



International Standards
for Fruit and Vegetables
CITRUS FRUITS

Normes internationales
pour les fruits et légumes
AGRUMES



**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 créé 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



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*.



I. DEFINITION OF PRODUCE³

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.

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)



- **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 113 Aging fruit 115 Canker (<i>Xhantomona</i>)	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.

- **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



- **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 dispatch 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	

	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.
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			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.
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.

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)

(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	61 Defects in shape	101 Defects in shape	125 Defects in shape – Star Ruby
22 Protruding navels	63 Ribbing	102 Shape of styler end	126 Defects in shape – Chandler
23 Internal navels			127 Defects in shape – Goliath
24 Ribbed navels			

Defects in colouring:

Oranges	Easy Peelers	Lemons & Limes	Grapefruit & Pummelos
20 External colour	60 External colour	100 External colour	120 External colour – Star Ruby
31 Sunburn	68 Sunburn		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	26 Scratching	105 Superficial Light	131 Scratching
28 Superficial Light	37 Pitting (superficial)	Coloured Silver Scurfs	132 Silver Scurfs – Star Ruby
Coloured Silver Scurfs	42 Rust mite damage		133 Silver Scurfs - Chandler
29 Superficial Dark	43 Thrips damage		134 Silver Scurfs - Goliath
Coloured Silver Scurfs	44 Fruit fly damage		146 Miner-fly damage
37 Pitting (superficial)	(Infertile)		147 Mealy bugs (damage)
42 Rust mite damage	64 Rings		152 Windscar
43 Thrips damage	66 Superficial Light		153 Melanose
44 Fruit fly damage	Coloured Silver Scurfs		154 Greasy Spot
			155 Rust Mite



(Infertile) 82 Scale insects (damage) 83 Cicada damage 84 <i>Alternaria</i> damage	67 Superficial Dark Coloured Silver Scurfs 82 Scale insects (damage) 83 Cicada damage 84 <i>Alternaria</i> 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		

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



	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.

	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



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.

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



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 unit⁶, 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 odourless⁷ paper must be used.

The use of any substance tending to modify the natural characteristics of the citrus fruit, especially in taste or smell⁷, 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.

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package⁸ 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 authority⁹.

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.



- 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.



Agrumes



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*.



I. DÉFINITION DU PRODUIT¹²

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.

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 Omblilics déchirés 73 Blessures non cicatrisées	34 Pédoncules arrachés 38 Omblilics 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)



- **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 (<i>Xhantomonas</i>)	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 ;**

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

- **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 Boursouffures 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.



La maturité des agrumes est définie par les paramètres suivants indiqués pour chaque espèce mentionnée ci-après¹³ :

- **Teneur minimale en jus**

Une méthode de référence pour déterminer la teneur en jus des fruits est présentée dans le document Ligne directrice 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

	Teneur minimale 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



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.

Déverdisage

Les prescriptions minimales en matière de coloration établies dans la présente norme peuvent, dans certains cas, être satisfaites par un déverdisage 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 ;**

- 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	61 Défauts de forme	101 Défauts de forme	125 Défauts de forme – Star Ruby
22 Omphalons proéminents	63 Côtes	102 Forme de l'extrémité styleaire	126 Défauts de forme – Chandler
23 Omphalons internes			127 Défauts de forme – Goliath
24 Omphalons à côtes			

Défauts de couleur :

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



Défauts de l'épiderme durant la formation du fruit :

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

Défauts cicatrisés d'origine mécanique :

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

Altérations cicatrisées de l'épiderme :

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

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	30 Aspect plissé		
77 Boursouflures	77 Boursouflures		

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.



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.

	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



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.



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



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 vente¹⁵, 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 inodore¹⁶.

Il est interdit d'employer une substance quelconque tendant à modifier les caractéristiques naturelles des agrumes¹⁶, 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.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹⁷ 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 nationale¹⁸.

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.



- 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



Illustrations

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



		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		
		<i>Alternaria</i> damage	84	84		
		Fruit fly damage (Infertile)	44	44		
		Canker (<i>Xhantomonas</i>)			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	

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.	NON évolutif	Anneaux	64			
		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



		Oranges	Petits agrumes	Citrons et limes	Pomelos et pamplemousses	
Évolutif	Dessèchement (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	
	Boursoufflures	77	77			
	Sénescence			113		
	Affaïssement 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 phytophte			42	42		155
Attaques de thrips			43	43		
Attaques de cicadelles			83	83		
Dommages dus à <i>Alternaria</i>			84	84		
Attaques de mouche des fruits (stérile)			44	44		
Chancre (<i>Xanthomonas</i>)					115	
Mélanose					153	
Maladie des taches grasses					154	
Évolutif		Attaques de mouche des fruits (fertile)	85	85		
		Black-pit des agrumes			116	
		Pourriture brune	45	45	45	45
		Moissure 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	



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.

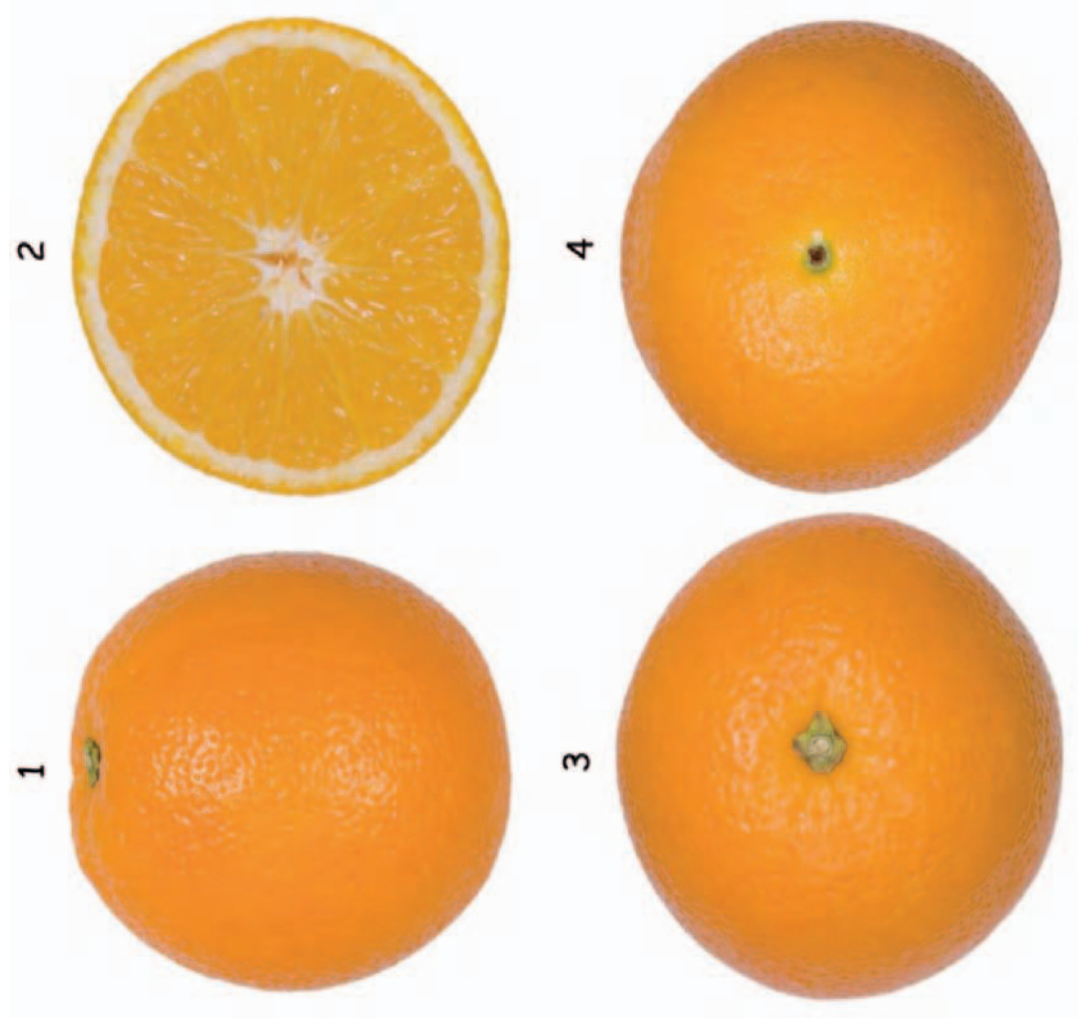
**Illustrations de la « Définition du produit »**

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

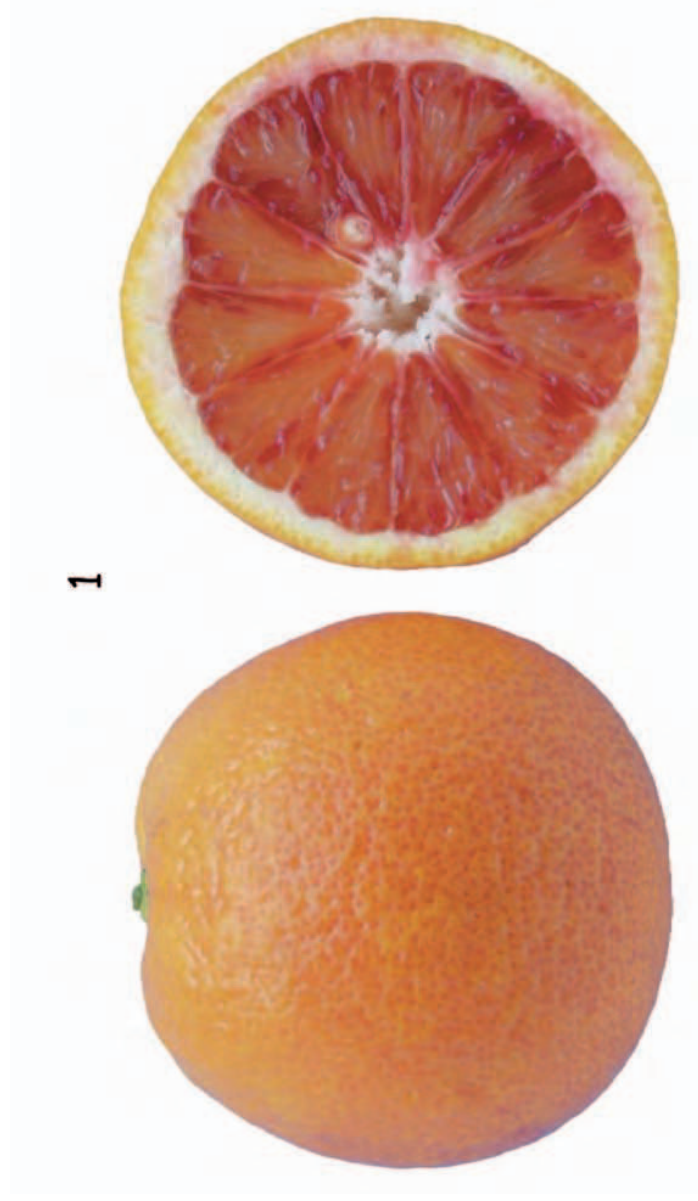
Oranges – Washington Navel



Typical of the variety / Typique de la variété

Definition of Product
Définition du produit

Oranges - Moro





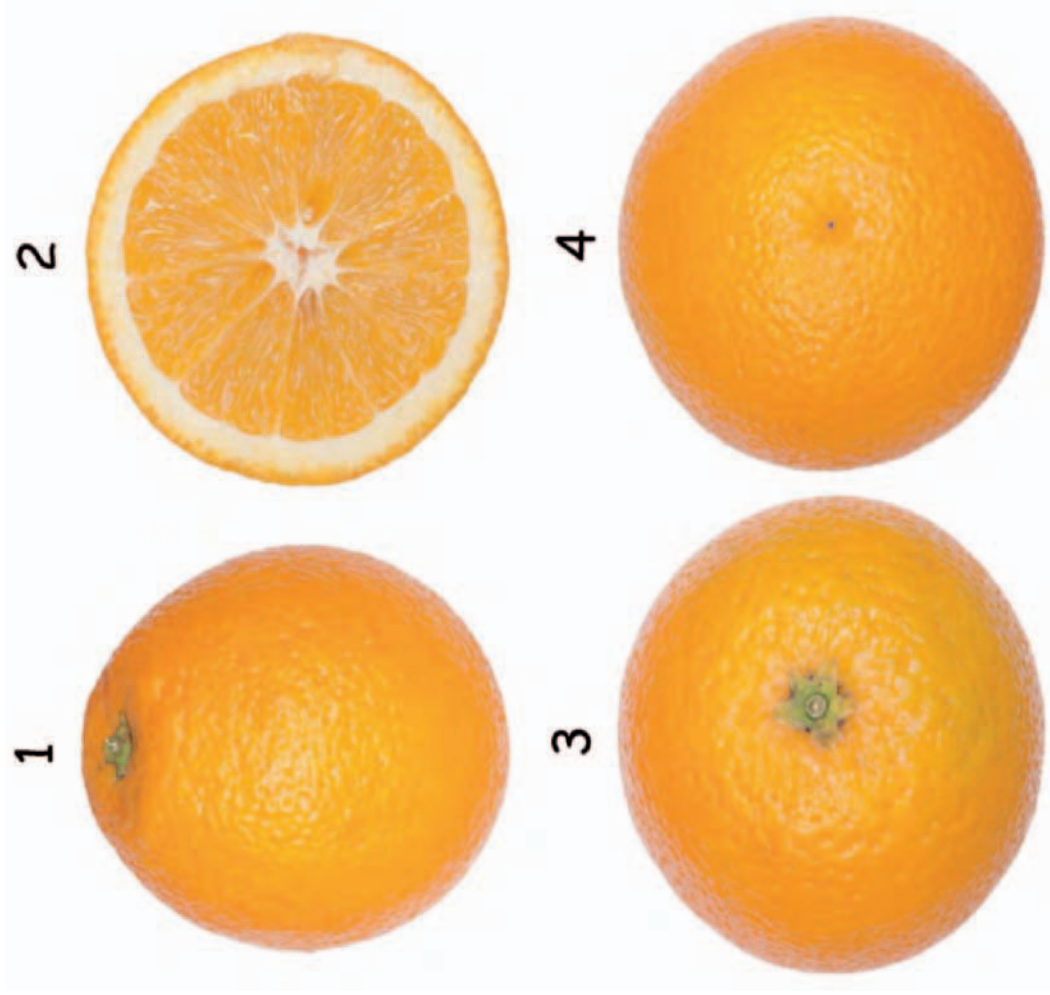
Typical of the variety / Typique de la variété

Definition of Product
Définition du produit
Oranges - Sanguinelli





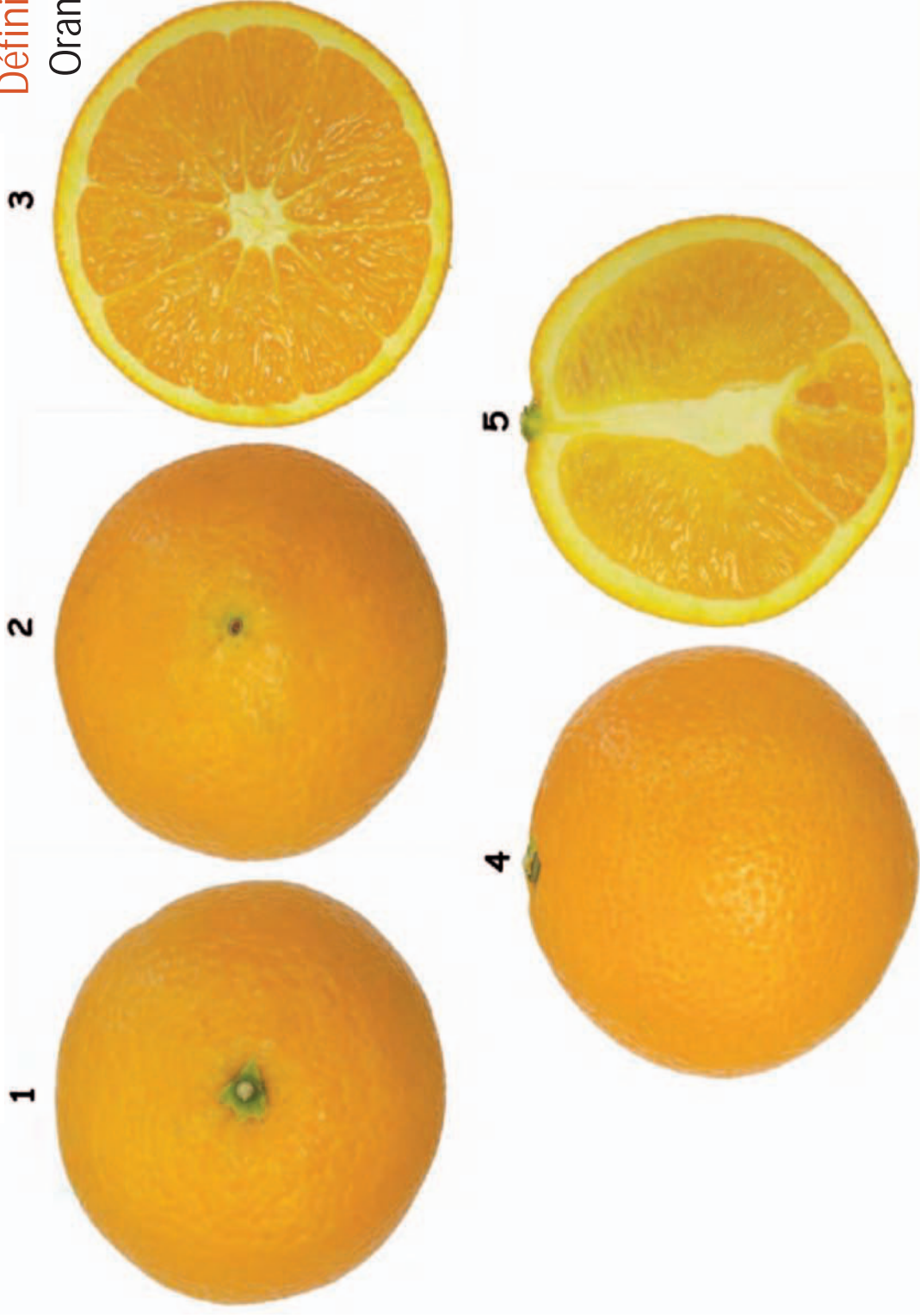
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit
Oranges - Shamouti

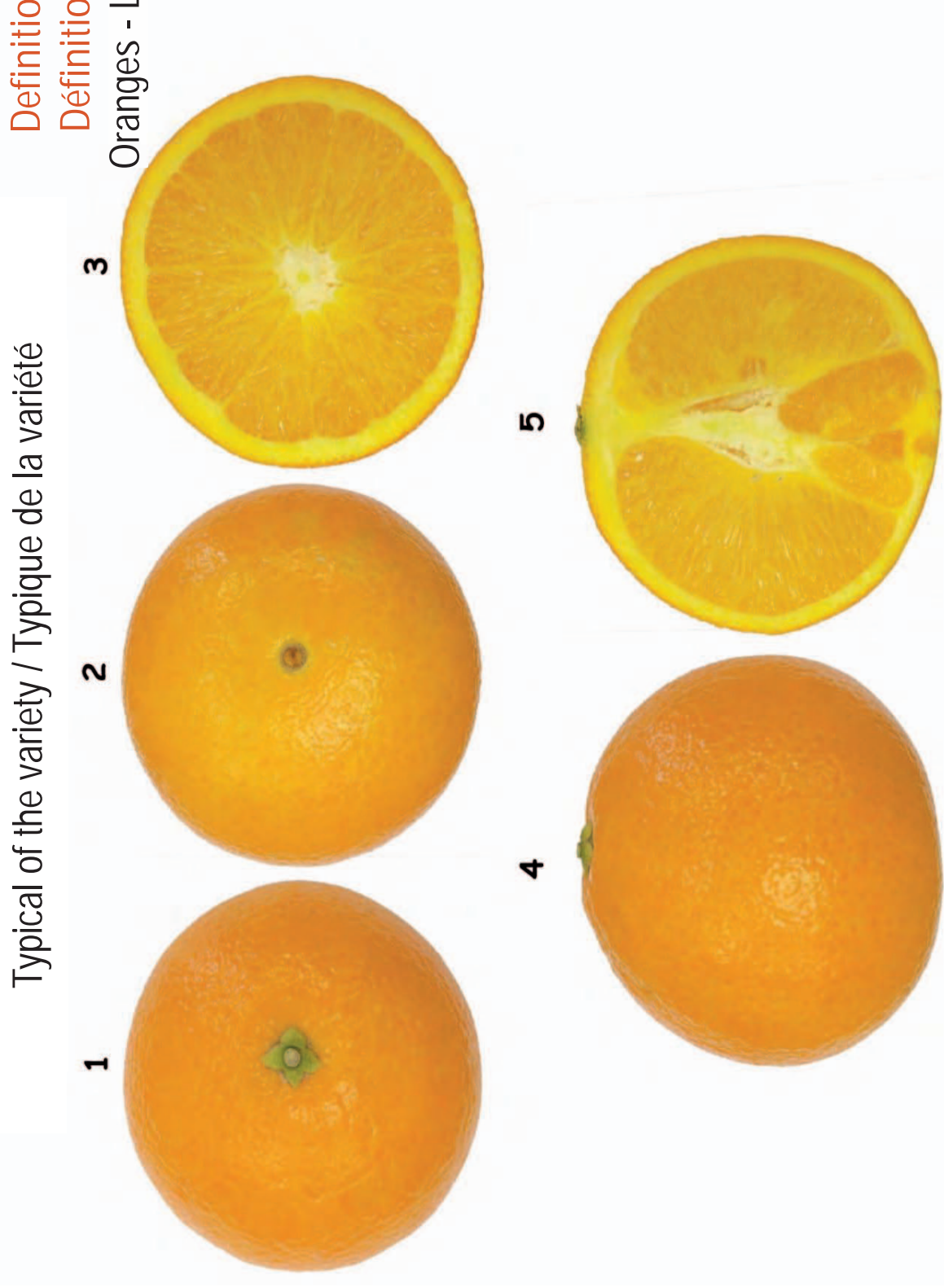


Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit
Oranges - Navelate





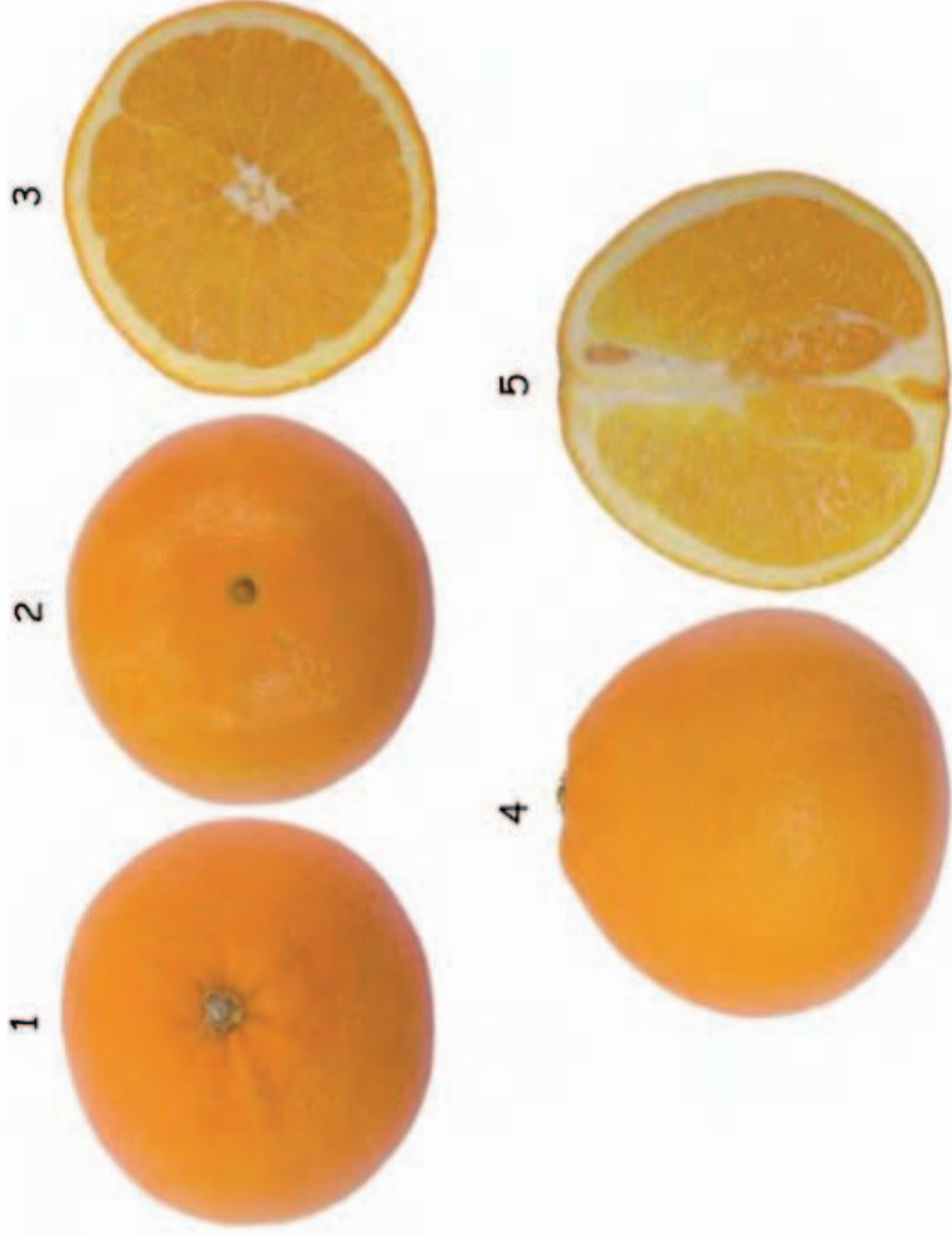
Definition of Product

Définition du produit

Oranges - Lane Late Navel



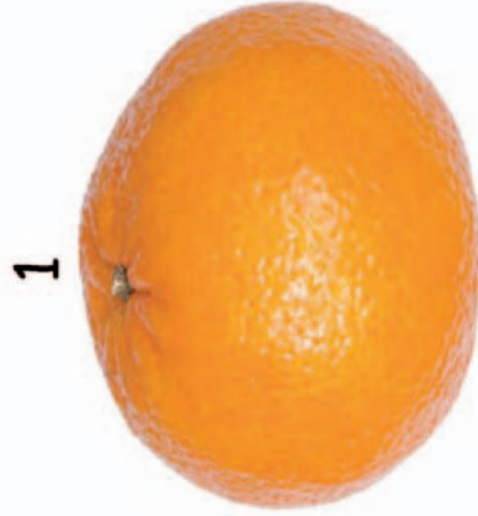
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product Définition du produit Oranges - Navelina



