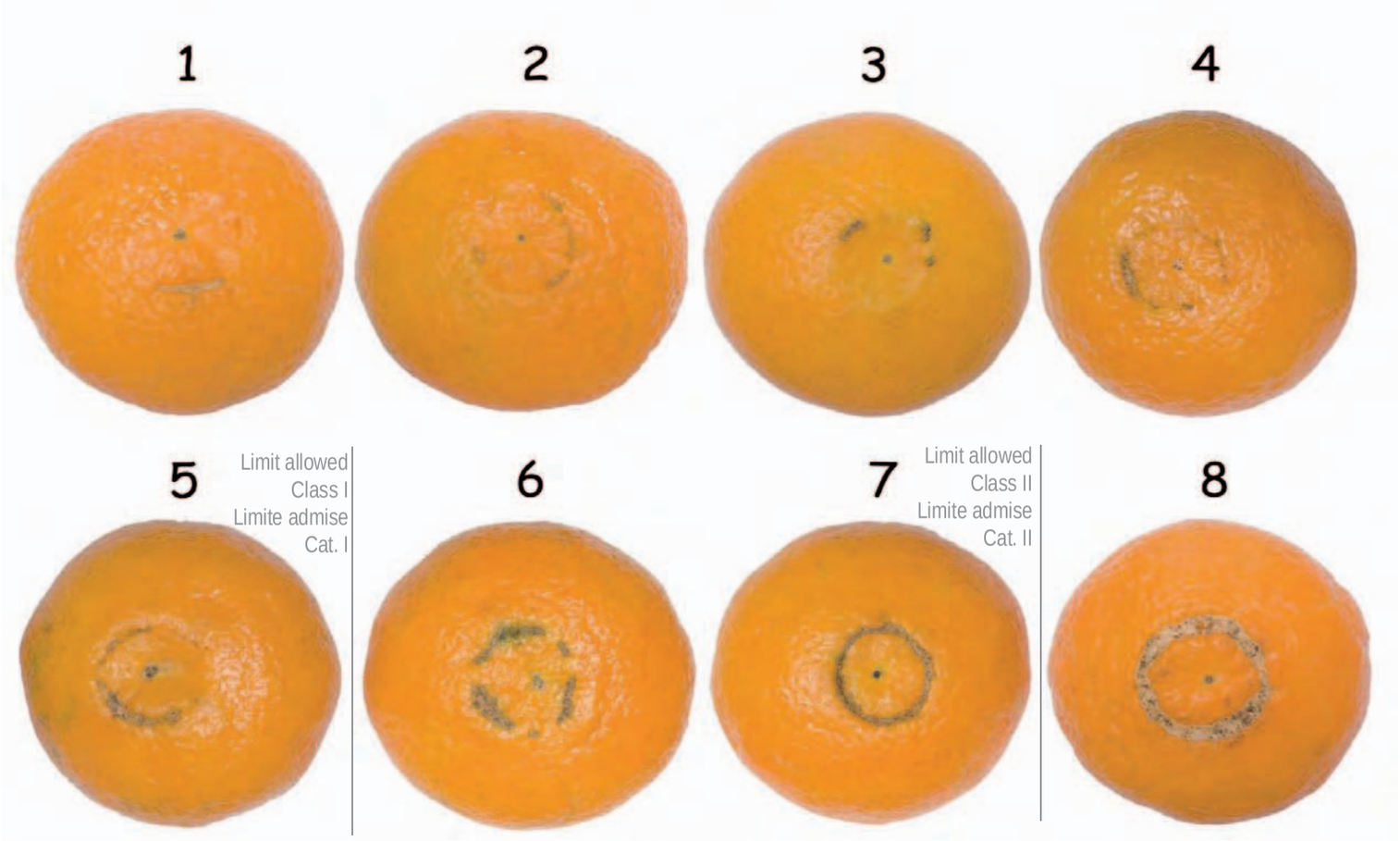
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Skin texture-smooth/rough Texture de l'écorce - lisse/rugueuse	1	2	3, 4	5, 6	Uniformity: only 3 adjacent fruit allowed within the same consignment. Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis.

Ribbing / Côtes



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Ribbing Côtes	1, 2, 3, 4, 5, 6				Uniformity: only 3 adjacent fruit allowed within the same consignment. Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis.

Rings / Anneaux



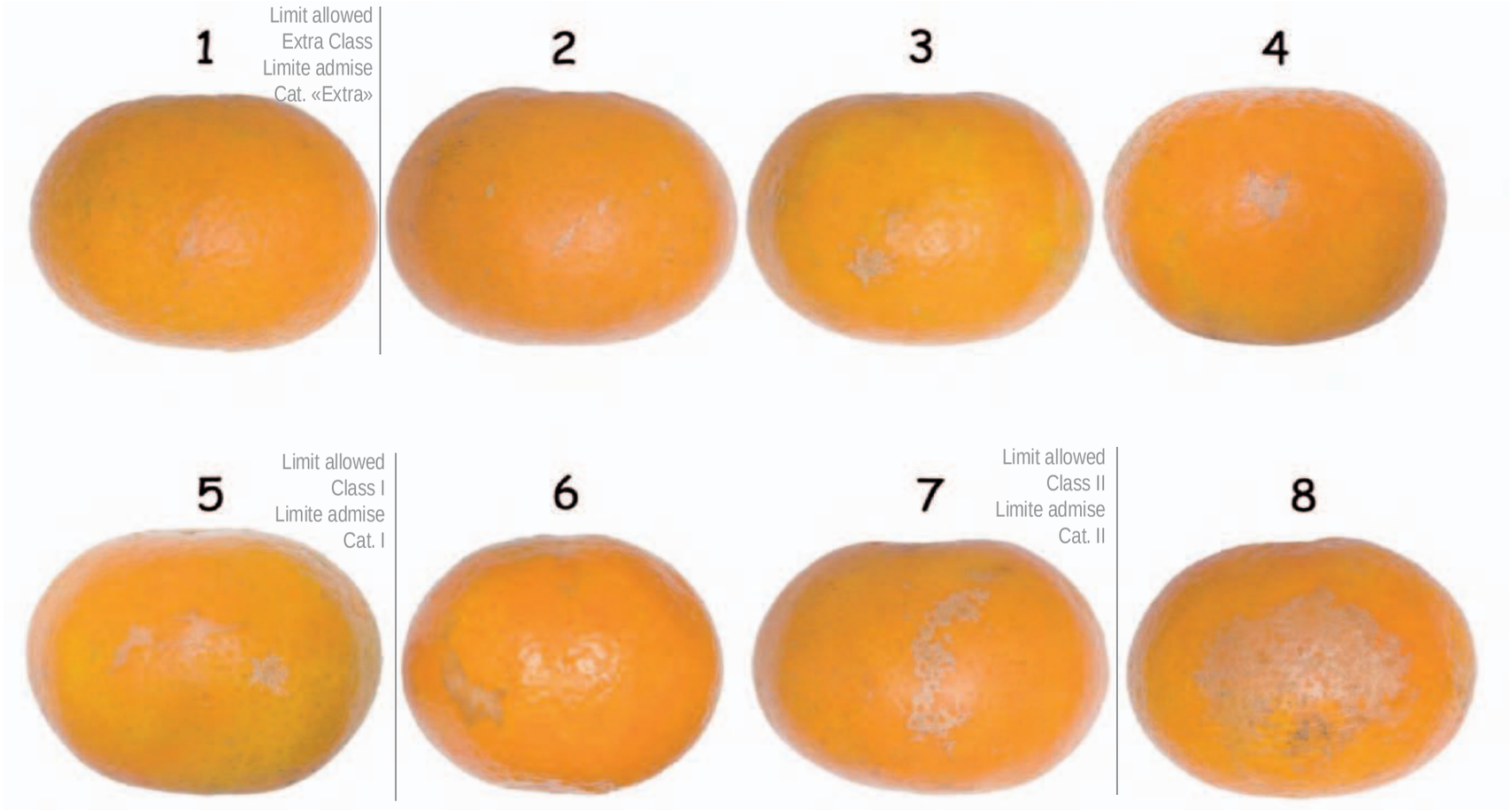
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Rings Anneaux	x	1, 2, 3, 4, 5	6, 7	8	

Rubbing / Frottement



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Rubbing Frottement	1	2, 3	4, 5	6	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.

Superficial Light Coloured Silver Scurfs / Incrustations argentées superficielles de teinte claire



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Light Coloured Silver Scurfs Incrustations argentées superficielles de teinte claire	1	2, 3, 4, 5	6, 7	8	

Superficial Dark Coloured Silver Scurfs / Incrustations argentées superficielles de teinte foncée



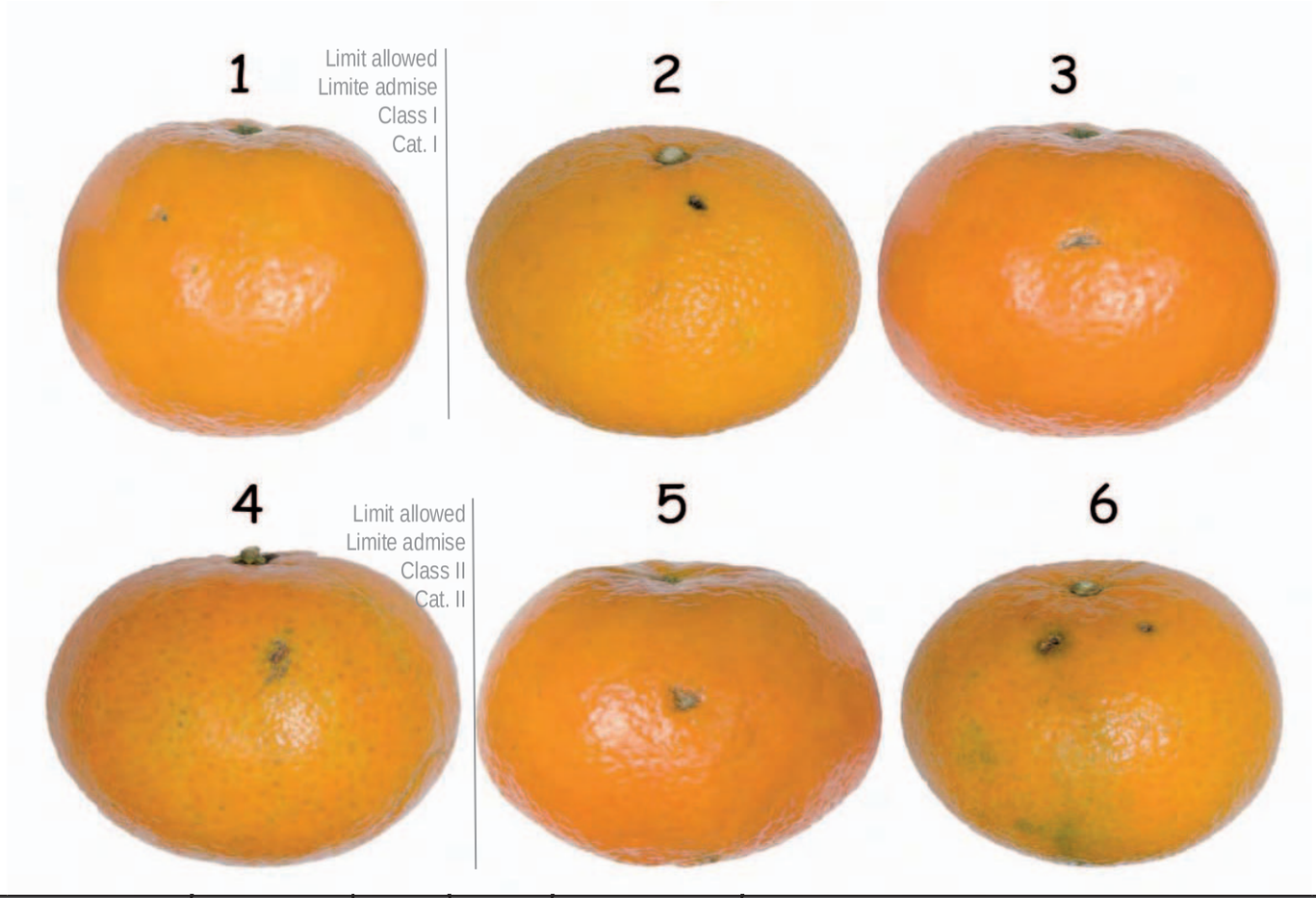
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Dark Coloured Silver Scurfs Incrustations argentées superficielles de teinte foncée	1	2, 3, 4, 5	6, 7	8	

Sunburn / Brûlures du soleil



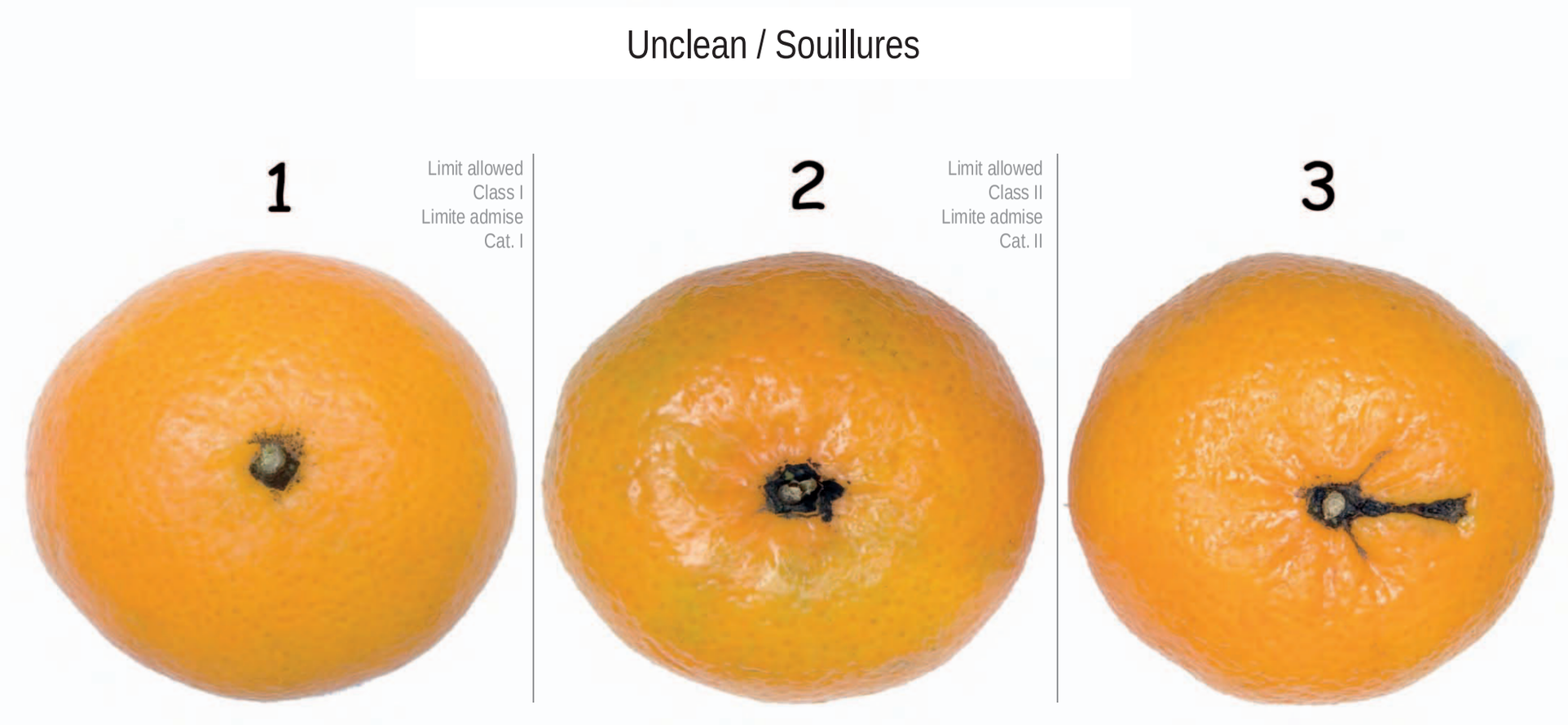
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Sunburn Brûlures du soleil	x	1	2, 3, 4	5, 6	

Healed injuries / Blessures cicatrisées



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Healed injuries Blessures cicatrisées	x	1	2, 3, 4	5, 6	• Superficial, flesh must not be affected • This illustration used for both Oranges and Easy Peelers • Superficiel ; la chair ne doit pas être touchée • Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes

Unclean / Souillures



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Sooty Mould ("Unclean") Fumagine (« souillures »)	x	1	2	3	

Spray damage / Dommages dus aux pulvérisations



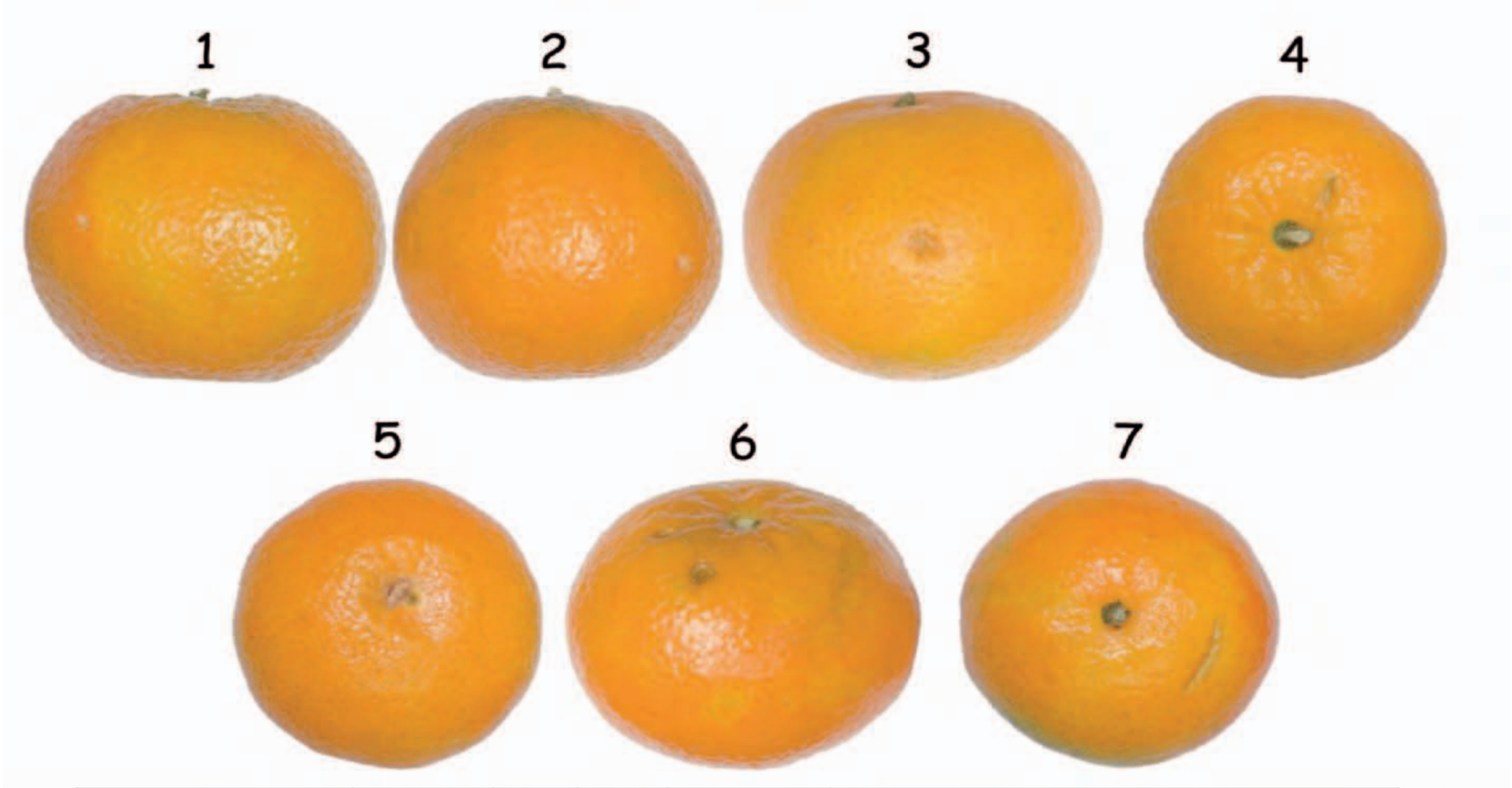
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Spray damage Dommages de pulvérisation	x	1, 2	3	4	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Drying damage of the skin (Aging) / Altération de l'écorce due au séchage (sénescence)



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Drying damage of the skin Altération de l'écorce due au séchage	x		1, 2, 3, 4	5	

Unhealed injuries / Blessures non cicatrisées



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Unhealed injuries Blessures non cicatrisées		x		1-7	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Oil spotting (Oleocellosis) / Taches d'oléocellose



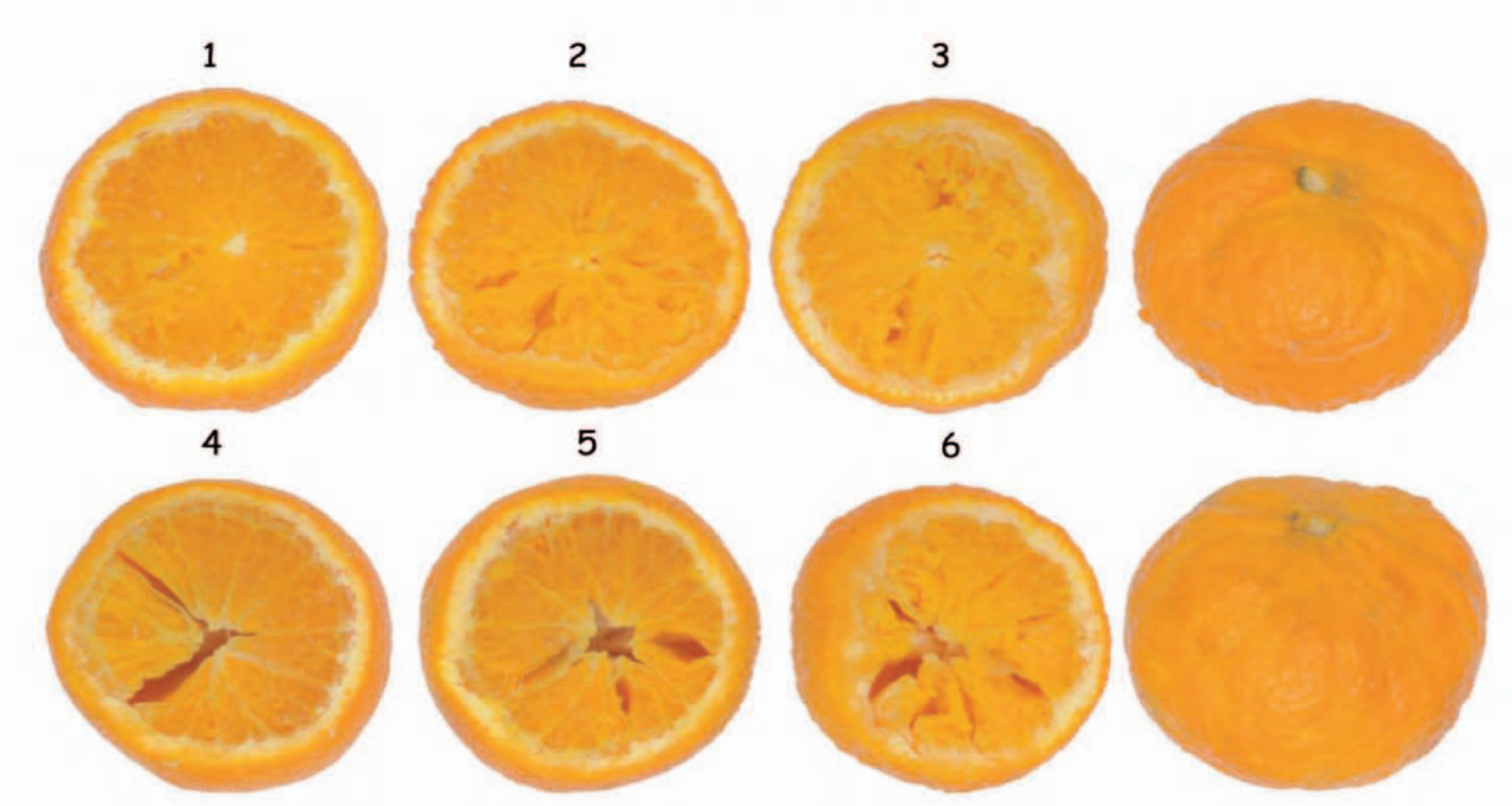
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Oil spotting (Oleocellosis) Taches d'oléocellose	x	1, 2, 3, 4	5, 6, 7	8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.

External frost damage / Dommages externes dus au gel



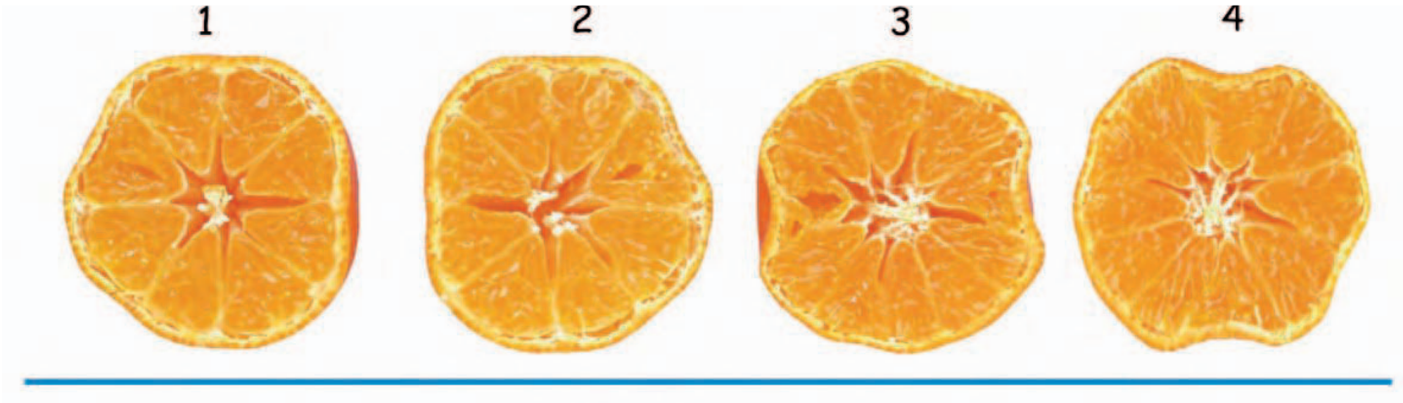
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External frost damage Dommages externes dus au gel		X		1 - 8	

Internal frost damage / Dommages internes dus au gel

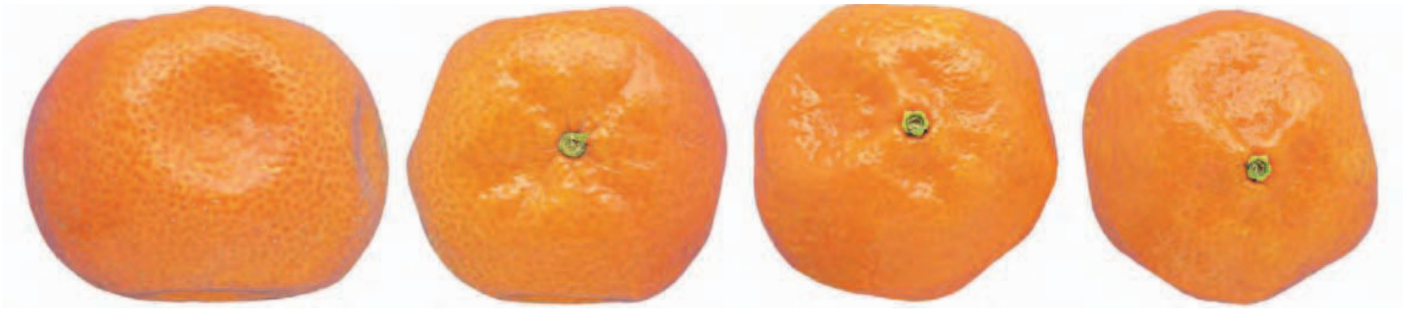


Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Internal frost damage Dommages internes dus au gel		X		1 - 6	

Puffed fruit (internal) / Boursouflures (interne)