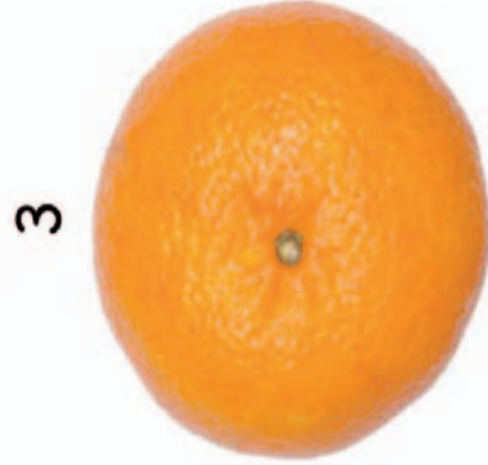
Typical of the variety / Typique de la variété



1



2



3



4

Definition of Product

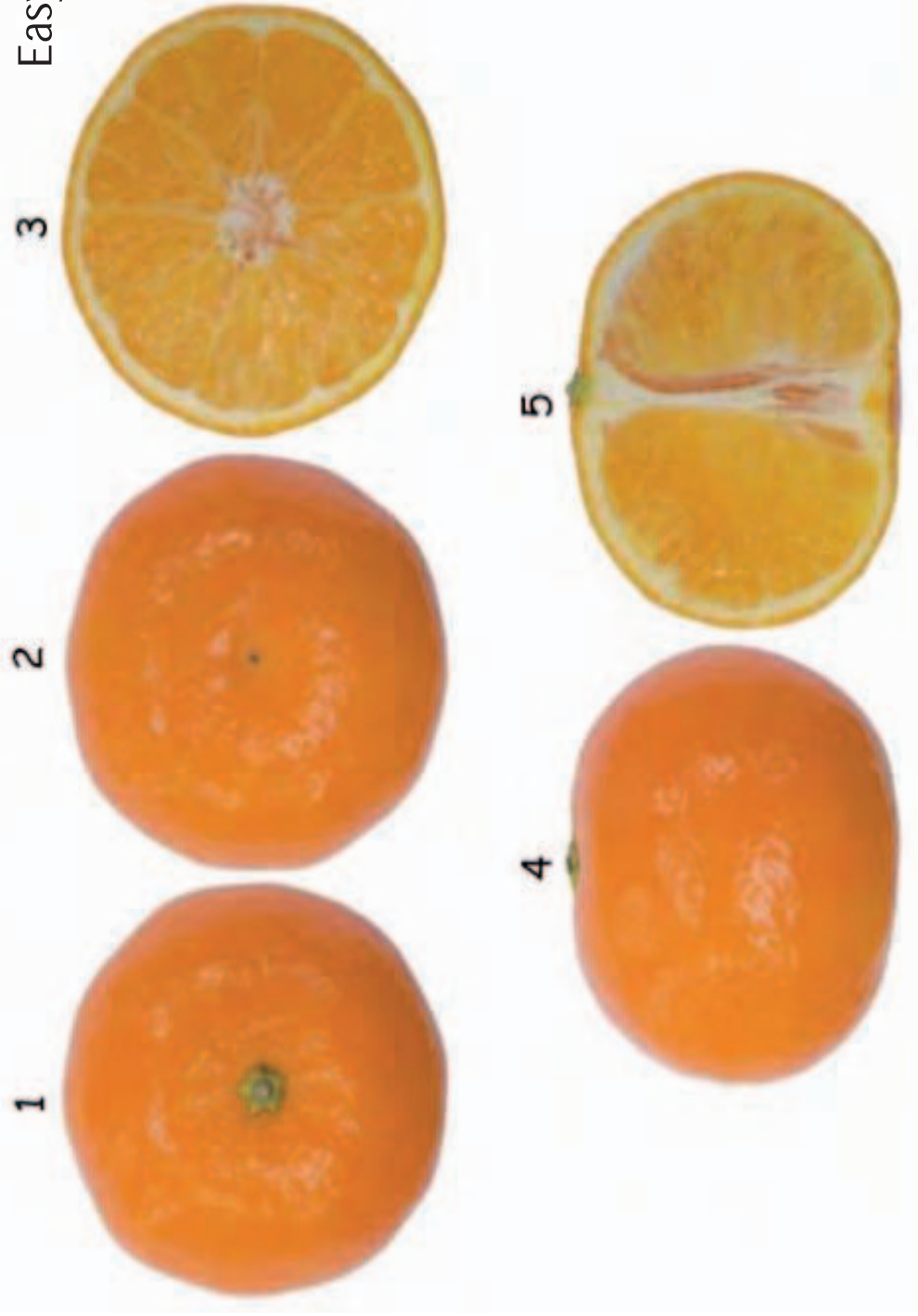
Définition du produit

Easy Peelers / Petits agrumes

Or



Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product

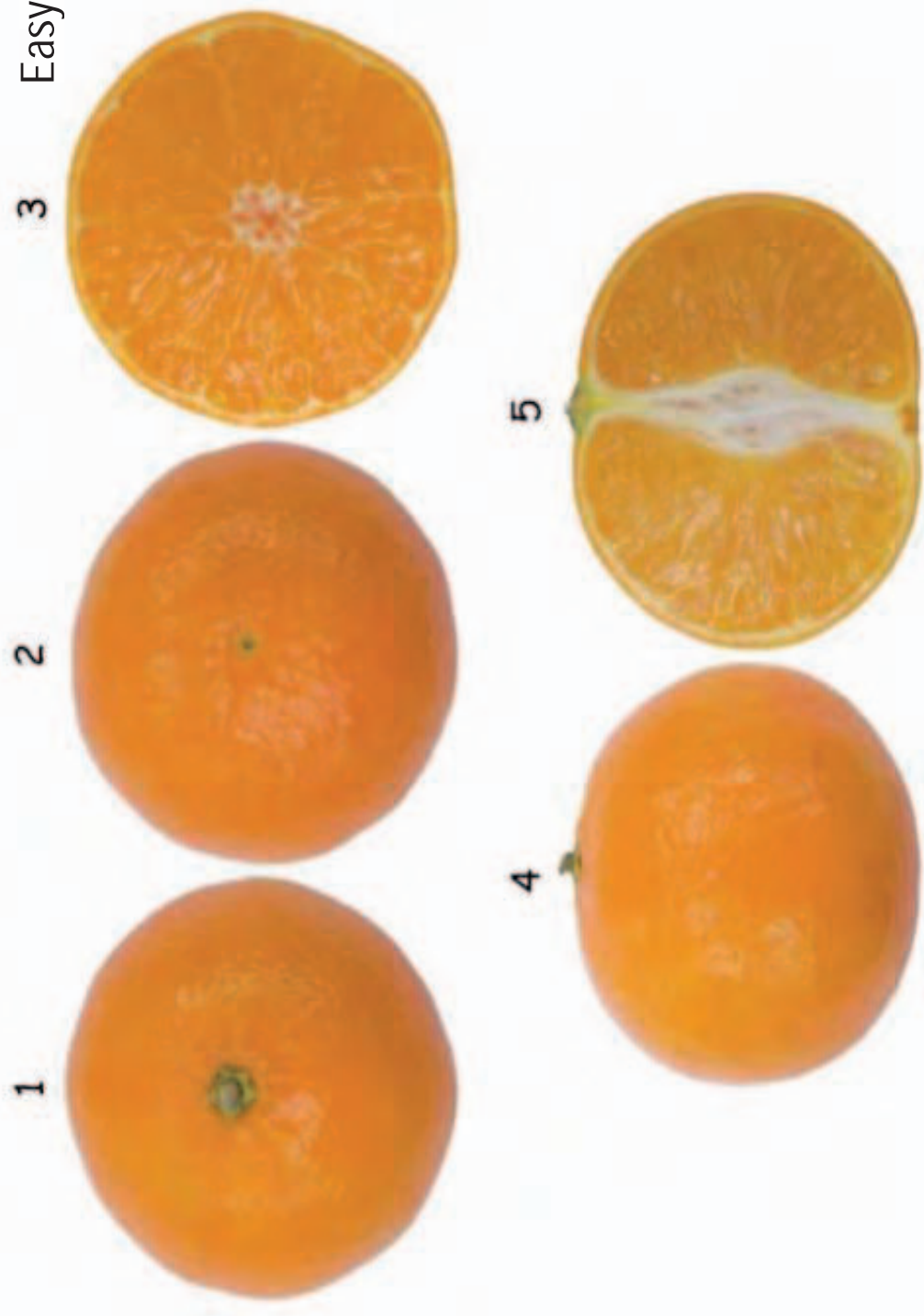
Définition du produit

Easy Peelers / Petits agrumes

Clemenules



Typical of the variety / Typique de la variété

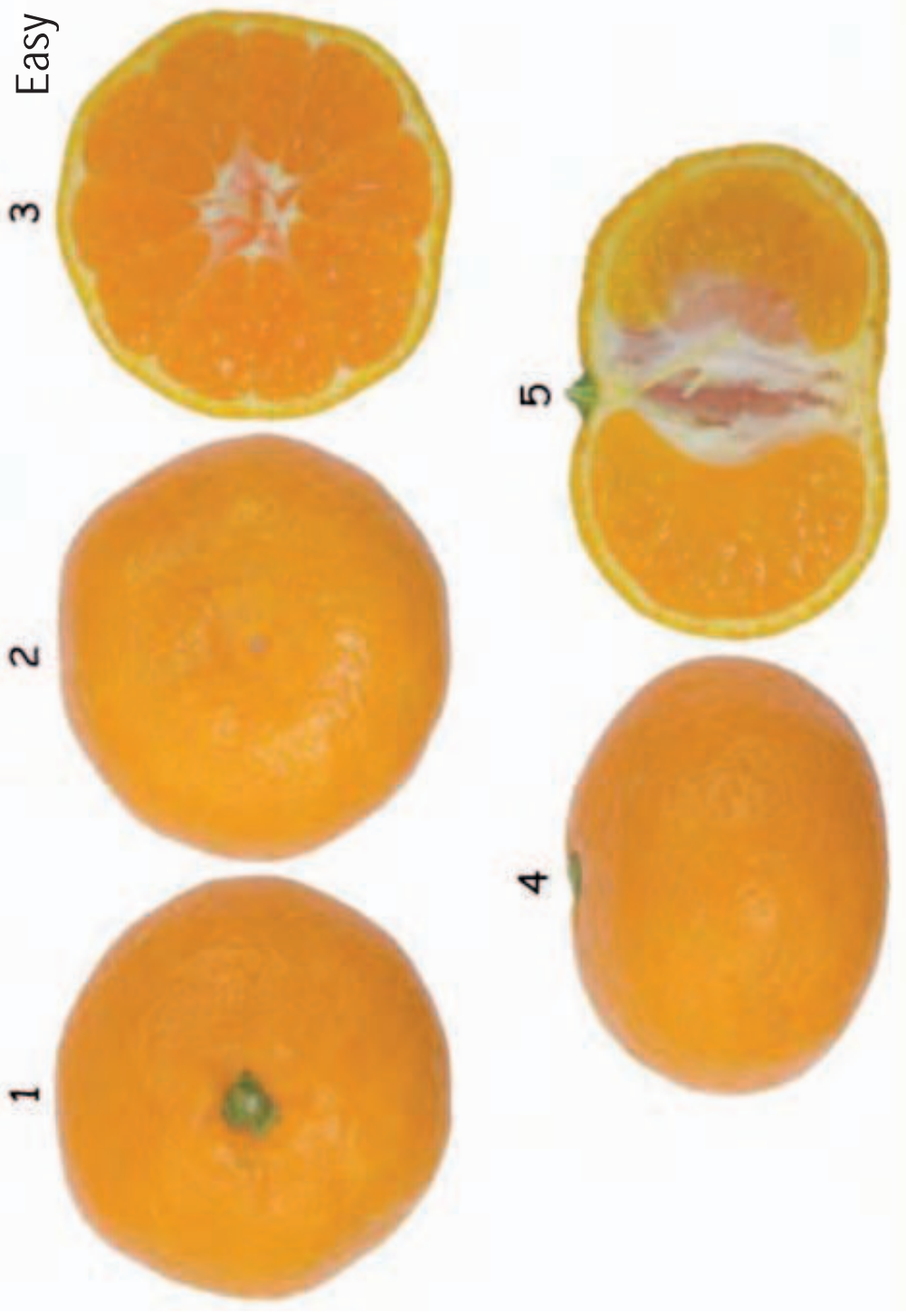


Definition of Product
Définition du produit

Easy Peelers / Petits agrumes
Nova



Typical of the variety / Typique de la variété

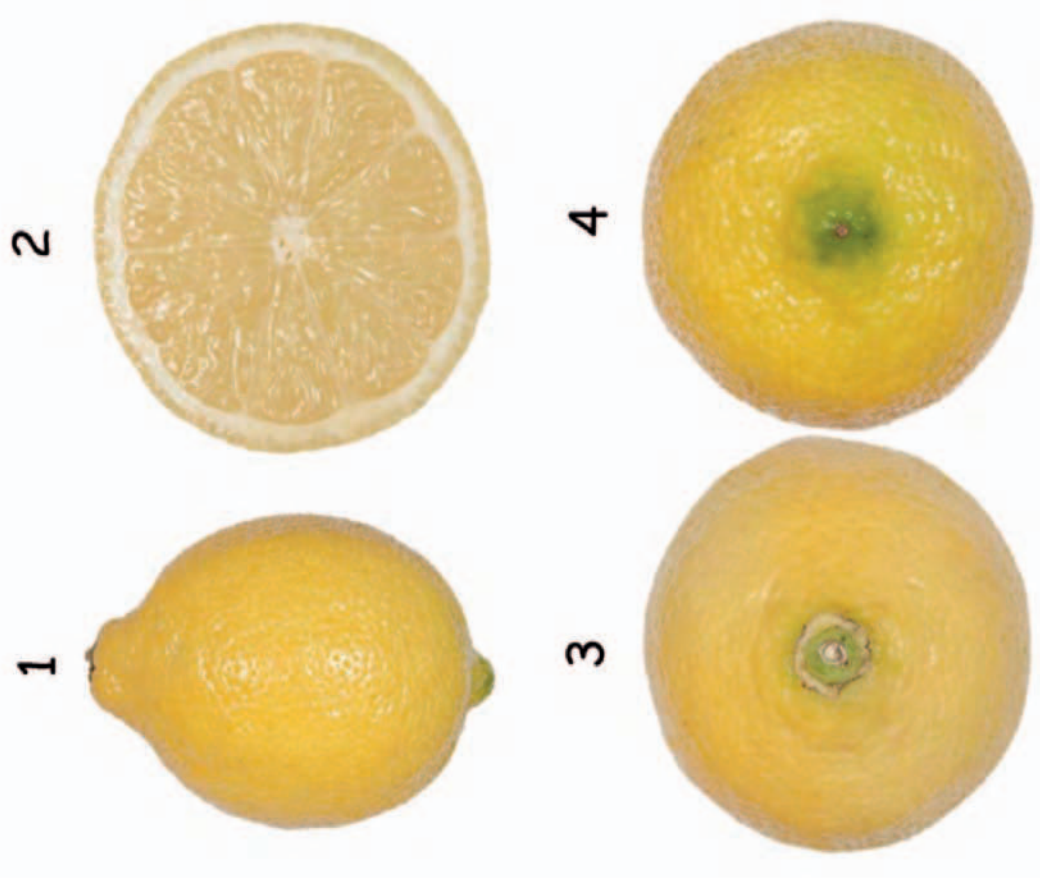


Definition of Product
Définition du produit

Easy Peelers / Petits agrumes
Satsumas



Typical of the variety / Typique de la variété

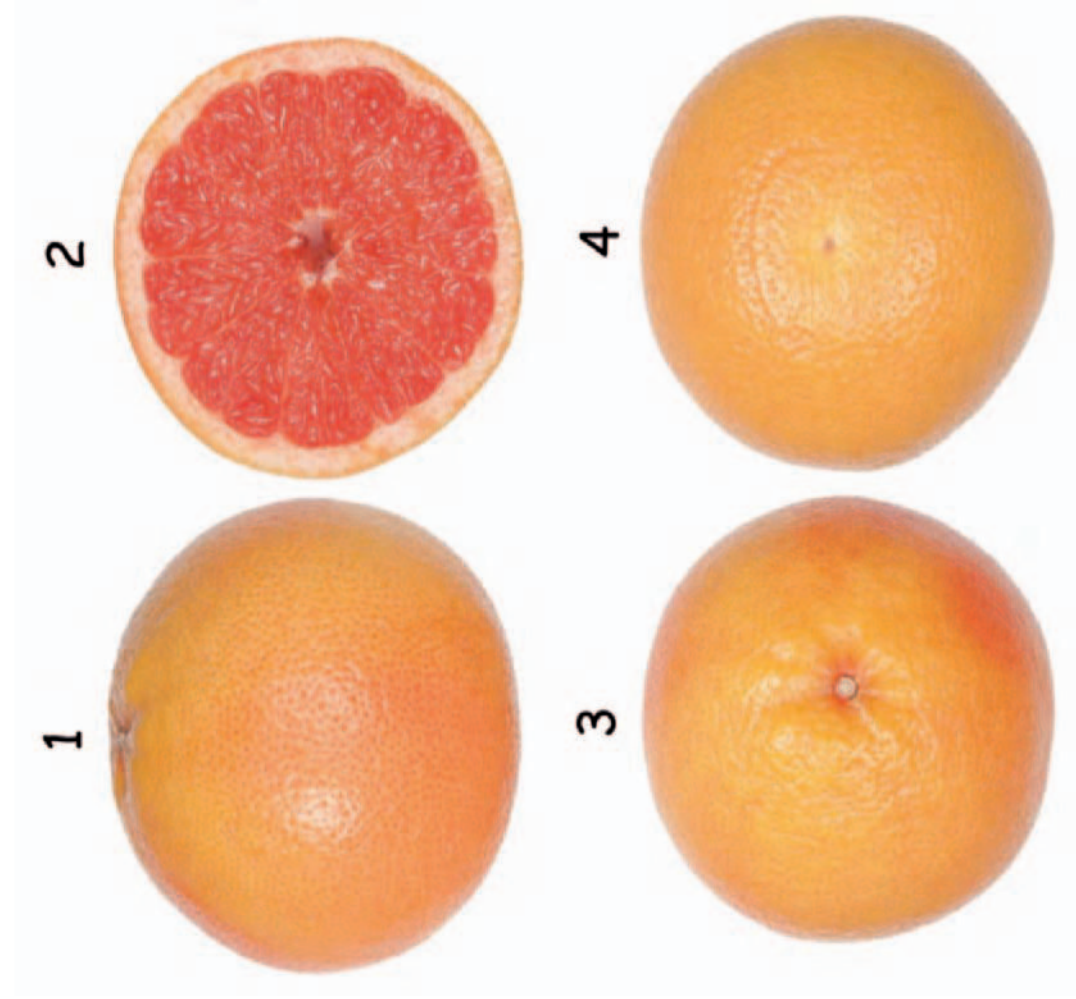


Definition of Product Définition du produit

Lemons / Citrons
Eureka Allen



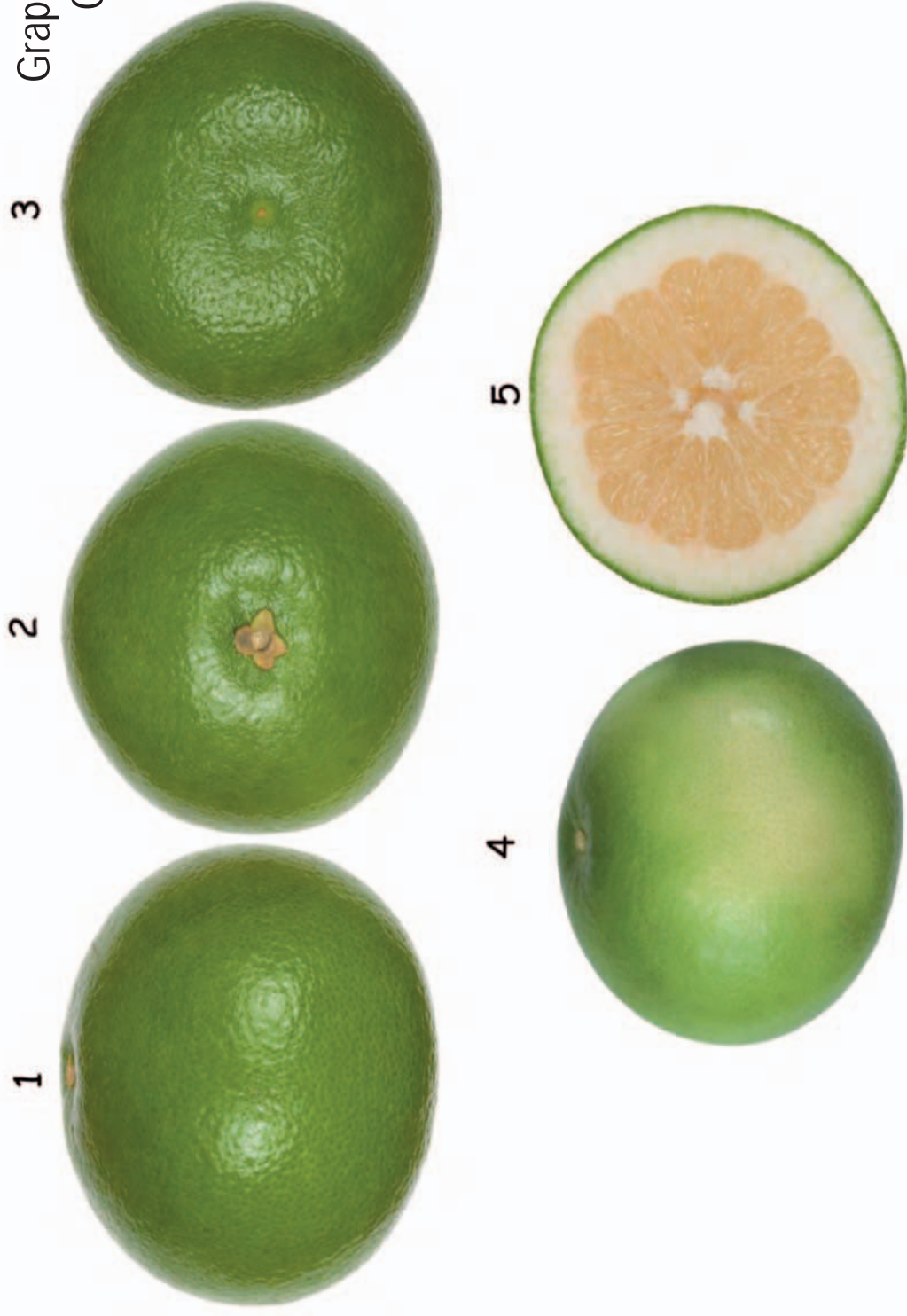
Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product
Définition du produit
Grapefruit / Pamplemousses
Star Ruby



Typical of the variety / Typique de la variété

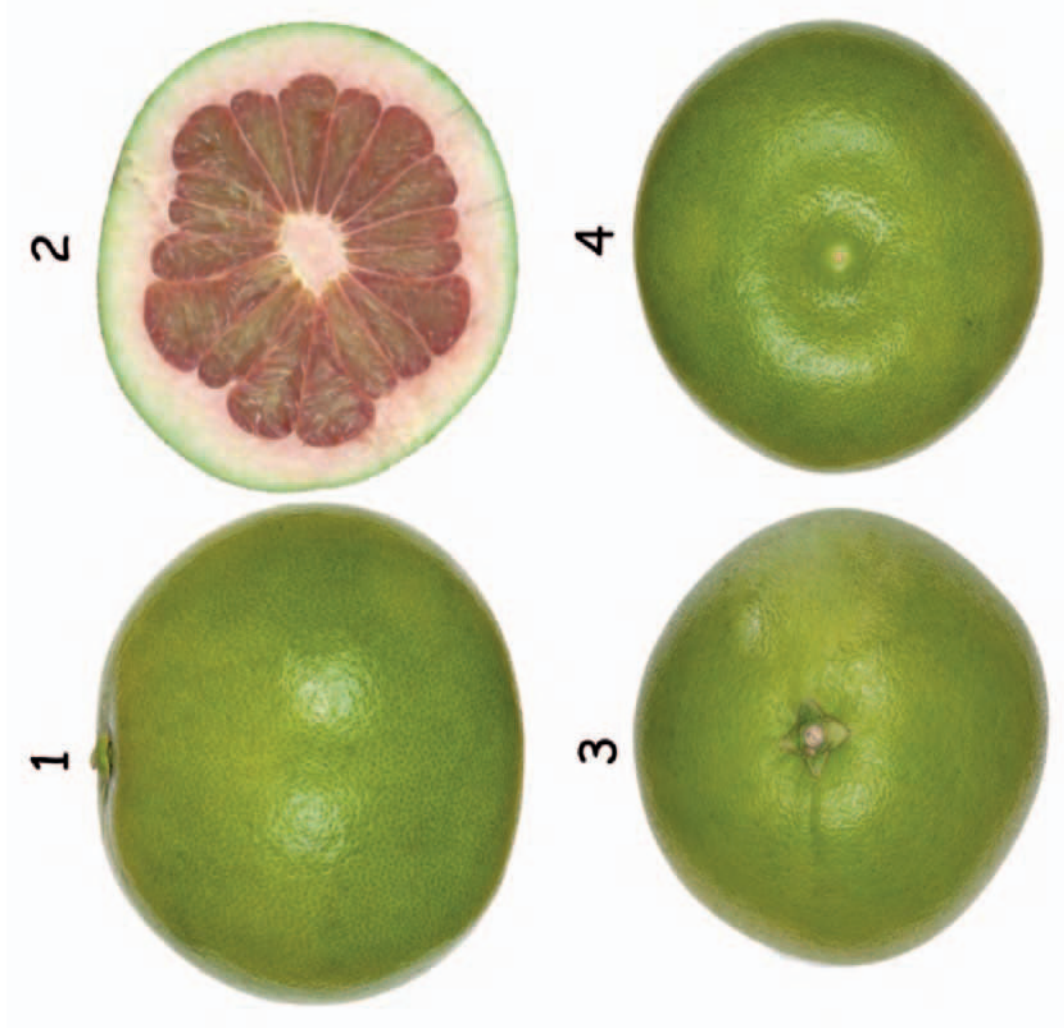


Definition of Product
Définition du produit

Grapefruit / Pamplemousses
Oroblanco / Sweetie



Typical of the variety / Typique de la variété



Definition of Product

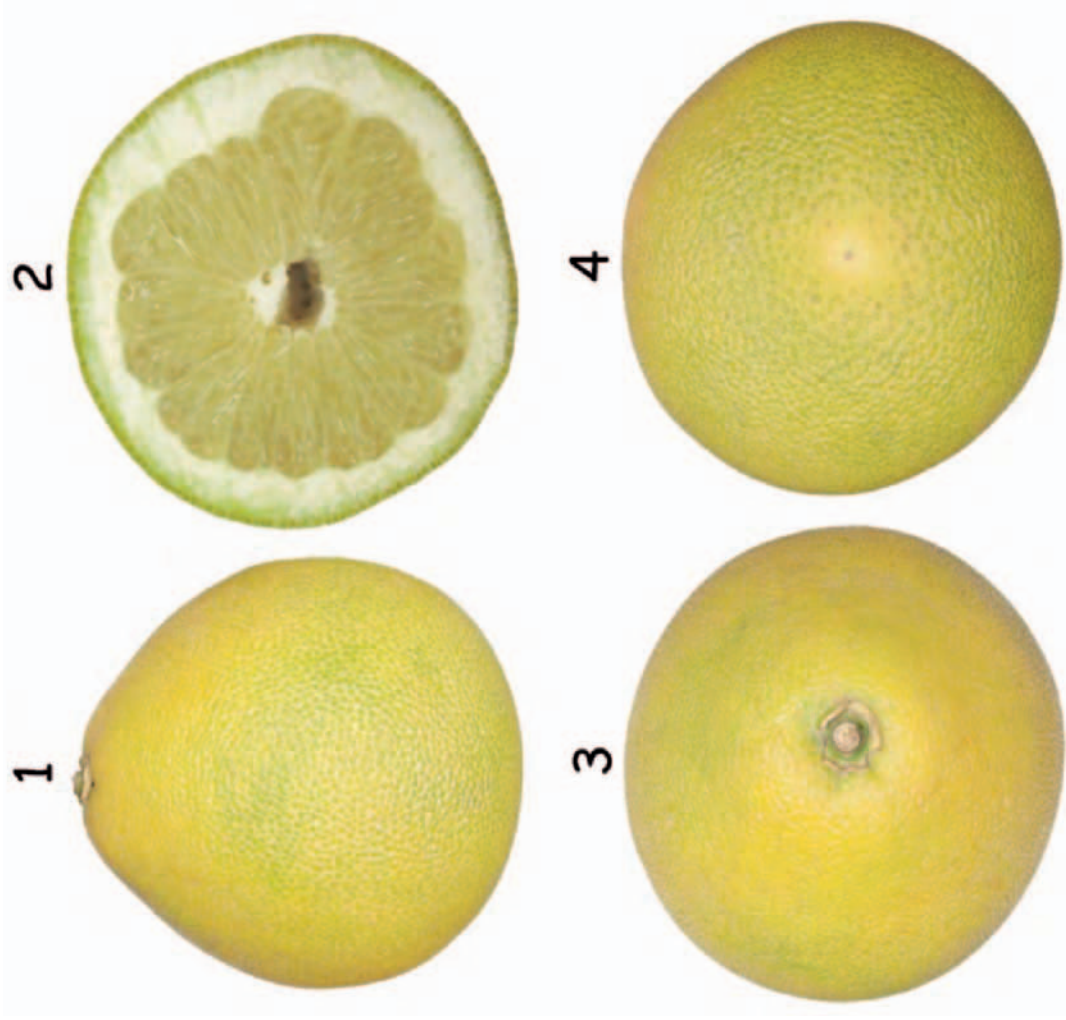
Définition du produit

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**



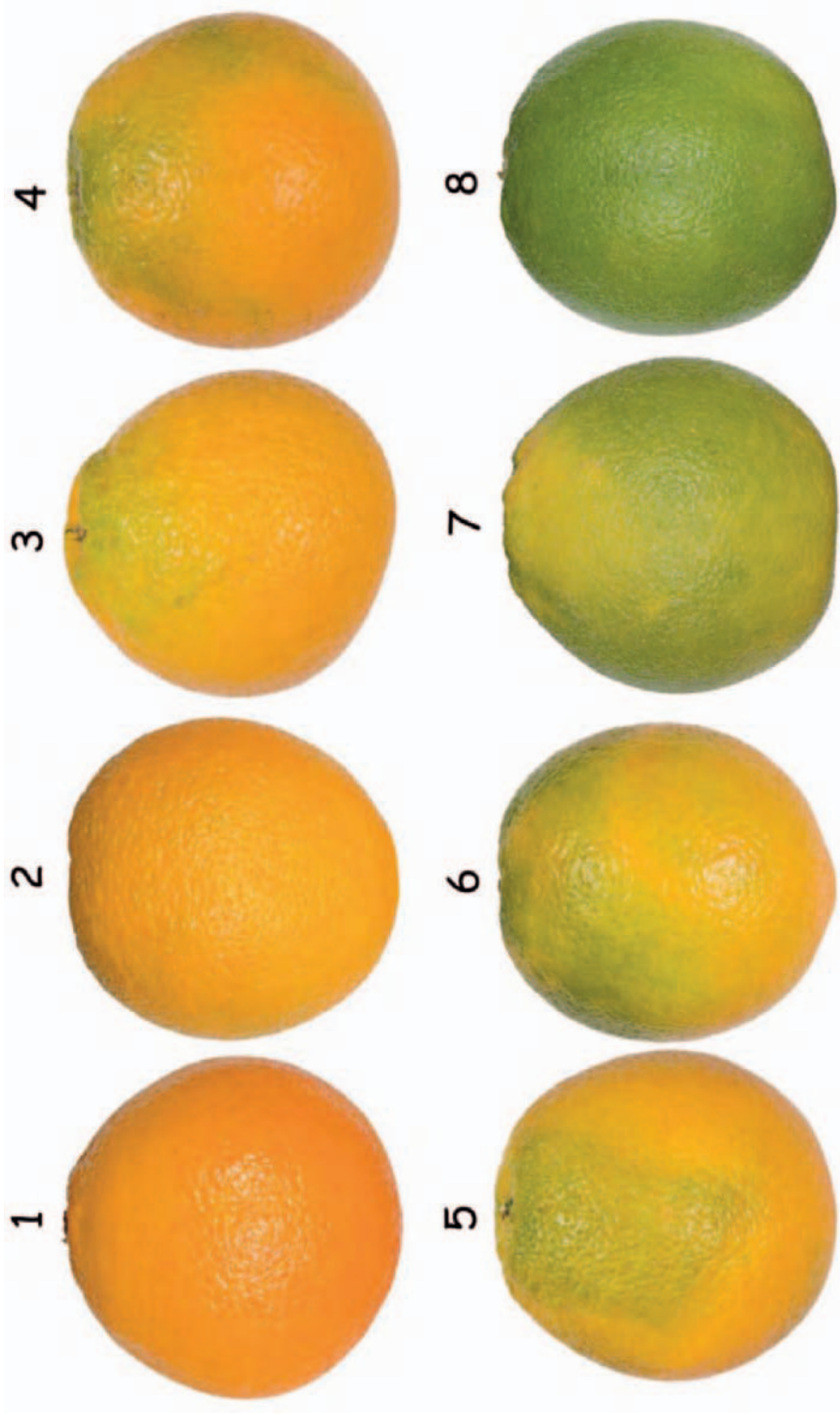
Oranges
Illustrations and Grades

Oranges
Illustrations et Catégories





External Colour / Couleur externe

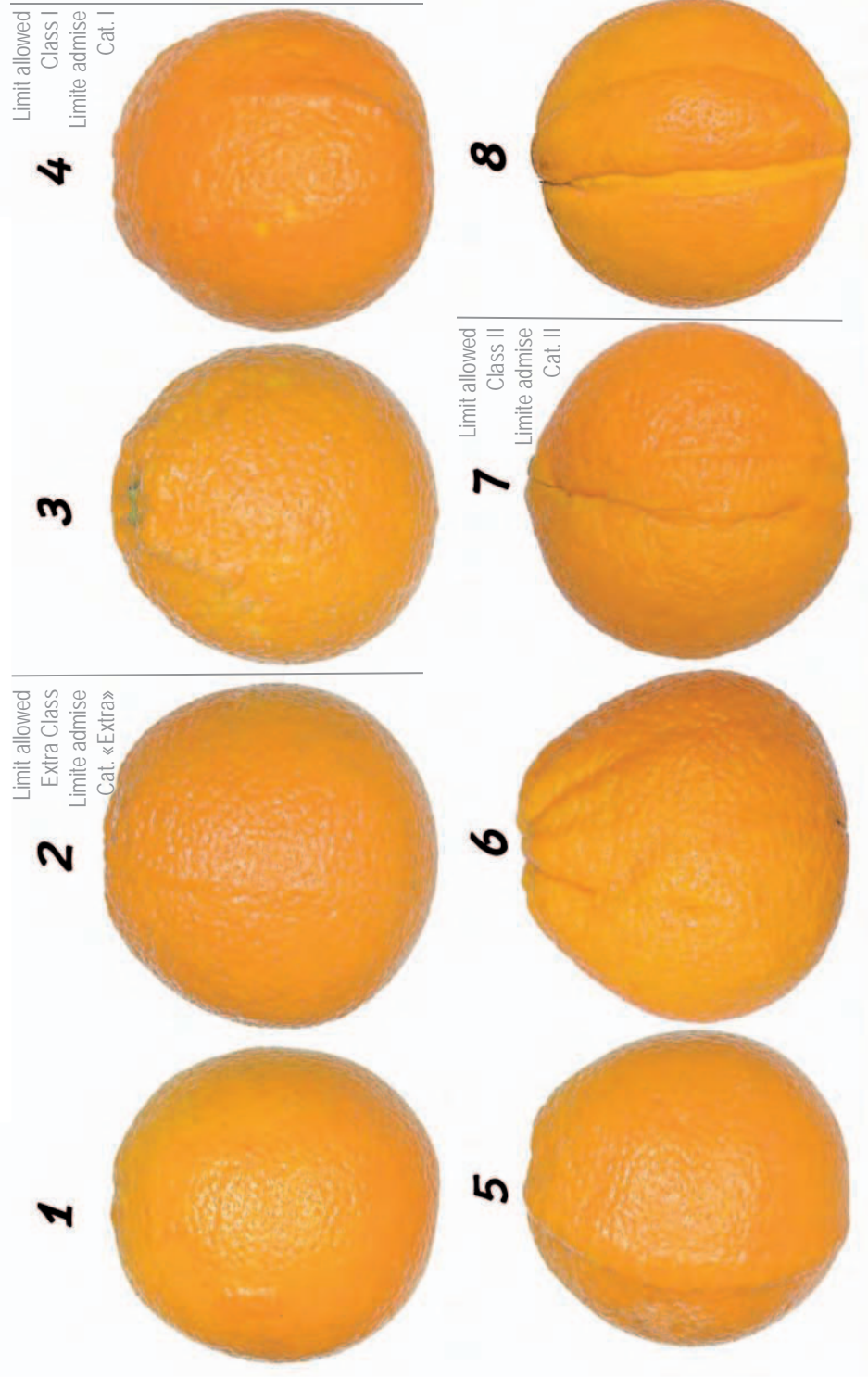


Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External Colour Couleur externe	Non-Tropical/Non tropicales : 1, 2, 3, 4, 5			6, 7, 8	<ul style="list-style-type: none"> •Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment •Évolutif •Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis
	Tropical/Tropicales : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7			8	





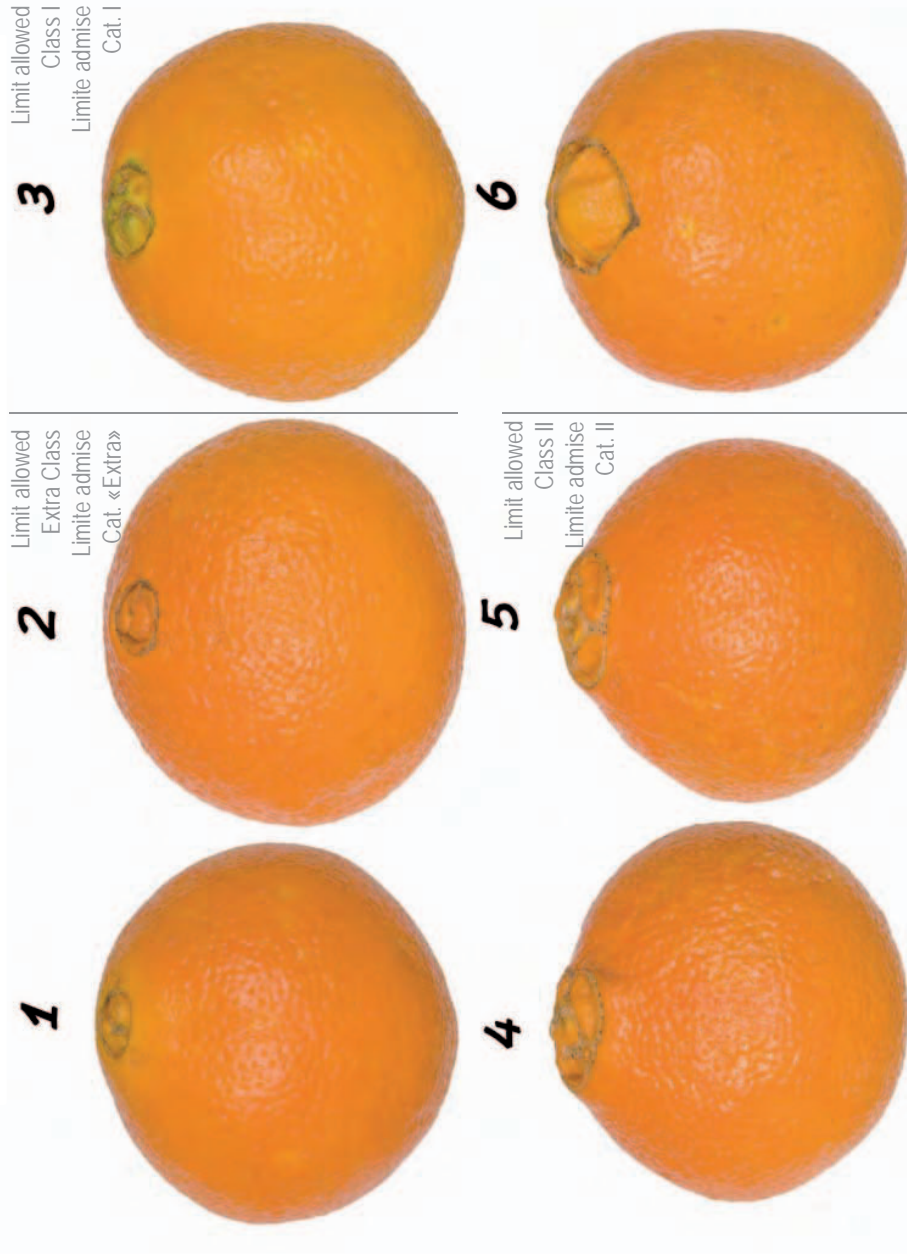
Defects in Shape / Défauts de forme



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

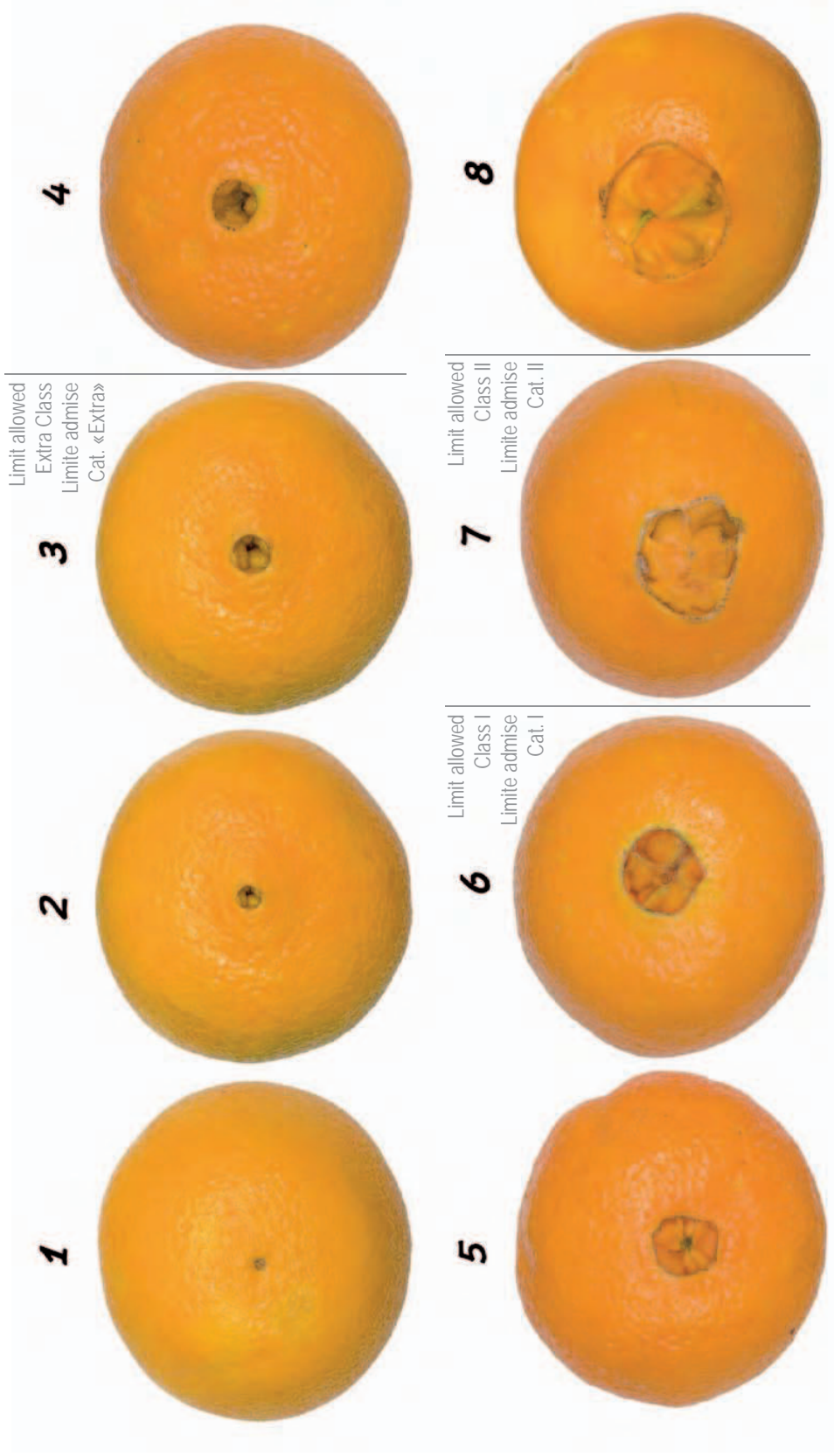


Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Protruding Navels Ombilics proéminents	1, 2	3	4, 5	6	





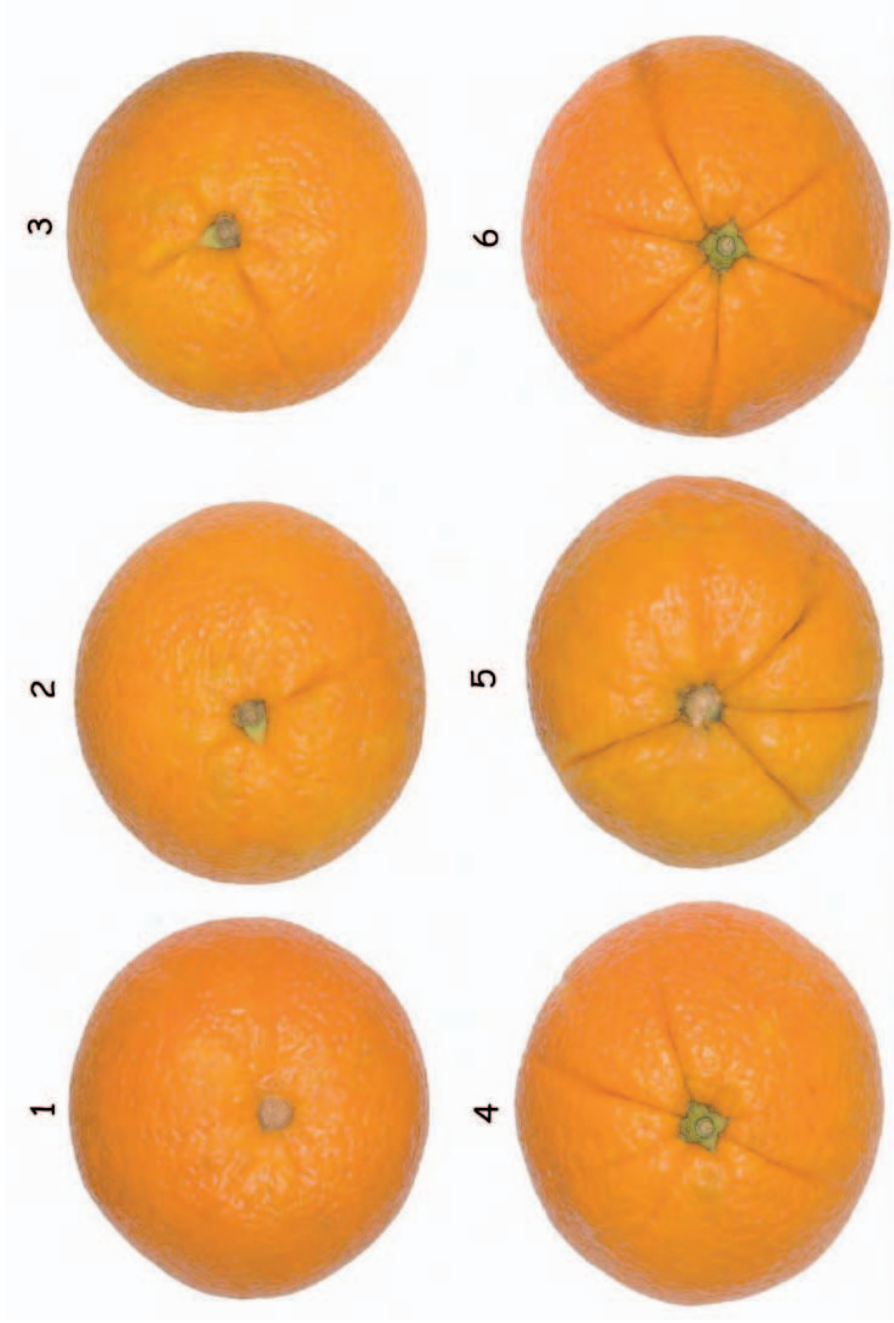
Internal Navels / Ombilics internes



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

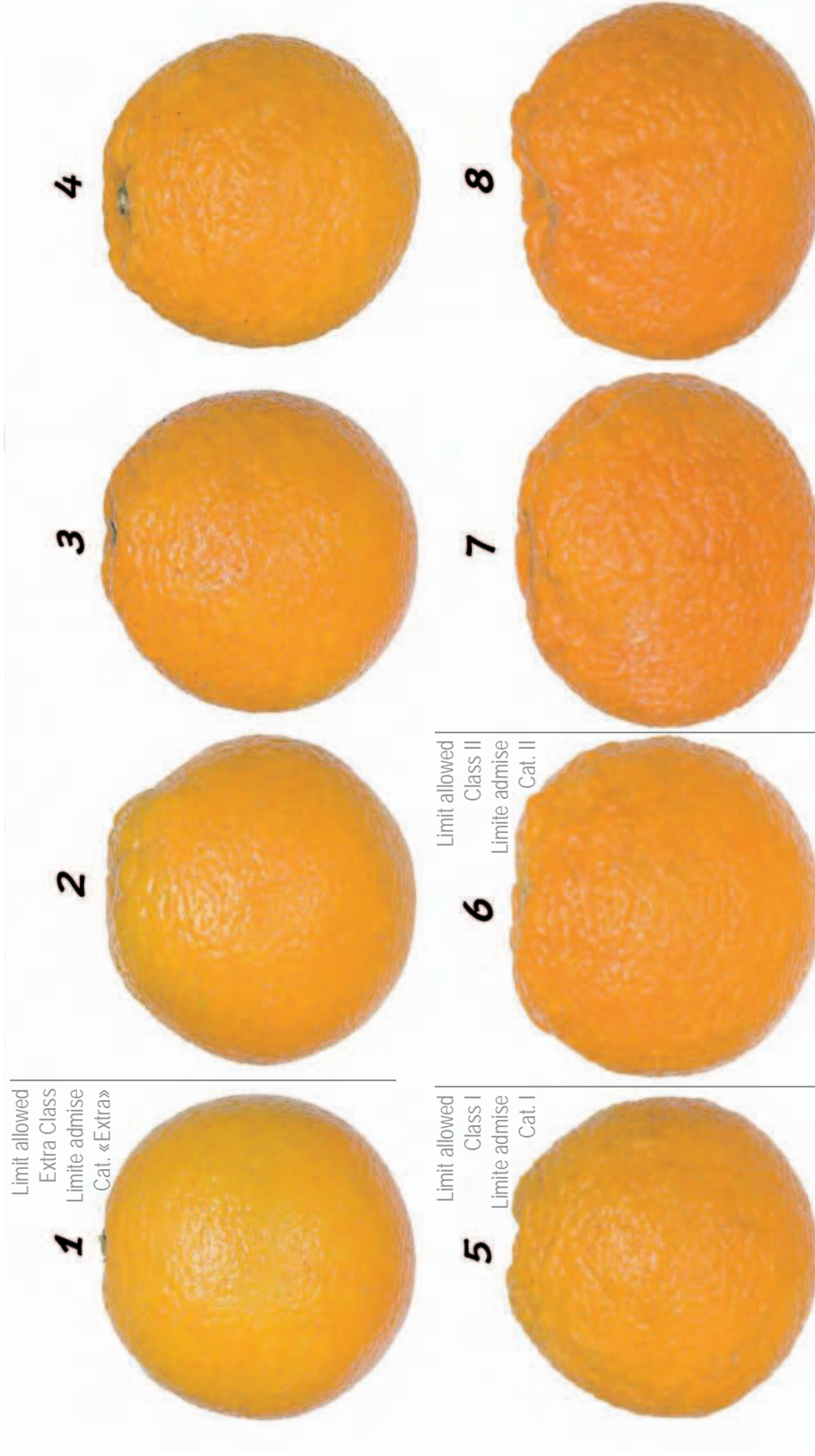


Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Ribbed Navels Ombilics à côtes	1, 2, 3, 4, 5, 6				Uniformity: only 3 adjacent fruit allowed within the same consignment. Homogénéité : limitation à 3 fruits adjacents dans un même colis.