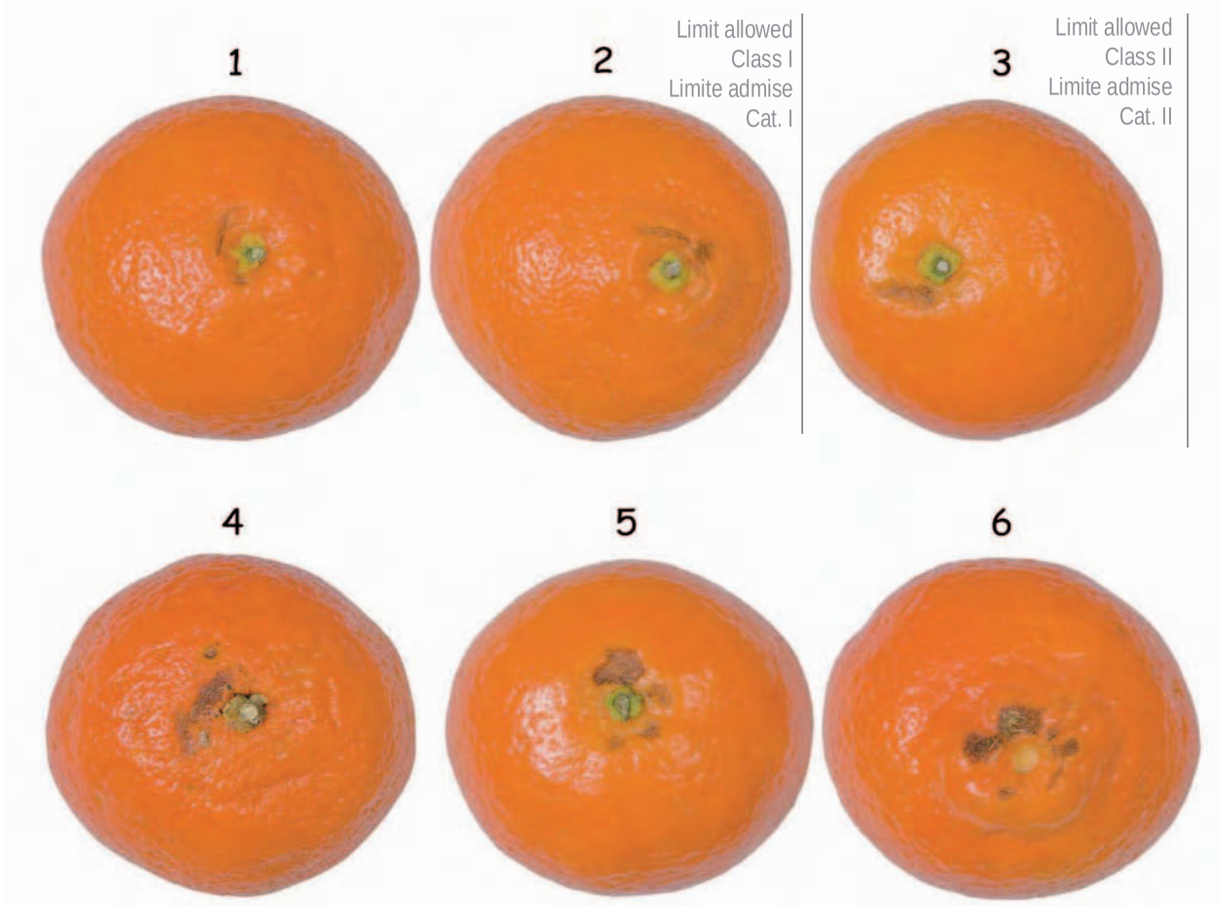


Puffed fruit (external) / Boursouflures (externe)



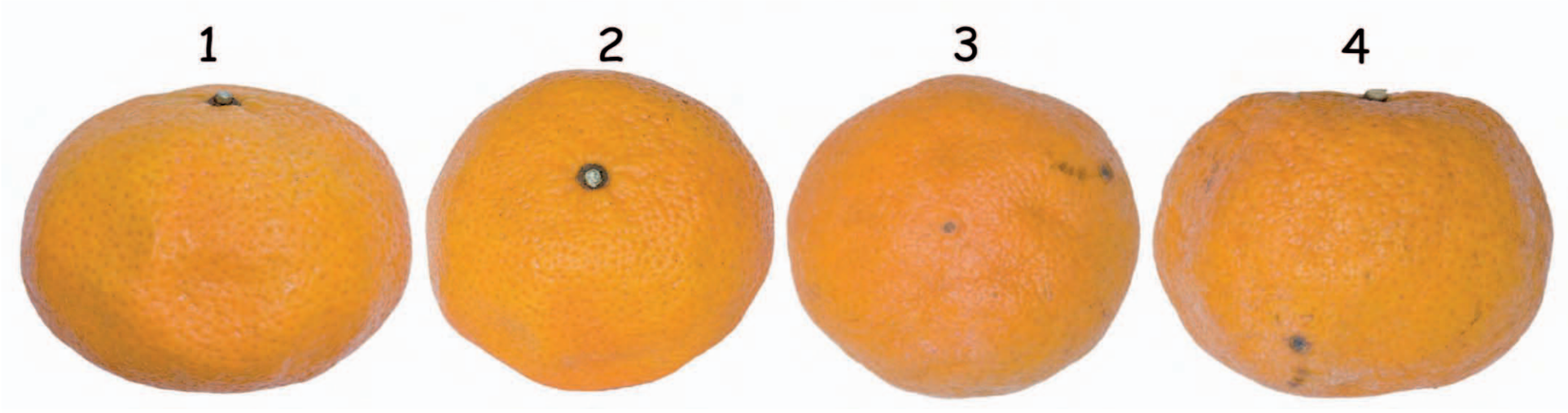
Easy Peelers Petits agrumes		Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes	
Puffed fruit – Internal Boursouflures - interne	Easy Peeler Grading Classidication des petits agrumes.	x	1*	2, 3	4	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers Grading refers to the top line (Internal) pictures * Detachment must not exceed 50%	Cette illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes La classification se rapporte aux photos de la ligne supérieure (intérne) * La séparation de la peau ne doit pas excéder 50 %
	Oranges Grading Classification des oranges	x		1*	2 - 4		
Puffed fruit – external Boursouflures - externe		-			-	This illustration is ungraded, just for demonstration Puffed fruit may easily become deformed and damaged	Cette illustriation n'est pas classifiée, pour visualisation seulement Le fruit boursouflé peut devenir facilement déformé et endommagé

Stem-end breakdown / Affaissement pédonculaire



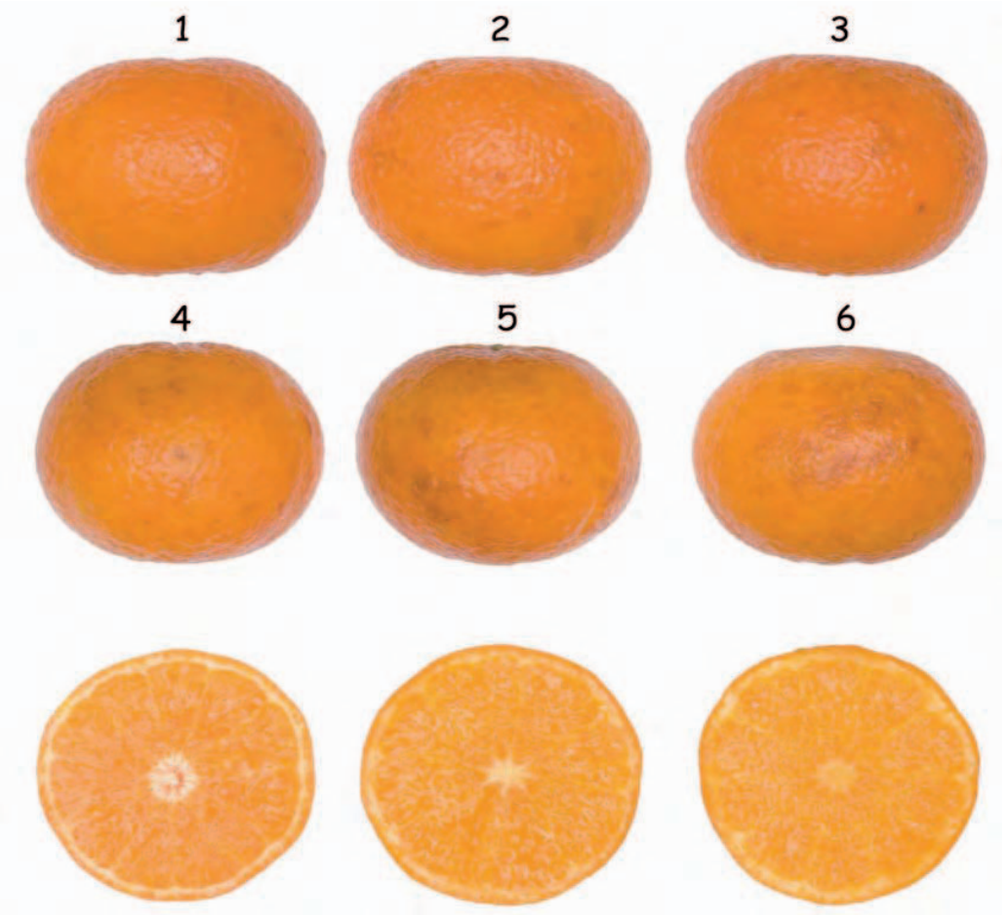
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Stem-end breakdown Affaissement pédonculaire	X	1, 2	3	4, 5, 6	•Superficial, flesh must not be affected •This illustration used for both Oranges and Easy Peelers •Superficiel ; la chair ne doit pas être touchée •Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes

Shriveling/Wrinkles (Aging) / Flétrissement/Rides (sénescence)



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Shriveling/Wrinkles (Aging) Flétrissement/Rides (sénescence)		x		1 - 4	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes

Chilling injuries / Dommages des basses températures



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Chilling injuries Dommages des basses températures	x			1-6	•10% tolerance for fruit # 1, 2, 3 in Class II •This illustration used for both Oranges and Easy Peelers •Tolérance de 10% pour les fruits 1, 2, 3 dans la cat. II •Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes

Presence of scale insects / Présence de cochenilles



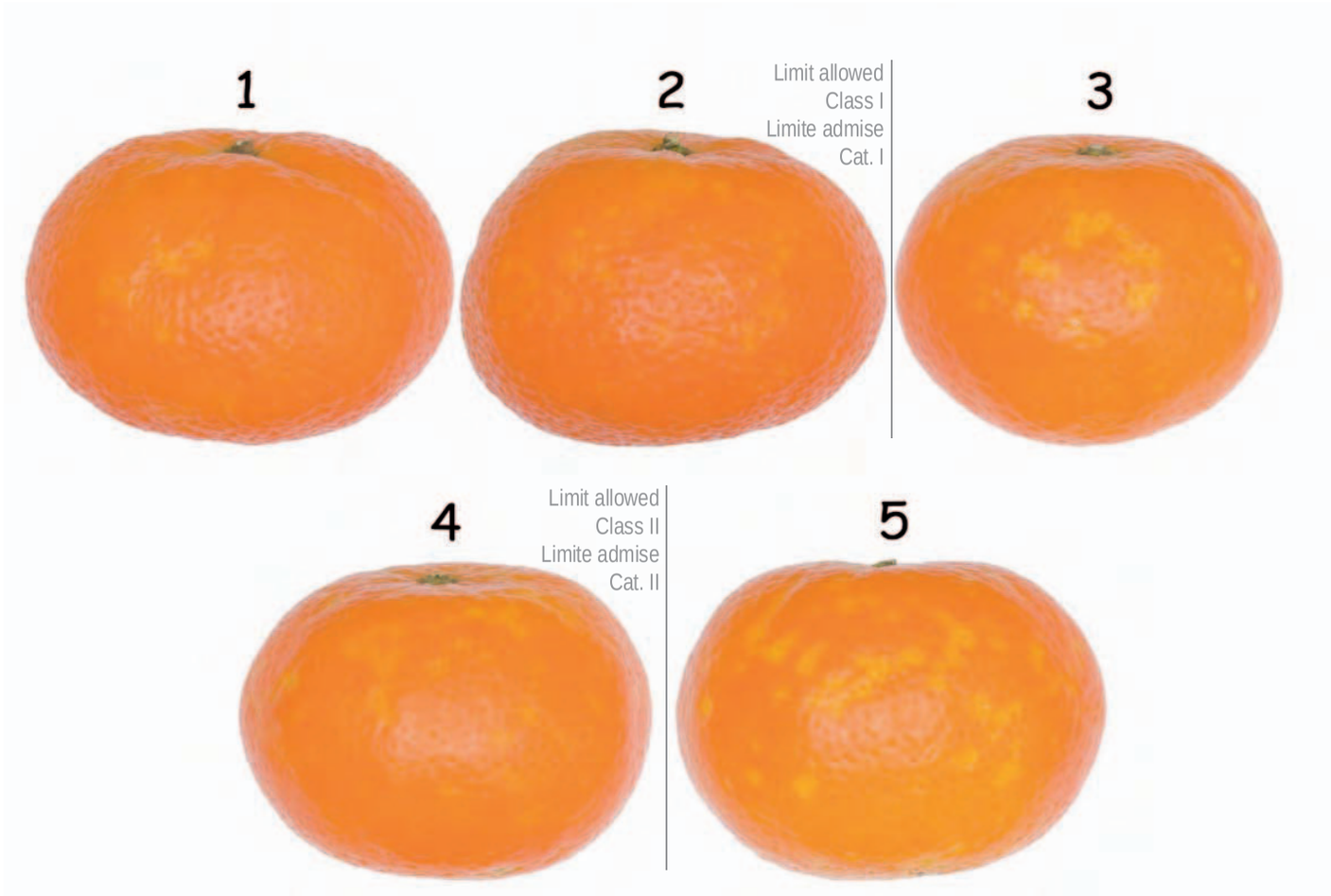
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Scale insects (presence) Cochenilles (présence)	x	1, 2	3	4, 5	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Scale insects damage / Dommages dus aux cochenilles



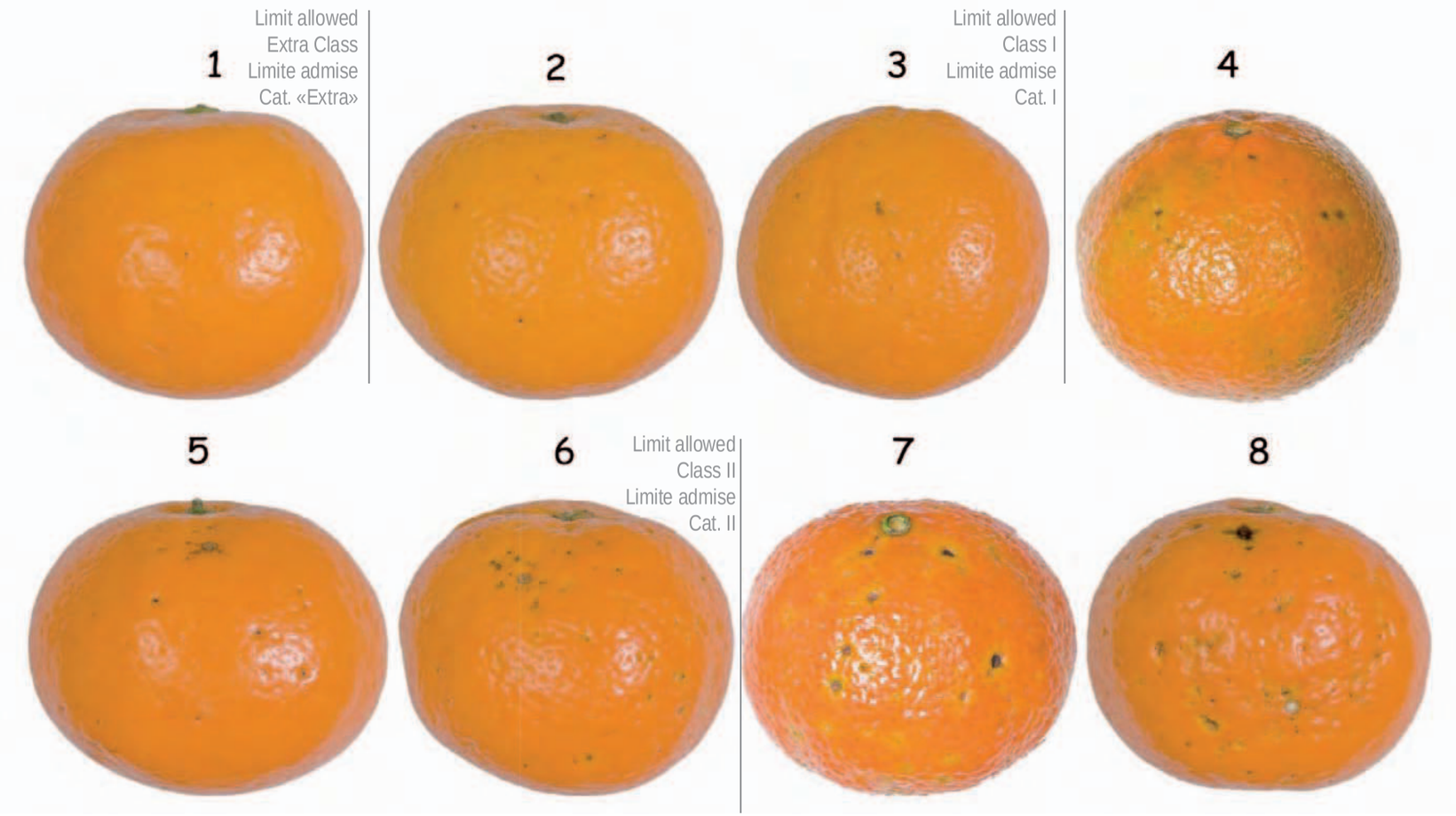
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Scale insects (damage) Cochenilles (dégâts)	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Cicada damage / Attaques de cicadelles



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Cicada damage Attaques de cicadelles	x	1, 2	3, 4	5	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Alternaria damage / Dommages dus à *Alternaria*



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Alternaria damage Dommages dus à *Alternaria*	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

Fruit fly damage (fertile) / Attaques de mouche des fruits (fertile)



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Fruit fly damage (fertile) Attaques de mouche des fruits (fertile)		x		1 - 3	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.

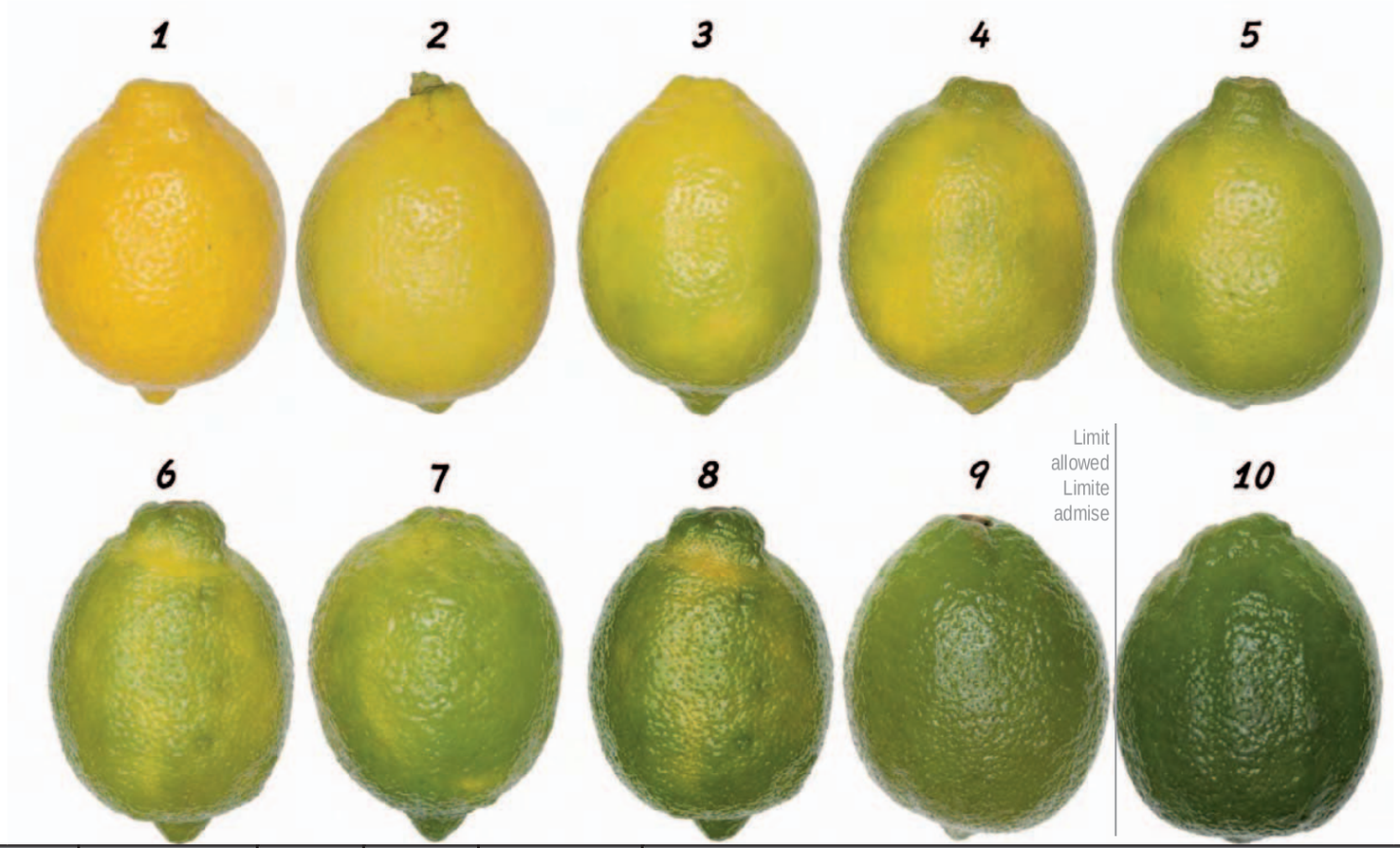
Illustration numbers 86-99 reserved for future use

Les numéros 86-99 des illustrations sont réservés à un usage ultérieur

Lemons
Illustrations and Grades

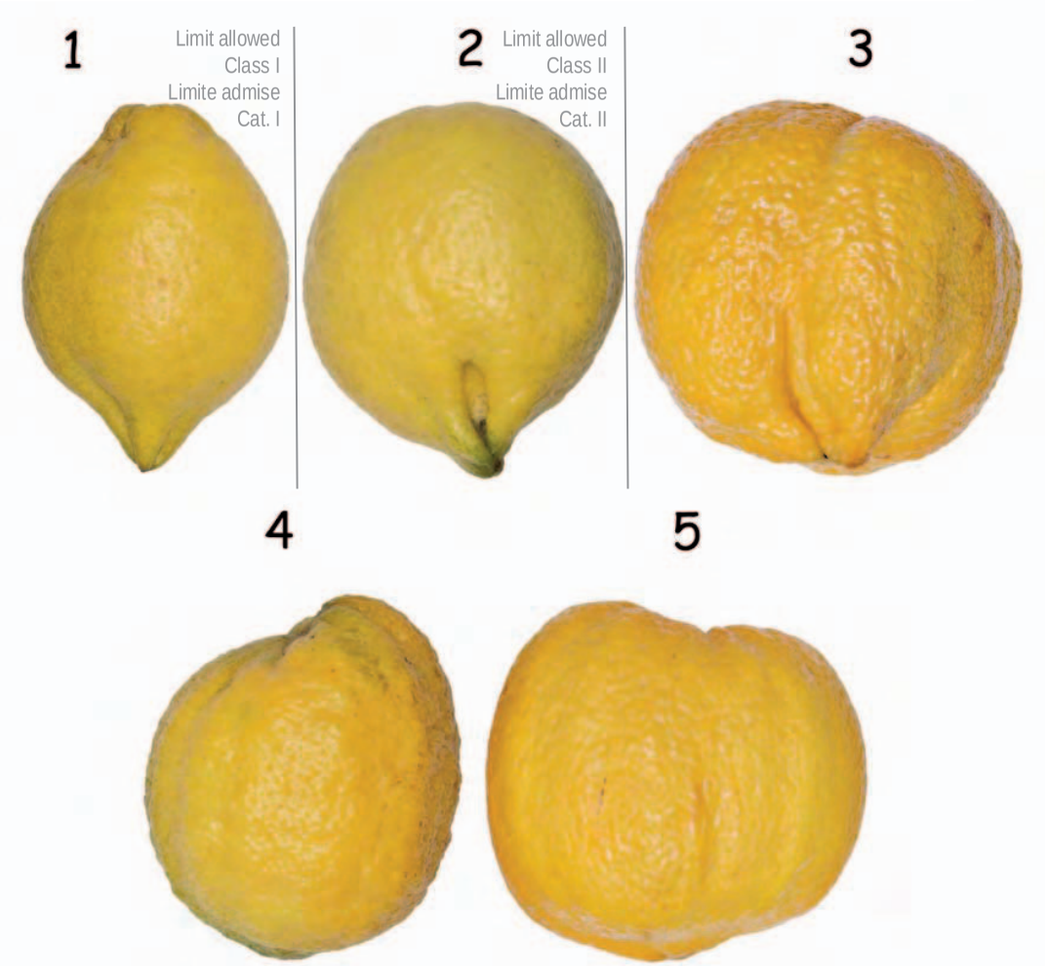
Citrons
Illustrations et Catégories

External Colour / Couleur externe



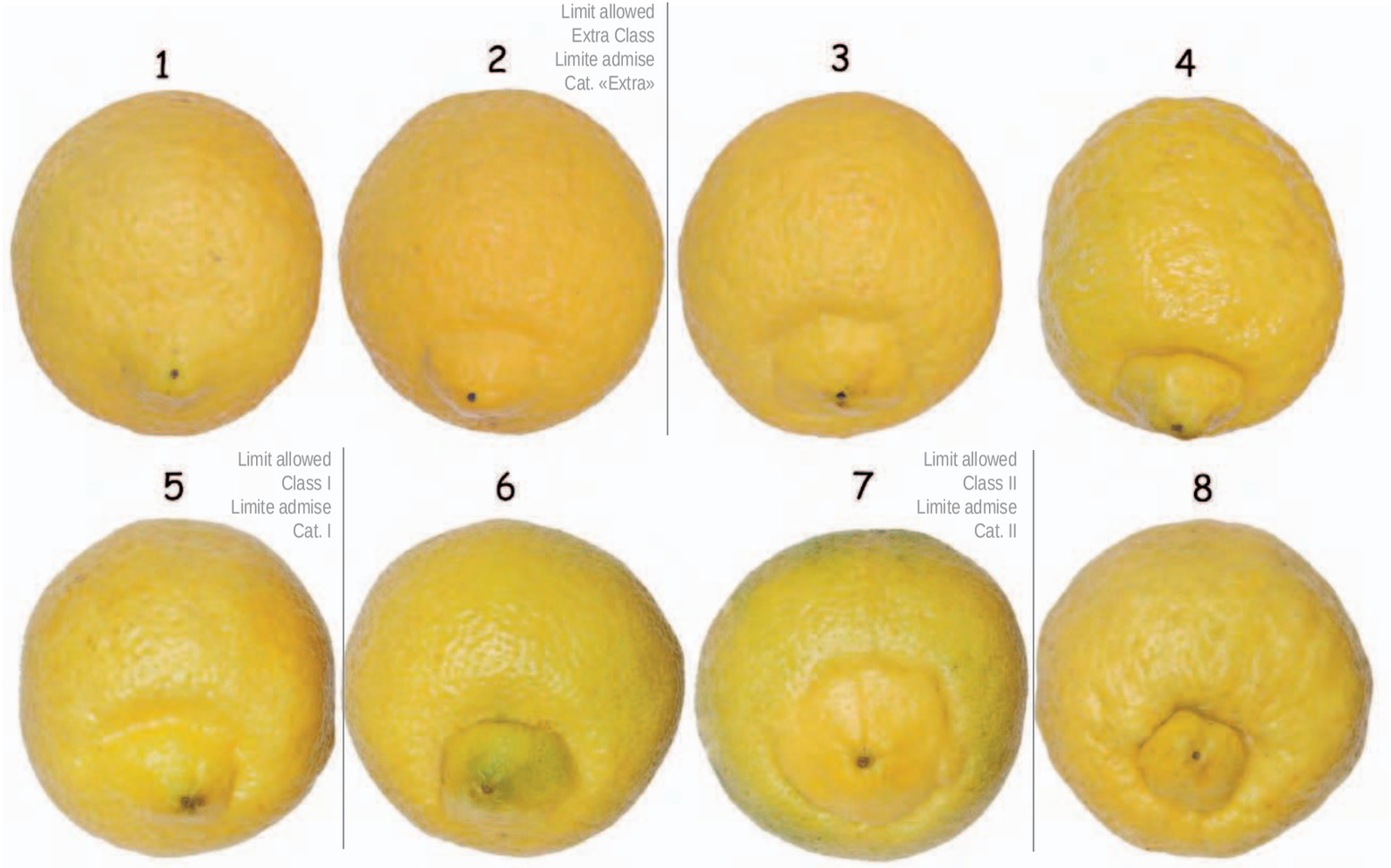
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External Colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9			10	•Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment •Évolutif •Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis

Defects in Shape / Défauts de forme



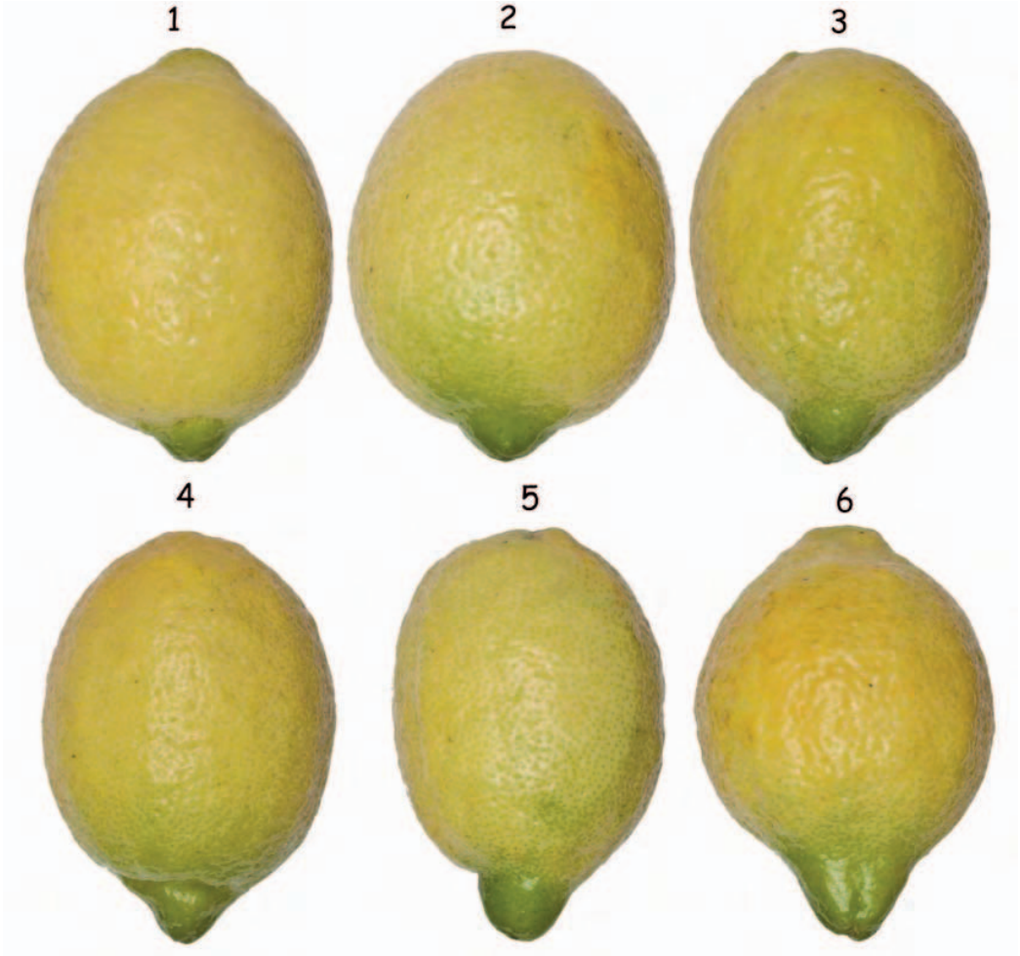
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Defects in Shape Défauts de forme	x	1	2	3, 4, 5	

Shape of Styler End / Forme de l'extrémité stylaire



Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Shape of Styler End Forme de l'extrémité stylaire	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	

Green Styler End / Extrémité stylaire verte



Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Green Styler End Extrémité stylaire verte	1, 2, 3, 4, 5, 6				This parameter is NOT included in the Standard. Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment. Ce paramètre NE figure PAS dans la norme. Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis.