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



Limit allowed
Extra Class
Limite admise
Cat. «Extra»

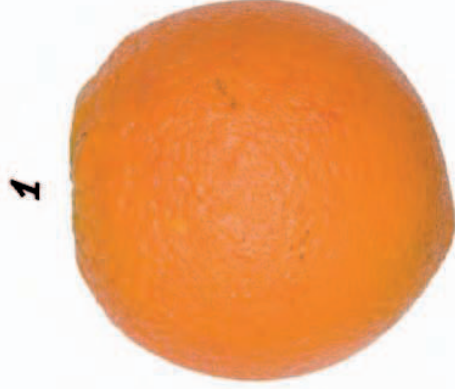
Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

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



1



2

Limit allowed
Extra Class
Limite admise
Cat. «Extra»



3



4



5

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I



6



7

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

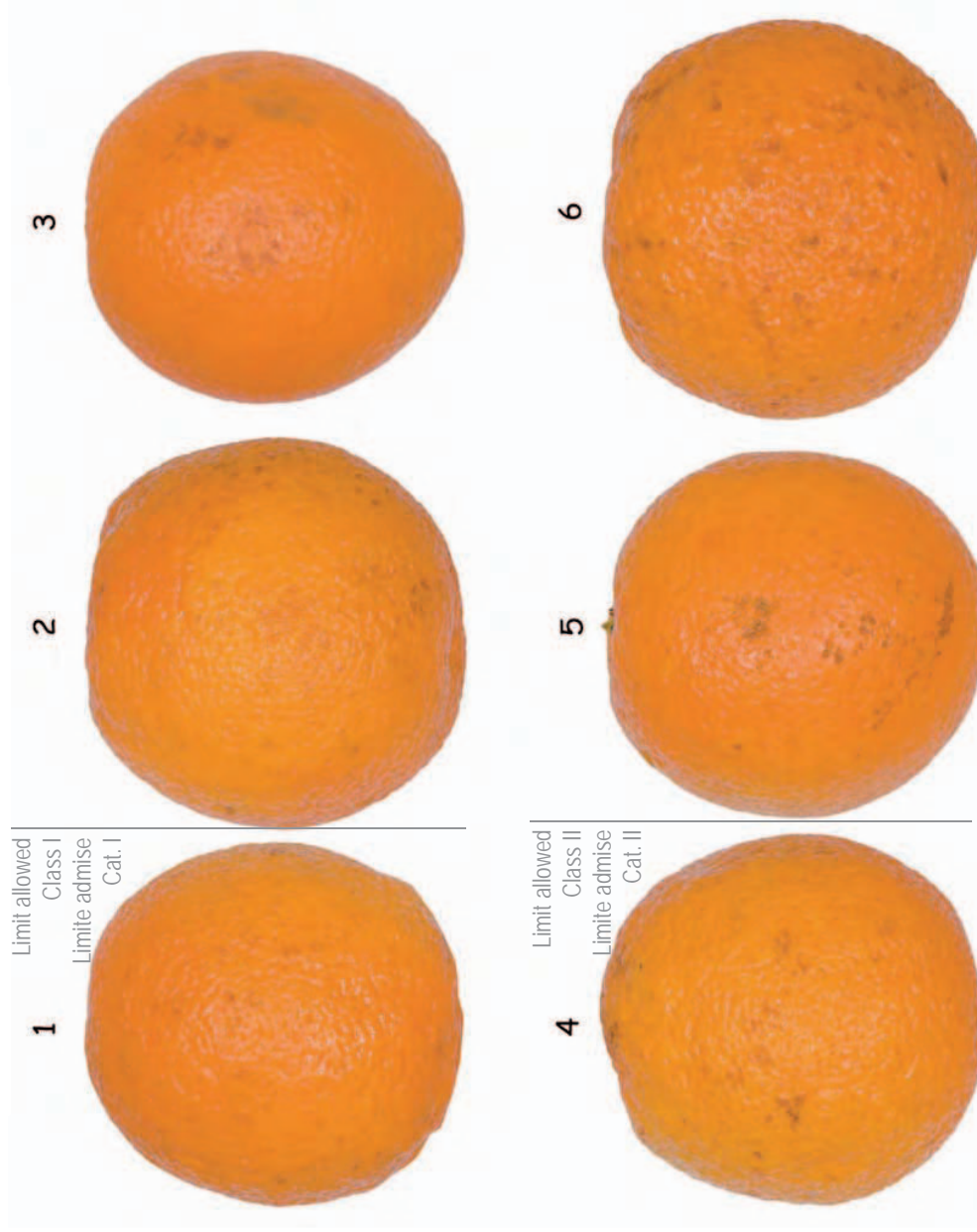


8

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.



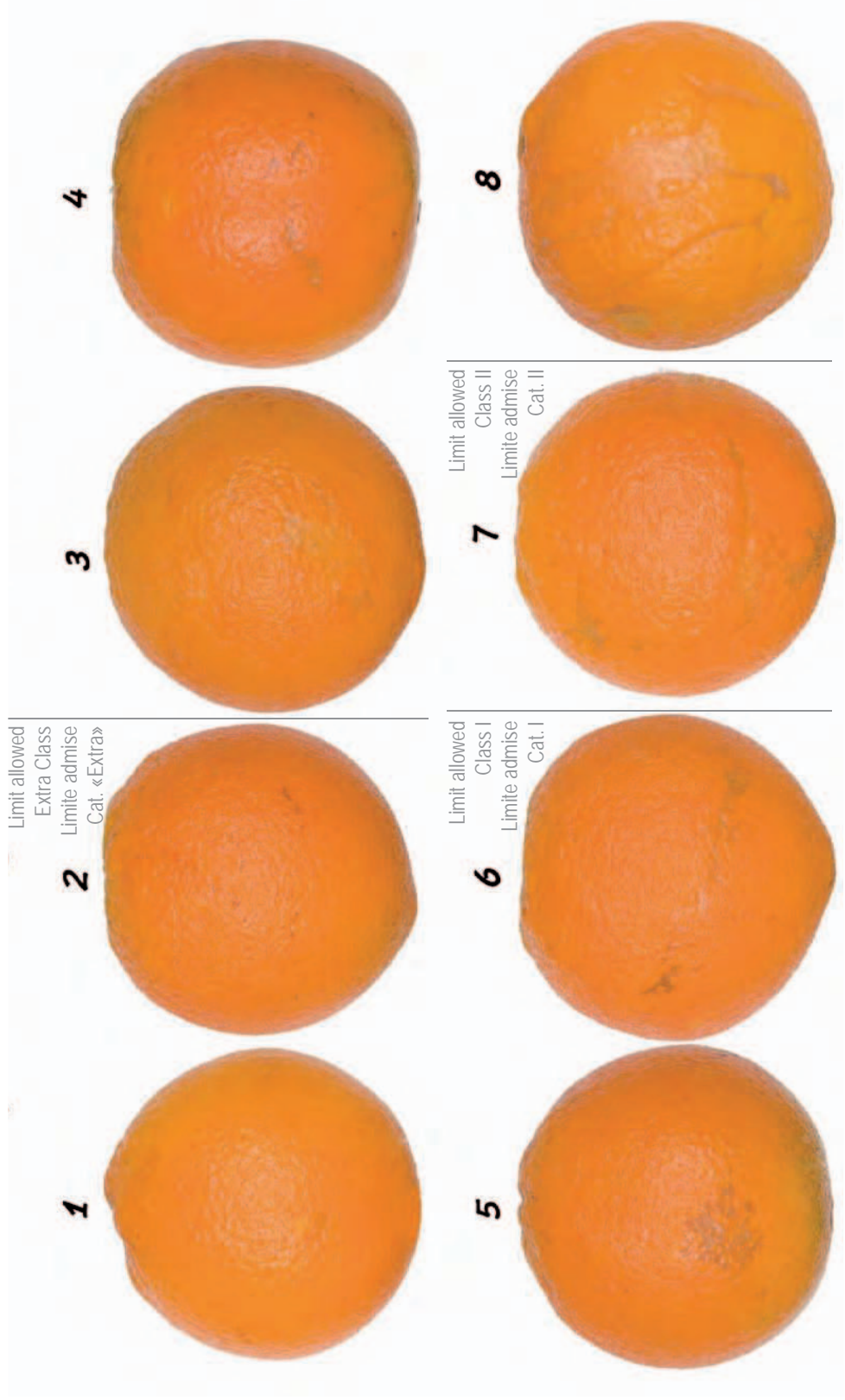
Rubbing / Frottement



Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I		Class II		Out of Grade	Notes
		Cat. I	1	Cat. II	2, 3, 4		
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

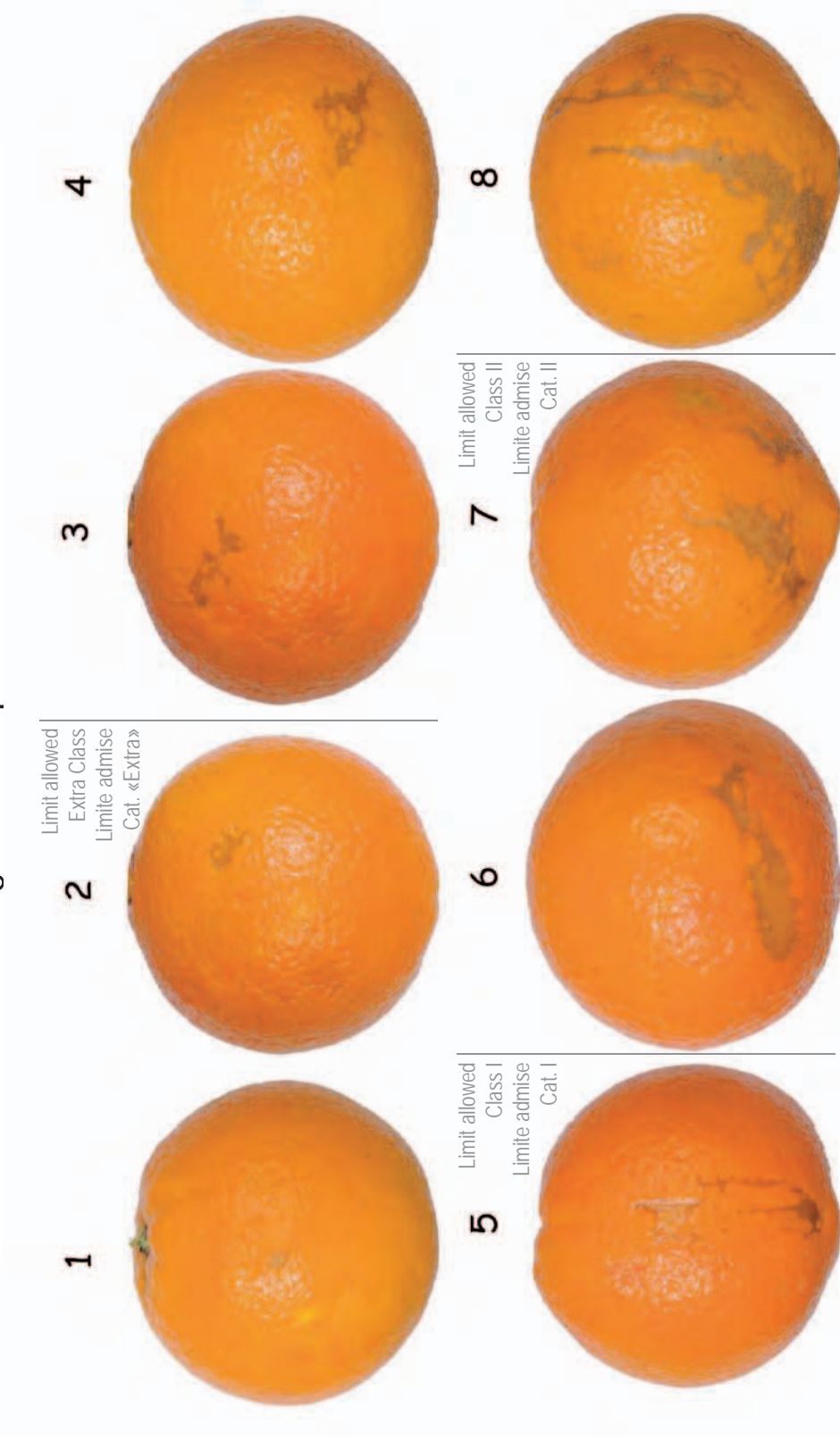


Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Light Coloured Silver Scurfs Incrustations argentées superficielles de teinte claire	1, 2	3, 4, 5, 6	7	8	Can also be caused by pests. Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.





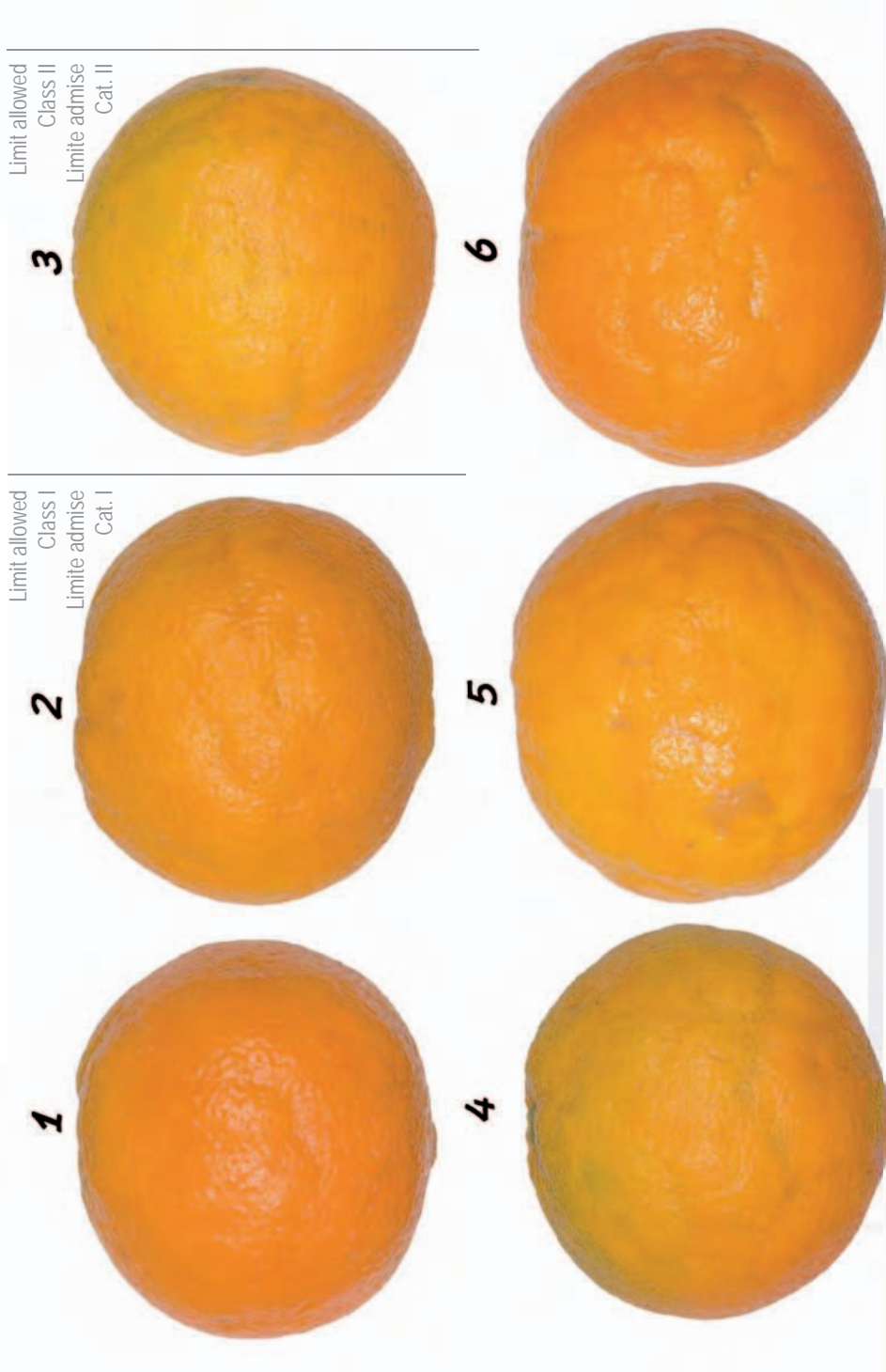
Superficial Dark Coloured Silver Scurfs Incrustations argentées superficielles de teinte foncée



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.



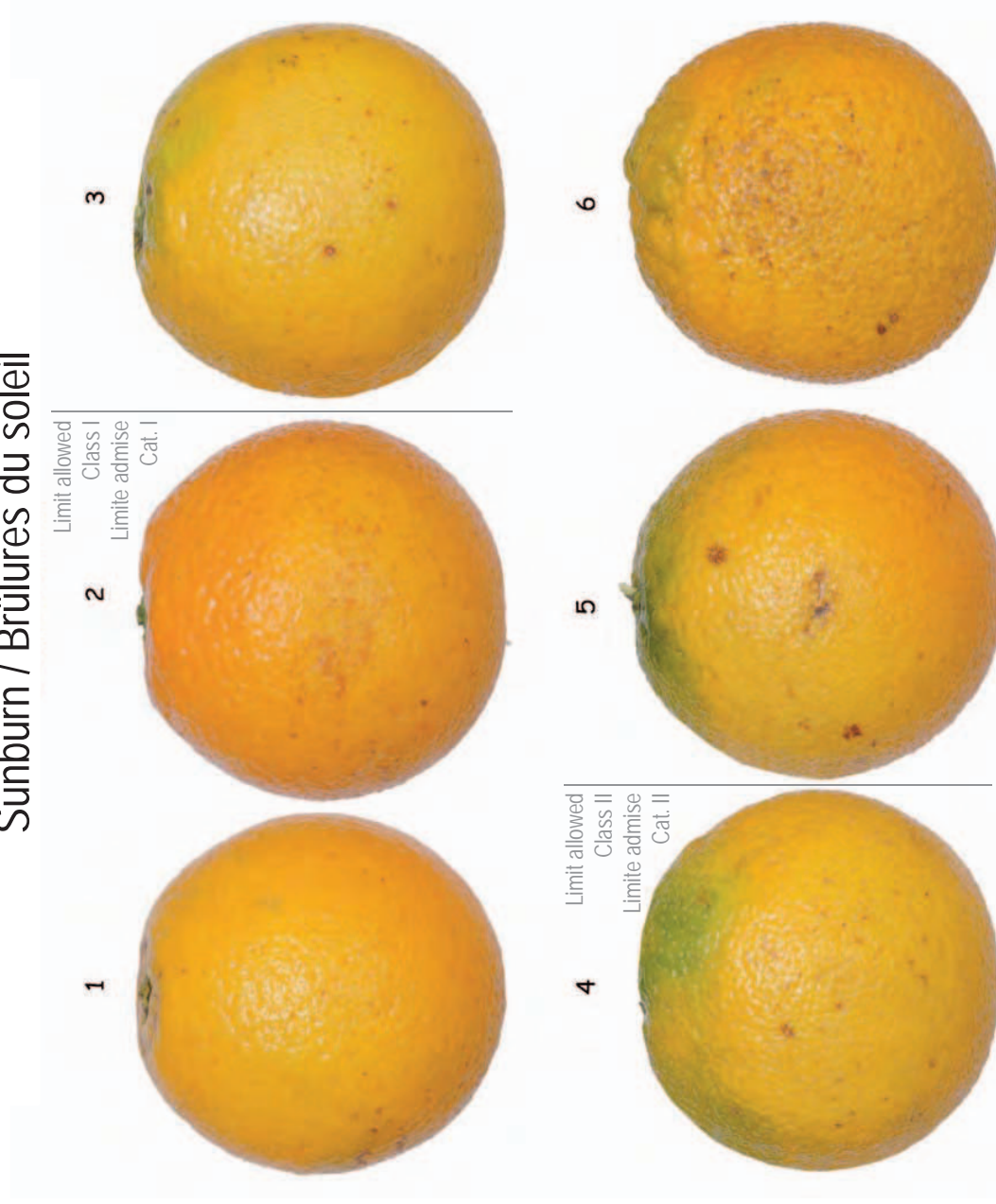
Creasing / Aspect plissé



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	<ul style="list-style-type: none"> 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



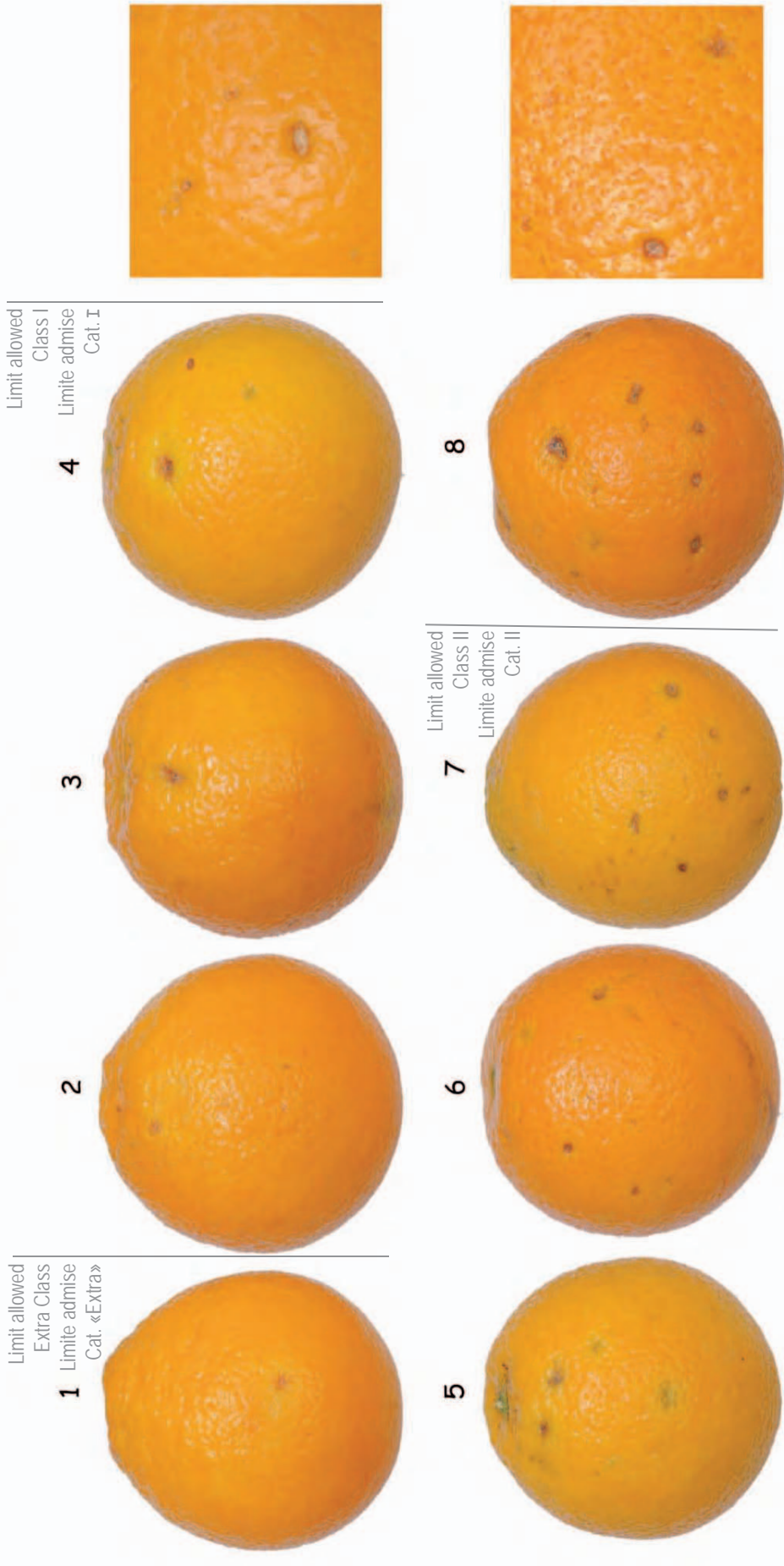
Sunburn / Brûlures du soleil



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	<ul style="list-style-type: none"> • 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

1



2



Limit allowed
Limite admise

3



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

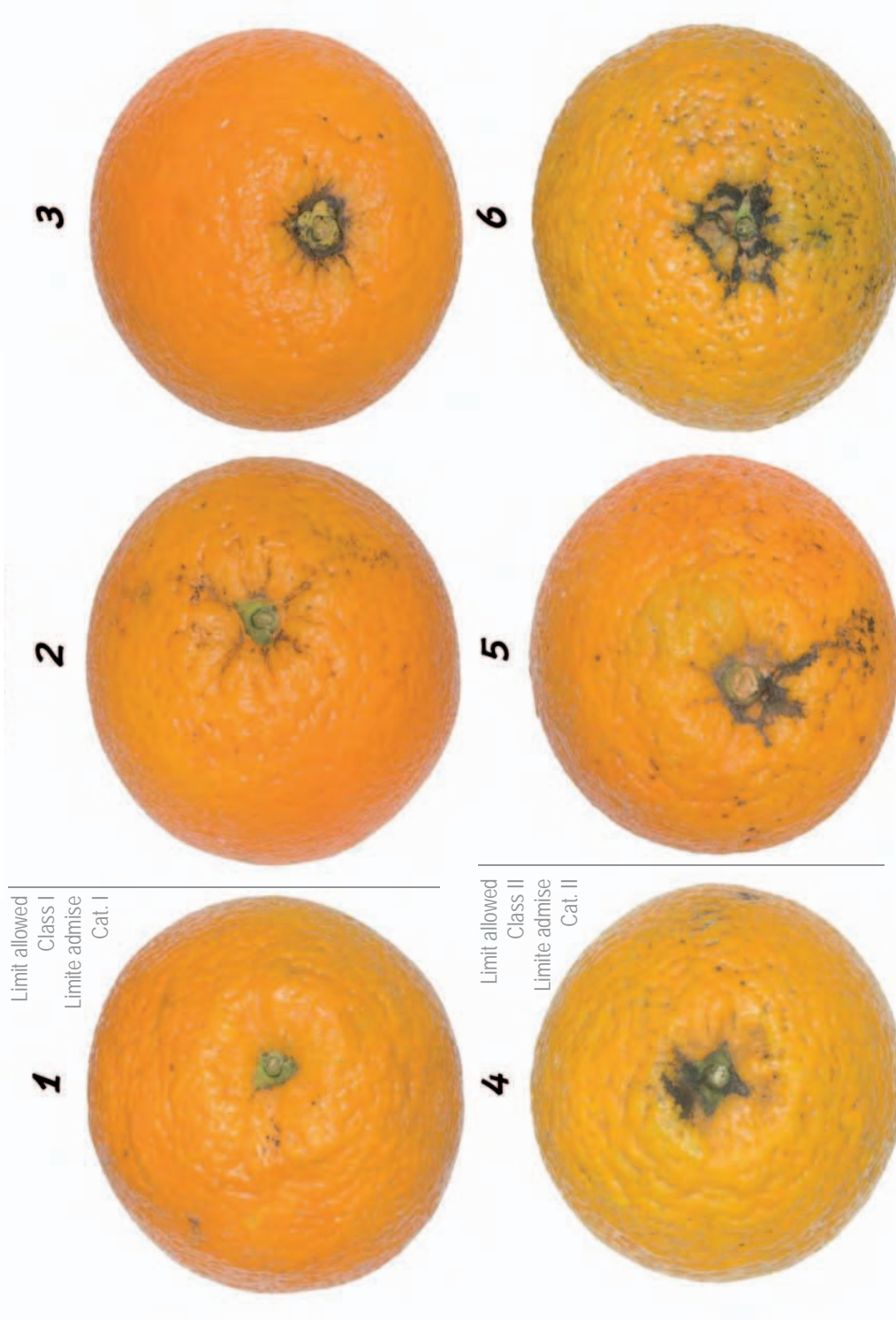


Limit allowed
Limite admise

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 entrainer le pourrissement du fruit. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.



Unclean / Souillures



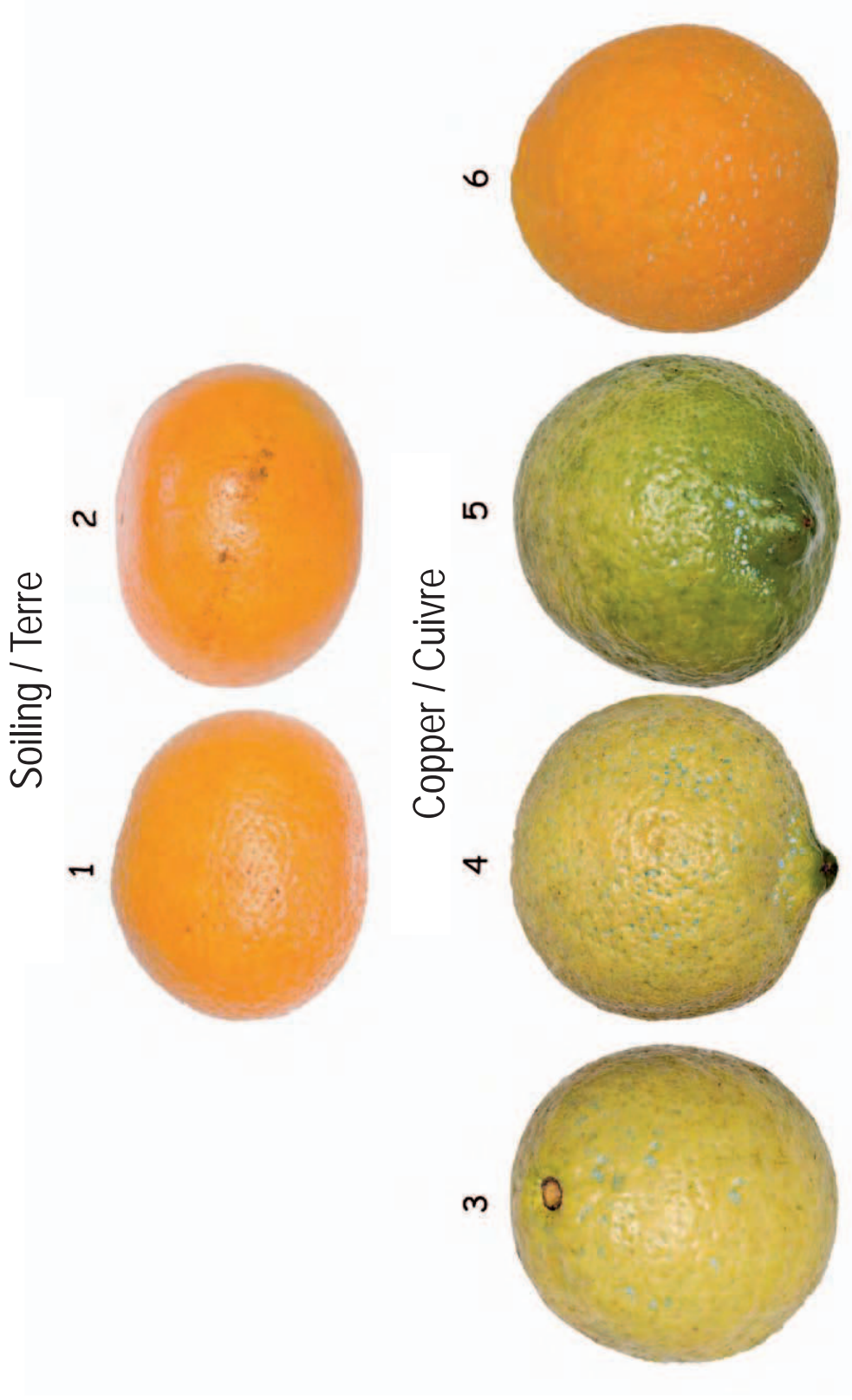
Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

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)

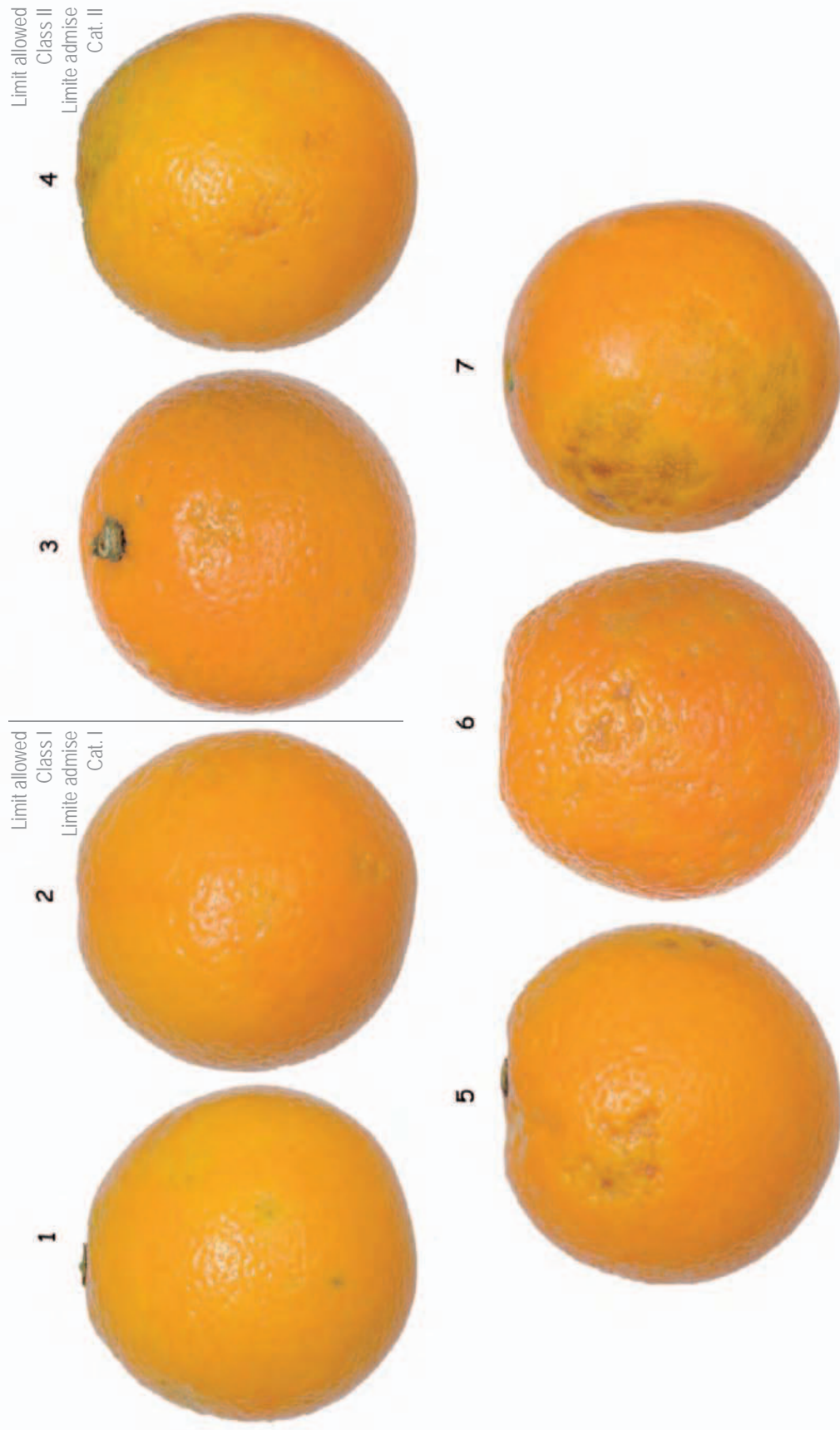


Oranges / Easy Peelers / Lemons -- Oranges/Petits agrumes/Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I		Class II		Out of Grade Non conforme	Notes
		Cat. I	Cat. II	Cat. I	Cat. II		
Presence of Foreign matter (copper/soiling) Présence de matière étrangère (cuivre/terre)		X				1 - 6	This illustration used for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

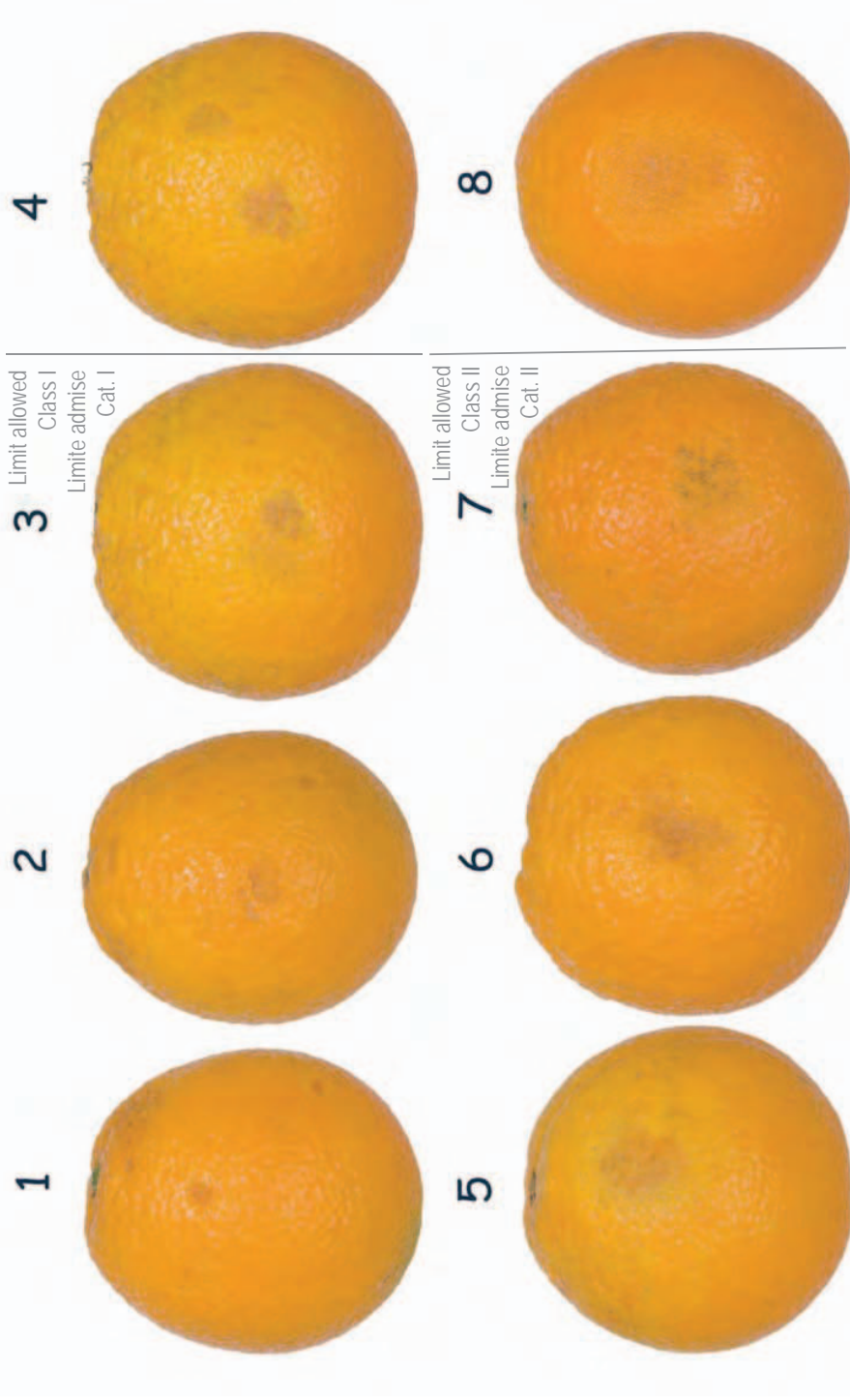


Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Torn navels Ombilics déchirés	x	1	2	3, 4	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.





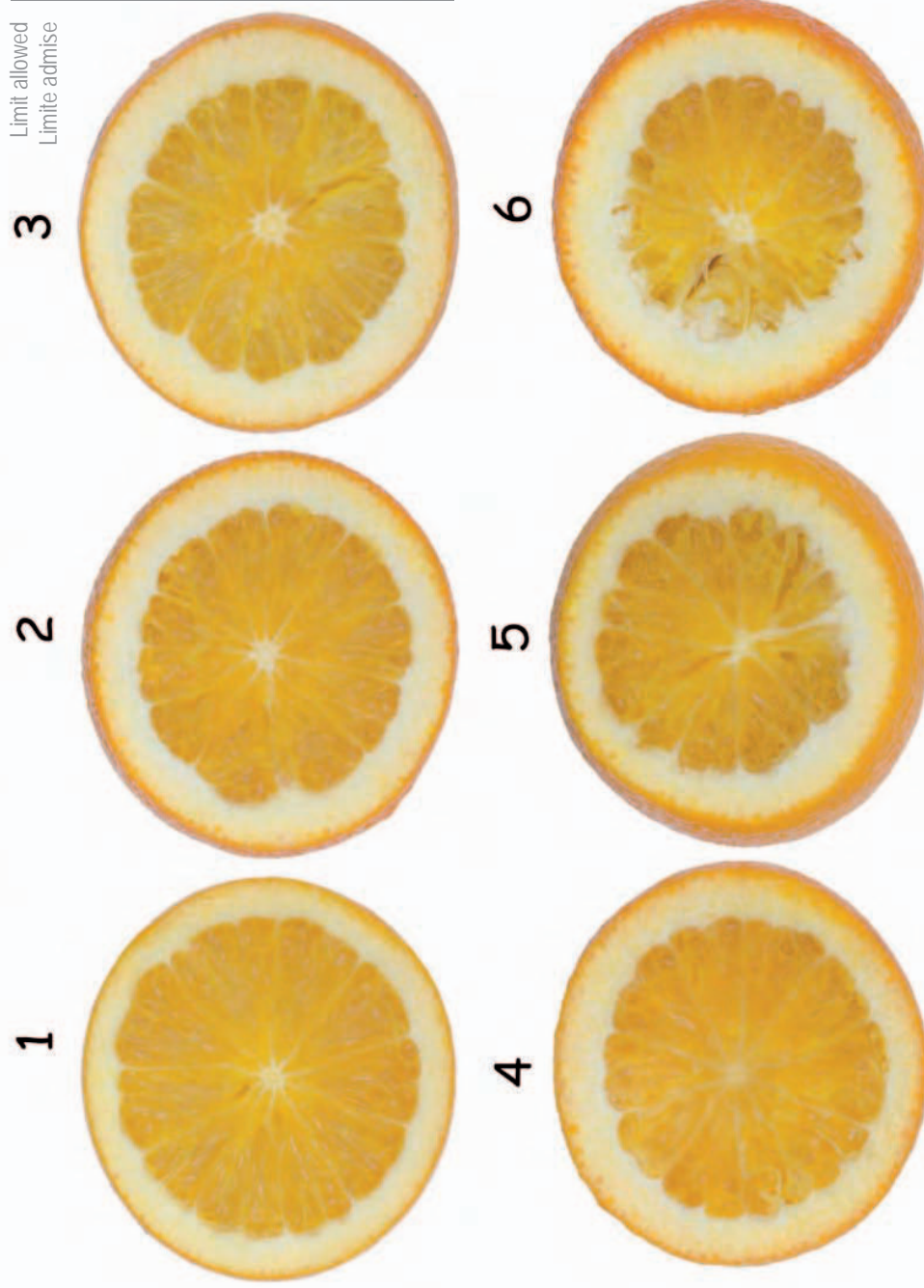
Oil spotting (Oleoecellosis) / Taches d'oléocellose



Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Oil spotting (Oleoecellosis) 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



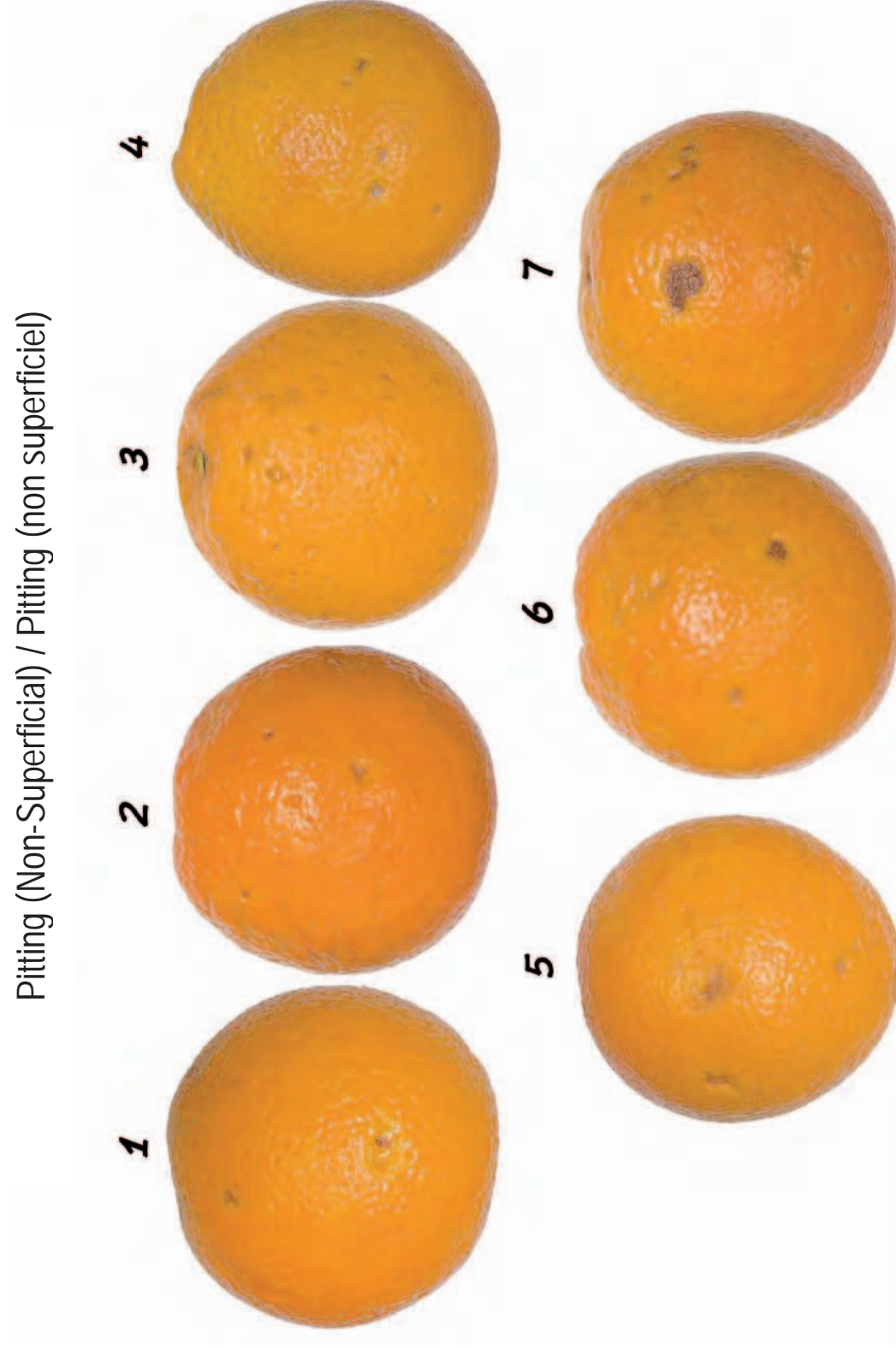
Limit allowed
Limite admise

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





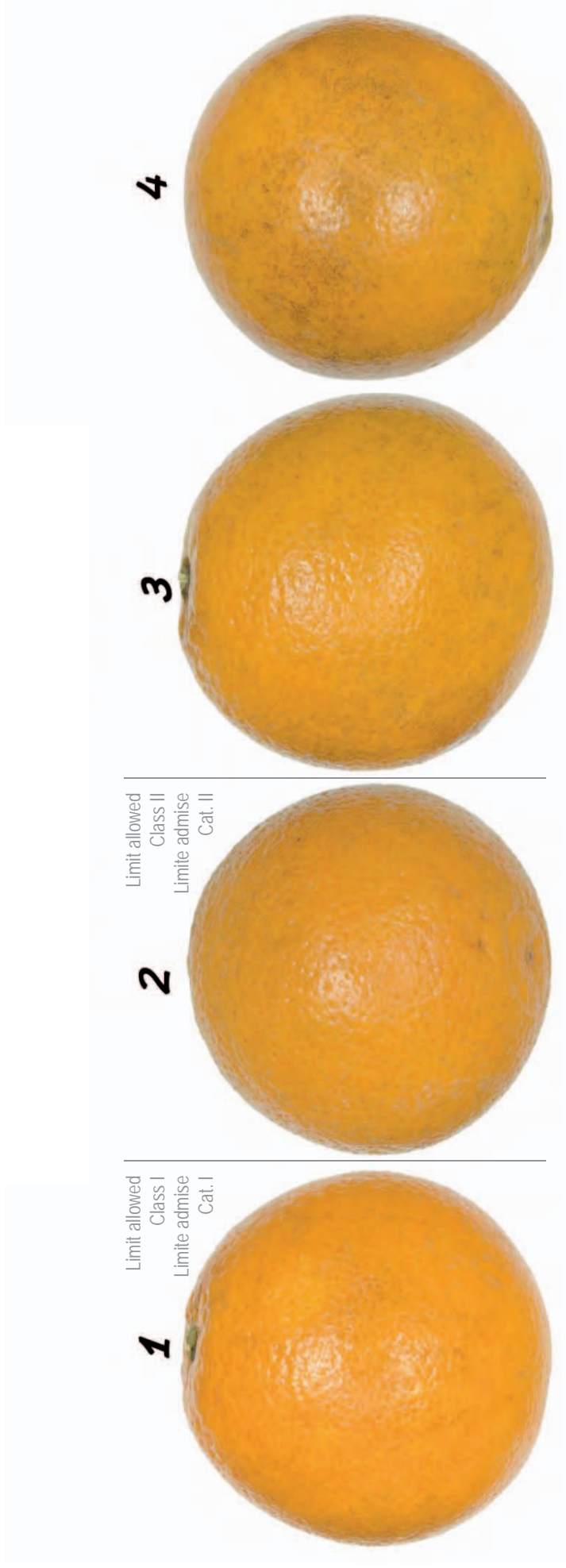
Pitting (Non-Superficial) / Pitting (non superficiel)



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

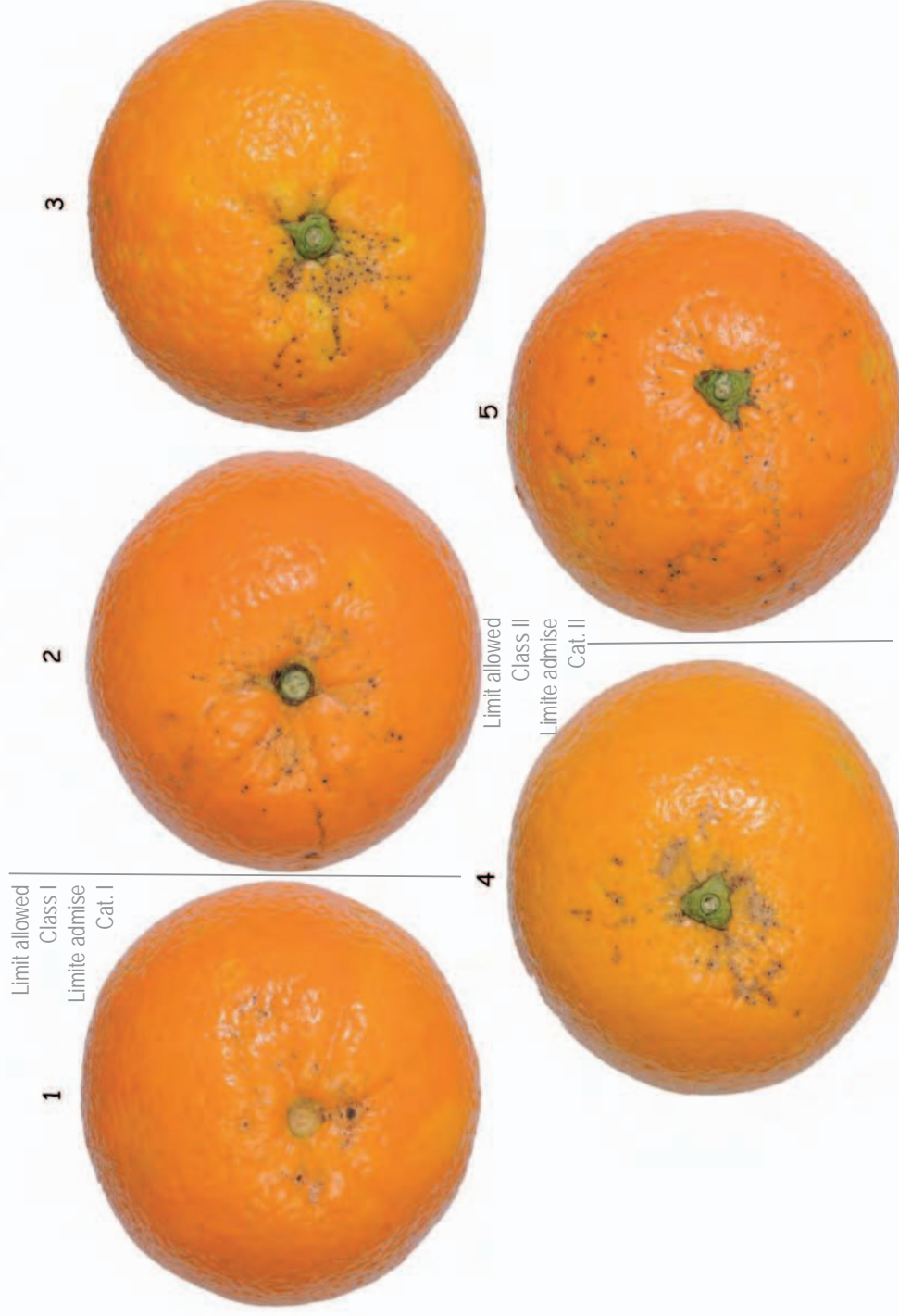


Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Rust mite damage Attaques de phytopte	x	1	2	3, 4	This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes.