Skin texture-smooth/rough / Texture de l'écorce - lisse/rugueuse



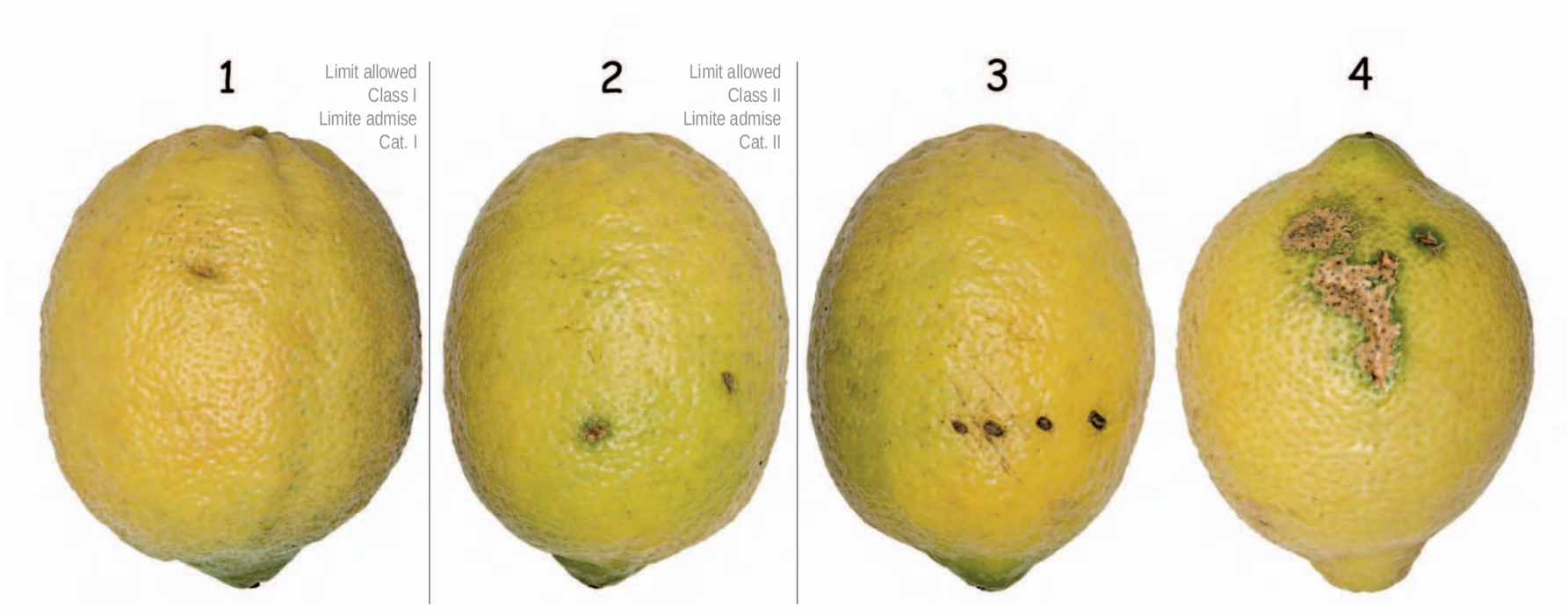
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Skin texture-smooth/rough Texture de l'écorce - lisse/rugueuse	1, 2	3, 4, 5	6, 7, 8, 9	10	Uniformity: only 3 adjacent fruit degrees allowed within the same consignment. Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis.

Superficial Light Coloured Silver Scurfs / Incrustations argentées superficielles de teinte claire



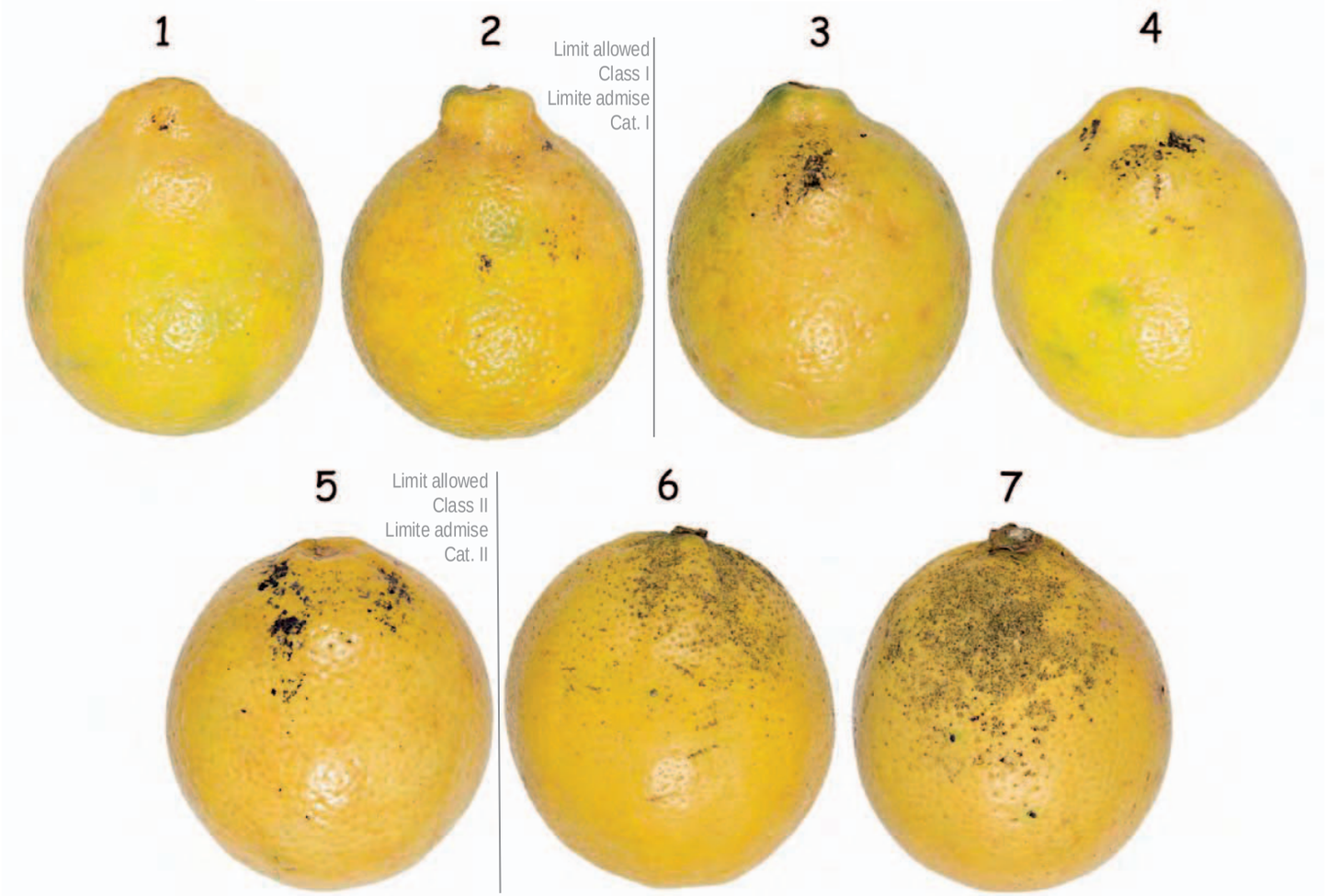
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Light Coloured Silver Scurfs Incrustations argentées superficielles de teinte claire	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8	

Healed injuries / Blessures cicatrisées



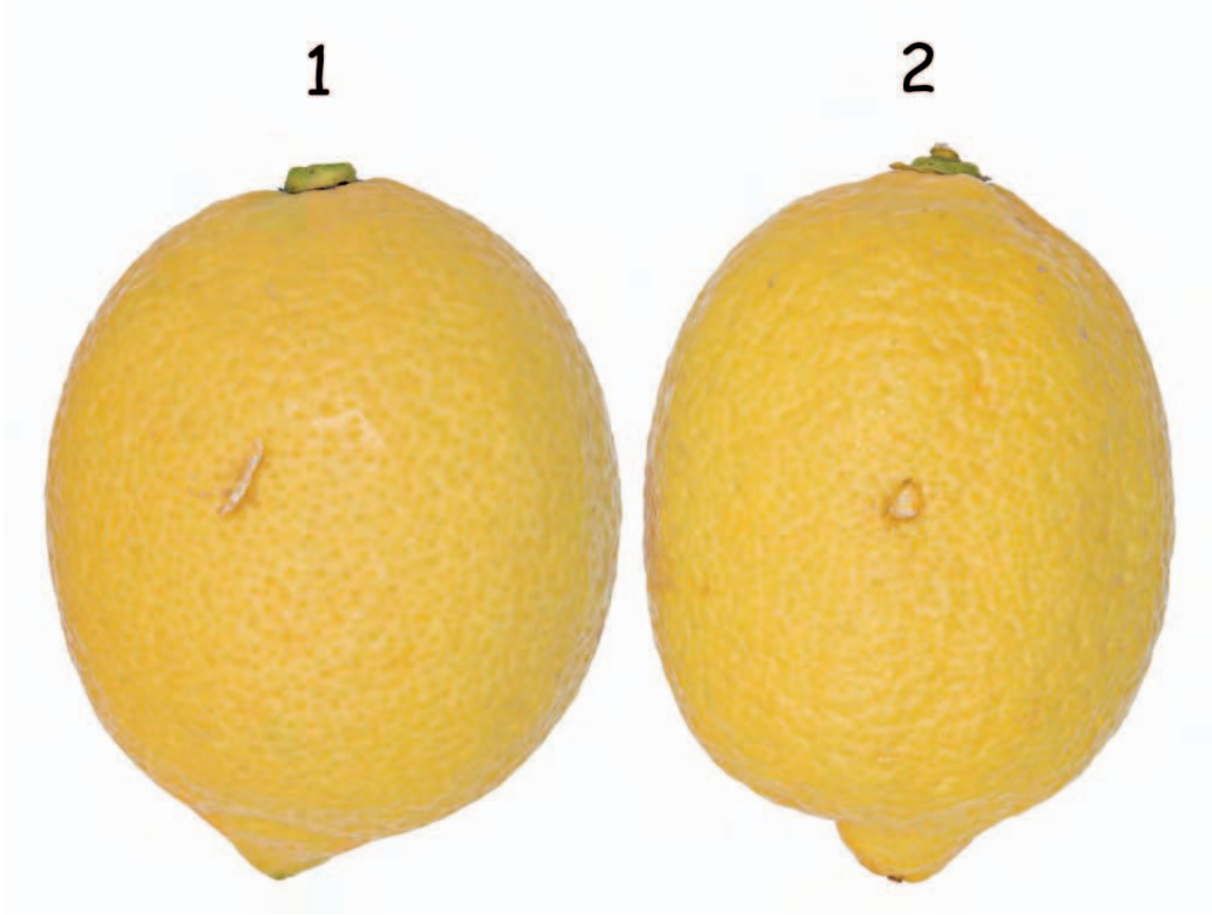
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Healed injuries Blessures cicatrisées	x	1	2	3, 4	Flesh must not be affected. La chair ne doit pas être touchée.

Unclean / Souillures



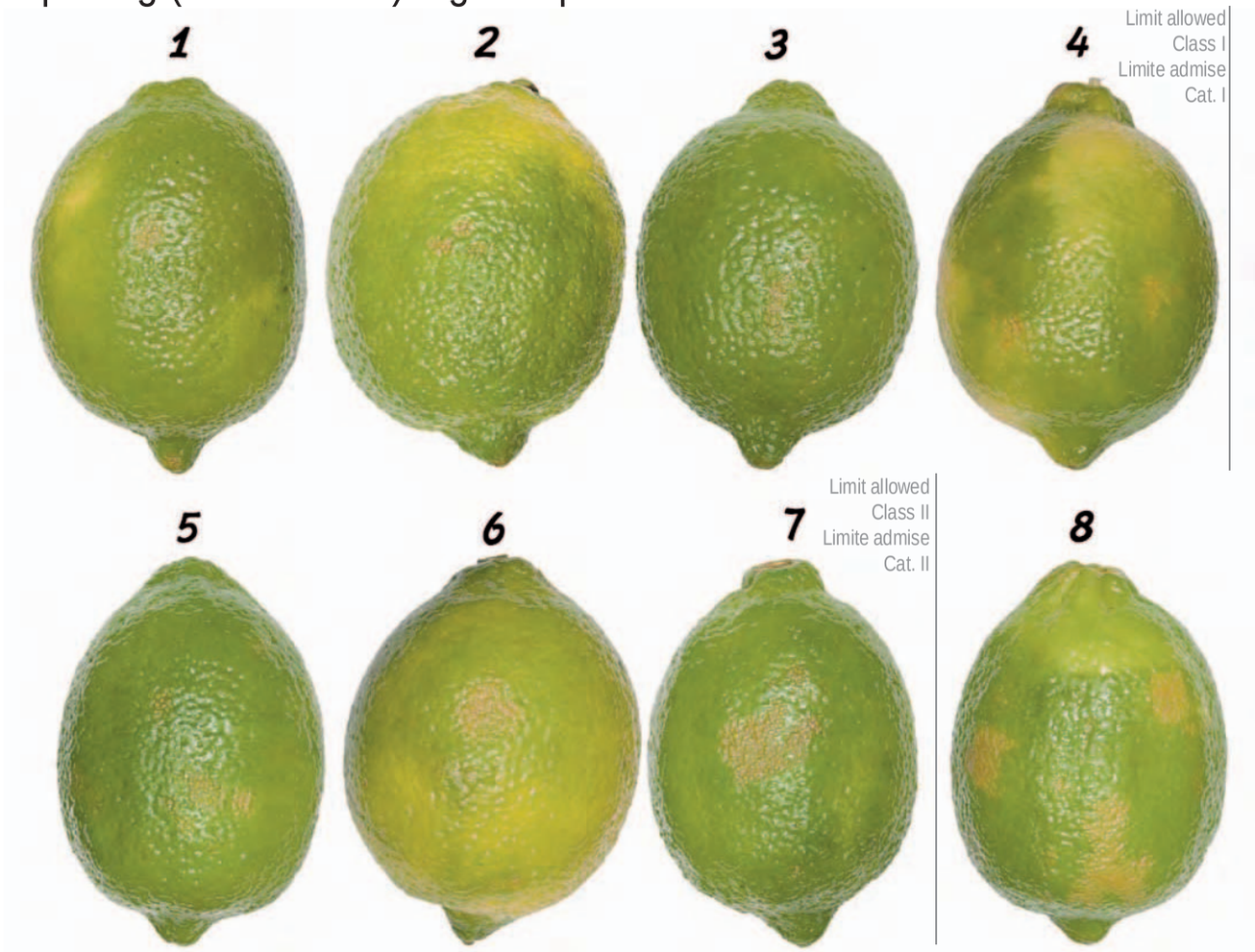
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Unclean ("Sooty Mold") Souillures (Fumagine)	x	1, 2	3, 4, 5	6, 7	

Unhealed injuries / Blessures non cicatrisées



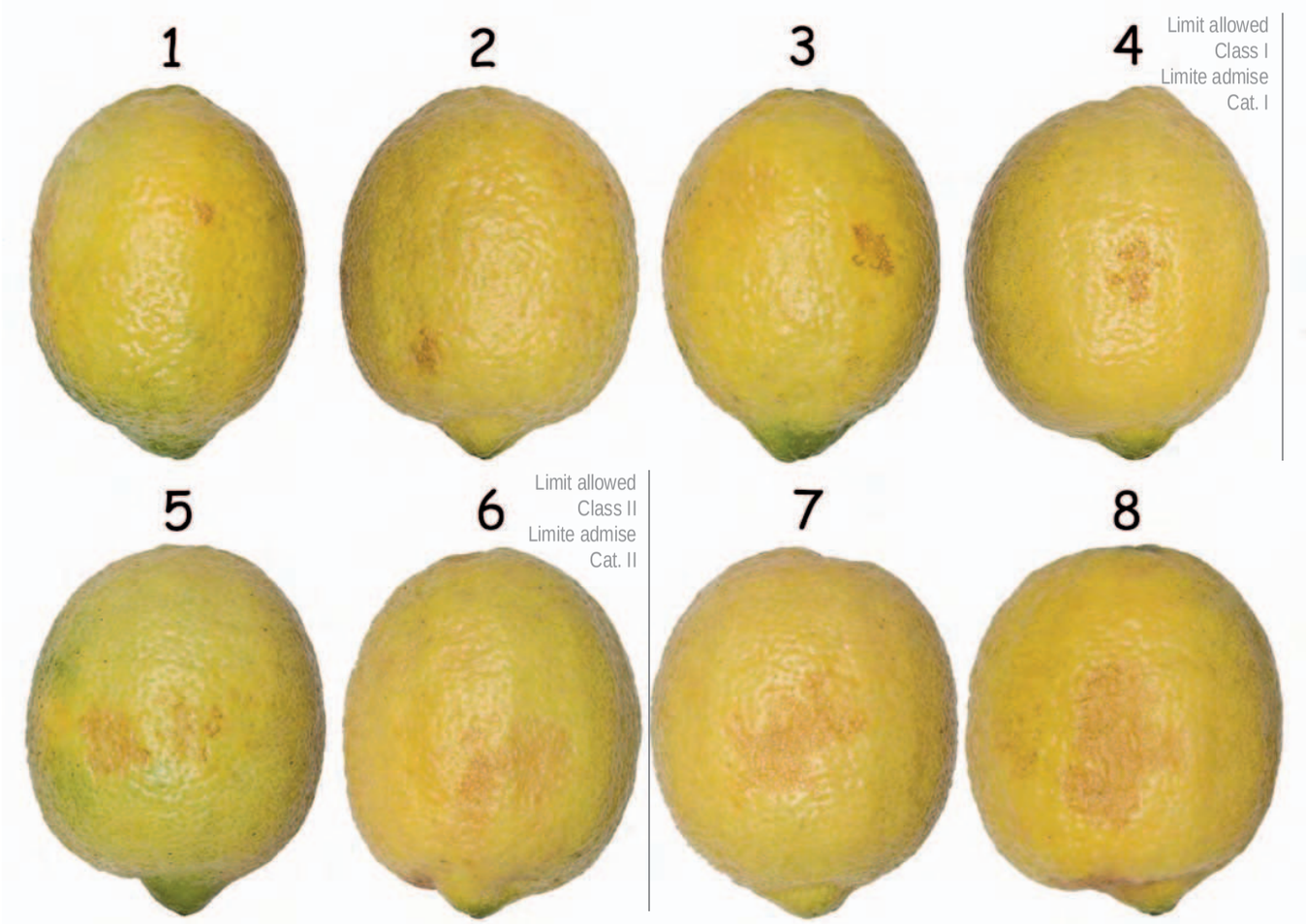
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Unhealed injuries Blessures non cicatrisées		x		1, 2	

Oil spotting (Oleocellosis) – green peel / Taches d'oléocellose - écorce verte



Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Oil spotting (Oleocellosis) – green peel Taches d'oléocellose - écorce verte	x	1, 2, 3, 4	5, 6, 7	8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.

Oil spotting (Oleocellosis) – yellow peel / Taches d'oléocellose - écorce jaune



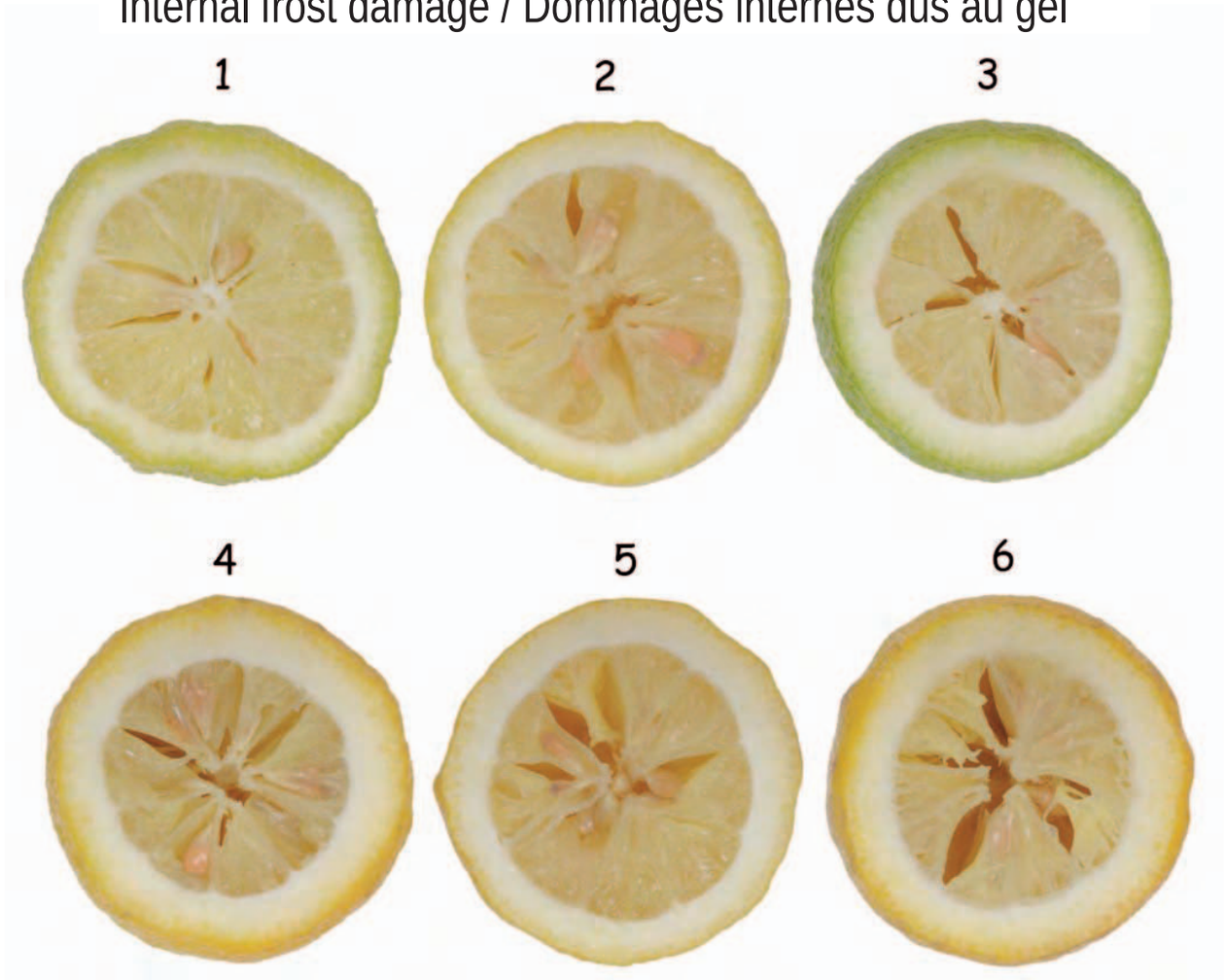
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Oil spotting (Oleocellosis) – yellow peel Taches d'oléocellose - écorce jaune	x	1, 2, 3, 4	5, 6	7, 8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.