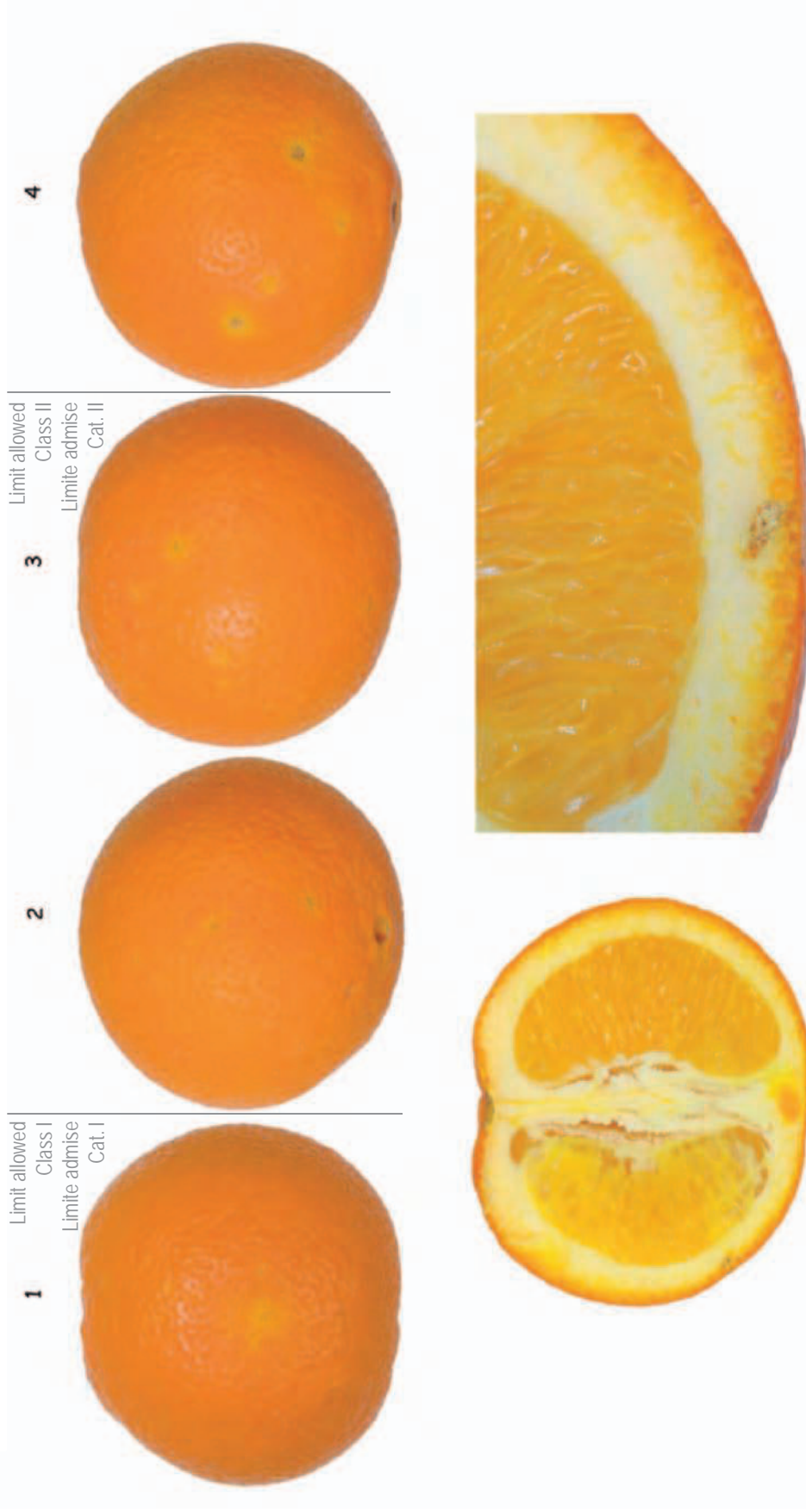
Thrips damage / Attaques de thrips



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)

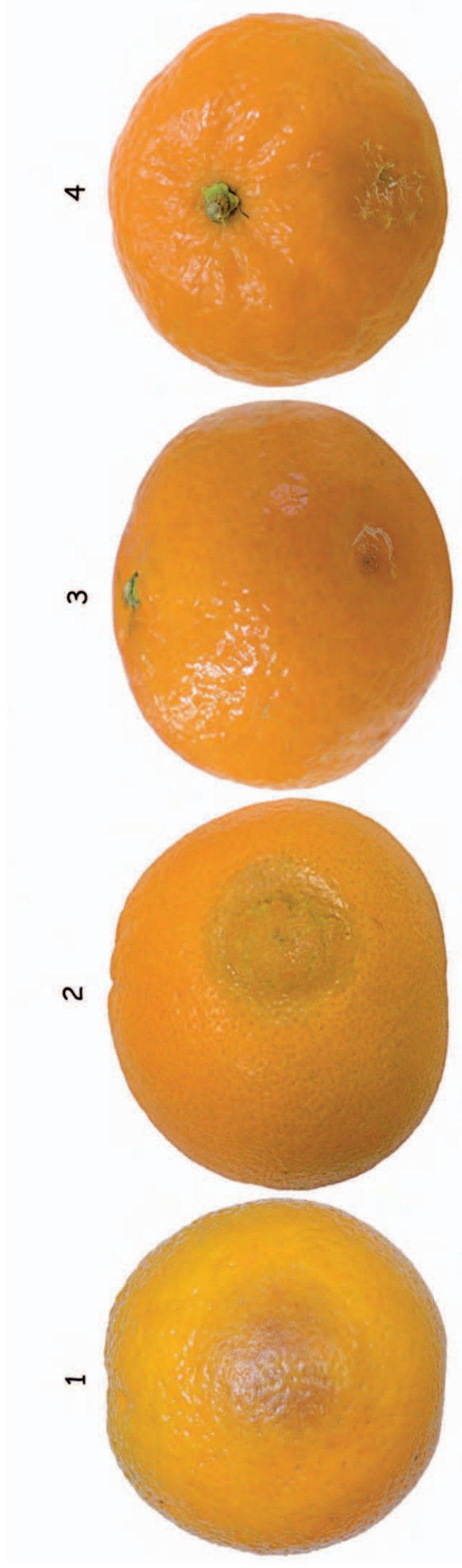


Oranges	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Fruit fly damage (Infertile) Attaques de mouche des fruits (stérile)	x	1	2, 3	4	<ul style="list-style-type: none"> •Flesh must not be affected. •This illustration used for both Oranges and Easy Peelers. •La 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	<ul style="list-style-type: none">•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	<ul style="list-style-type: none"> • 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**



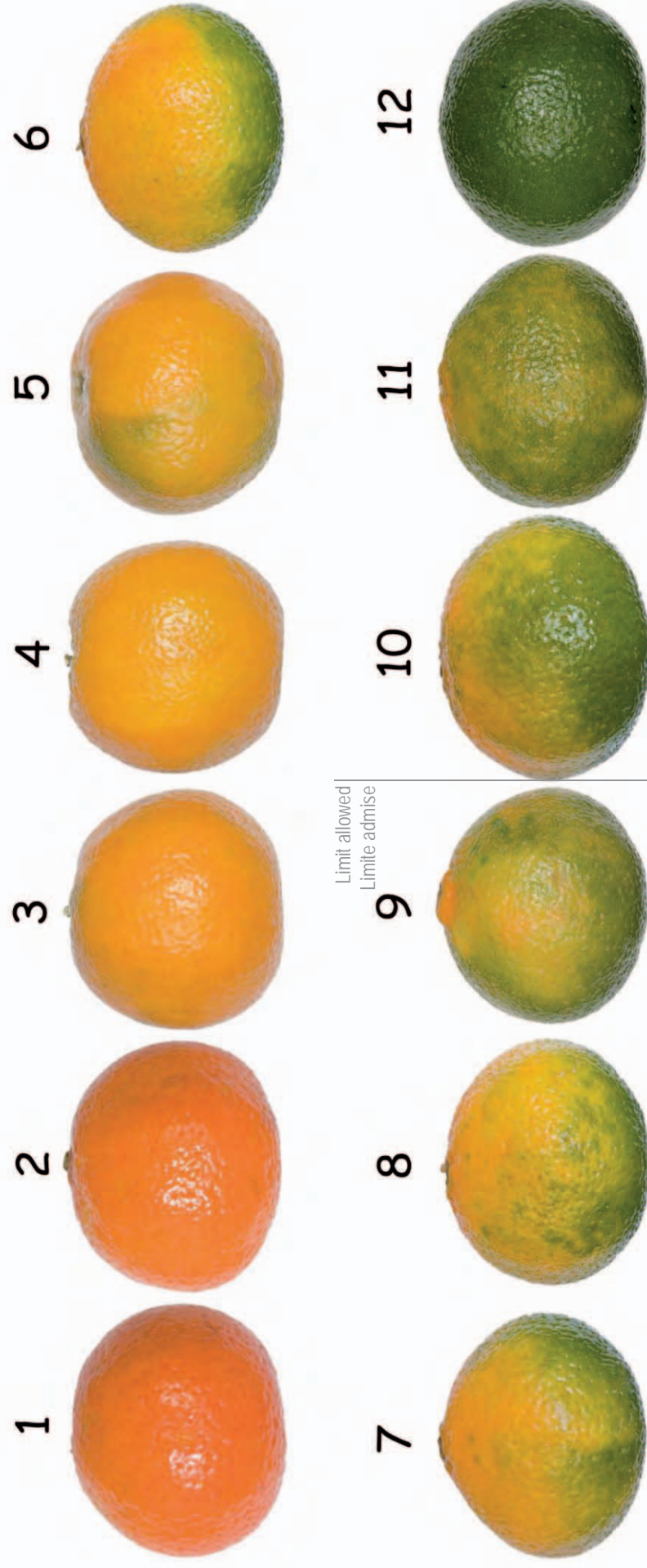
Easy Peelers
Illustrations and Grades

Petits agrumes
Illustrations et catégories





External Colour / Couleur externe

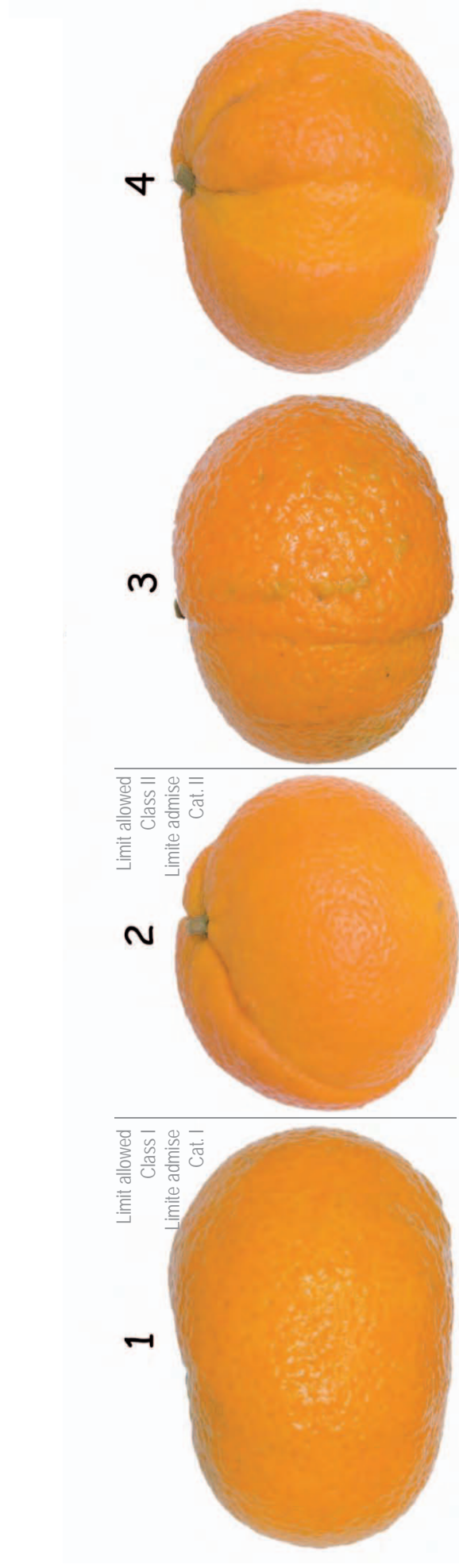


Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External Colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9			10, 11, 12	<ul style="list-style-type: none"> •Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment •Évolutif •Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis





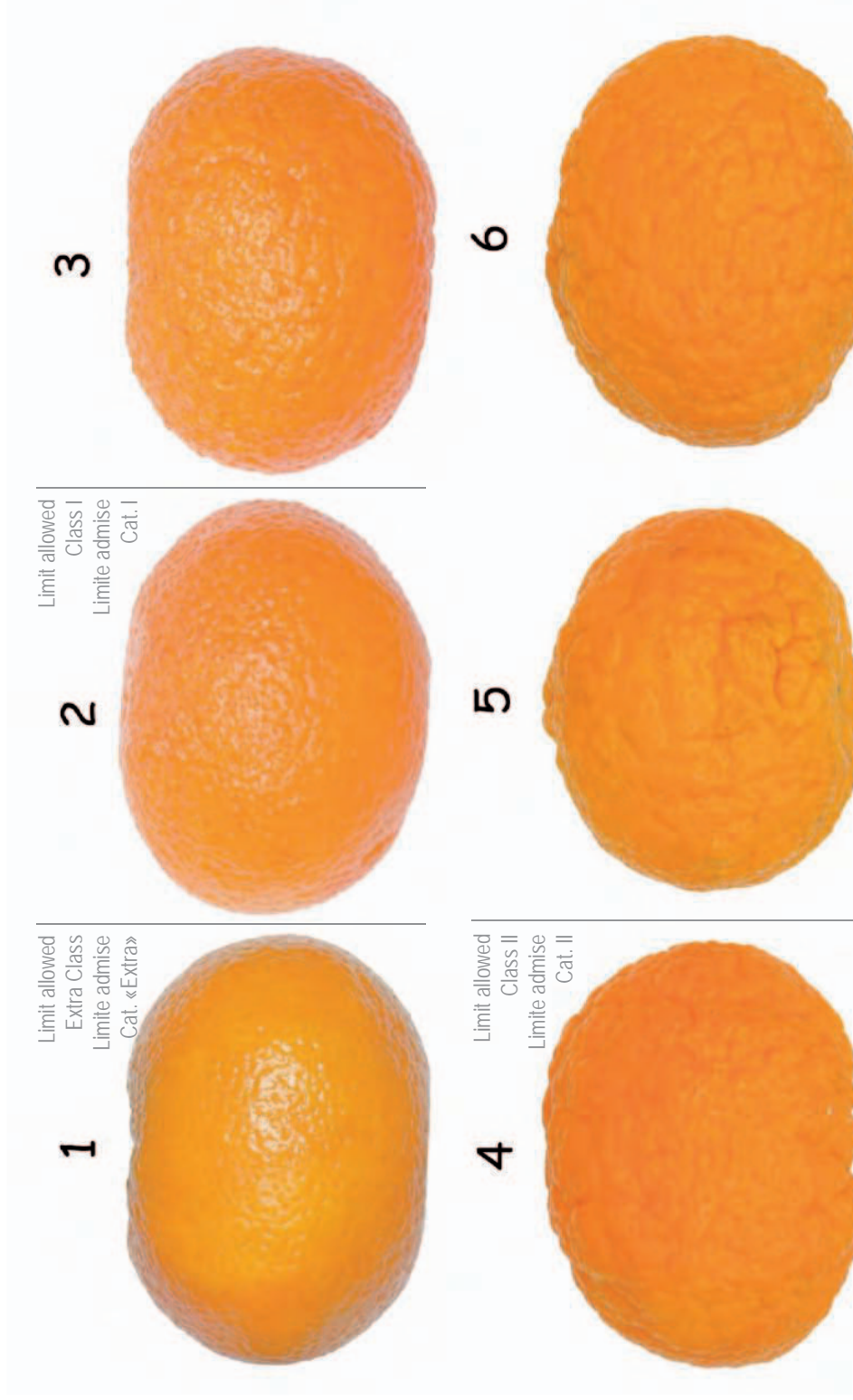
Defects in Shape / Défauts de forme



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



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



Limit allowed
Extra Class
Limite admise
Cat. «Extra»

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

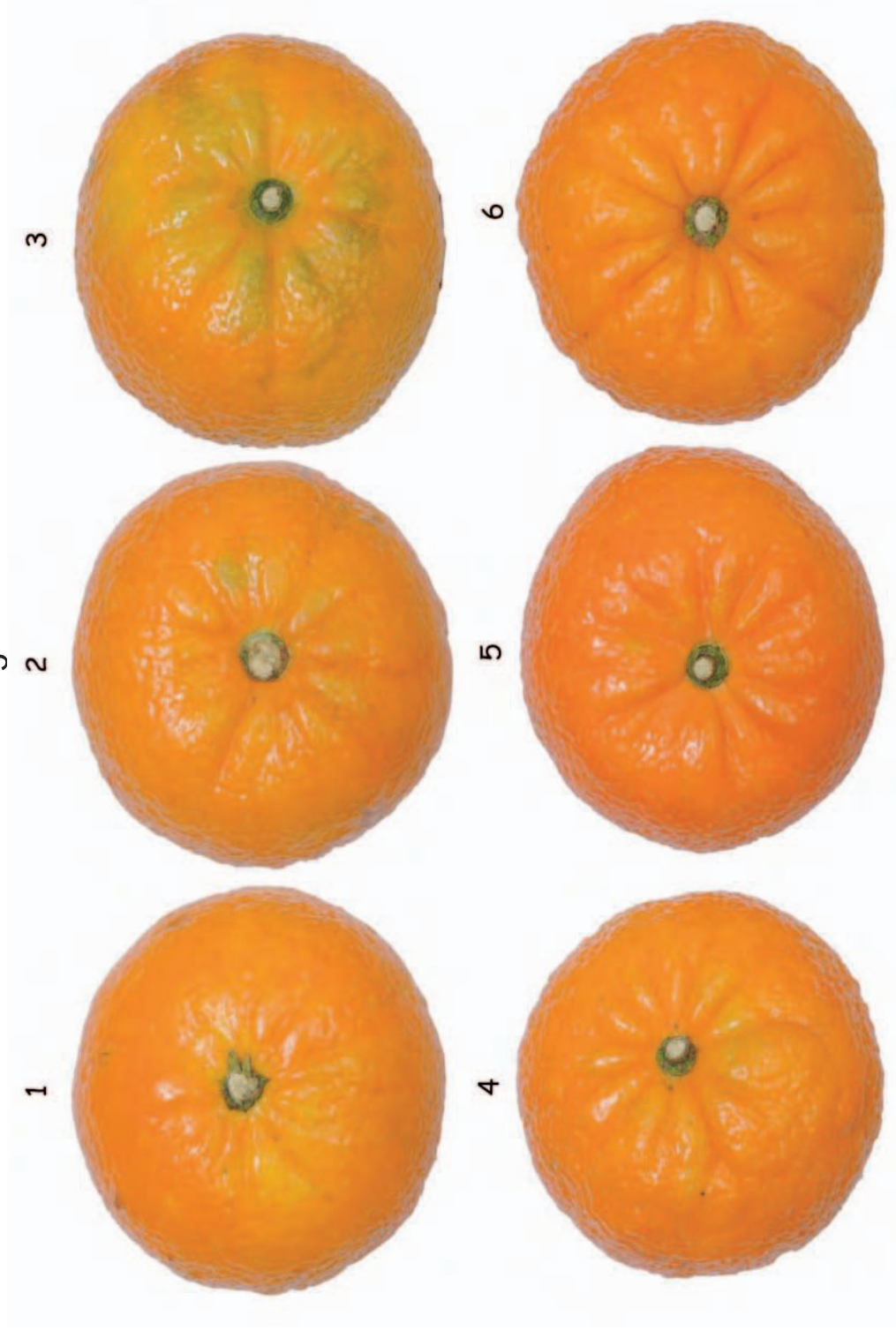
Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
	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.





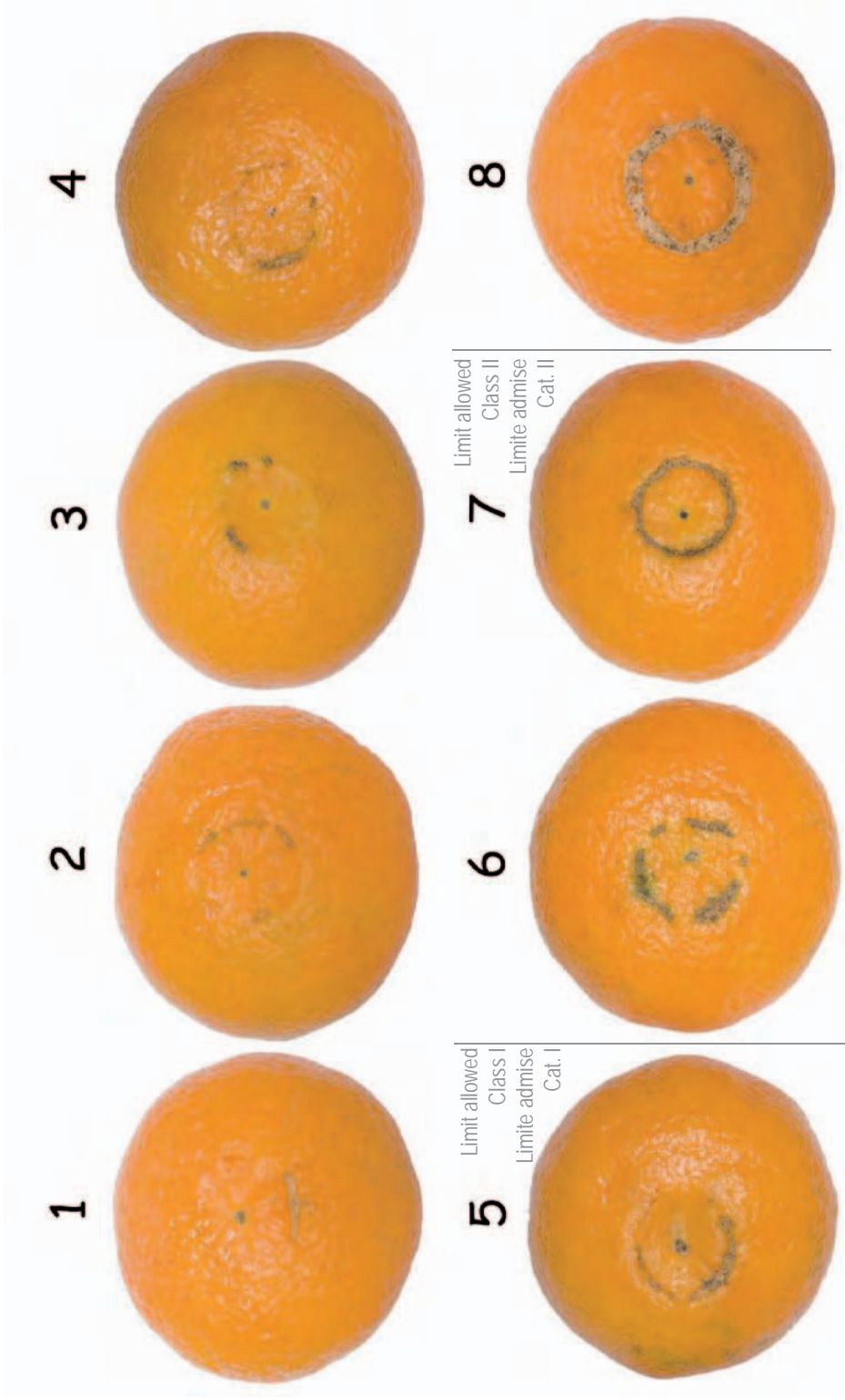
Ribbing / Côtes



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



Rings / Anneaux



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





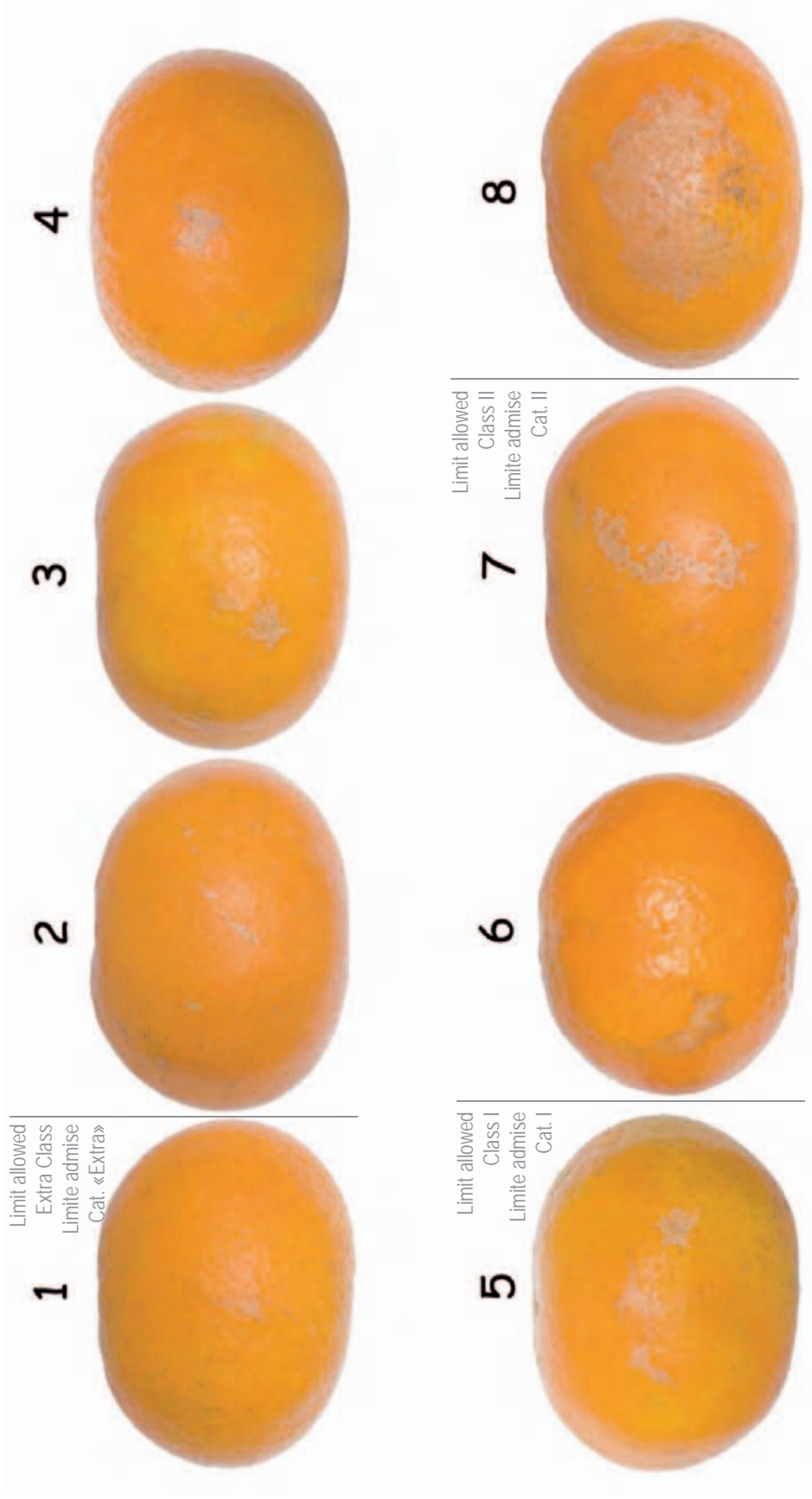
Rubbing / Frottement



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.