External frost damage / Dommages externes dus au gel



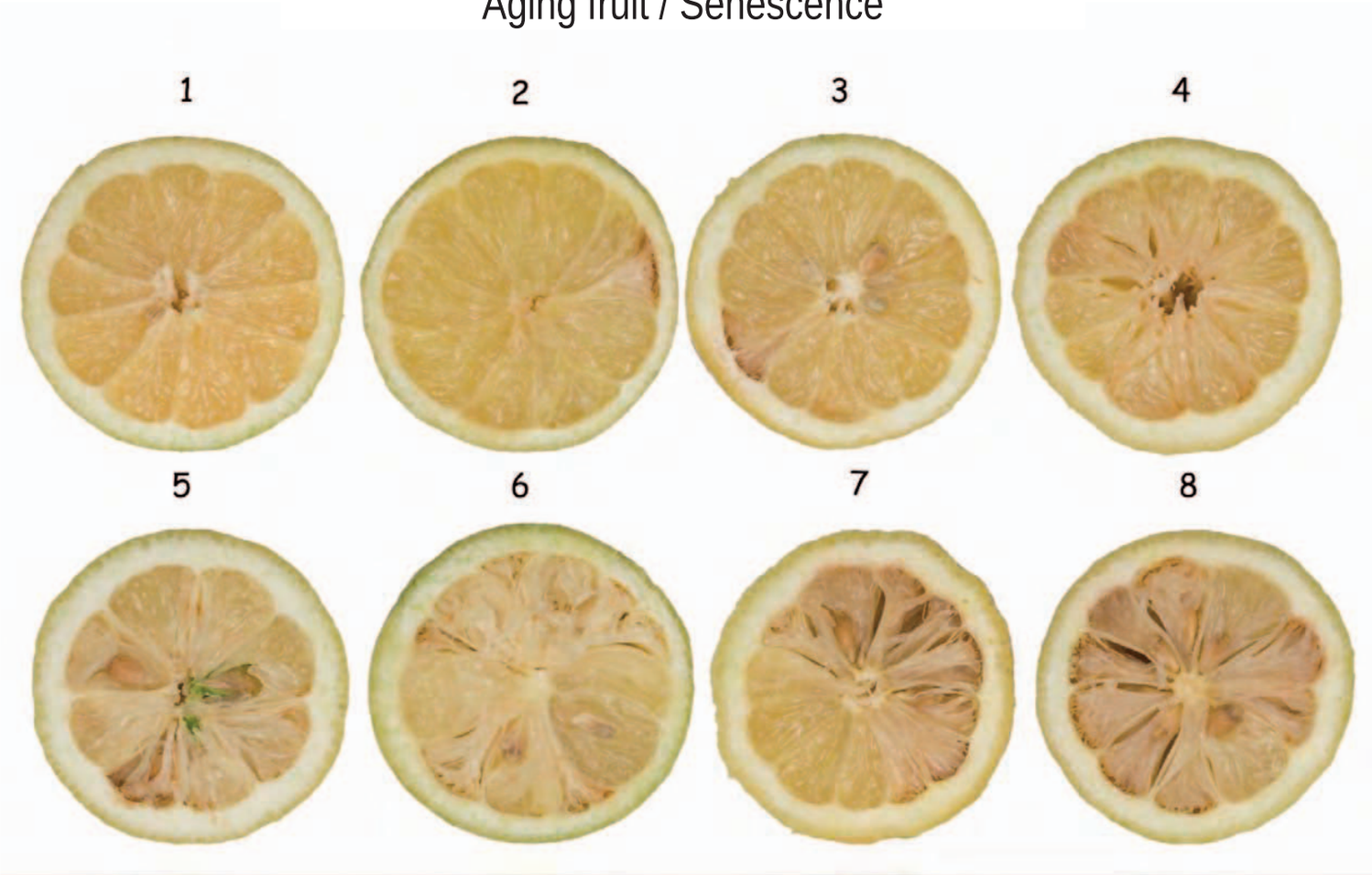
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External frost damage Dommages externes dus au gel		x		1 - 3	

Internal frost damage / Dommages internes dus au gel



Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Internal frost damage Dommages internes dus au gel	x			1, 2, 3, 4, 5, 6	

Aging fruit / Sénescence



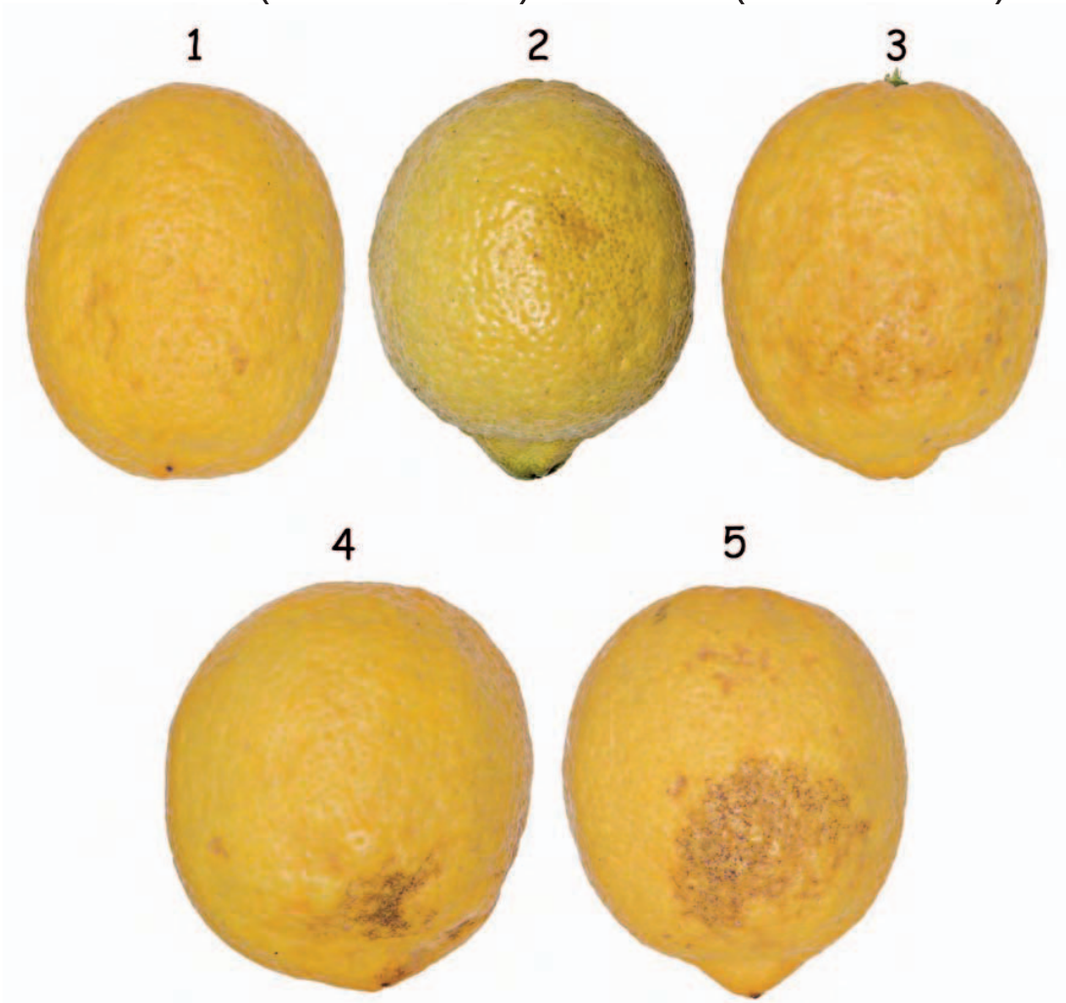
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Aging fruit Sénescence		x		1 - 8	•Progressive •Pre-harvest defect (satisfactory external appearance, very light fruit, low juice content) •Évolutif •Défaut antérieur à la récolte (aspect extérieur satisfaisant, fruit très léger, à faible teneur en jus)

Presence of scale insects / Présence de cochenilles



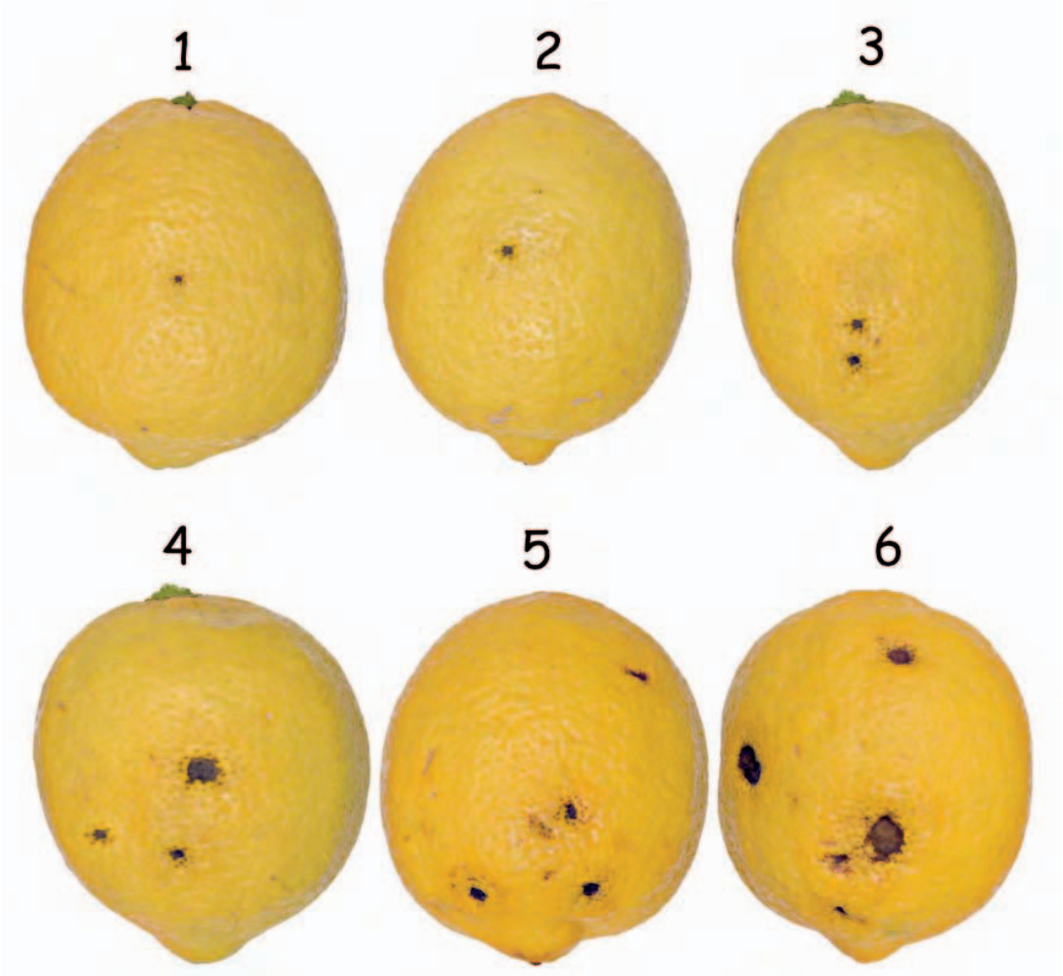
Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Scale insects (presence) Cochenilles (présence)	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	

Canker (Xhantomonas) / Chancre (Xanthomonas)



Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Canker (Xhantomonas) Chancre (Xanthomonas)		x		1, 2, 3, 4, 5	

Black pit / Black-pit des agrumes



Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Black pit Black-pit des agrumes	x			1, 2, 3, 4, 5, 6	

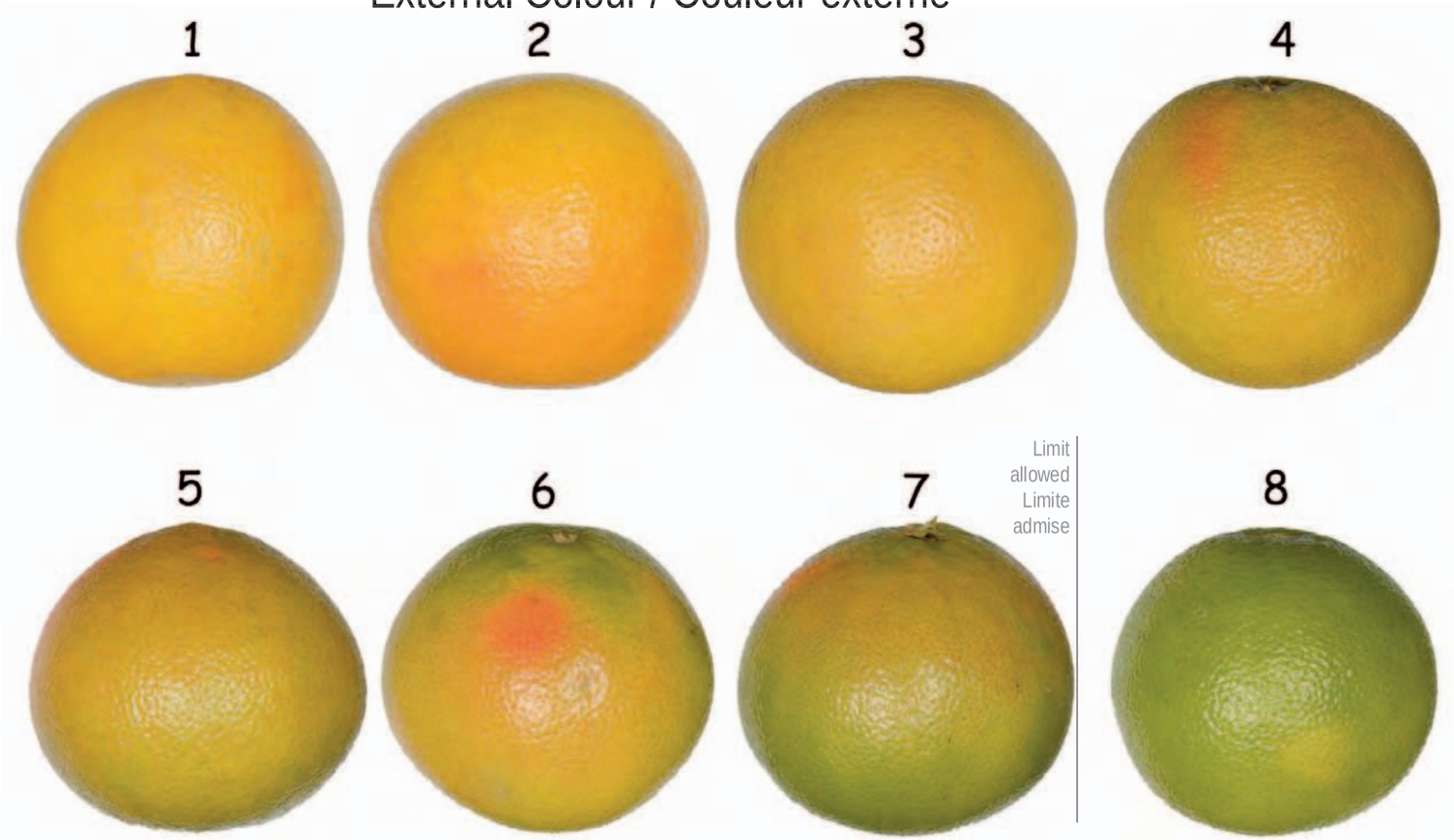
Illustration numbers 117-119 reserved for future use

Les numéros 117-119 des illustrations sont réservés à un usage ultérieur

Grapefruit & Pummelos
Illustrations and Grades

Pamplemousses et Pomelos
Illustrations et catégories

External Colour / Couleur externe



Grapefruit Pamplemousse Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7			8	•Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment in Extra class and Class I. No colour uniformity limitations in class II •Évolutif •Homogénéité : dans les cat. « Extra » et cat. I, seuls 3 degrés de couleur voisins admis dans le même colis. Aucune restriction dans la cat. II

External Colour / Couleur externe



Grapefruit - Oroblanco Pamplemousse - Oroblanco	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8				•Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment in Extra class and Class I. No colour uniformity limitations in class II •Évolutif •Homogénéité : dans les cat. « Extra » et cat. I, seuls 3 degrés de couleur voisins admis dans le même colis. Aucune restriction dans la cat. II

External Colour / Couleur externe



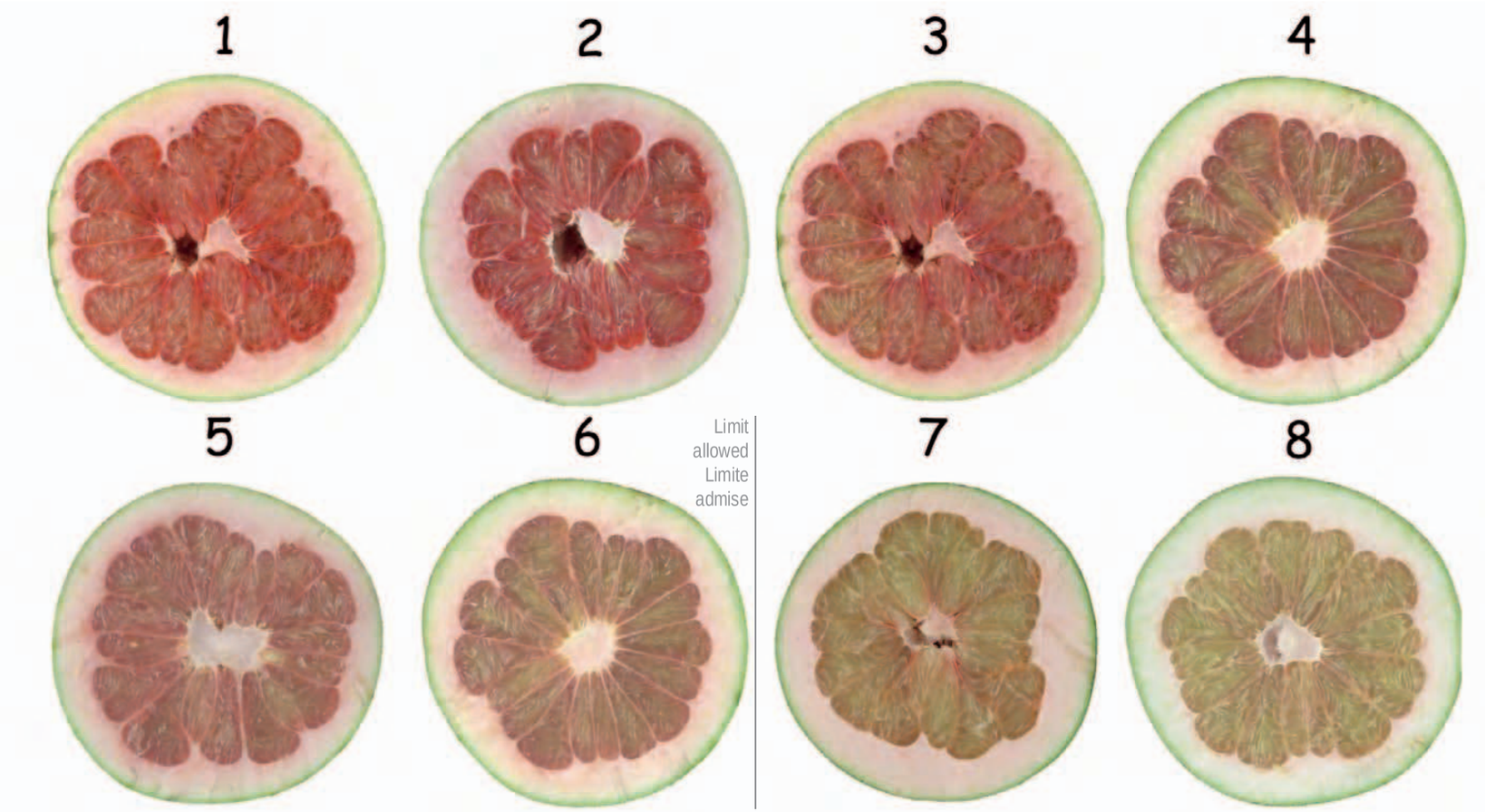
Pummelo - Chandler Pomelo - Chandler	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8				•Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment in Extra class and Class I. No colour uniformity limitations in class II •Évolutif •Homogénéité : dans les cat. « Extra » et cat. I, seuls 3 degrés de couleur voisins admis dans le même colis. Aucune restriction dans la cat. II

External Colour / Couleur externe



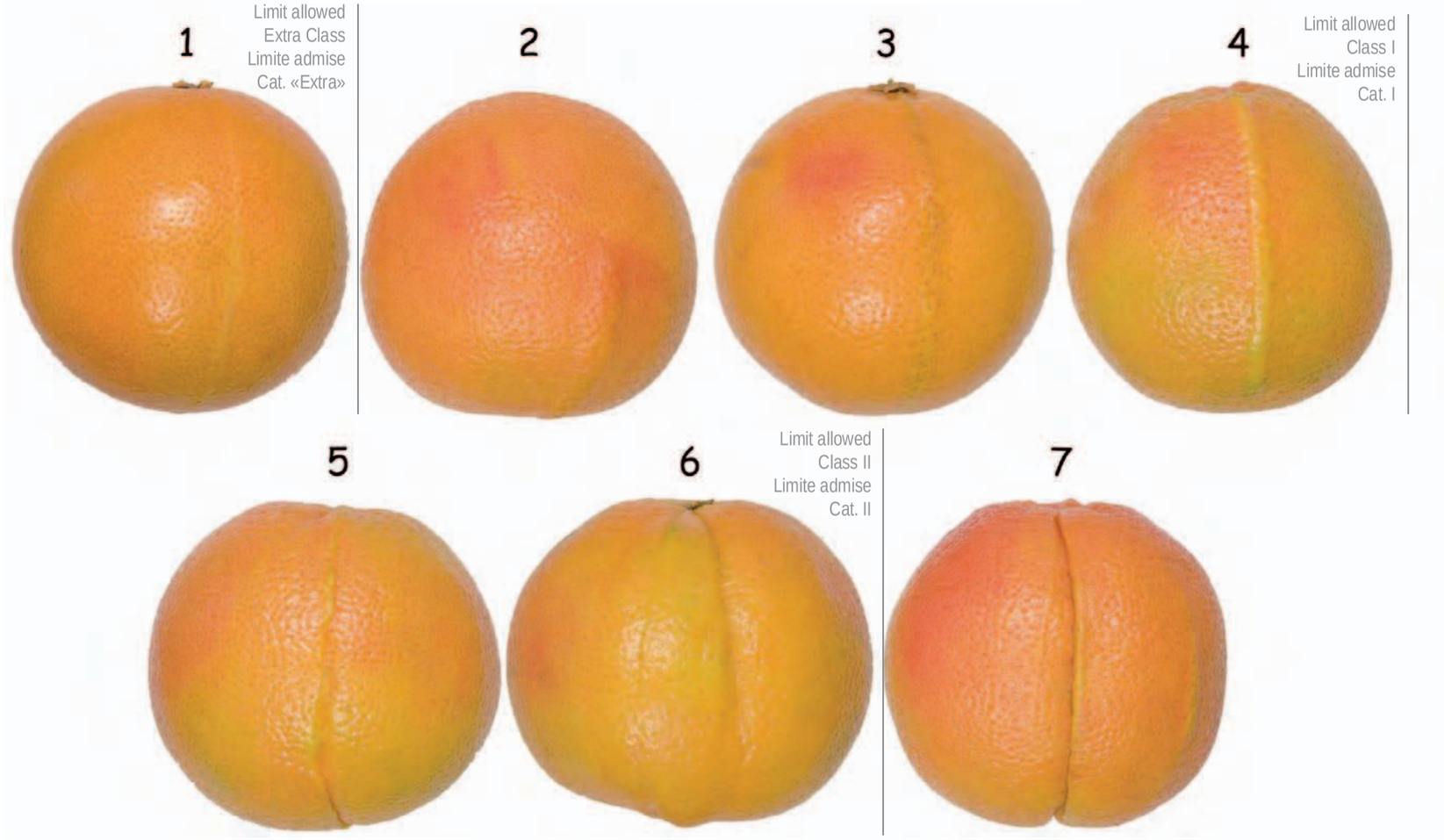
Pummelo – Goliath Pomelo - Goliath	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7			8	•Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment in Extra class and Class I. No colour uniformity limitations in class II •Évolutif •Homogénéité : dans les cat. « Extra » et cat. I, seuls 3 degrés de couleur voisins admis dans le même colis. Aucune restriction dans la cat. II

Internal Colour / Couleur interne



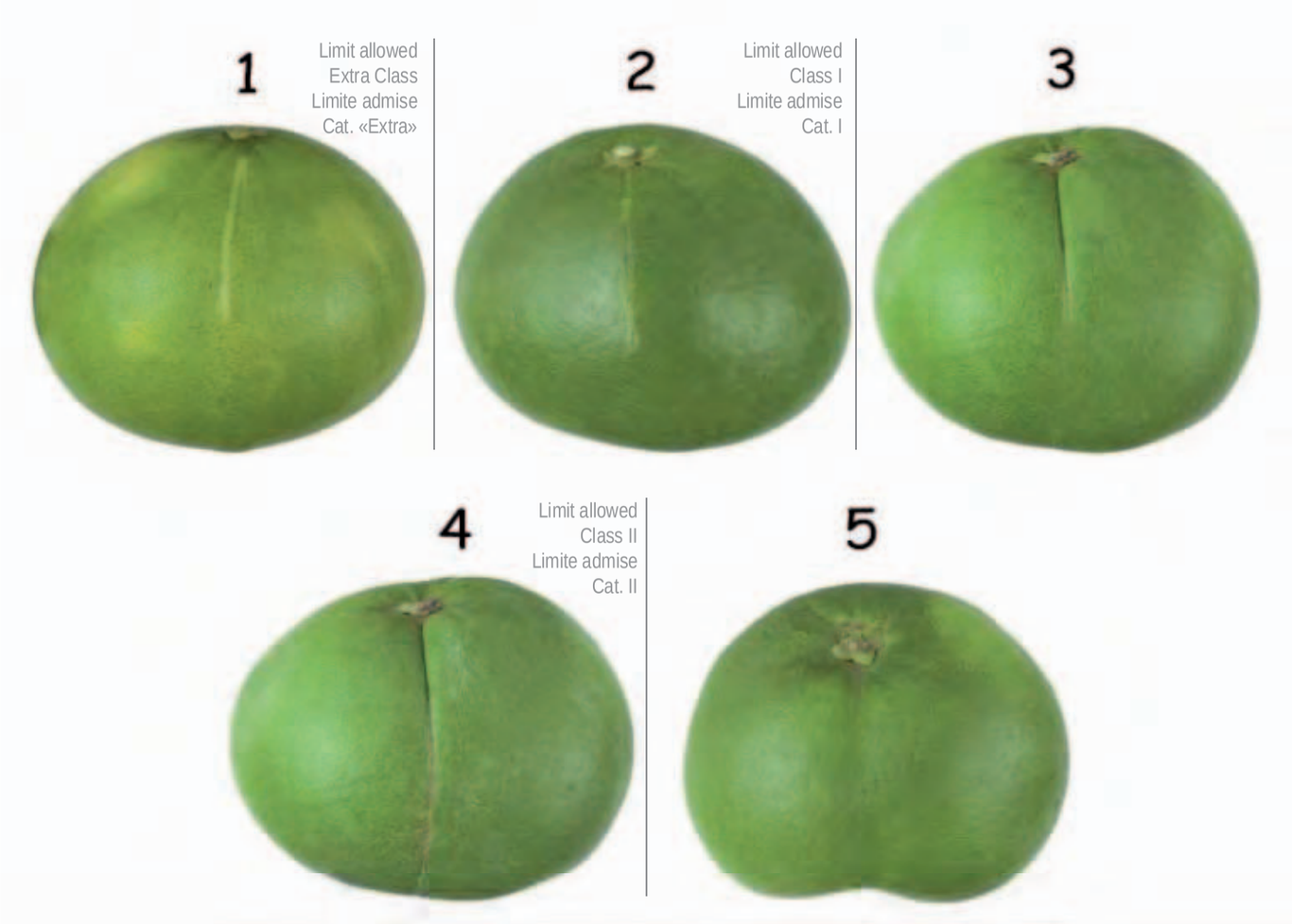
Pummelo – Chandler Pomelo - Chandler	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Internal colour Couleur interne	1, 2, 3, 4, 5, 6			7, 8	•This parameter is NOT included in the Standard •10% of fruit #7 allowed in Class II •Ce paramètre NE figure PAS dans la norme •Tolérance de 10 % pour le fruit 7 dans la cat. II

Defects in Shape / Défauts de forme



Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Defects in Shape Défauts de forme	1	2, 3, 4	5, 6	7	

Defects in Shape / Défauts de forme



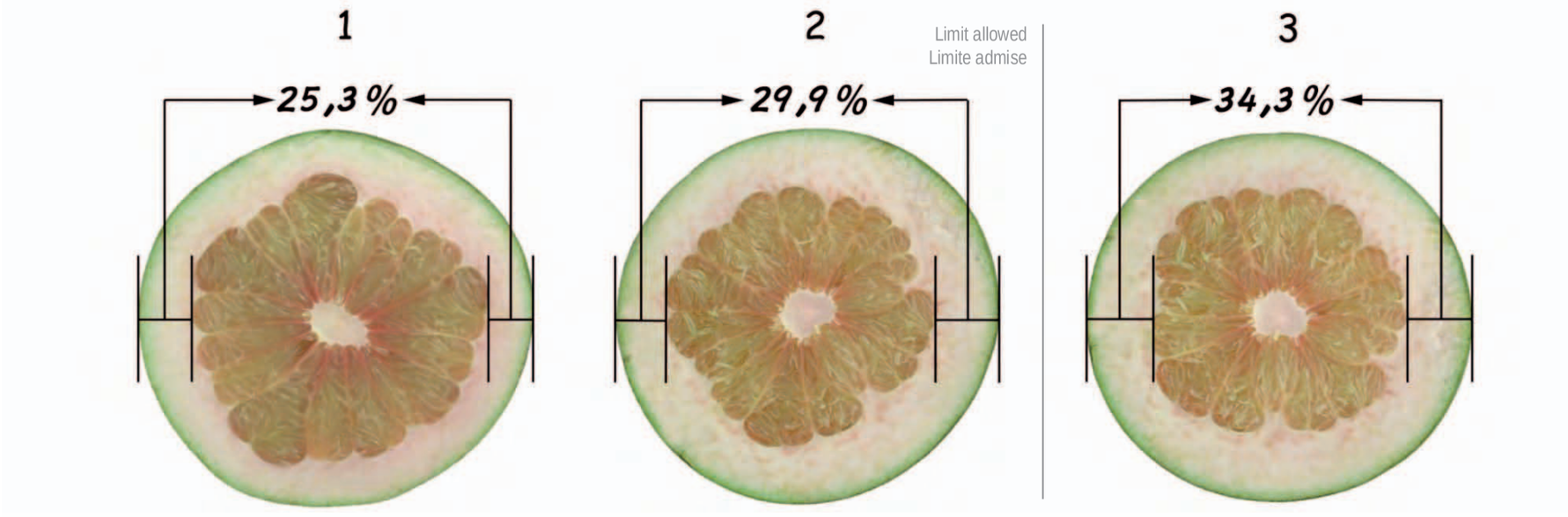
Pummelo – Chandler Pomelo - Chandler	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Defects in Shape Défauts de forme	1	2	3, 4	5	

Defects in Shape / Défauts de forme



Pummelo – Goliath Pomelo - Goliath	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Defects in Shape Défauts de forme	x	1	2, 3	4	

Peel thickness / Épaisseur de l'épiderme



Calculation method
Mode de calcul

Pummelo – Chandler Pomelo - Chandler	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Peel thickness Épaisseur de l'épiderme	1, 2			3	•This parameter is NOT included in the Standard •Peel thickness greater than 30% of total fruit diameter should not be accepted •Ce paramètre NE figure PAS dans la norme •Une épaisseur de l'épiderme supérieure à 30 % du diamètre total du fruit n'est pas acceptable

Peel thickness

Peel thickness is determined by the ratio of the internal fruit (pulp) diameter to the external fruit diameter (pulp & peel).

Fruit should be cut across the equatorial section.

Diameters should be measured across the fruit at the point where the peel is thinnest.

$$\frac{\text{External Ø} - \text{Internal Ø}}{\text{External Ø}} \times 100$$

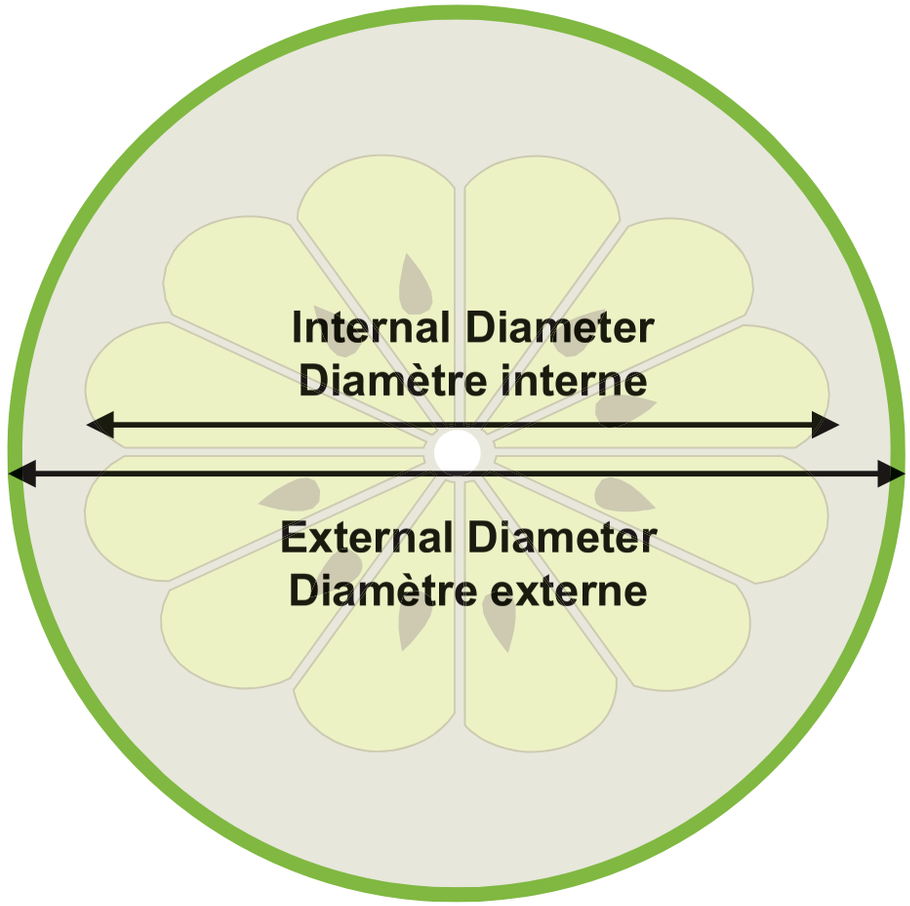
Épaisseur de l'épiderme

Ce paramètre est déterminé par le rapport entre le diamètre interne du fruit (pulpe) et le diamètre externe du fruit (pulpe et épiderme).

Le fruit doit être coupé à hauteur et dans le sens de la section équatoriale.

Les diamètres sont mesurés au départ du point où l'épiderme est le plus fin.

$$\frac{\text{Ø externe} - \text{Ø interne}}{\text{Ø externe}} \times 100$$

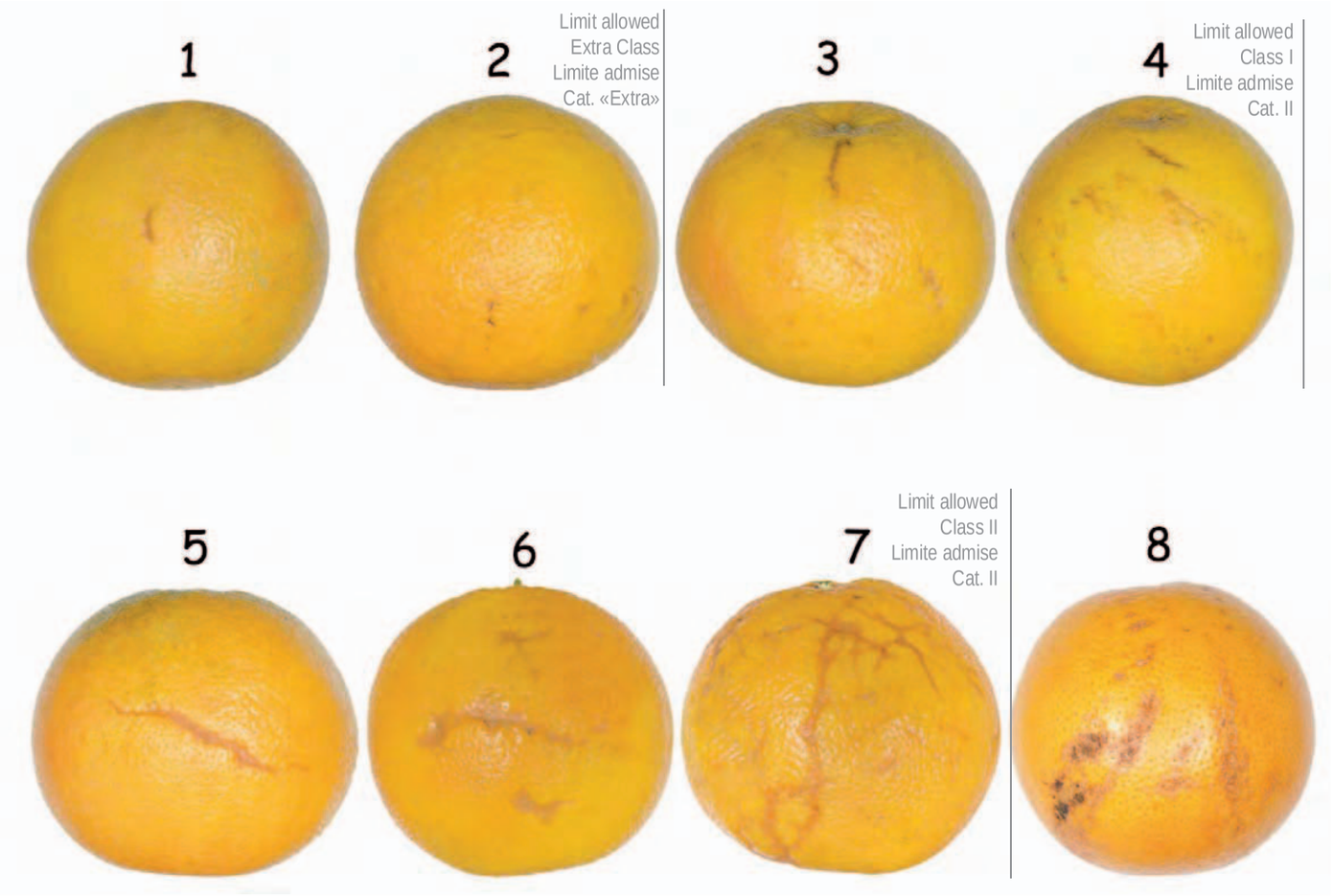


Pips-Seeds / Pépins



Pummelo – Chander / Goliath Pomelo - Chandler / Goliath	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Pips-Seeds Pépins					•This parameter is NOT included in the Standard •Too many pips/seeds affects the eating quality •Ce paramètre NE figure PAS dans la norme •Un nombre trop élevé de pépins affecte la qualité gustative

Scratching / Égratignures



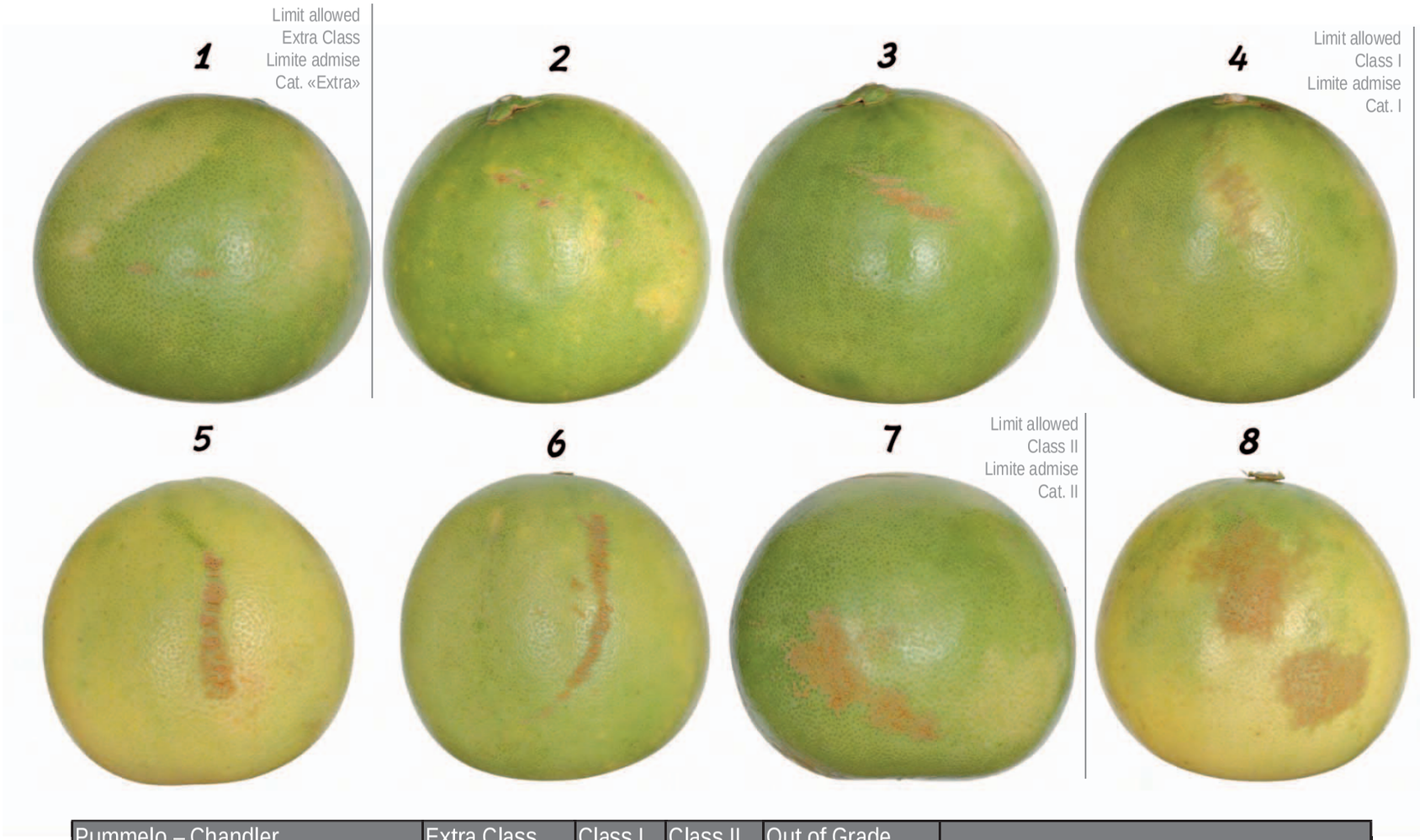
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Scratching Égratignures	1, 2	3, 4	5, 6, 7	8	

Silver Scurfs / Incrustations argentées



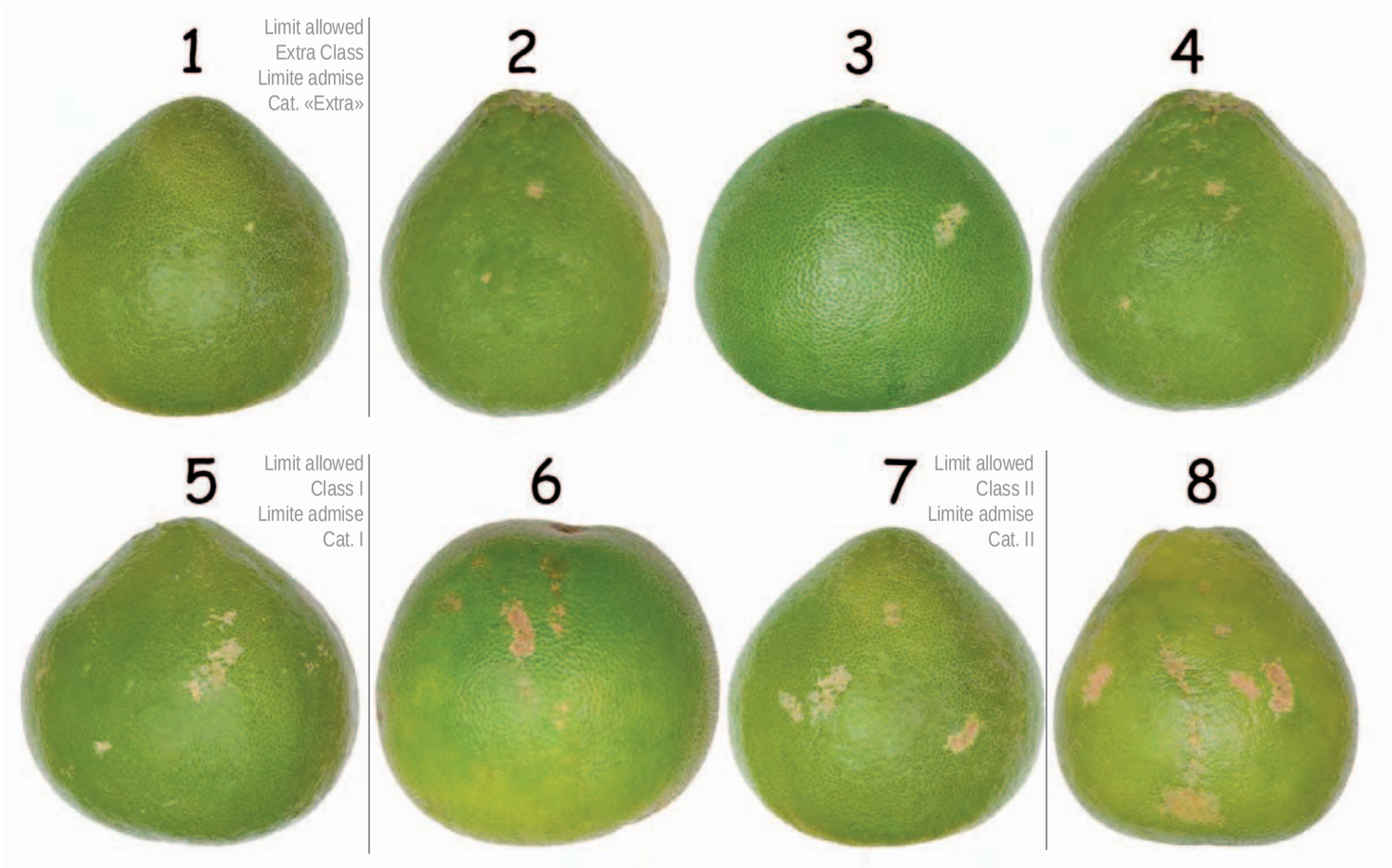
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Silver Scurfs Incrust. argentées superficielles	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	Can also be caused by pests. Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.

Silver Scurfs / Incrustations argentées



Pummelo – Chandler Pomelo - Chandler	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Silver Scurfs Incrust. argentées superficielles	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	Can also be caused by pests. Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.

Silver Scurfs / Incrustations argentées



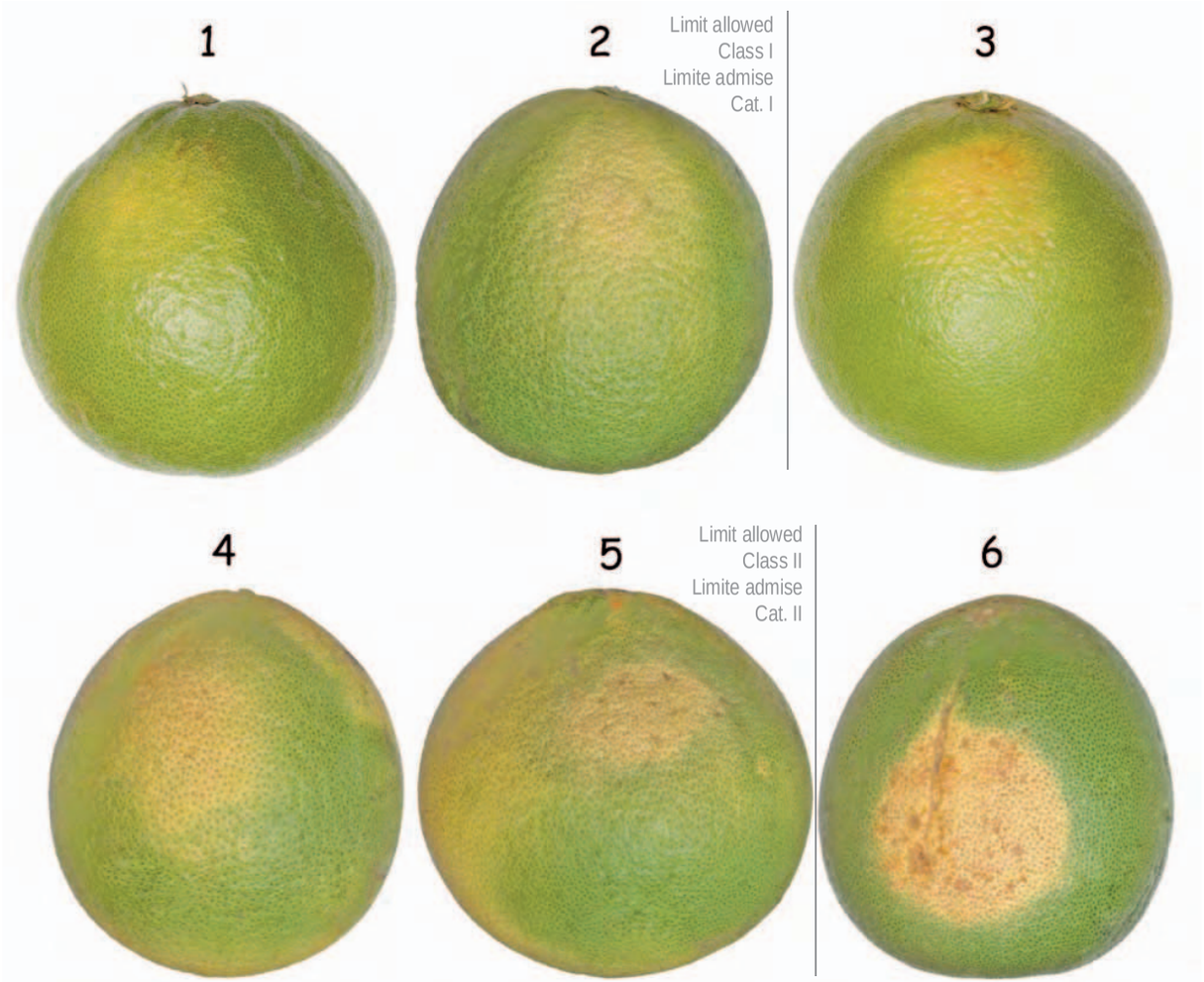
Pummelo – Goliath Pomelo - Goliath	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Silver Scurfs Incrust. argentées superficielles	1	2, 3, 4, 5	6, 7	8	Can also be caused by pests. Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.

Sunburn / Brûlures du soleil



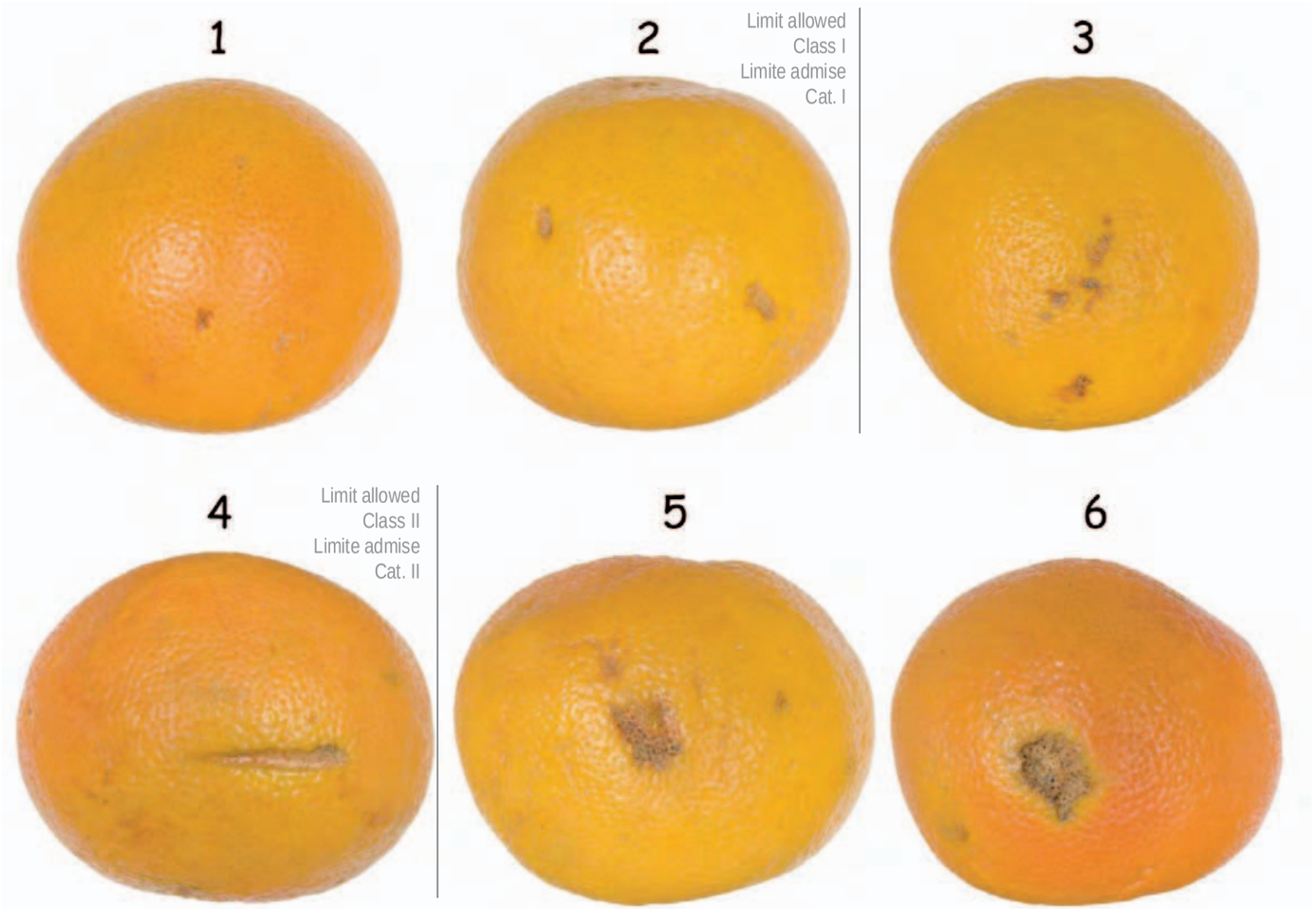
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Sunburn Brûlures du soleil	x	1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8	

Sunburn / Brûlures du soleil



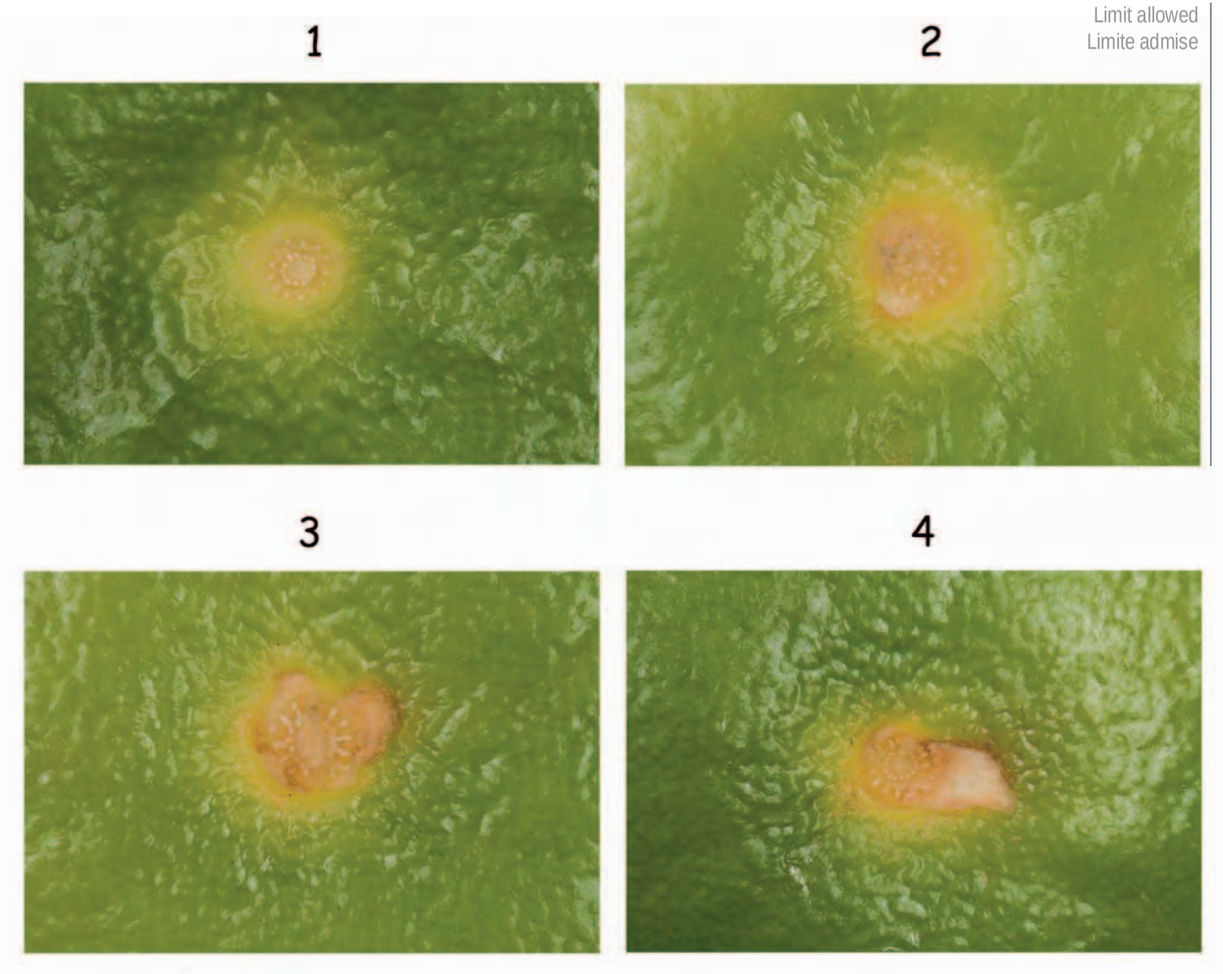
Pummelo – Goliath Pomelo - Goliath	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Sunburn Brûlures du soleil	x	1, 2	3, 4, 5	6	

Healed injuries / Blessures cicatrisées



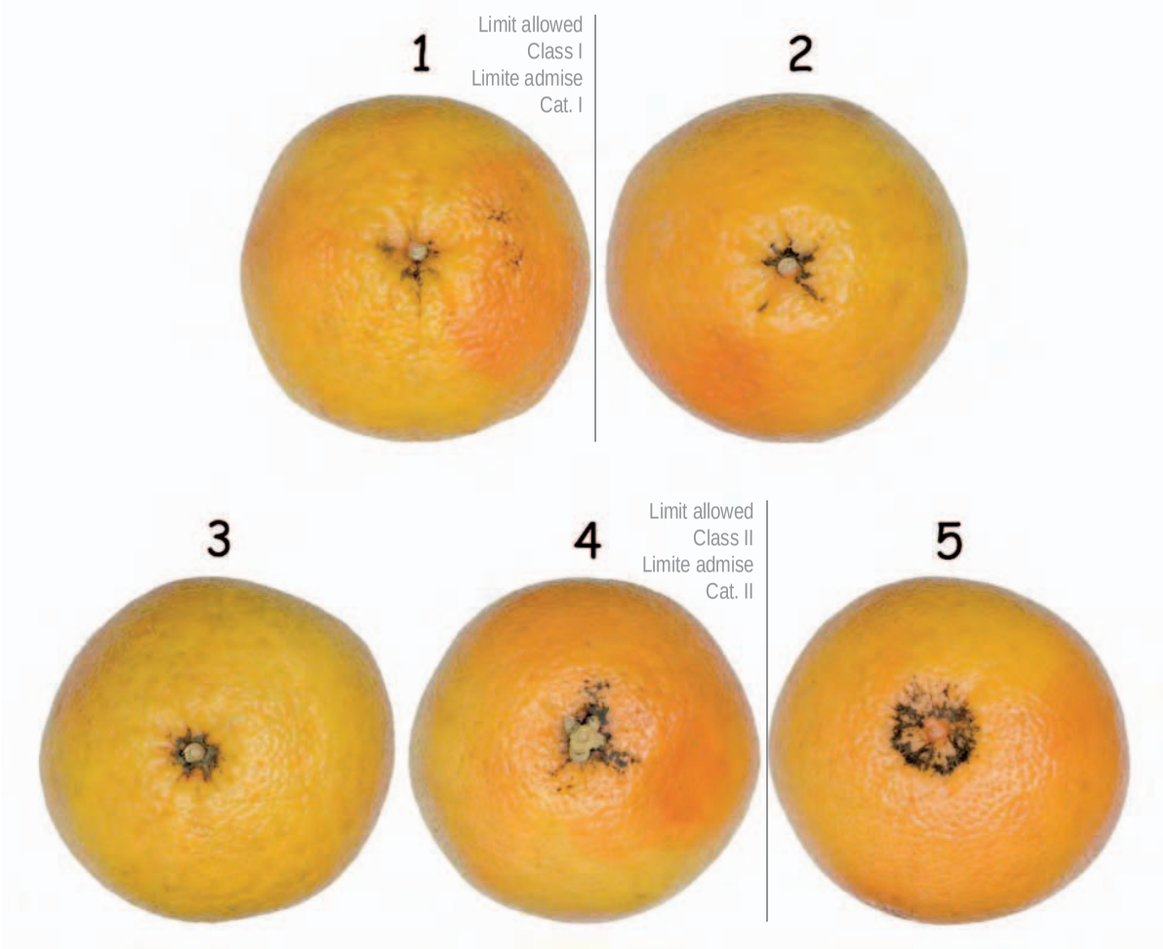
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Healed injuries Blessures cicatrisées	x	1, 2	3, 4	5, 6	Flesh must not be affected. La chair ne doit pas être touchée.