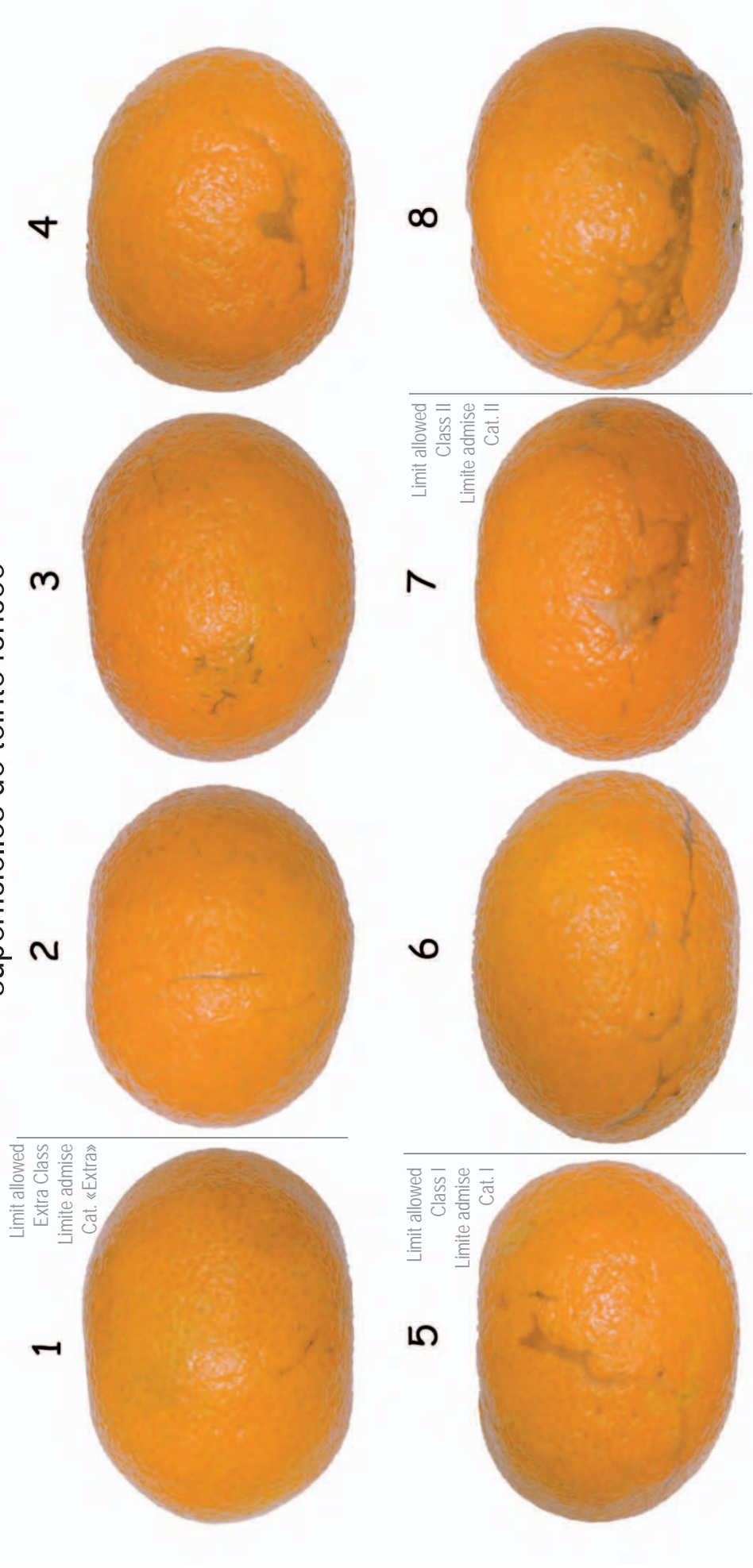
Superficial Light Coloured Silver Scurfs / Incrustations argentées superficielles de teinte claire



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



Limit allowed
Extra Class
Limite admise
Cat. «Extra»

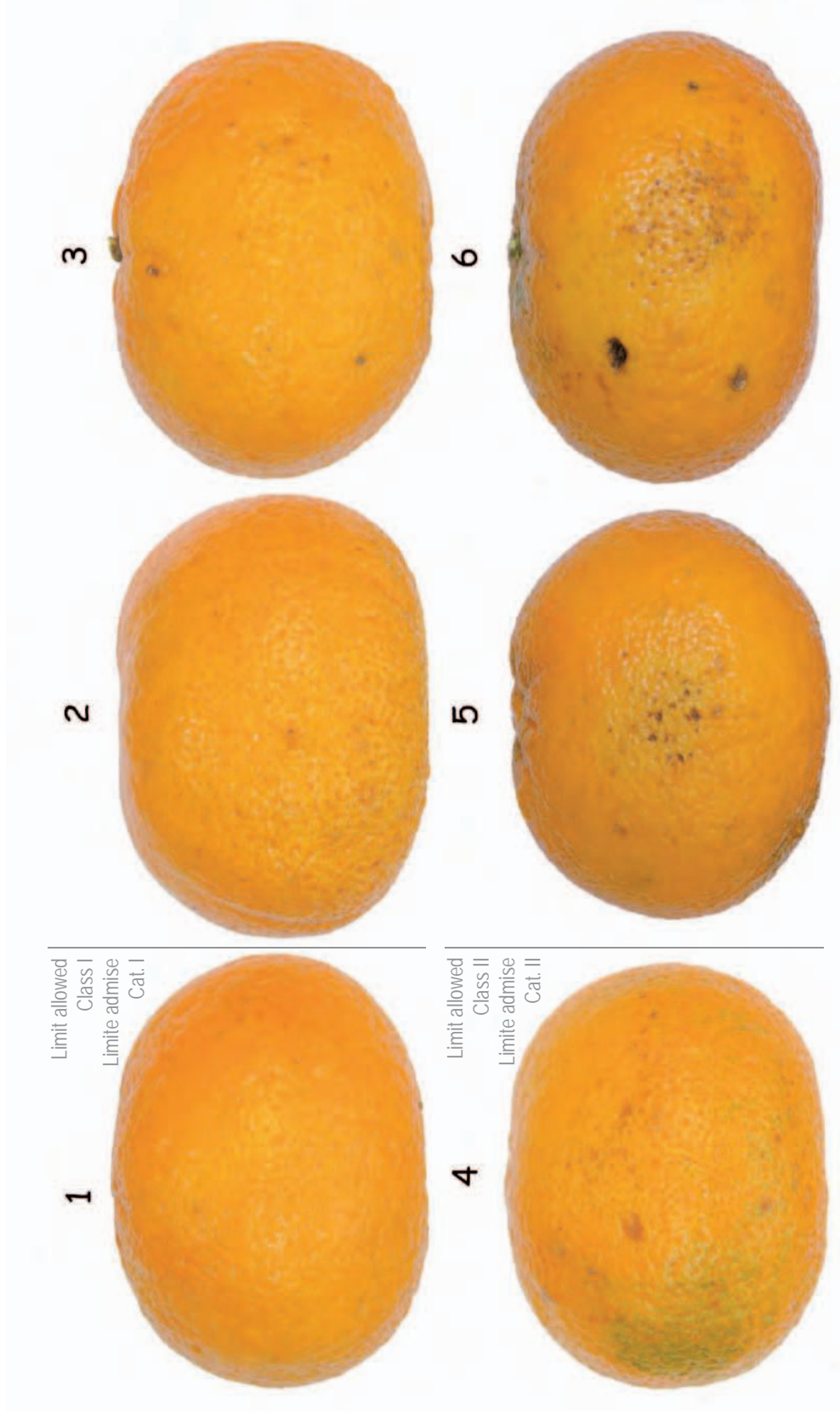
Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

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



1
Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

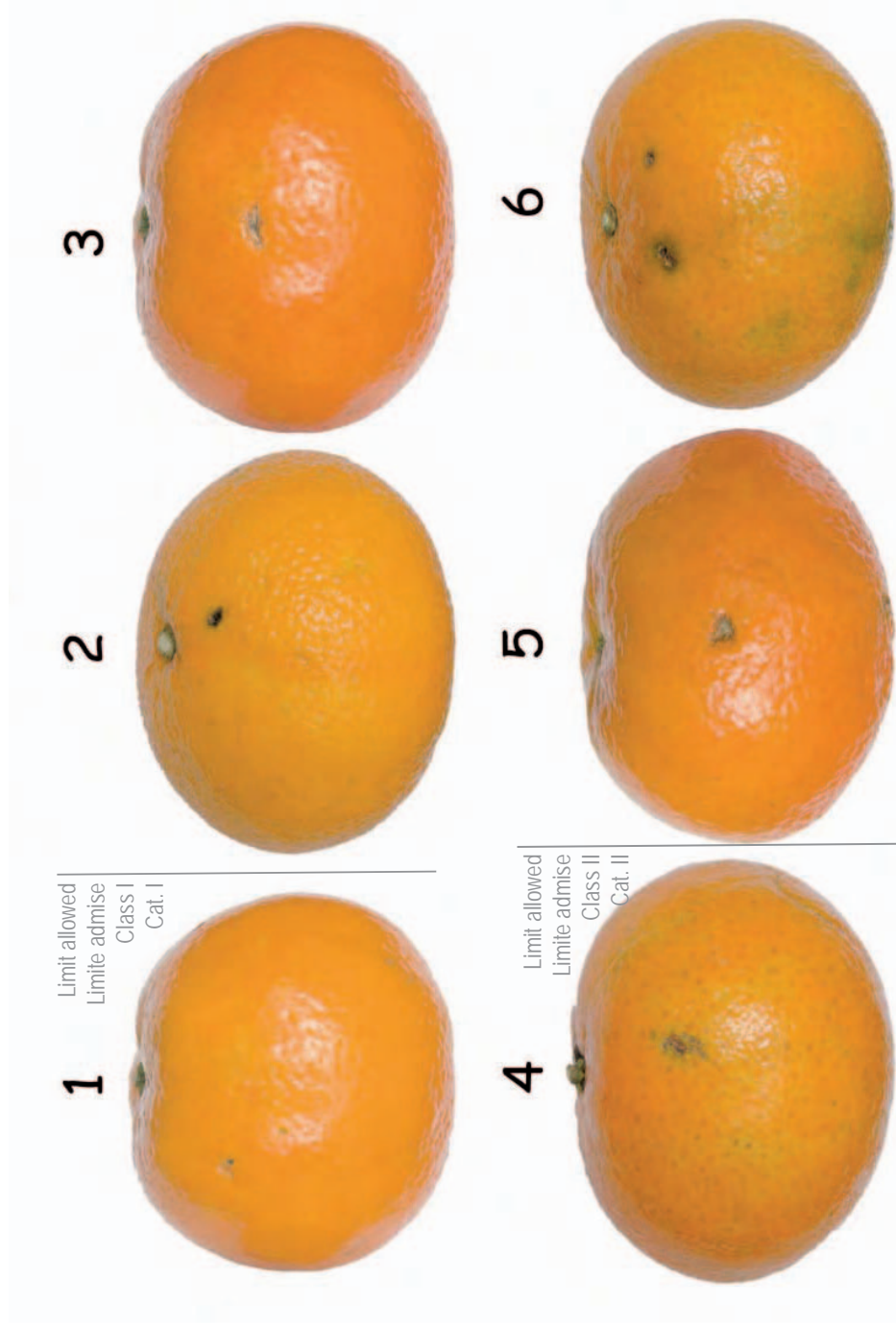
4
Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

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



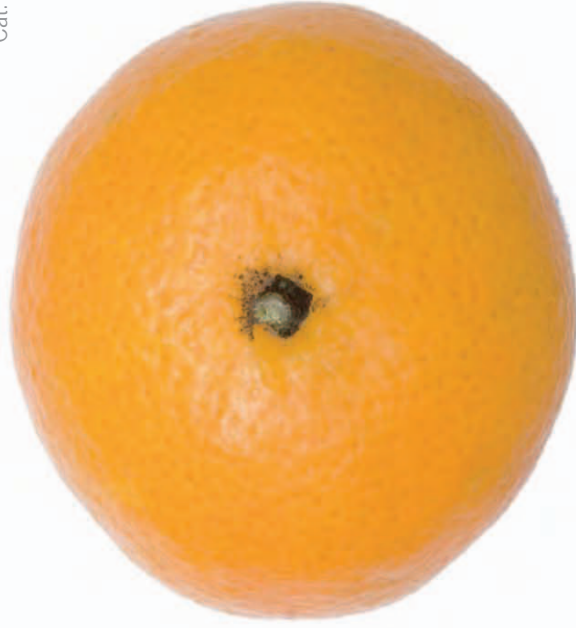
Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Healed injuries Blessures cicatrisées	x	1	2, 3, 4	5, 6	<ul style="list-style-type: none"> • Superficial, flesh must not be affected • This illustration used for both Oranges and Easy Peelers • Superficiel ; la chair ne doit pas être touchée • Illustration utilisée pour les oranges et les petits agrumes



Unclean / Souillures

1

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

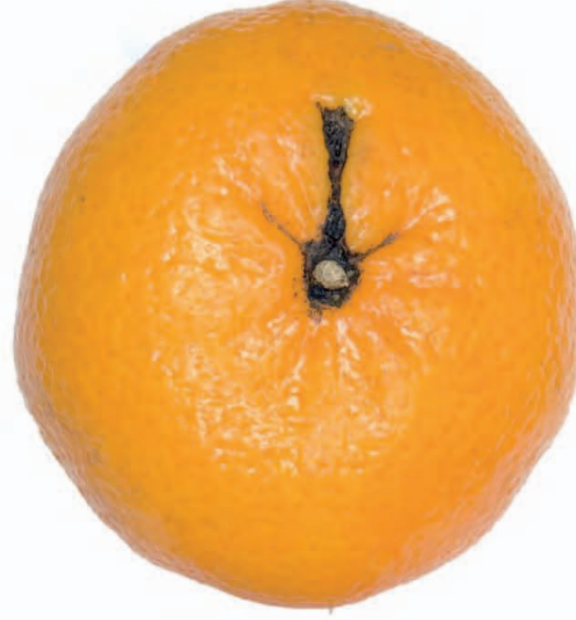


2

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II



3

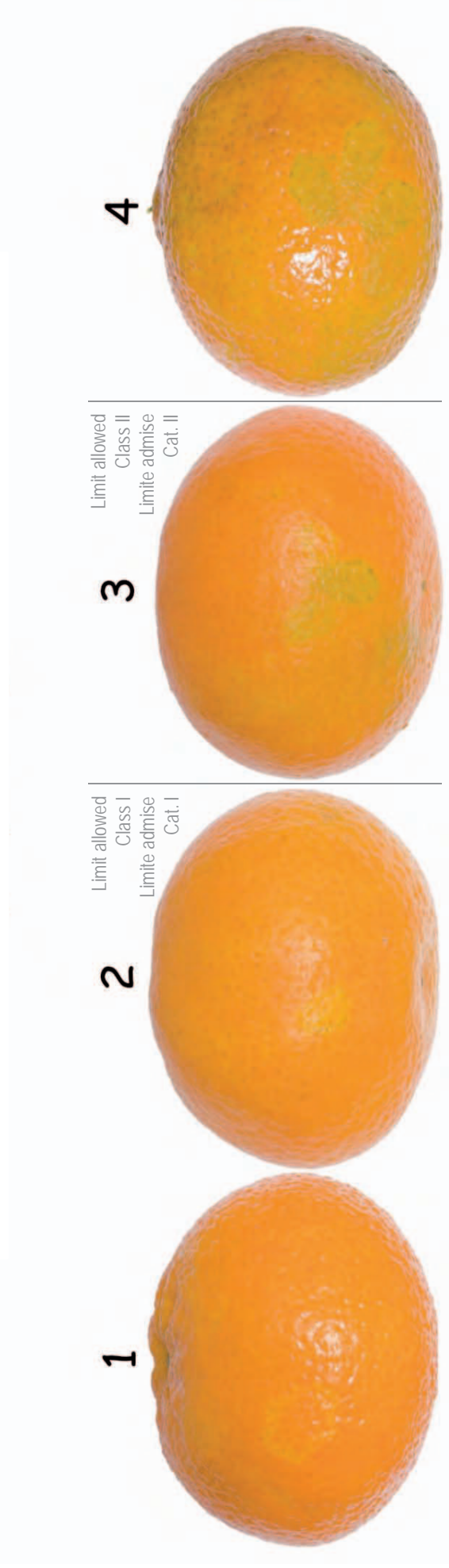


Easy Peelers Petits agrumes Sooty Mould ("Unclean") Fumagine (« souillures »)	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
		x	1	2	3





Spray damage / Dommages dus aux pulvérisations



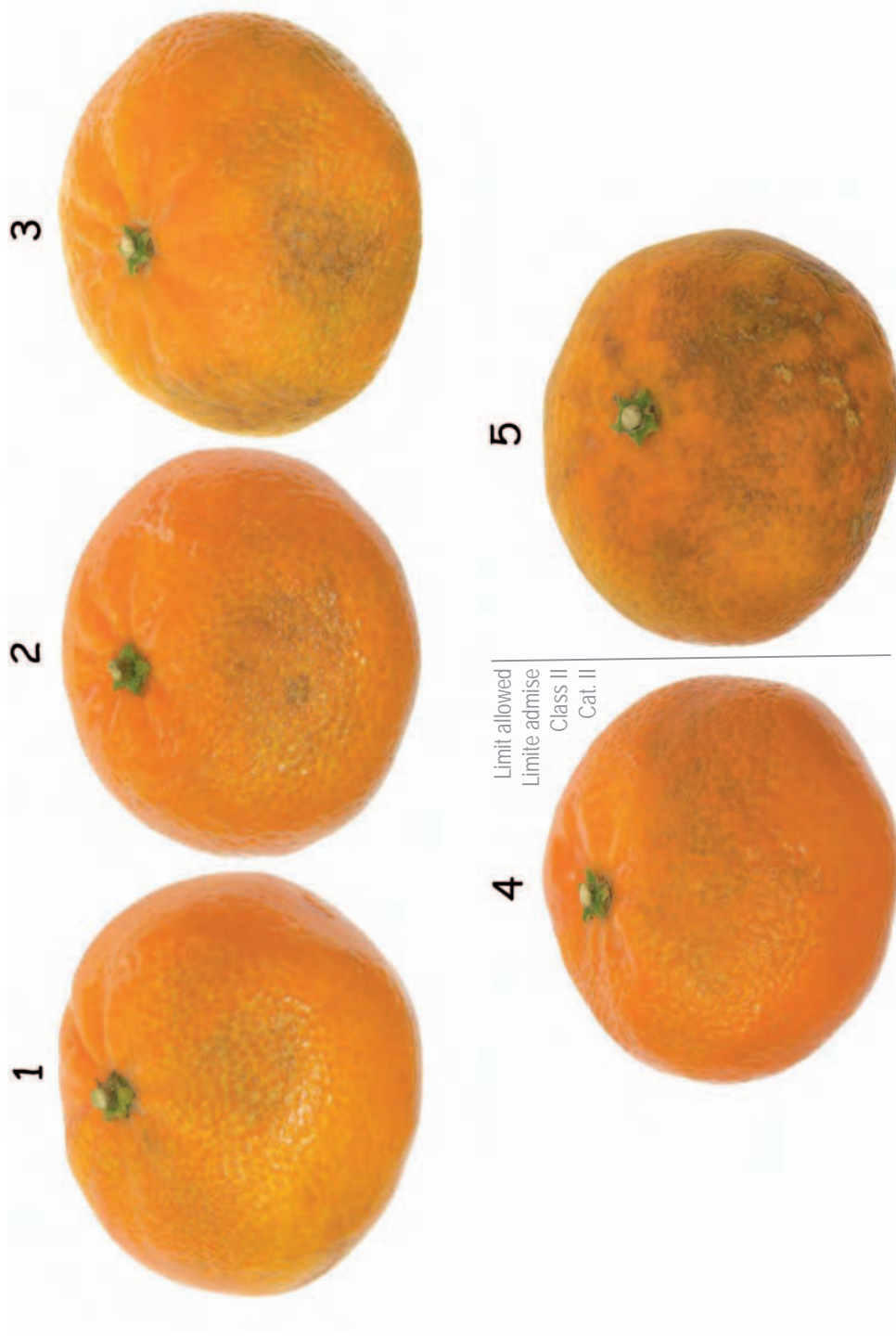
Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

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.



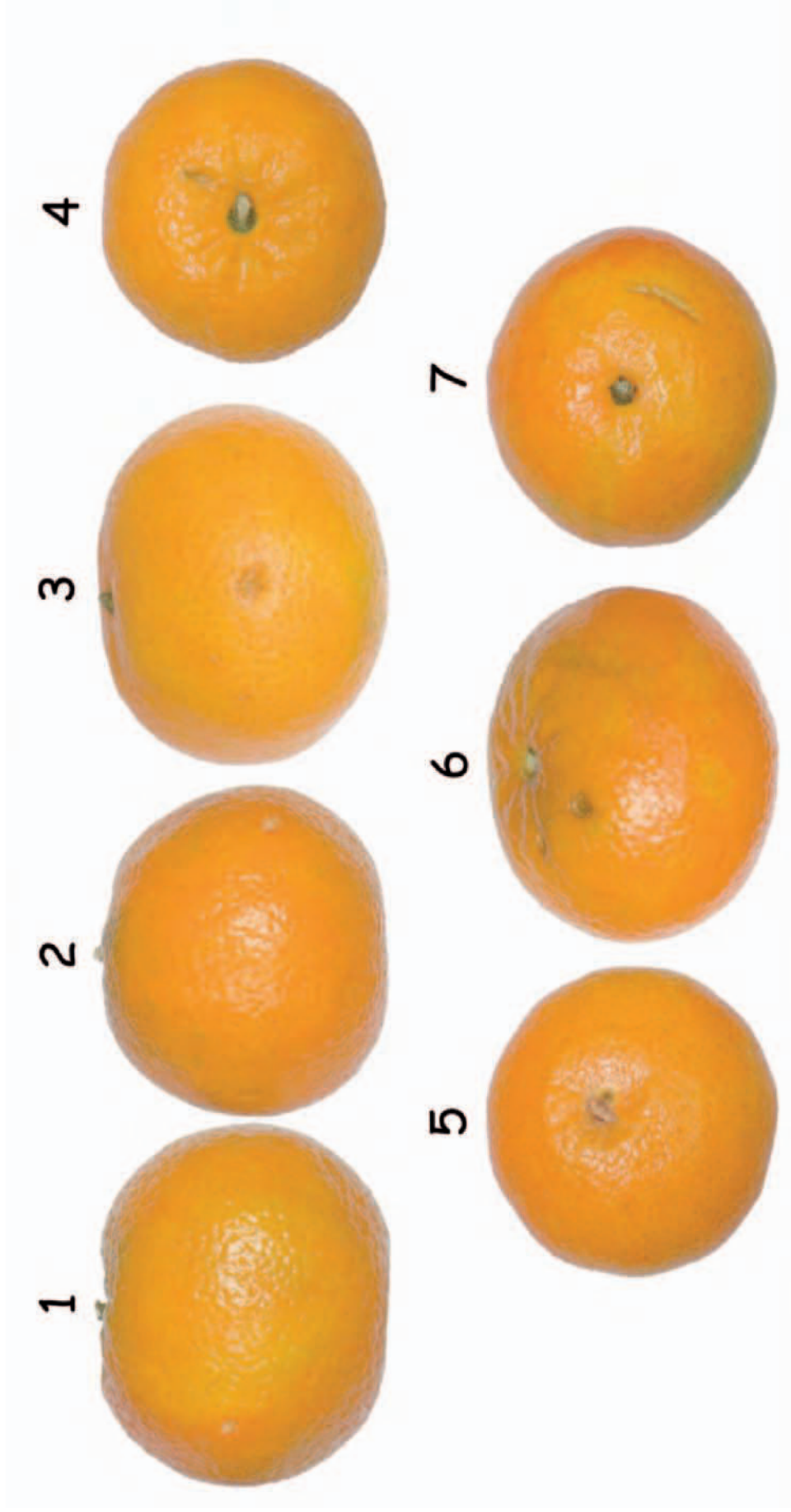
Drying damage of the skin (Aging) / Altération de l'écorce due au séchage (sénescence)