Torn stem-ends / Pédoncules arrachés



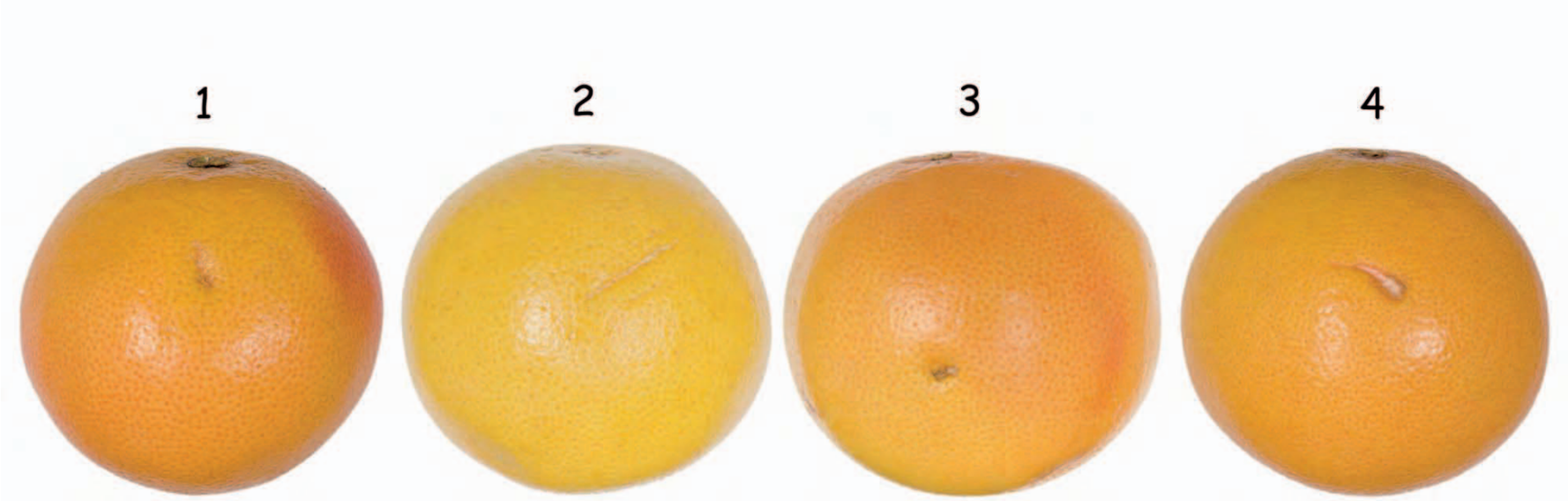
Grapefruit – Oroblanco/Sweetie Pamplemousse - Oroblanco/ Sweetie	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Torn stem-ends Pédoncules arrachés	1, 2			3, 4	

Unclean / Souillures



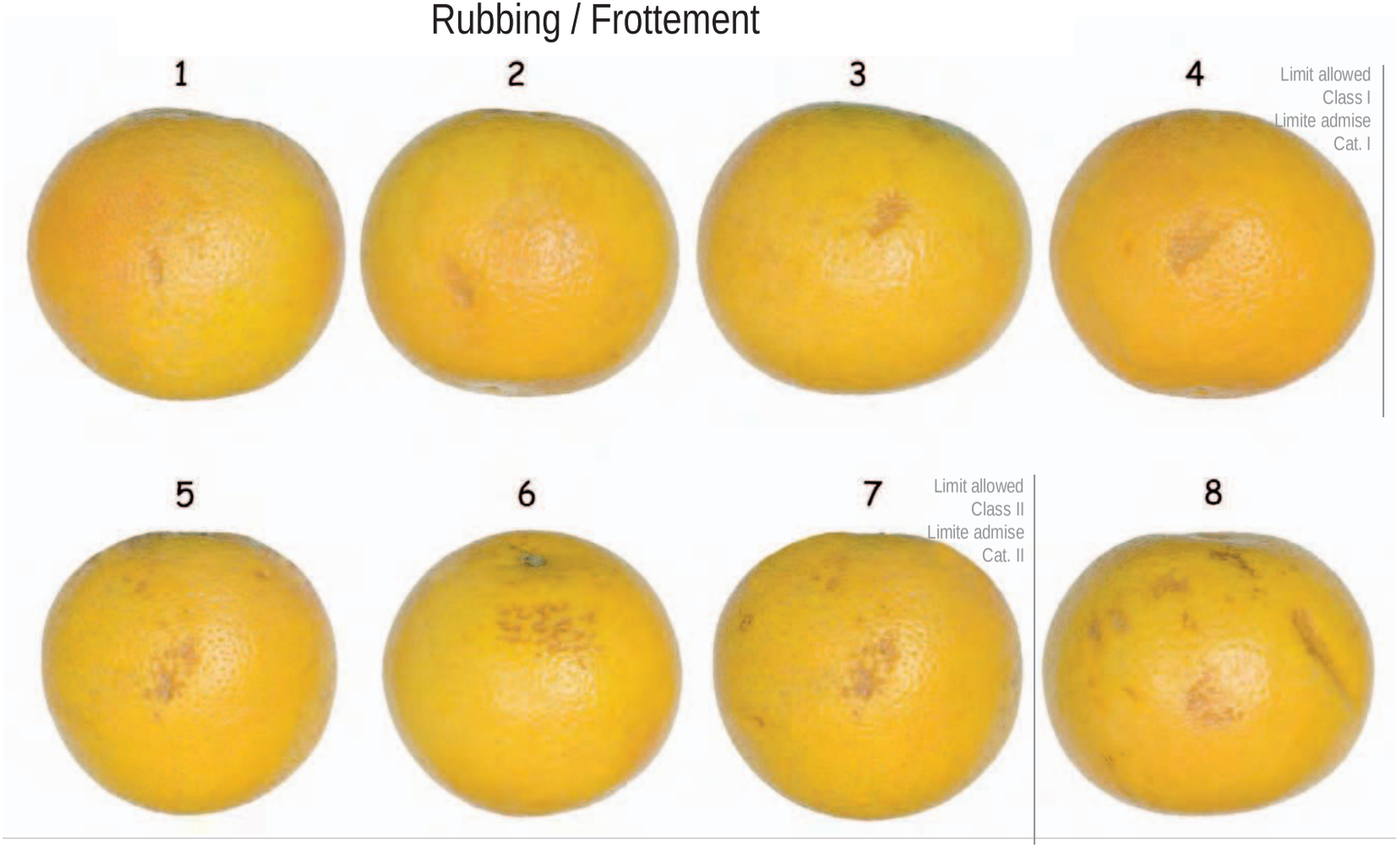
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Sooty Mould ("Unclean") Fumagine (« souillures »)	x	1	2, 3, 4	5	

Unhealed injuries / Blessures non cicatrisées



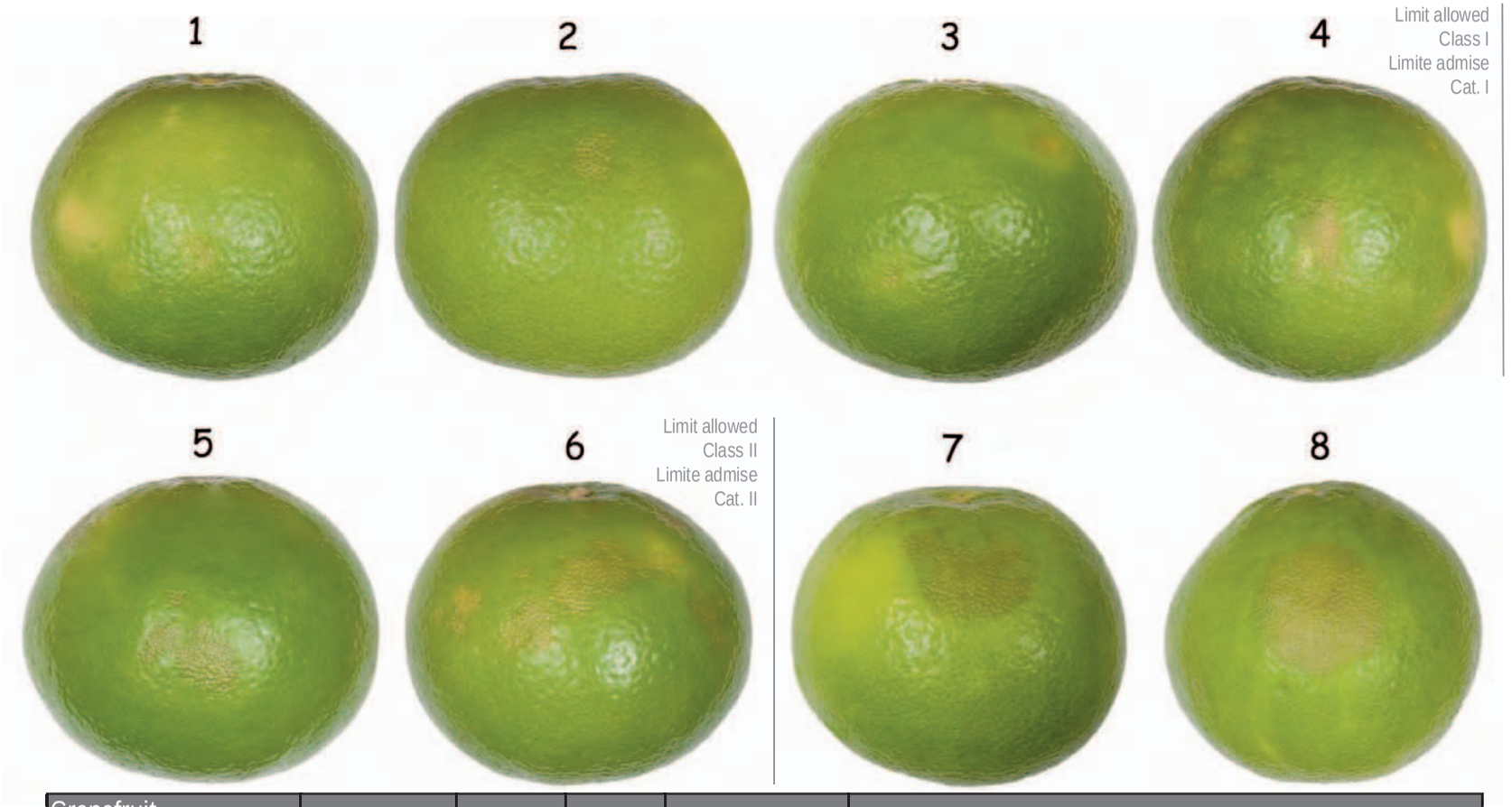
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Unhealed injuries Blessures non cicatrisées		x		1 - 4	

Rubbing / Frottement



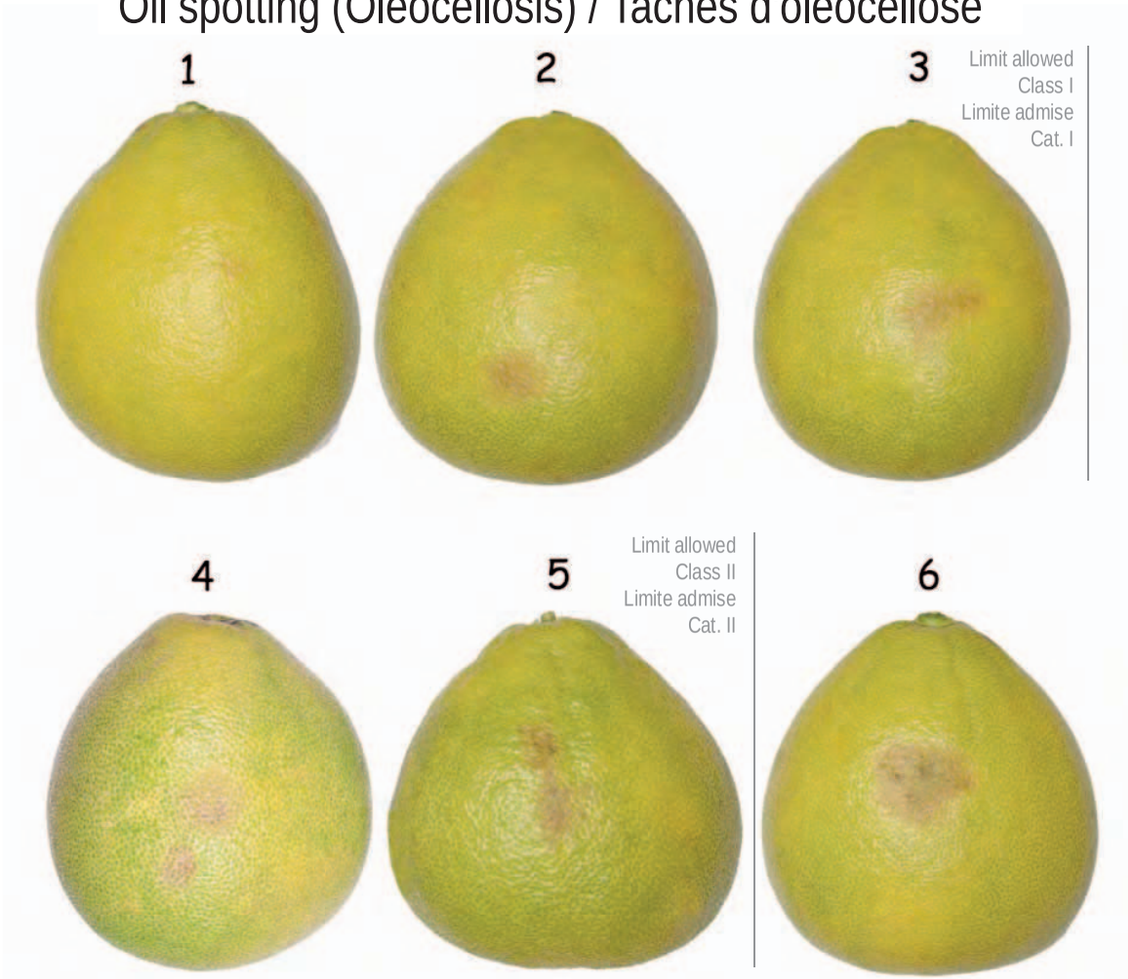
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Rubbing Frottement	x	1, 2, 3, 4	5, 6, 7	8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.

Oil spotting (Oleocellosis) / Taches d'oléocellose



Grapefruit Pamplemousse Oroblanco/Sweetie	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Oil spotting Taches huileuses	X	1, 2, 3, 4	5, 6	7, 8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.

Oil spotting (Oleocellosis) / Taches d'oléocellose



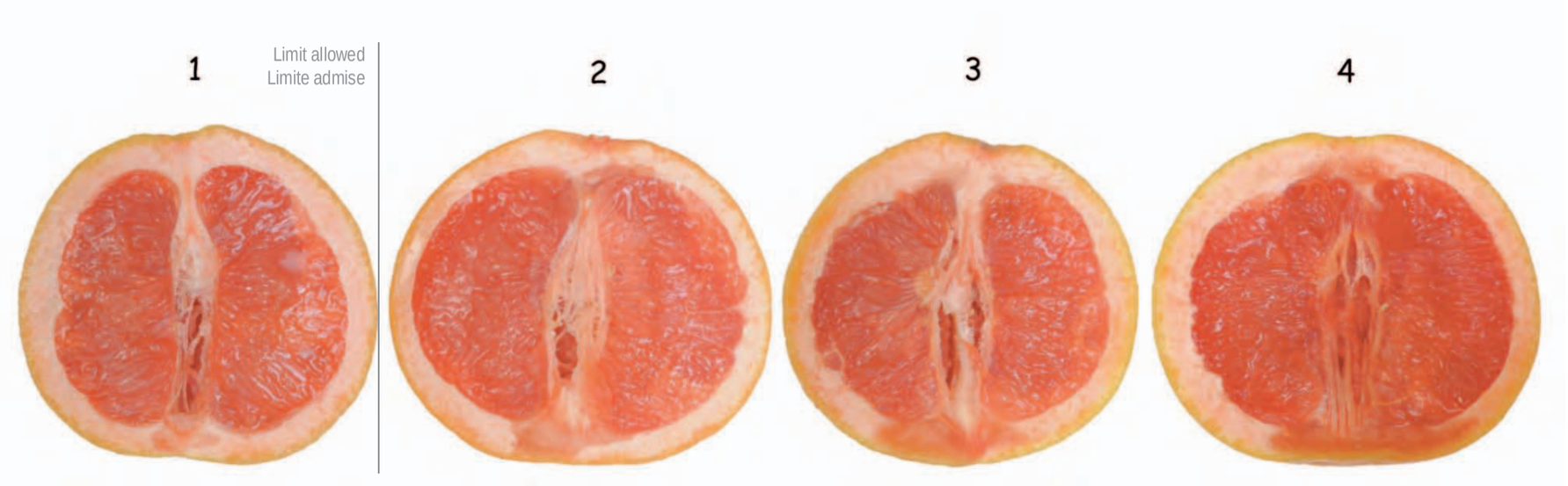
Pummelo – Goliath Pomelo - Goliath	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Oil spotting Taches huileuses	x	1, 2, 3	4, 5	6	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.

External frost damage/Water Spots
Dommages externes dus au gel/taches aqueuses



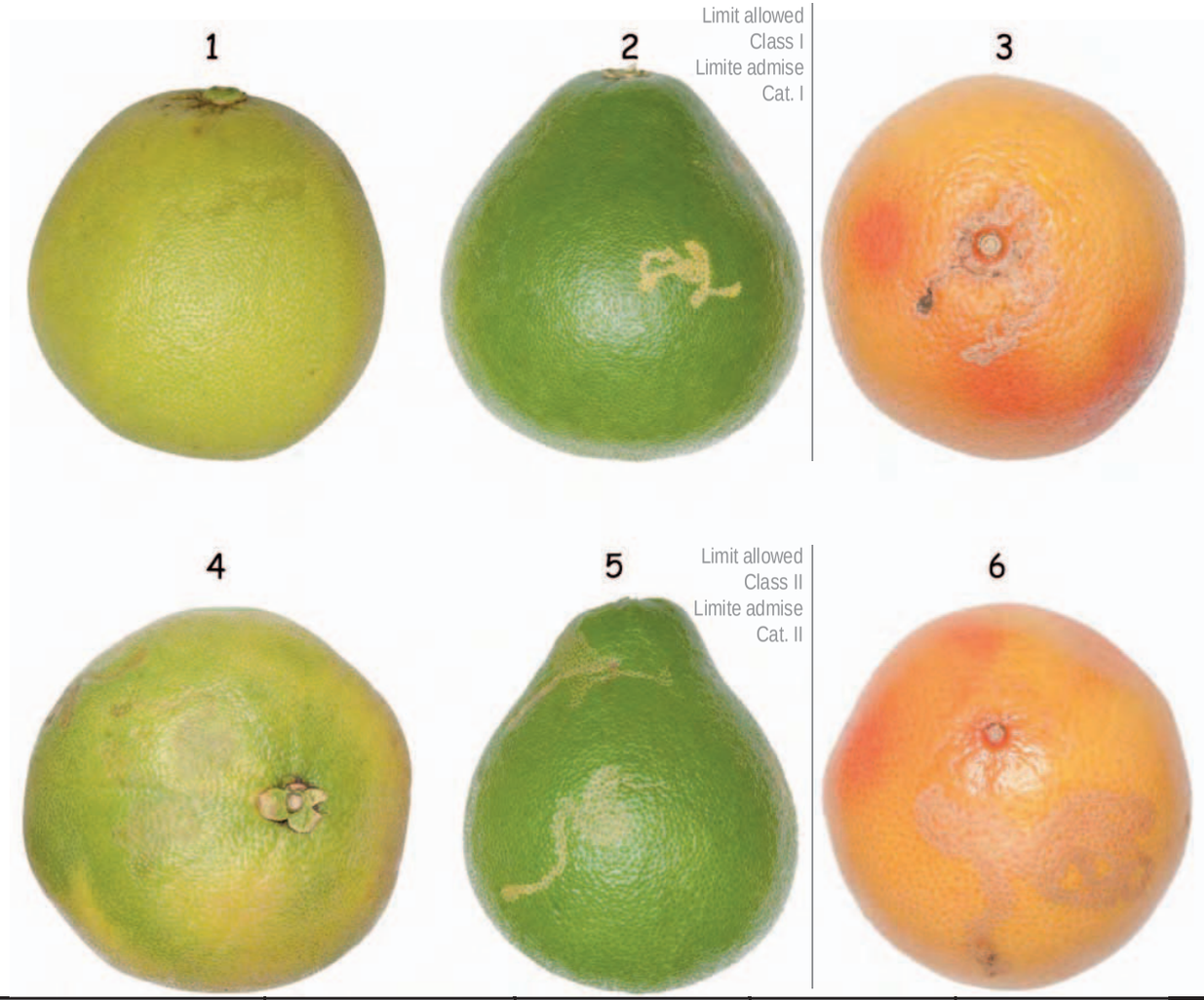
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External frost damage/Water Spots Dégâts externes du gel/taches aqueuses		x		1, 2, 3	

Internal frost damage/Water Spots
Dommages internes dus au gel/taches aqueuses



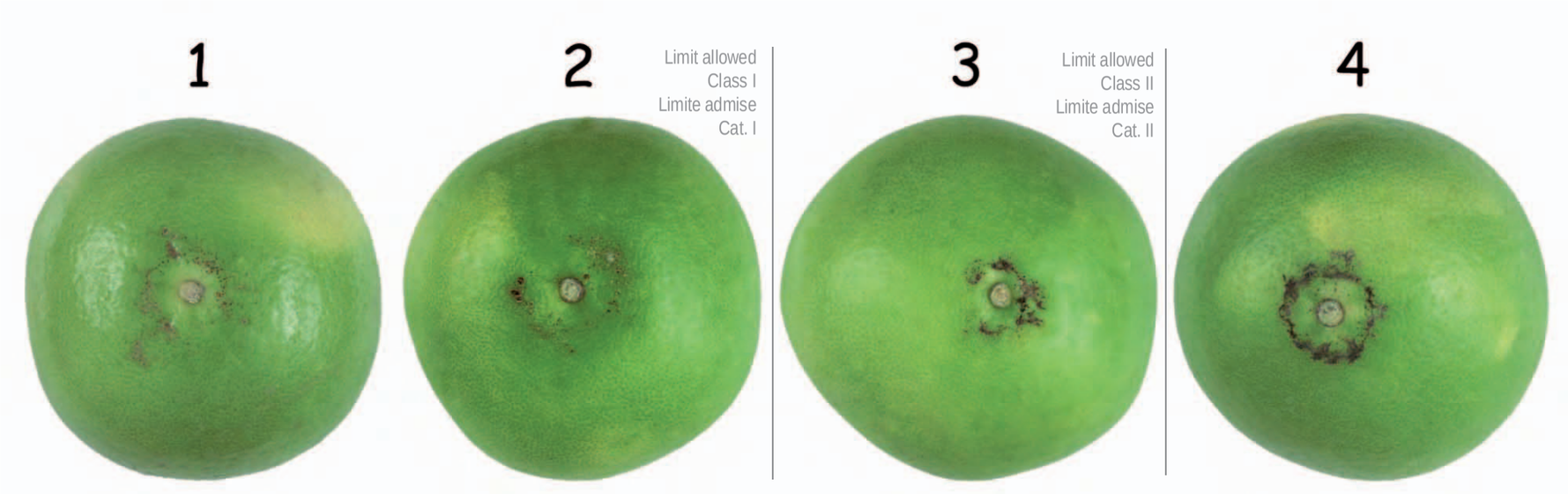
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Internal frost damage/Water spots Dégâts internes dus au gel/taches aqueuses	X	1		2, 3, 4	

Miner-fly damage / Attaques de mineuse des agrumes



Grapefruit / Pummelo Pamplemousse / Pomelo	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Miner-fly damage Attaques de mineuse des agrumes	x	1, 2	3, 4, 5	6	

Mealy bugs (damage) / Cochenilles farineuses (dommages)



Grapefruit – Oroblanco Pamplemousse Oroblanco	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Mealy bugs (damage) Cochenilles farineuses (dommages)	x	1, 2	3	4	

Presence of scale insects / Présence de cochenilles



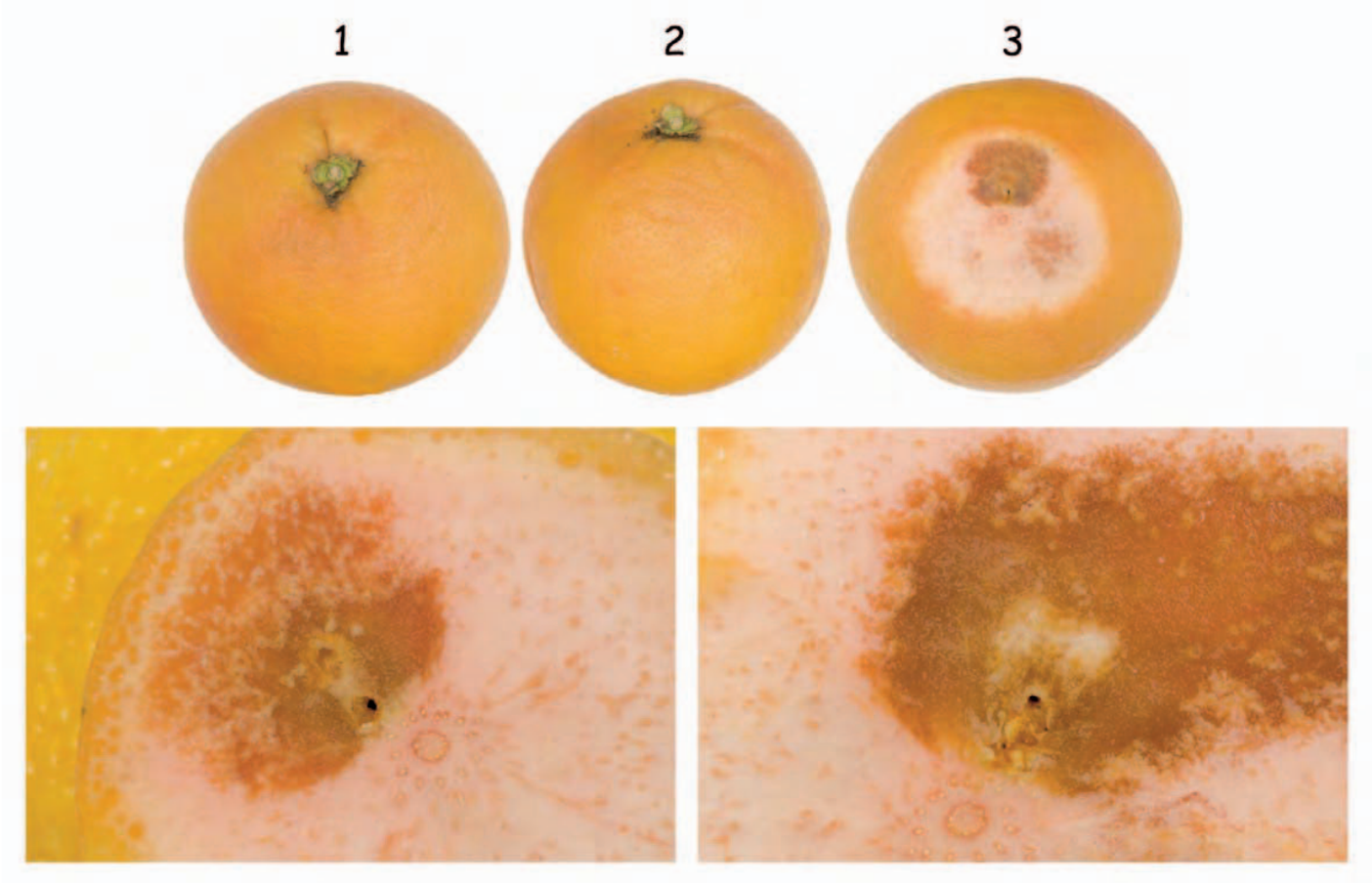
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Scale insects (presence) Cochenilles (présence)	x	1, 2, 3	4, 5	6	

Presence of scale insects / Présence de cochenilles



Pummelo – Chandler Pomelo - Chandler	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Scale insects (presence) Cochenilles (présence)	x	1, 2	3	4	

Moth damage / Attaques de teigne



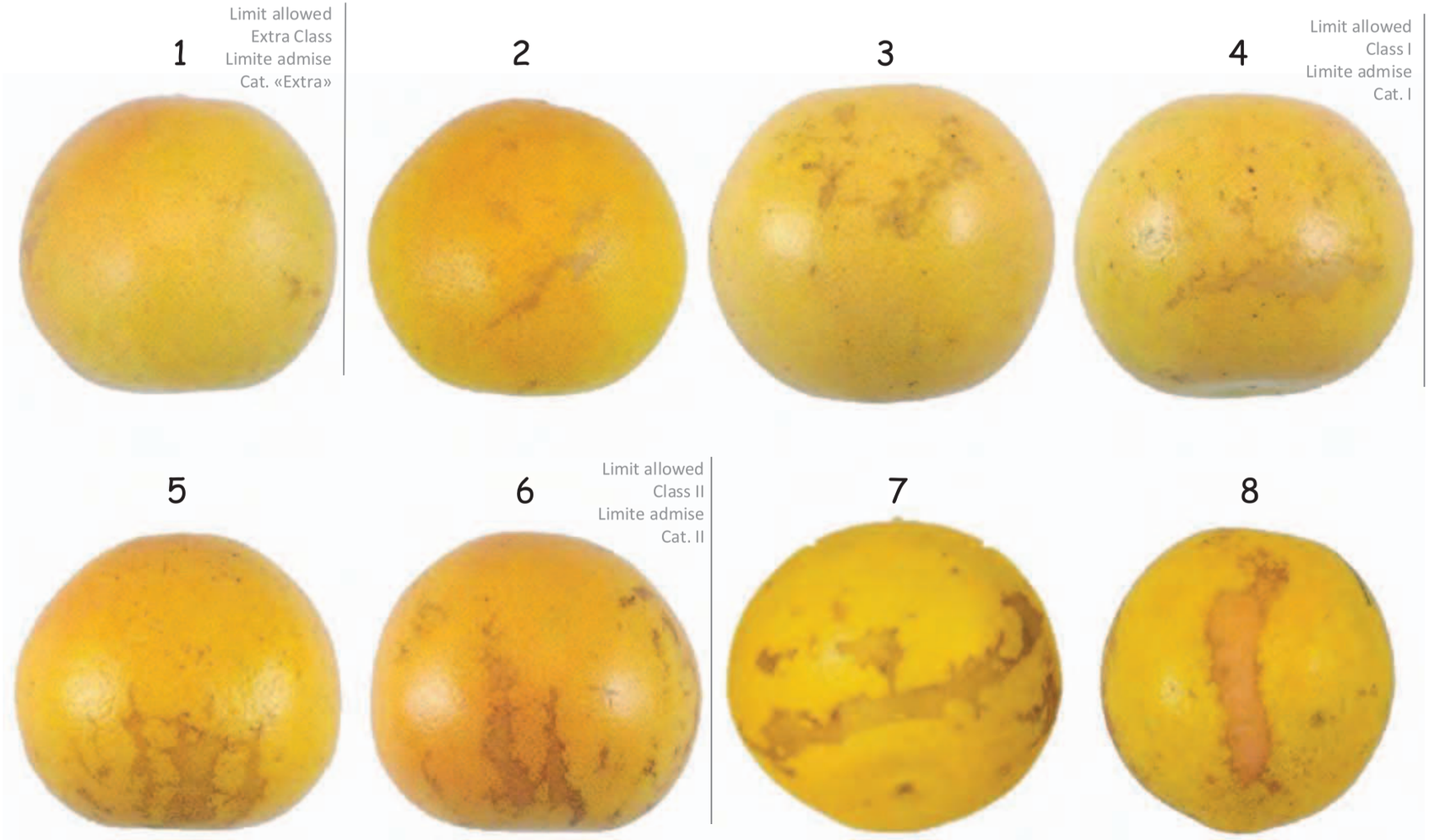
Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Moth damage Attaques de teigne		x		1 - 3	

Moth damage / Attaques de teigne



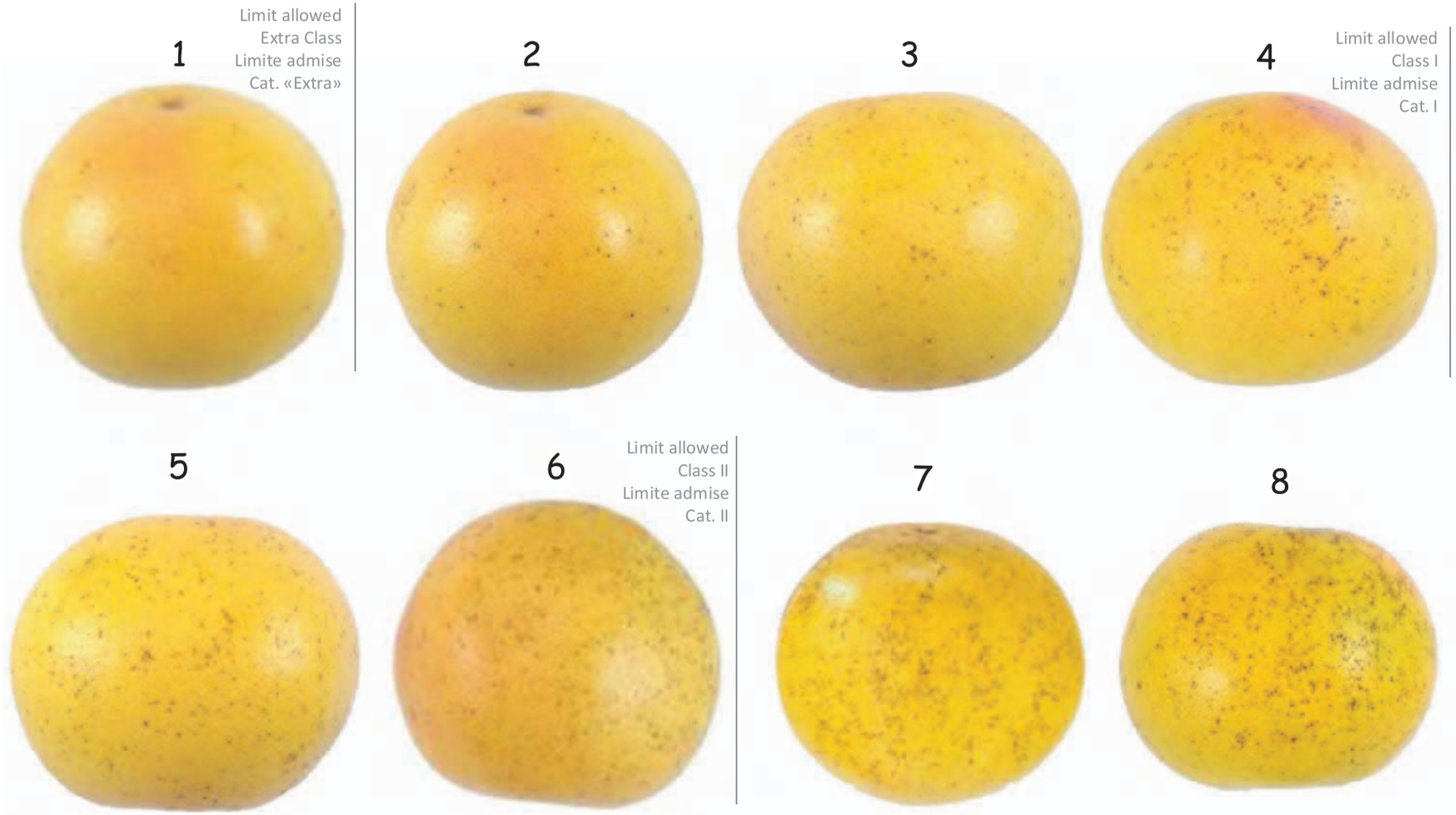
Pummelo – Chander & Goliath Pomelo - Chandler et Goliath	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Moth damage Attaques de teigne		x		1, 2	

Windscar / Cicatrices dues au vent



Grapefruit Pamplemousse	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Windscar Cicatrices dues au vent	1	2, 3, 4	5, 6	7,8	

Melanose / Mélanose



Grapefruit Pamplemousse	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Melanose Mélanose	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8	

Greasy Spot / Maladie des taches graisseuses



Grapefruit Pamplemousse	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Greasy Spot Maladie des taches graisseuses	1	2, 3	4, 5	6	

Rust Mite / Attaques de phytopte



Grapefruit Pamplemousse	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Rust Mite Attaques de phytopte	1	2, 3	4, 5	6	

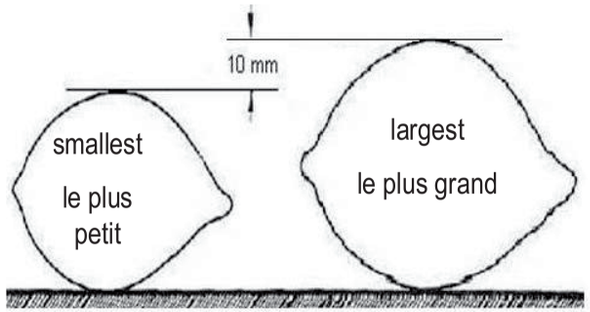
Illustration numbers 156-169 reserved for future use

Les numéros 156-169 des illustrations sont réservés à un usage ultérieur

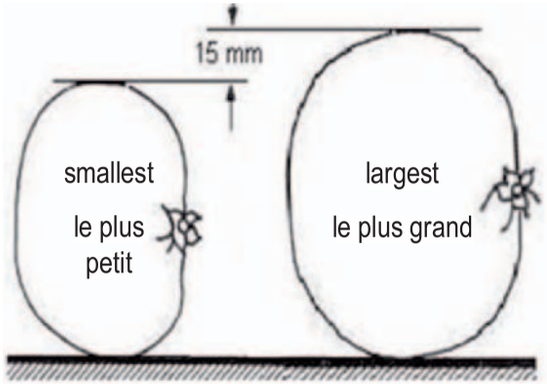
Sizing
Illustrations

Le Calibrage
Illustrations

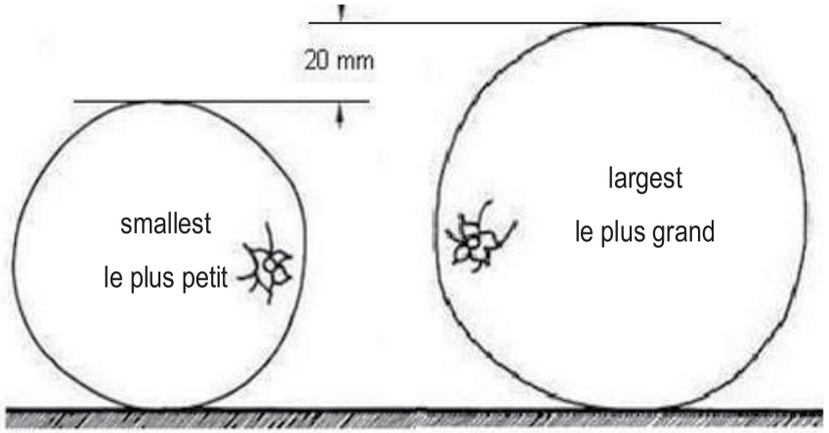
fruit < 60 mm



60mm ≤ *fruit* < 80mm



80mm ≤ *fruit* < 110mm



III. Provisions Concerning Sizing
B. Uniformity

Option (a) Diameter of the smallest fruit (as indicated on the package)

III. Dispositions concernant le calibrage
B. Homogénéité

Option a) Diamètre du fruit le plus petit (tel qu'indiqué sur le colis)

Illustration numbers 171-179 reserved for future use

Les numéros 171-179 des illustrations sont réservés à un usage ultérieur

Presentation
Illustrations

La présentation
Illustrations



V. Presentation: Extra Class

V. Présentation : Catégorie « Extra »

V. Presentation: Class I

V. Présentation : Catégorie I



Oranges



Oranges



Easy Peelers

Petits agrumes

V. Presentation: Class II



Oranges

V. Présentation : Catégorie II



Easy Peelers / Petits agrumes

V. Presentation
Other



V. Présentation
Autres





V. Presentation
Sales Packages
(3 Kg or less)

V. Présentation
Emballages de vente
(3 kg ou moins)





Illustration numbers 185-189 reserved for future use

Les numéros 185-189 des illustrations sont réservés à un usage ultérieur

Marking
Illustrations

Le marquage
Illustrations

VI. Marking - Marquage



Packer/Dispatcher - Emballeur/Expéditeur : Mehadrin Tnuport Export
Nature of Produce/Nature du produit : Oranges Navels
Origin/Origine : Israel
Class/Catégorie : I
Size Code/Code de calibre : 7

Illustrations Index

Index des illustrations

INDEX (EN)

Quality Parameter	Product Group	Illustration Number
Aging fruit	Lemons & Limes	113
		see also Shrivelling/Wrinkles (Aging)
Alternaria damage	Oranges & Easy Peelers	84
Black pit	Lemons & Limes	116
Brown rot	All product groups	45
Canker (*Xhantomonas*)	Lemons & Limes	115
Chilling injuries	Oranges & Easy Peelers	80
Cicada damage	Oranges & Easy Peelers	83
Colour, External		
Easy Peelers		60
Grapefruit (Star Ruby)		120
Grapefruit (Oroblanco / Sweetie)		121
Lemons & Limes		100
Lemons & Limes		*see also Styler End, Green*
Oranges		20
Pummelo (Chandler)		122
Pummelo (Goliath)		123
Colour, Internal *	Pummelo (Chandler)	124
Creasing	Oranges & Easy Peelers	30
Defects in Shape		*see Shape, Defects in*
Definition of Produce		
Easy Peelers	Clemenules	9
Easy Peelers	Nova	10
Easy Peelers	Or	8
Easy Peelers	Satsumas	11
Grapefruit	Oroblanco / Sweetie	14
Grapefruit	Star Ruby	13
Lemons & Limes	Eureka - Allen	12
Oranges	Lane Late Navel	6
Oranges	Navelate	5
Oranges	Navelina	7
Oranges	Moro (pigmented orange)	2
Oranges	Sanguinelli (pigmented orange)	3

© OECD 2010

INDEX (EN)

Quality Parameter	Product Group	Illustration Number
	Oranges, Shamouti	4
	Oranges, Washington Navel	1
	Pummelo, Chandler	15
	Pummelo, Goliath	16
Drying damage (Aging)	Easy Peelers	72
Frost damage, external		
	Easy Peelers	75
	Grapefruit & Pummelo	144
	Lemons & Limes	111
Frost damage, internal		
	Easy Peelers	76
	Grapefruit & Pummelo	145
	Lemons & Limes	112
	Oranges	40
Fruit fly damage (Fertile)	Oranges, Easy Peelers	85
Fruit fly damage (Infertile)	Oranges, Easy Peelers	44
Greasy Spot	Grapefuit	154
Green mould	All product groups	46
Hail damage	Oranges & Easy Peelers	32
Healed injuries		
	Grapefruit & Pummelo	137
	Lemons & Limes	106
	Oranges & Easy Peelers	69
Internal Navels	Oranges	23
Marking	All product groups	190
Mealy bugs (damage)	Grapefruit & Pummelo	147
Melanose	Grapefruit	153
Miner-fly damage	Grapefruit & Pummelo	146
Moth damage		
	Grapefruit (Star Ruby)	150
	Pummelo (Chandler / Goliath)	151

© OECD 2010

INDEX (EN)

Quality Parameter	Product Group	Illustration Number
Oil spotting (Oleocellosis)		
Easy Peelers		74
Grapefruit (Oroblanco / Sweetie)		142
Lemons & Limes (green peel)		109
Lemons & Limes (yellow peel)		110
Oranges		39
Pummelo (Goliath)		143
Peel thickness +	Pummelo	128
Pips-Seeds +	Pummelo	129
Pitting (Non-Superficial)	Oranges & Easy Peelers	41
Pitting (Superficial)	Oranges & Easy Peelers	37
Presence of Foreign matter (copper/soiling)	All product groups	36
Presentation - All product groups		
Extra class		180
Class I		181
Class II		182
Other		183
Sales Packages		184
Protruding Navels	Oranges	22
Puffed fruit	Oranges & Easy Peelers	77
Ribbed Navels	Oranges	24
Ribbing	Easy Peelers	63
Rings	Easy Peelers	64
Rubbing		
Easy Peelers		65
Grapefruit & Pummelo		141
Oranges		27
Rust mite damage		
Oranges & Easy Peelers		42
Grapefruit		155
Scale		
Grapefruit (Star Ruby)		148
Lemons & Limes		114
Pummelo (Chandler)		149

© OECD 2010

INDEX (EN)

Quality Parameter	Product Group	Illustration Number
Scale insects (damage)	Oranges & Easy Peelers	82
Scale insects (presence)	Oranges & Easy Peelers	81
Scratching		
Grapefruit & Pummelo		131
Oranges & Easy Peelers		26
Shape, Defects in		
Easy Peelers		61
Easy Peelers		*see also Ribbing*
Grapefruit (Star Ruby)		125
Lemons & Limes		101
Lemons & Limes		*see also Styler End, Shape of*
Oranges		21
Oranges		*see also Ribbed Navels*
Pummelo (Chandler)		126
Pummelo (Goliath)		127
Shrivelling/Wrinkles (Aging)	Oranges & Easy Peelers	79
Silver Scurfs, Superficial Dark Coloured		
Easy Peelers		67
Oranges		29
Silver Scurfs, Superficial Light Coloured		
Easy Peelers		66
Grapefruit (Star Ruby)		132
Lemons & Limes		105
Oranges		28
Pummelo (Chandler)		133
Pummelo (Goliath)		134
Skin texture-smooth/rough		
Easy Peelers		62
Lemons & Limes		104
Oranges		25
Sooty Mould ("Unclean")		
Easy Peelers		70
Grapefruit & Pummelo		139
Lemons & Limes		107
Oranges		35

© OECD 2010

INDEX (EN)

Quality Parameter	Product Group	Illustration Number
Spray damage	Oranges & Easy Peelers	71
Stalks	All product groups	33
Stem-end breakdown	Oranges & Easy Peelers	78
Styler End, Green +	Lemons & Limes	103
Styler End, Shape of	Lemons & Limes	102
Sunburn		
Easy Peelers		68
Grapefruit (Star Ruby)		135
Oranges		31
Pummelo (Goliath)		136
Thrips damage	Oranges & Easy Peelers	43
Torn navels	Oranges & Easy Peelers	38
Torn stem-ends		
Grapefruit & Pummelo		138
Oranges & Easy Peelers		34
Unclean	*see Sooty Mould, Presence of Foreign Matter*	
Unhealed injuries		
Grapefruit & Pummelo		140
Lemons & Limes		108
Oranges & Easy Peelers		73
Uniformity	All product groups	170
Windscar	Grapefruit	152
Xhantomonas (Canker)	Lemons & Limes	115

* This parameter is not included in the standard

© OECD 2010

INDEX (FR)

Critère de qualité	Groupe de produits	Numéro d'illustration
Affaissement pédonculaire	Oranges et petits agrumes	78
Anneaux	Petits agrumes	64
Aspect plissé	Oranges et petits agrumes	30
Attaques de cicadelles	Oranges et petits agrumes	83
Attaques de mineuse des agrumes	Pomelos et pamplemousses	146
Attaques de mouche des fruits (fertile)	Oranges, petits agrumes	85
Attaques de mouche des fruits (stérile)	Oranges, petits agrumes	44
Attaques de phytopte		
Oranges et petits agrumes		42
Pamplemousse		155
Attaques de teigne		
Pamplemousse (Star Ruby)		150
Pomelo (Chandler / Goliath)		151
Attaques de thrips	Oranges et petits agrumes	43
Black-pit des agrumes	Citrons et limes	116
Blessures cicatrisées		
Pamplemousse et pomelos		137
Citrons et limes		106
Oranges et petits agrumes		69
Blessures non cicatrisées		
Pamplemousses et pomelos		140
Citrons et limes		108
Oranges et petits agrumes		73
Boursouflures	Oranges et petits agrumes	77
Brûlures du soleil		
Petits agrumes		68
Pamplemousse (Star Ruby)		135
Oranges		31
Pomelo (Goliath)		136
Chancre (*Xanthomonas*)	Citrons et limes	115
Cicatrices dues au vent	Pamplemousse	152

© OECD 2010

INDEX (FR)

Critère de qualité	Groupe de produits	Numéro d'illustration
Cochenilles		
Pamplemousse (Star Ruby)		148
Citrons et limes		114
Pomelo (Chandler)		149
Cochenilles (dommages)	Oranges et petits agrumes	82
Cochenilles (présence)	Oranges et petits agrumes	81
Cochenilles farineuses (dommages)	Pamplemousses et pomelos	147
Couleur, externe		
Petits agrumes		60
Pamplemousse (Star Ruby)		120
Pamplemousse (Oroblanco / Sweetie)		121
Citrons et limes		100
Citrons et limes		*voir aussi Extrémité stylaire, couleur verte*
Oranges		20
Pomelo (Chandler)		122
Pomelo (Goliath)		123
Couleur, interne *	Pomelo (Chandler)	124
Côtes	Petits agrumes	63
Défauts de forme		*voir Forme (défauts de)*
Définition du produit		
Petits agrumes	Clemenules	9
Petits agrumes	Nova	10
Petits agrumes	Or	8
Petits agrumes	Satsumas	11
Pamplemousse	Oroblanco / Sweetie	14
Pamplemousse	Star Ruby	13
Citrons et limes	Eureka - Allen	12
Oranges	Lane Late Navel	6
Oranges	Navelate	5
Oranges	Navelina	7
Oranges	Moro (orange pigmentée)	2
Oranges	Sanguinelli (orange pigmentée)	3
Oranges	Shamouti	4
Oranges	Washington Navel	1
Pomelos	Chandler	15
Pomelos	Goliath	16

© OECD 2010

INDEX (FR)

Critère de qualité	Groupe de produits	Numéro d'illustration
Desséchement (sénesc.)	Petits agrumes	72
Dommages des basses températures	Oranges et petits agrumes	80
Dommages dus à *Alternaria*	Oranges et petits agrumes	84
Dommages externes dus au gel		
Petits agrumes		75
Pamplemousses et pomelos		144
Citrons et limes		111
Dommages internes dus au gel		
Petits agrumes		76
Pamplemousses et pomelos		145
Citrons et limes		112
Oranges		40
Dommages dus aux pulvérisations	Oranges et petits agrumes	71
Égratignures		
Pamplemousses et pomelos		131
Oranges et petits agrumes		26
Épaisseur de l'épiderme *	Pomelo	128
Extrémité stylaire, couleur verte	Citrons et limes	103
Extrémité stylaire, forme	Citrons et limes	102
Forme, Défauts de		
Petits agrumes		61
Petits agrumes		*voir aussi Côtes*
Pamplemousse (Star Ruby)		125
Citrons et limes		101
Citrons et limes		*voir aussi Extrémité stylaire, forme*
Oranges		21
Oranges		*voir aussi Ombilics à côtes*
Pomelo (Chandler)		126
Pomelo (Goliath)		127
Flétrissement/rides (sénesc.)	Oranges et petits agrumes	79

© OECD 2010

INDEX (FR)

Critère de qualité	Groupe de produits	Numéro d'illustration
Frottement		
Petits agrumes		65
Pamplemousses et pomelos		141
Oranges		27
Fumagine (« souillures »)		
Petits agrumes		70
Pamplemousses et pomelos		139
Citrons et limes		107
Oranges		35
Grêle	Oranges et petits agrumes	32
Homogénéité	Tous groupes de produits	170
Incrustations argentées, superficielles, teinte claire		
Petits agrumes		66
Pamplemousse (Star Ruby)		132
Citrons et limes		105
Oranges		28
Pomelo (Chandler)		133
Pomelo (Goliath)		134
Incrustations argentées, superficielles, teinte foncée		
Petits agrumes		67
Oranges		29
Maldie des taches graisseuses	Pamplemousse	154
Marquage	Tous groupes de produits	190
Mélanose	Pamplemousse	153
Moisissure verte	Tous groupes de produits	46
Ombilics à côtes	Oranges	24
Ombilics déchirés	Oranges et petits agrumes	38
Ombilics internes	Oranges	23
Ombilics proéminents	Oranges	22
Pédoncules	Tous groupes de produits	33

© OECD 2010

INDEX (FR)

Critère de qualité	Groupe de produits	Numéro d'illustration
Pédoncules arrachés		
Pamplemousses et pomelos		138
Oranges et petits agrumes		34
Pépins *	Pomelo	129
Pitting (non superficiel)	Oranges et petits agrumes	41
Pitting (superficiel)	Oranges et petits agrumes	37
Pourriture brune	Tous groupes de produits	45
Présence de matière étrangère (cuivre/terre)	Tous groupes de produits	36
Présentation - Tous groupes de produits		
Catégorie « Extra »		180
Catégorie I		181
Catégorie II		182
Autres		183
Emballages de vente		184
Sénescence	Citrons et limes	113
		voir aussi Flétrissement/Rides (sénesc.)
Souillures		*voir Fumagine, Présence de matière étrangère*
Taches d'oléocellose		
Petits agrumes		74
Pamplemousse (Oroblanco / Sweetie)		142
Citrons et limes (écorce verte)		109
Citrons et limes (écorce jaune)		110
Oranges		39
Pomelo (Goliath)		143
Texture de l'écorce - lisse/rugueuse		
Petits agrumes		62
Citrons et limes		104
Oranges		25
Xanthomonas (chancre)	Citrons et limes	115

* Ce paramètre ne figure pas dans la norme

© OECD 2010

Grading Tables
Tableaux des classifications

© OECD 2010

Illustrations-Grades

ORANGES

			Illustration No.	Extra Class	Class I	Class II	Out of Grade	Notes
Typical Characteristics		External Colour	20	Non-Tropical: 1 - 5			6, 7, 8	• Progressive • Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment
				Tropical:1 - 7			8	
		Defects in Shape	21	1, 2	3, 4	5, 6, 7	8	
		Protruding Navels	22	1, 2	3	4, 5	6	
		Internal Navels	23	1, 2, 3	4, 5, 6	7	8	
		Ribbed Navels	24	1 - 6				Uniformity: only 3 adjacent fruit allowed within the same consignment
		Skin texture-smooth/rough	25	1	2 - 5	6	7, 8	Uniformity: only 3 adjacent fruit allowed within the same consignment
Agro-climatic conditions, picking, packing...	NON-Progressive	Scratching	26	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	
		Rubbing	27	-	1	2, 3, 4	5, 6	Colour may change (light to dark) within a few days of packing
		Superficial Light Coloured Silver Scurfs	28	1, 2	3, 4, 5, 6	7	8	Can also be caused by pests
		Superficial Dark Coloured Silver Scurfs	29	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	Can also be caused by pests
		Creasing	30	-	1, 2	3	4, 5, 6	This may result in split peel during transport & handling
		Sunburn	31	-	1, 2	3, 4	5, 6	
		Hail damage	32	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	Superficial, flesh must not be affected
		Stalks	33	1, 2			3	
		Healed injuries **	69	-	1	2, 3, 4	5, 6	Flesh must not be affected
		Torn stem-ends	34	1, 2			3, 4	If the fruit was not disinfected in a timely manner, this defect may lead to rotting
		Sooty Mould ("Unclean")	35	-	1	2, 3, 4	5, 6	
		Presence of Foreign matter (copper/soiling)	36	-			1 - 6	
		Spray damage **	71	-	1, 2	3	4	
		Pitting (Superficial)	37	-	1, 2	3, 4	5, 6, 7	
	Progressive	Torn navels	38	-	1	2	3, 4	
		Unhealed injuries **	73	-			1-7	
		Oil spotting (Oleocellosis)	39	-	1, 2, 3	4 - 7	8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing
		Internal frost damage	40	-	1, 2, 3		4, 5, 6	
		Puffed fruit - Internal**	77	-		1*	2 - 4	• Grading refers to the top line (internal) pictures • *Detachment must not exceed 50%
		Puffed fruit - Exernal	77	-				• This illustration is ungraded • Puffed fruit may easily become deformed and damaged
		Stem-end breakdown **	78	-	1, 2	3	4, 5, 6	Superficial, flesh must not be affected
		Pitting (Non-Superficial)	41	-			1 - 7	
		Shriveling/Wrinkles (Aging) **	79	-			1 - 4	
		Chilling injuries **	80	-			1 - 6	10% tolerance for fruit 1, 2, 3 in Class II
Insects or Diseases	NON-Progressive	Scale insects (presence) **	81	-	1, 2	3	4, 5	
		Scale insects (damage) **	82	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	
		Rust mite damage	42	-	1	2	3, 4	
		Thrips damage	43	-	1	2, 3, 4	5	
		Cicada damage **	83	-	1, 2	3, 4	5	
		Alternaria damage **	84	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	
		Fruit fly damage (Infertile)	44	-	1	2,3	4	Flesh must not be affected
	Progres-sive	Fruit fly damage (Fertile) **	85	-			1, 2, 3	
		Brown rot	45	-			1 – 4	No tolerance
		Green mould	46	-			1 2	No tolerance

** Easy Peelers illustration used for this parameter

Illustrations - Catégories

ORANGES

			N° d'illustration	Cat. « Extra »	Cat. I	Cat. II	Non conforme	Notes
Caractéristiques distinctives		Couleur externe	20	Non tropicales : 1 - 5			6, 7, 8	• Évolutif • Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis.
				Tropicales : 1 - 7			8	
		Défauts de forme	21	1, 2	3, 4	5, 6, 7	8	
		Ombilics proéminents	22	1, 2	3	4, 5	6	
		Ombilics internes	23	1, 2, 3	4, 5, 6	7	8	
		Ombilics à côtes	24	1 - 6				Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis
		Texture de l'écorce - lisse/rugueuse	25	1	2 - 5	6	7, 8	Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis
Conditions agroclimatiques, récolte, conditionnement, etc.	NON évolutif	Égratignures	26	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	
		Frottement	27	-	1	2, 3, 4	5, 6	La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.
		Incrustations argentées superficielles de teinte claire	28	1, 2	3, 4, 5, 6	7	8	Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.
		Incrustations argentées superficielles de teinte foncée	29	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.
		Aspect plissé	30	-	1, 2	3	4, 5, 6	Peut provoquer la fissure de l'écorce au cours du transport et de la manutention.
		Brûlures du soleil	31	-	1, 2	3, 4	5, 6	.
		Grêle	32	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	Superficiel ; la chair ne doit pas être touchée.
		Pédoncules	33	1, 2			3	
		Blessures cicatrisées **	69	-	1	2, 3, 4	5, 6	La chair ne doit pas être touchée.
		Pédoncules arrachés	34	1, 2			3, 4	Faute d'une désinfection en temps opportun, peut entraîner le pourrissement du fruit.
		Fumagine (« souillures »)	35	-	1	2, 3, 4	5, 6	
		Présence de matière étrangère (cuivre/terre)	36	-			1 - 6	
		Dommages dus aux pulvérisations **	71	-	1, 2	3	4	
		Pitting (superficiel)	37	-	1, 2	3, 4	5, 6, 7	
	Évolutif	Ombilics déchirés	38	-	1	2	3, 4	
		Blessures non cicatrisées **	73	-			1-7	
		Taches d'oléocellose	39	-	1, 2, 3	4 - 7	8	La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.
		Dommages internes dus au gel	40	-	1, 2, 3		4, 5, 6	
		Boursouflures – interne **	77	-	1*		2 - 4	• La classification se rapporte aux photos de la ligne supérieure (interne) • *La séparation de la peau ne doit pas excéder 50%
		Boursouflures – externe	77	-				• Cette illustration n'est pas classifiée • Le fruit boursouflé peut devenir facilement déformé et endommagé
		Affaissement pédonculaire **	78	-	1, 2	3	4, 5, 6	Superficiel ; la chair ne doit pas être touchée.
		Pitting (non superficiel)	41	-			1 - 7	
		Flétrissement/Rides (sénesc.) **	79	-			1 - 4	
		Dommages de basse température **	80	-			1 - 6	Tolérance de 10 % pour les fruits 1, 2, 3 dans la catégorie II
Insectes ou maladies	NON évolutif	Cochenilles (présence) **	81	-	1, 2	3	4, 5	
		Cochenilles (dommages) **	82	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	
		Attaques de phytopte	42	-	1	2	3, 4	
		Attaques de thrips	43	-	1	2, 3, 4	5	
		Attaques de cicadelles **	83	-	1, 2	3, 4	5	
		Dommages dus à *Alternaria* **	84	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	
		Attaques de mouche des fruits (stérile)	44	-	1	2, 3	4	La chair ne doit pas être touchée
	Évolutif	Attaques de mouche des fruits (fertile)**	85	-			1, 2, 3	
		Pourriture brune	45	-			1 – 4	Tolérance : aucune
		Moisissure verte	46	-			1, 2	Tolérance : aucune

** Critère illustré par des photos de petits agrumes

Illustrations-Grades

EASY PEELERS

			Illustration No.	Extra Class	Class I	Class II	Out of Grade	Notes
Typical Characteristics		External Colour	60	1 - 9			10 - 12	• Progressive • Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment
		Defects in Shape	61	-	1	2	3, 4	
		Skin texture-smooth/rough	62	1	2	3, 4	5, 6	Uniformity: only 3 adjacent fruit allowed within the same consignment
		Ribbing	63	1 - 6				Uniformity: only 3 adjacent fruit allowed within the same consignment
Agro-climatic conditions, picking, packing…	NON-Progressive	Rings	64	-	1 - 5	6, 7	8	
		Scratching *	26	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	
		Rubbing	65	1	2, 3	4, 5	6	Colour may change (light to dark) within a few days of packing
		Superficial Light Coloured Silver Scurfs	66	1	2 - 5	6, 7	8	Can also be caused by pests
		Superficial Dark Coloured Silver Scurfs	67	1	2 - 5	6, 7	8	Can also be caused by pests
		Creasing *	30	-	1, 2	3	4, 5, 6	This may result in split peel during transport & handling
		Sunburn	68	-	1	2, 3 ,4	5, 6	
		Hail damage *	32	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	Superficial, flesh must not be affected
		Stalks *	33	1, 2			3	
		Healed injuries	69	-	1	2, 3, 4	5, 6	Flesh must not be affected
		Torn stem-ends *	34	1, 2			3, 4	If the fruit was not disinfected in a timely manner, this defect may lead to rotting
		Sooty Mould ("Unclean")	70	-	1	2	3	
		Presence of Foreign matter (copper/soiling)	36	-			1 - 6	
		Spray damage	71	-	1, 2	3	4	
		Pitting (Superficial) *	37	1, 2		3, 4	5, 6, 7	
	Progressive	Drying damage of the skin	72	-		1 - 4	5	
		Torn navels *	38	-	1	2	3, 4	
		Unhealed injuries	73	-			1 - 7	
		Oil spotting (Oleocellosis)	74	-	1 - 4	5, 6, 7	8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing
		External frost damage	75	-			1 - 8	
		Internal frost damage	76	-			1 - 6	
		Puffed fruit - Internal	77	-	1*	2,3	4	• Grading refers to the top line (internal) pictures • *Detachment must not exceed 50%
		Puffed fruit - External	77	-				• This illustration is ungraded • Puffed fruit may easily become deformed and damaged
		Stem-end breakdown	78	-	1, 2	3	4, 5, 6	Superficial, flesh must not be affected
		Pitting (Non-Superficial) *	41	-			1 - 7	
		Shrivelling/Wrinkles (Aging)	79	-			1 - 4	
		Chilling injuries	80	-			1 - 6	10% tolerance for fruit # 1, 2, 3 in Class II
Insects or Diseases	NON-Progressive	Scale insects (presence)	81	-	1, 2	3	4, 5	
		Scale insects (damage)	82	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	
		Rust mite damage *	42	-	1	2	3, 4	
		Thrips damage *	43	-	1	2, 3, 4	5	
		Cicada damage	83	-	1, 2	3, 4	5	
		Alternaria damage	84	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	
		Fruit fly damage (Infertile) *	44	-	1	2, 3	4	Flesh must not be affected
	Progressive	Fruit fly damage (Fertile)	85	-			1, 2, 3	
		Brown rot	45	-			1 – 4	No tolerance
		Green mould	46	-			1, 2	No tolerance

* Oranges illustration used for this parameter

Illustrations – Catégories

PETITS AGRUMES

			N° d'illustration	Cat. « Extra »	Cat. I	Cat. II	Non conforme	Notes
Caractéristiques distinctives		Couleur externe	60	1 - 9			10 - 12	• Évolutif • Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis.
		Défauts de forme	61	-	1	2	3, 4	
		Texture de l'écorce – lisse / rugueuse	62	1	2	3, 4	5, 6	Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis
		Côtes	63	1 - 6				Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis
Conditions agroclimatiques, récolte, conditionnement, etc.	NON évolutif	Anneaux	64	-	1 - 5	6, 7	8	
		Égratignures *	26	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	
		Frottement	65	1	2, 3	4, 5	6	La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.
		Incrustations argentées superficielles de teinte claire	66	1	2 - 5	6, 7	8	Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.
		Incrustations argentées superficielles de teinte foncée	67	1	2 - 5	6, 7	8	Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.
		Aspect plissé *	30	-	1, 2	3	4, 5, 6	Peut provoquer la fissure de l'écorce au cours du transport et de la manutention.
		Brûlures du soleil	68	-	1	2, 3, 4	5, 6	
		Grêle *	32	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	Superficiel ; la chair ne doit pas être touchée.
		Pédoncules *	33	1, 2			3	
		Blessures cicatrisées	69	-	1	2, 3, 4	5, 6	La chair ne doit pas être touchée.
		Pédoncules arrachés *	34	1, 2			3, 4	Faute d'une désinfection en temps opportun, peut entraîner le pourrissement du fruit.
		Fumagine (« souillures »)	70	-	1	2	3	
		Présence de matière étrangère (cuivre/terre)	36	-			1 - 6	
		Dommages dus aux pulvérisations	71	-	1, 2	3	4	
		Pitting (superficiel) *	37	1, 2		3, 4	5, 6, 7	
	Évolutif	Altération de l'écorce due au séchage	72	-		1 - 4	5	
		Ombilics déchirés *	38	-	1	2	3, 4	
		Blessures non cicatrisées	73	-			1 - 7	
		Tâches d'oléocellose	74	-	1 - 4	5, 6, 7	8	La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.
		Dommages externes dus au gel	75	-			1 - 8	
		Dommages internes dus au gel	76	-			1 - 6	
		Boursouflures – interné	77	-	1*	2,3	4	• La classification se rapporte aux photos de la ligne supérieure (interne) • *La séparation de la peau ne doit pas excéder 50%
		Boursouflures – externé	77	-				• Cette illustration n'est pas classifiée • Le fruit boursouflé peut devenir facilement déformé et endommagé
		Affaissement pédonculaire	78	-	1, 2	3	4, 5, 6	Superficiel ; la chair ne doit pas être touchée.
		Pitting (non superficiel) *	41	-			1 - 7	
		Flétrissement/rides (sénescence)	79	-			1 - 4	
		Dommages des basses températures	80	-			1 - 6	Tolérance de 10 % pour les fruits 1, 2, 3 dans la catégorie II
Insectes ou maladies	NON évolutif	Cochenilles (présence)	81	-	1, 2	3	4, 5	
		Cochenilles (dommages)	82	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	
		Attaques de phytopte *	42	-	1	2	3, 4	
		Attaques de thrips *	43	-	1	2, 3, 4	5	
		Attaques de cicadelles	83	-	1, 2	3, 4	5	
		Dommages dus à *Alternaria*	84	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	
		Attaques de mouche des fruits (stérile)*	44	-	1	2, 3	4	La chair ne doit pas être touchée.
	Évolutif	Attaques de mouche des fruits (fertile)	85	-			1, 2, 3	
		Pourriture brune	45	-			1 – 4	Tolérance : aucune
		Moisissure verte	46	-			1, 2	Tolérance : aucune

* Critère illustré par des photos d'orange

Illustrations-Grades LEMONS

			Illustration No.	Extra Class	Class I	Class II	Out of Grade	Notes
Typical Characteristics		External Colour	100	1 - 9			10	• Progressive • Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment
		Defects in Shape	101	-	1	2	3, 4, 5	
		Shape of Styler End	102	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	
		Green Styler End	103	1 - 6				• This parameter is NOT included in the Standard • Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment
		Skin texture-smooth/rough	104	1, 2	3, 4, 5	6 - 9	10	Uniformity: only 3 adjacent fruit degrees allowed within the same consignment
Agro-climatic conditions, picking, packing…	NON-Progressive	Superficial Light Coloured Silver Scurfs	105	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8	
		Stalks *	33	1, 2			3	
		Healed injuries	106	-	1	2	3, 4	Flesh must not be affected
		Sooty Mould ("Unclean")	107	-	1, 2	3, 4, 5	6, 7	
		Presence of Foreign matter (copper/soiling) */**	36	-			1 - 6	
	Progressive	Unhealed injuries	108	-			1, 2	
		Oil spotting (Oleocellosis) Green peel	109	-	1 – 4	5, 6, 7	8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing
		Oil spotting (Oleocellosis) Yellow peel	110	-	1 – 4	5, 6	7, 8	
		External frost damage	111	-			1, 2, 3	
		Internal frost damage	112	-			1 - 6	
		Aging fruit	113	-			1 - 8	• Progressive • Pre-harvest defect (satisfactory external appearance, very light fruit, low juice content,)
Insects or Diseases	NON-Progressive	Scale insects (presence)	114	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	
	Progressive	Canker (*Xhantomonas*)	115	-			1 - 5	
		Black pit	116	-			1 - 6	
		Brown rot */**	45	-			1 – 4	No tolerance
		Green mould */**	46	-			1, 2	No tolerance

* Oranges illustration used for this parameter

** Easy Peelers illustration used for this parameter

Illustrations – Catégories

CITRONS

			N° d'illustration	Cat. « Extra »	Cat. I	Cat. II	Non conforme	Notes
Caractéristiques distinctives		Couleur externe	100	1 - 9			10	• Évolutif • Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis.
		Défauts de forme	101	-	1	2	3, 4, 5	
		Forme de l'extrémité stylaire	102	1, 2	3, 4, 5	6, 7	8	
		Extrémité stylaire verte	103	1 - 6				• Ce critère NE figure PAS dans la norme. • Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis.
		Texture de l'écorce - lisse/rugueuse	104	1, 2	3, 4, 5	6 - 9	10	Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis.
Conditions agroclimatiques, récolte, conditionnement, etc.	NON évolutif	Incrustations argentées superficielles de teinte claire	105	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8	
		Pédoncules *	33	1, 2			3	
		Blessures cicatrisées	106	-	1	2	3, 4	La chair ne doit pas être touchée.
		Fumagine (« souillures »)	107	-	1, 2	3, 4, 5	6, 7	
		Présence de matière étrangère (cuivre/terre) */**	36	-			1 - 6	
	Évolutif	Blessures non cicatrisées	108	-			1, 2	
		Taches d'oléocellose – Écorce verte	109	-	1 – 4	5, 6, 7	8	La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.
		Taches d'oléocellose – Écorce jaune	110	-	1 – 4	5, 6	7, 8	
		Dommages externes dus au gel	111	-			1, 2, 3	
		Dommages internes dus au gel	112	-			1 - 6	
		Sénescence	113	-			1 - 8	• Évolutif • Défaut antérieur à la récolte (aspect extérieur satisfaisant, fruit très léger, à faible teneur en jus)
Insectes ou maladies	NON évolutif	Cochenilles (présence)	114	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	
	Évolutif	Chancre (*Xanthomonas*)	115	-			1 - 5	
		Black-pit des agrumes	116	-			1 - 6	
		Pourriture brune */**	45	-			1 – 4	Tolérance : aucune
		Moisissure verte */**	46	-			1, 2	Tolérance : aucune

* Critère illustré par des photos d'orange

** Critère illustré par des photos de petits agrumes

			Illustration No.	Extra Class	Class I	Class II	Out of Grade	Notes
Typical Characteristics	External Colour	Grapefruit - Star Ruby	120	1 – 7			8	• Progressive • Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment in Extra class and class I. No colour uniformity limitations in class II.
		Grapefruit - Oroblanco	121	1 - 8				
		Pummelo - Chandler	122	1 - 8				
		Pummelo - Goliath	123	1 - 7			8	
	Internal Colour - Pummelo - Chandler		124	1 - 6			7, 8	• This parameter is NOT included in the Standard • 10% of fruit #7 allowed in Class II
	Defects in Shape	Grapefruit - Star Ruby	125	1	2, 3, 4	5, 6	7	
		Pummelo - Chandler	126	1	2	3, 4	5	
		Pummelo - Goliath	127	-	1	2, 3	4	
	Peel thickness - Pummelo - Chandler		128	1, 2			3	• This parameter is not included in the Standard • Peel thickness greater than 30% of total fruit diameter should not be accepted.
	Pips-Seeds		129	-				• This parameter is not included in the Standard • Too many pips/seeds affects the eating quality
Agro-climatic conditions, picking, packing… NON-Progressive	Scratching		131	1, 2	3, 4	5, 6, 7	8	
	Windscar		152	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8	
	Rubbing		141	-	1 - 4	5, 6, 7	8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing
	Superficial Silver Scurfs	Grapefruit - Star Ruby	132	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	Can also be caused by pests
		Pummelo - Chandler	133	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	
		Pummelo - Goliath	134	1	2 - 5	6, 7	8	
	Sunburn	Grapefruit - Star Ruby	135	-	1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8	
		Pummelo - Goliath	136	-	1, 2	3, 4, 5	6	
	Stalks *		33	1, 2			3	
	Healed injuries		137	-	1, 2	3, 4	5, 6	Flesh must not be affected
	Torn stem-ends		138	1, 2			3, 4	If the fruit was not disinfected in a timely manner, this defect may lead to rotting
	Sooty Mould ("Unclean")		139	-	1	2, 3, 4	5	
	Presence of Foreign matter (copper/soiling) */**		36	-			1 - 6	Oranges/Easy Peelers/Lemons illustration used for this parameter
Progressive	Unhealed injuries		140	-			1 - 4	
	Oil spotting (Oleocellosis)	Grapefruit - Sweetie	142	-	1 - 4	5, 6	7, 8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing
		Pummelo - Goliath	143	-	1, 2, 3	4, 5	6	
	External frost damage/Water spots		144	-			1, 2, 3	
	Internal frost damage/Water spots		145	-	1		2, 3, 4	
Insects or Diseases NON-Progressive	Miner-fly damage		146	-	1, 2	3, 4, 5	6	
	Mealy bugs (damage)		147	-	1, 2	3	4	
	Scale insects (presence)	Grapefruit – Star Ruby	148	-	1, 2, 3	4, 5	6	
		Pummelo - Chandler	149	-	1, 2	3	4	
	Melanose		153	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8	
	Greasy Spot		154	1	2, 3	4, 5	6	
	Rust Mite		155	1	2, 3	4, 5	6	
Progressive	Brown rot */**		45	-			1 – 4	No tolerance
	Green mould */**		46	-			1, 2	No tolerance
	Moth damage	Grapefruit - Star Ruby	150	-			1, 2, 3	
		Pummelo - Chandler	151	-			1, 2	

* Oranges illustration used for this parameter
** Easy Peelers illustration used for this parameter

Illustrations – Catégories

PAMPLEMOUSSES ET POMELOS

			N° d'illustration	Cat. « Extra »	Cat. I	Cat. II	Non conforme	Notes
Caractéristiques distinctives		Couleur externe – Pamplemousse – Star Ruby	120	1 – 7			8	• Évolutif • Homogénéité : dans les cat. « Extra » et cat. I, seuls 3 degrés de couleur voisins admis dans le même colis. Aucune restriction dans la cat. II.
		Couleur externe – Pamplemousse - Oroblanco	121	1 - 8				
		Couleur externe – Pomelo - Chandler	122	1 - 8				
		Couleur externe – Pomelo - Goliath	123	1 - 7			8	
		Couleur interne – Pomelo - Chandler	124	1 - 6			7, 8	• Ce critère NE figure PAS dans la norme • Tolérance de 10 % pour le fruit 7 dans la catégorie II
		Défauts de forme – Pamplemousse - Star Ruby	125	1	2, 3, 4	5, 6	7	
		Défauts de forme – Pomelo - Chandler	126	1	2	3, 4	5	
		Défauts de forme – Pomelo - Goliath	127	-	1	2, 3	4	
		Épaisseur de l'épiderme – Pomelo - Chandler	128	1, 2			3	• Ce critère NE figure PAS dans la norme. • Une épaisseur de l'épiderme supérieure à 30 % du diamètre total du fruit n'est pas acceptable.
		Pépins	129	-				• Ce critère NE figure PAS dans la norme. • Un nombre trop élevé de pépins affecte la qualité gustative.
Conditions agroclimatiques, récolte, conditionnement, etc.	NON évolutif	Égratignures	131	1, 2	3, 4	5, 6, 7	8	
		Cicatrices dues au vent	152	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8	
		Frottement	141	-	1 - 4	5, 6, 7	8	La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.
		Incrustations argentées superficielles – Pamplemousse - Star Ruby	132	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.
		Incrustations argentées superficielles – Pomelo - Chandler	133	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	
		Incrustations argentées superficielles – Pomelo - Goliath	134	1	2 - 5	6, 7	8	
		Brûlures du soleil – Pamplemousse - Star Ruby	135	-	1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8	
		Brûlures du soleil – Pomelo - Goliath	136	-	1, 2	3, 4, 5	6	
		Pédoncules *	33	1, 2			3	
		Blessures cicatrisées	137	-	1, 2	3, 4	5, 6	La chair ne doit pas être touchée.
		Pédoncules arrachés	138	1, 2			3, 4	Faute d'une désinfection en temps opportun, peut entraîner le pourrissement du fruit.
		Fumagine (« souillures »)	139	-	1	2, 3, 4	5	
		Présence de matière étrangère (cuivre/terre) */**	36	-			1 - 6	Critère illustré par des photos d'oranges, petits agrumes et citrons
	Évolutif	Blessures non cicatrisées	140	-			1 - 4	
		Tâches d'oléocellose – Pamplemousse - Sweetie	142	-	1 - 4	5, 6	7, 8	La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans les jours qui suivent le conditionnement.
		Tâches d'oléocellose – Pomelo - Goliath	143	-	1, 2, 3	4, 5	6	
		Dommages externes dus au gel/taches aqueuses	144	-			1, 2, 3	
		Dommages internes dus au gel/taches aqueuses	145	-	1		2, 3, 4	
Insectes ou maladies	NON évolutif	Attaques de mineuse des agrumes	146	-	1, 2	3, 4, 5	6	
		Cochenilles farineuses (dommages)	147	-	1, 2	3	4	
		Cochenilles (présence) – Pamplemousse – Star Ruby	148	-	1, 2, 3	4, 5	6	
		Cochenilles (présence) – Pomelo - Chandler	149	-	1, 2	3	4	
		Mélanose	153	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8	
		Maladie des taches graisseuses	154	1	2, 3	4, 5	6	
		Attaques de phytopte	155	1	2, 3	4, 5	6	
	Évolutif	Pourriture brune */**	45				1 – 4	Tolérance : acune
		Moisissure verte */**	46				1, 2	Tolérance : acune
		Attaques de teigne – Pamplemousse - Star Ruby	150				1, 2, 3	
		Attaques de teigne – Pomelo - Chandler	151				1, 2	

* Critère illustré par des photos d'orange

** Critère illustré par des photos de petits agrumes

LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD "Scheme"
for the application of international standards for fruit and vegetables*

LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au "Régime" de l'OCDE
pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes*

Pays membres de l'OCDE / Member countries of the OECD:

ALLEMAGNE/GERMANY
AUTRICHE/AUSTRIA
BELGIQUE/BELGIUM
ESPAGNE/SPAIN
FINLANDE/FINLAND
FRANCE/FRANCE
GRECE/GREECE
HONGRIE/HUNGARY
IRLANDE/IRELAND
ITALIE/ITALY
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND
PAYS-BAS/NETHERLANDS
POLOGNE/POLAND
REPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC
SUEDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l'OCDE / Non-OECD countries

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
BULGARIE/BULGARIA
ISRAEL/ISRAEL
KENYA/KENYA
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA
SERBIE/SERBIA

* A la date du 1er Mars 2010/On March 1, 2010.

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables (1983)
(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9 €9.00 US$ 12.00 £4.00

Explanatory brochures of the standards

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Mangoes (1993)*
(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €38.00 US$53.00 £34.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Witloof Chicories (1994)*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €28.00 US$39.00 £25.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Carrots (2000)*
(51 2000 01 3 P1) ISBN-92-64-05890-7 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Broccoli (2000)*
(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Asparagus (2000)*
(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives (2002)*
(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Plums (2002)*
(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Tomatoes (2002)*
(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Avocados (2004)*
(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0 €25.00 US$35.00 £22.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Beans (2005)*
(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Cultivated Mushrooms (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US$33.00 £21.00

ALSO AVAILABLE *(continued)*

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Strawberries (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Commercial types of Melons (2006)*
(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Table Grapes (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Kiwifruits (2008)*
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Cucumbers (2008)*
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Inshell Hazelnuts – electronic version (2009)
(51 2009 04 3 E1) ISBN 978-92-64-06630-4 Free title

International Standards for Fruit and Vegetables. Pears (2009)*
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 €24.00 US$32.00 £20.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Early and Ware Potatoes (2009)*
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US$32.00 £20.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 €40.00 US$56.00 £36.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Peaches and Nectarines (2010)*
(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 €40.00 US$56.00 £36.00

* Publications also available as electronic books

Colour gauges

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Tomatoes (1992)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US$42.00 £27.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Apples (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US$42.00 £27.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Colour of Cauliflowers (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US$42.00 £27.00

Prices charged at the OECD Bookshop.
THE OECD CATALOGUE OF PUBLICATIONS will be sent free of charge on request addressed either to OECD Publications Service, or to the OECD Distributor in your country.

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Le Régime de l'OCDE pour l'application de la normalisation internationale aux fruits et légumes (1983)
(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9 €9.00 US$ 12.00 £4.00

Brochures interprétatives des normes

Normalisation internationale des fruits et légumes. Mangues (1993)*
(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €38.00 US$53.00 £34.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Chicorées Witloof (1994)*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €28.00 US$39.00 £25.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Carottes (2000)*
(51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Brocolis (2000)*
(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Asperges (2000)*
(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*
(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Prunes (2002)*
(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates (2002)*
(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats (2004)*
(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0 €25.00 US$35.00 £22.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Haricots (2005)*
(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Champignons de couche (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US$33.00 £21.00

EGALEMENT DISPONIBLES *(suite)*

Normalisation internationale des fruits et légumes. Fraises (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Melons (2006)*
(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Raisins de table (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US$33.00 £21.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Kiwis (2008) *
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US$33.00 £21.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Concombres (2008) *
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US$33.00 £21.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Noisettes en coque– version électronique (2009)
(51 2009 04 3 E1) ISBN 978-92-64-06630-4 Publication gratuite

Normes internationales pour les fruits et légumes: Poires (2009)*
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 €24.00 US$32.00 £20.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Pommes de terre de primeur et pommes de terre de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US$32.00 £20.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 €40.00 US$56.00 £36.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Pêches et nectarines (2010)*
(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 €40.00 US$56.00 £36.00

*Publications également disponibles sous forme électronique

Echelles colorimétriques

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des tomates (1992)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US$42.00 £27.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des pommes (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US$42.0 £27.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration des choux-fleurs (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US$42.0 £27.00

Prix de vente au public dans la librairie du siège de l'OCDE. LE CATALOGUE DES PUBLICATIONS de l'OCDE sera envoyé gratuitement sur demande adressée soit à l'OCDE, Service des Publications, soit au distributeur des publications de l'OCDE de votre pays.

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(51 2010 03 3 P) ISBN 978-92-64-08373-8

2, rue André-Pascal, 75775 Paris
Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

LIBRAIRIE EN LIGNE :
www.oecd.org/bookshop
(paiement sécurisé par carte de crédit)

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Je souhaiterais recevoir les brochures suivantes : (voir liste des publications également disponibles à la fin de cette publication)

Titre(s)	Cote(s) ou n° ISBN	Format Papier ou Électronique	Nombre de Copies	Coût unitaire (€, US$ ou £)	Coût total (€, US$ ou £)
Total					

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes:
Nom : ……..
Adresse : ……
Ville : ……Pays : ……..

Date :……..

Signature :

2, rue André-Pascal, 75775 Paris
Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

ORDER FORM

To be returned to OECD Bookshop

ONLINE BOOKSHOP :
www.oecd.org/bookshop
(secure payment with credit card)

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

I wish to receive the following brochure(s): (see the list of the publications also available at the end of this publication)

Title(s)	Cote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US$ or £)	Total Cost (€, US$ or £)
Total					

Please complete the following details:

Name: …… Date :……..
Address: ……..
City: ……Country:…….. Signature :

International Standards for Fruit and Vegetables

CITRUS FRUITS

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by the OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the common interpretation of the citrus fruits standard in force. It covers the four most important citrus commodities in one publication. The brochure shows and classifies the quality parameters with a range of photographs. It is thus a flexible and valuable tool for inspection authorities, professional bodies and traders interested in the international trade in citrus fruits. The brochure also includes a USB key with the electronic version of the publication.

Normes internationales pour les fruits et légumes

AGRUMES

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les agrumes. Elle couvre les quatre catégories d'agrumes les plus importantes en une publication. La brochure indique et classifie les paramètres qualitatifs grâce à une gamme de photographies qui constitue un outil souple et précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les commerçants s'intéressant au commerce international des agrumes. La brochure comprend également une clef USB contenant une version électronique de la publication.

The full text of this book is available on line via this link:
www.sourceoecd.org/agriculture/9789264083738

Those with access to all OECD books on line should use this link:
www.sourceoecd.org/9789264083738

SourceOECD is the OECD online library of books, periodicals and statistical databases. For more information about this award-winning service and free trials ask your librarian, or write to us at SourceOECD@oecd.org.

Le texte complet de cet ouvrage est disponible en ligne à l'adresse suivante :
www.sourceoecd.org/agriculture/9789264083738

Les utilisateurs ayant accès à tous les ouvrages en ligne de l'OCDE peuvent également y accéder via :
www.sourceoecd.org/9789264083738

SourceOCDE est une bibliothèque en ligne qui a reçu plusieurs récompenses. Elle contient les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'OCDE. Pour plus d'informations sur ce service ou pour obtenir un accès temporaire gratuit, veuillez contacter votre bibliothécaire ou SourceOECD@oecd.org.

OECD publishing
www.oecd.org/publishing

ISBN 978-92-64-08373-8
51 2010 03 3 P