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



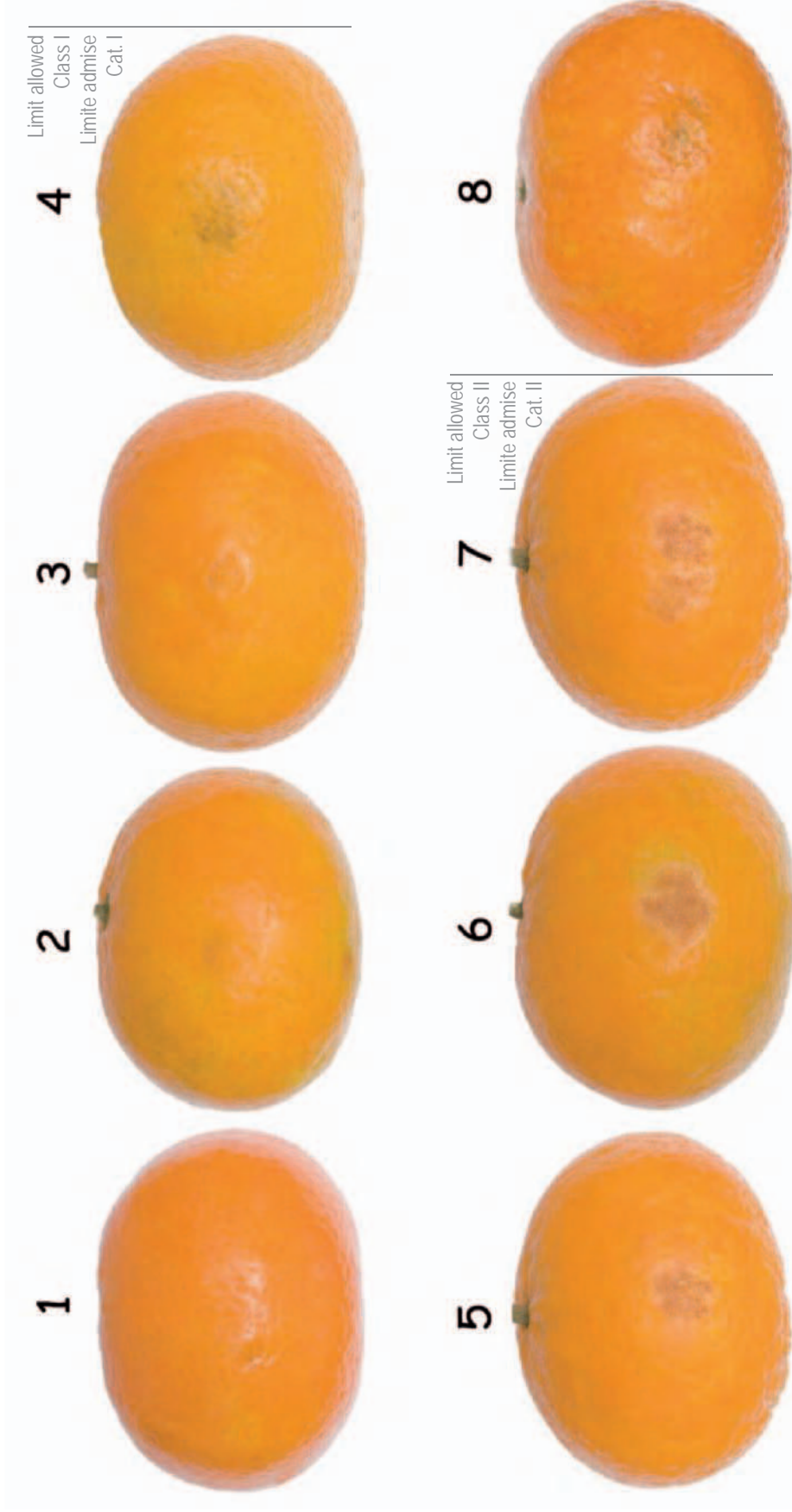
Unhealed injuries / Blessures non cicatrisées



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I		Class II		Out of Grade Non conforme	Notes
		Cat. I	Cat. I	Cat. II	Cat. II		
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

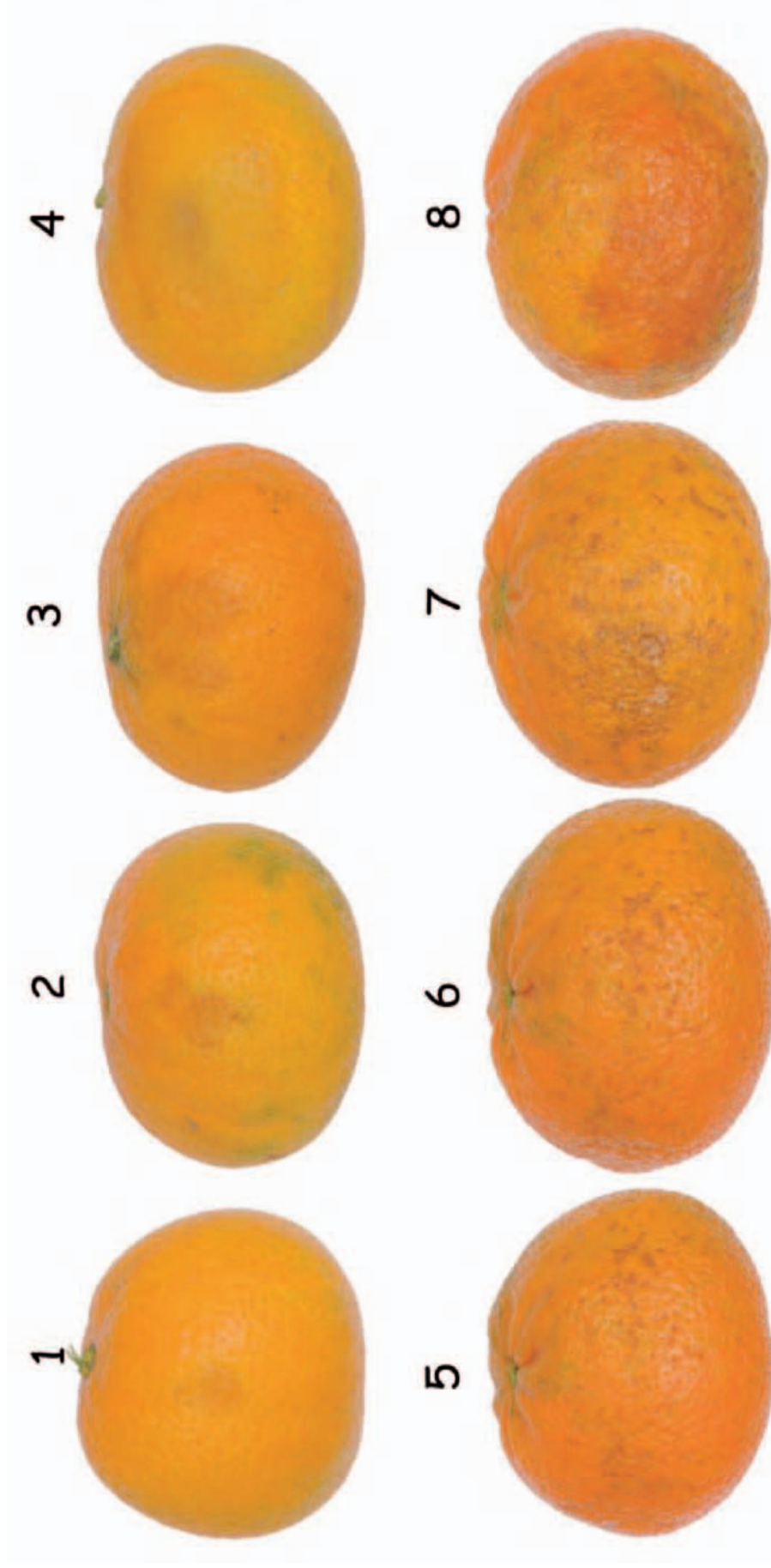


Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Oil spotting (Oleocellosis) Taches d'oléocellose	x	1, 2, 3, 4	5, 6, 7	8	Colour may change (light to dark) within a few days of packing. La couleur peut évoluer (de clair à foncé) dans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





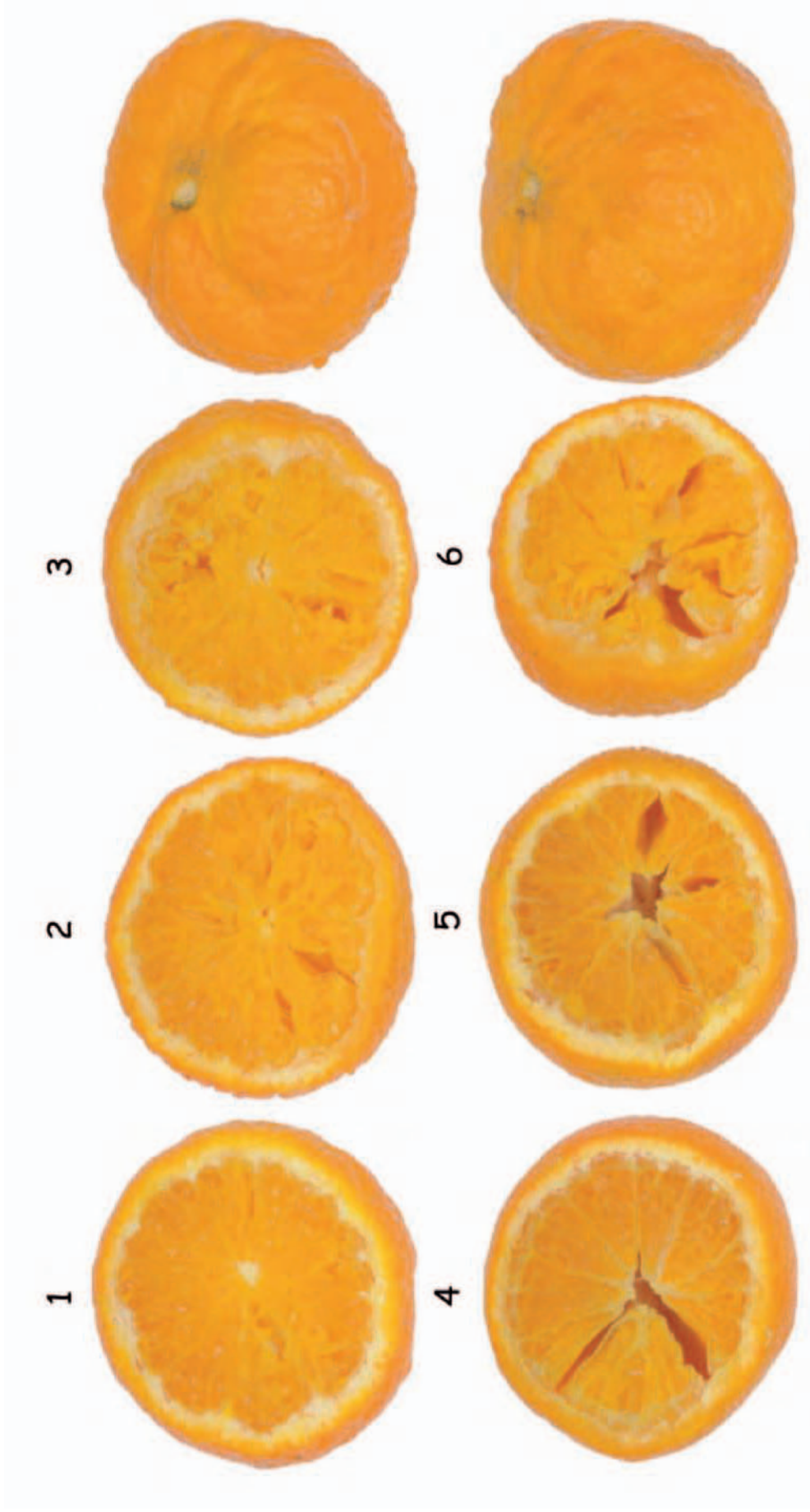
External frost damage / Dommages externes dus au gel



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

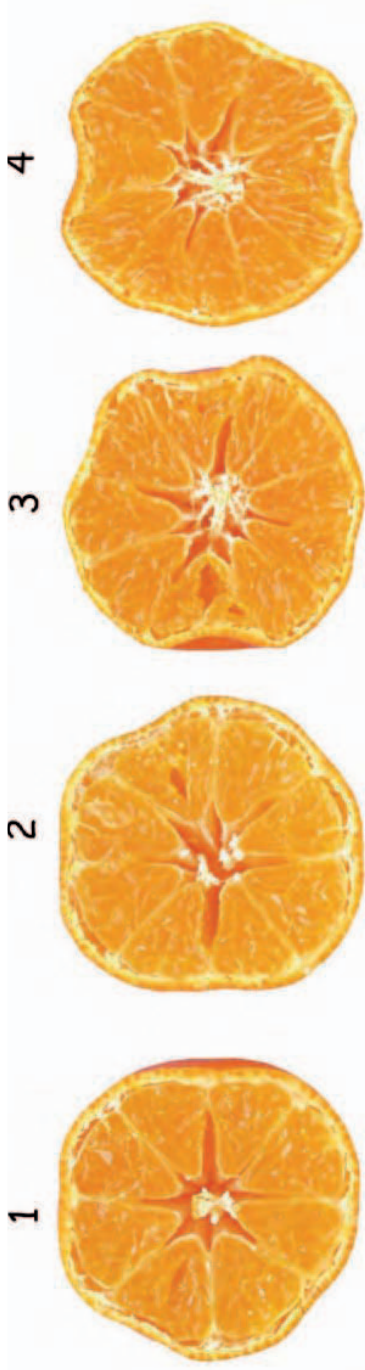


Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Internal frost damage Dommages internes dus au gel	X	X		1 - 6	

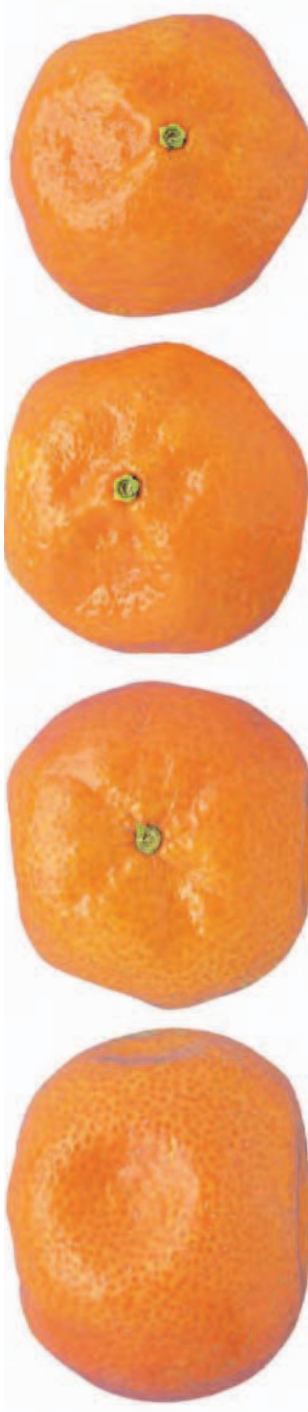




Puffed fruit (internal) / Boursouflures (interne)



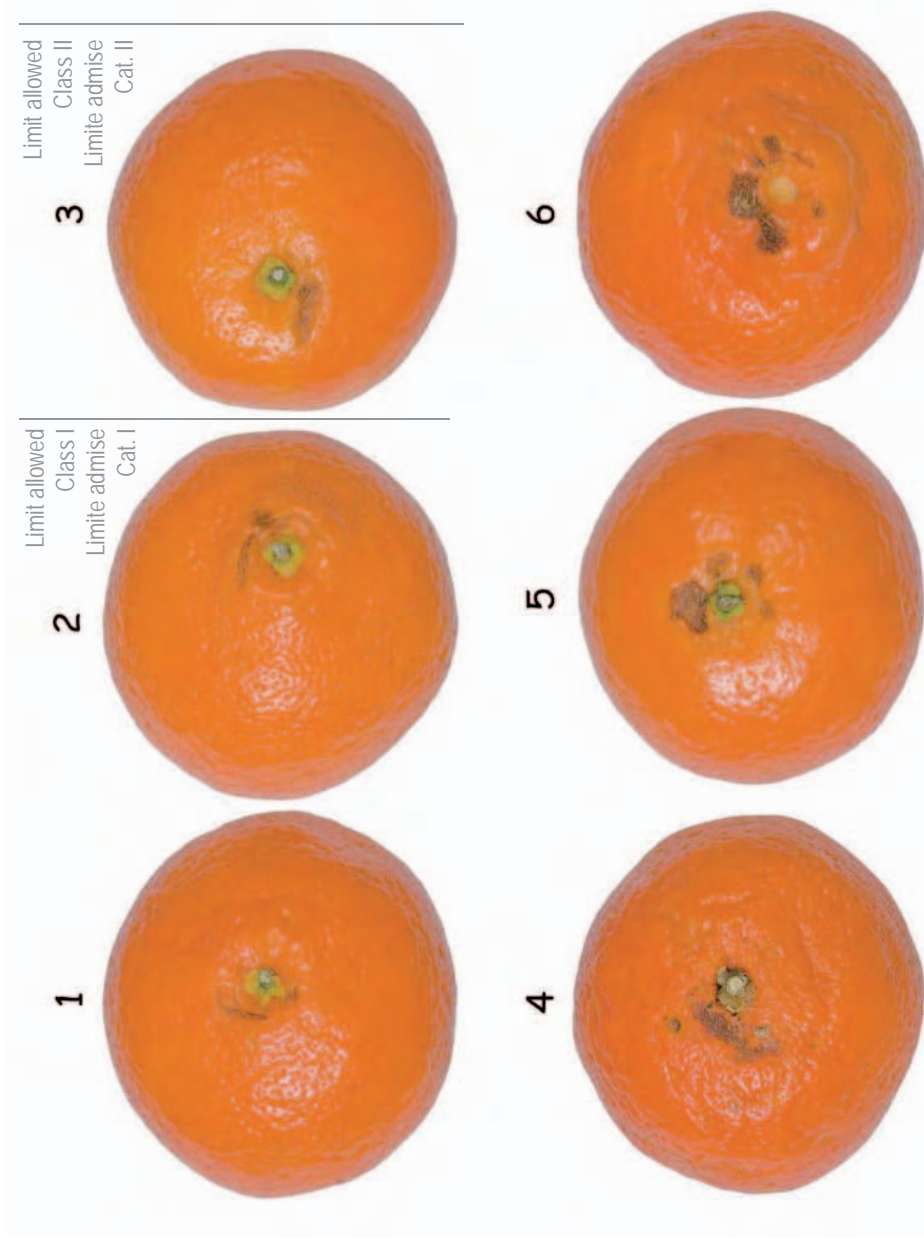
Puffed fruit (external) / Boursouflures (externe)



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	x	1*	2, 3	4	This illustration is used for both Oranges and Easy Peelers Grading refers to the top line (Internal) pictures * Detachment must not exceed 50%
Puffed fruit – external Boursouflures - externe	x	-	1*	2 - 4	This illustration is ungraded, just for demonstration Puffed fruit may easily become deformed and damaged * La séparation de la peau ne doit pas excéder 50 % Cette illustration n'est pas classifiée, pour visualisation seulement Le fruit boursoufflé peut devenir facilement déformé et endommagé



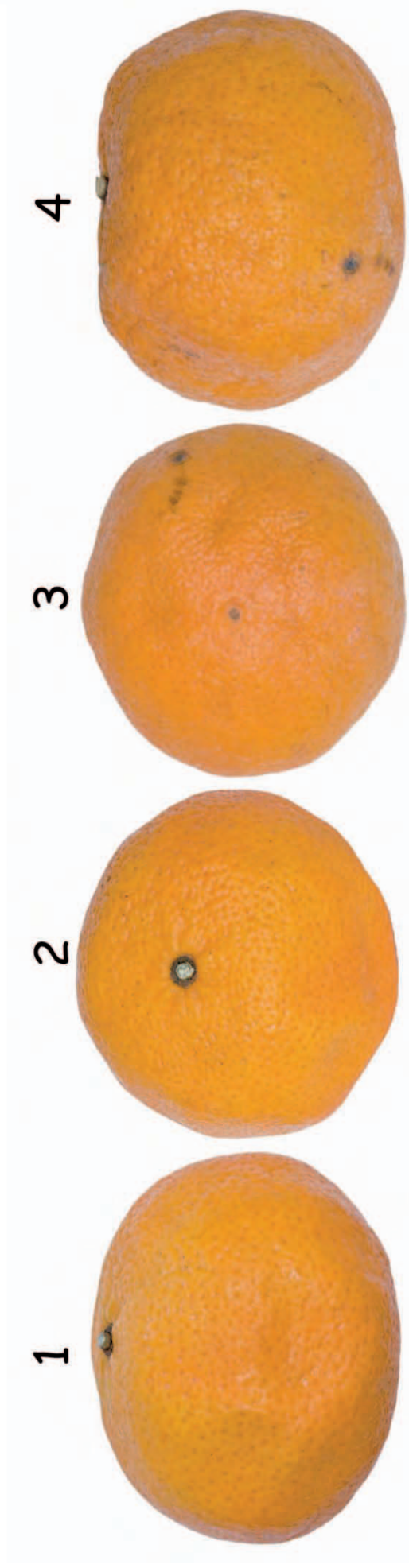
Stem-end breakdown / Affaissement pédonculaire



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	<ul style="list-style-type: none"> • 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



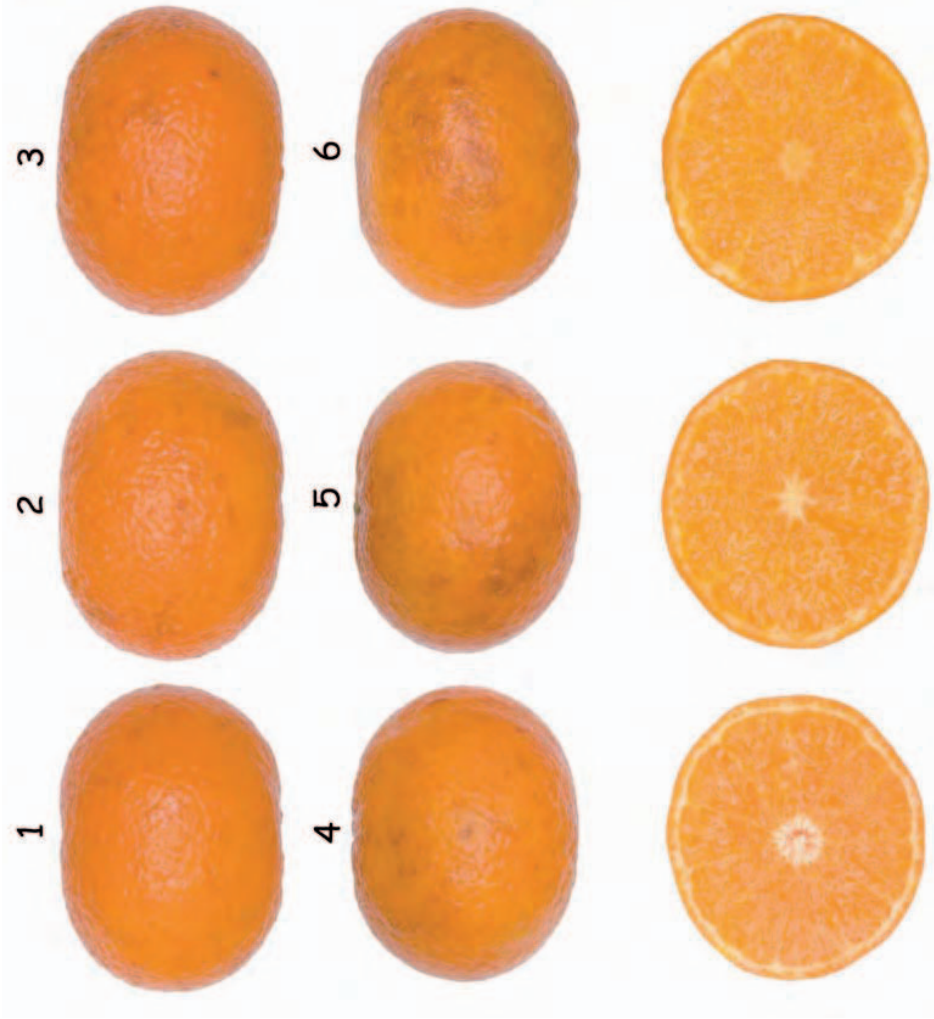
Shriveling/Wrinkles (Aging) / Flétrissement/Rides (sénescence)



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	<ul style="list-style-type: none"> •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





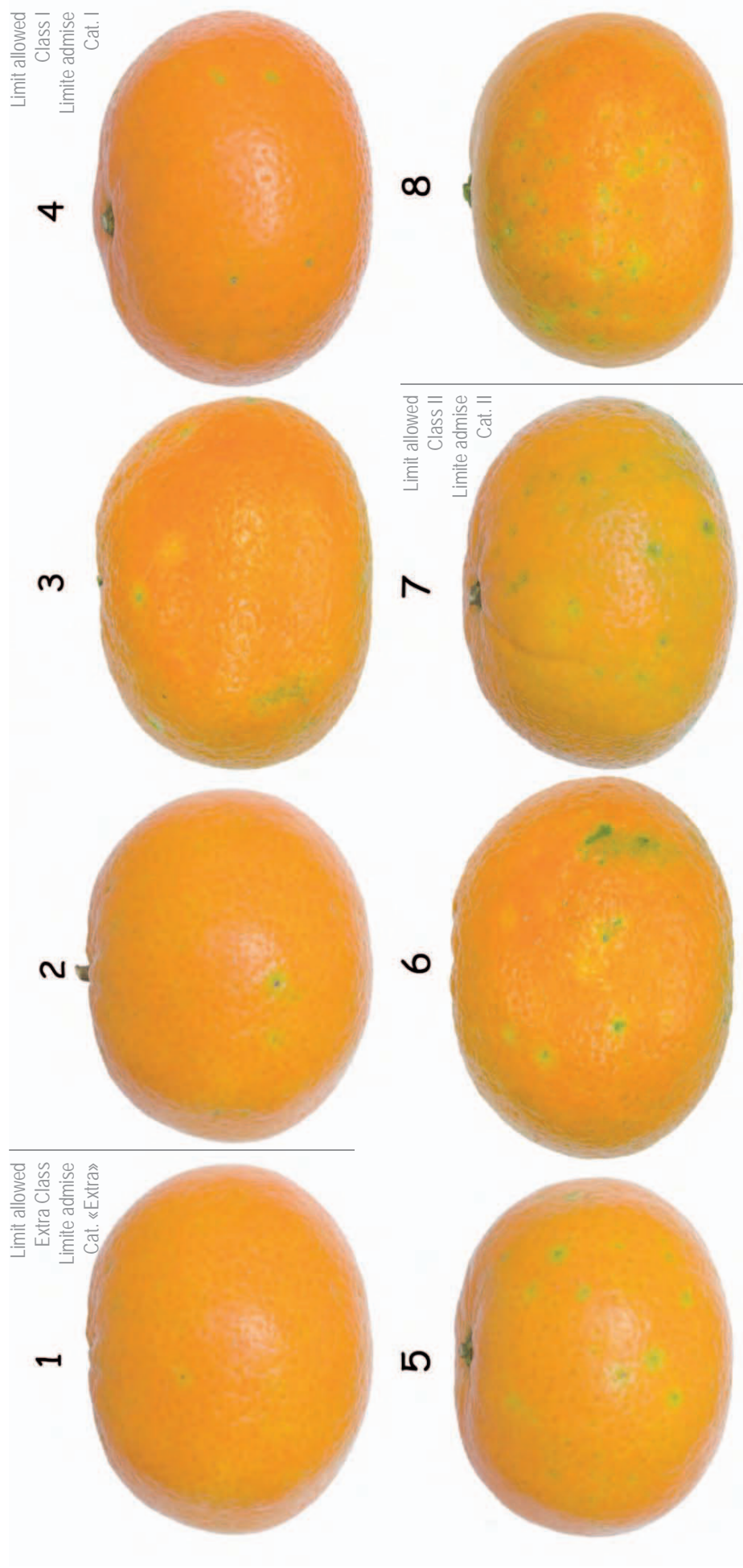
Presence of scale insects / Présence de cochenilles



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



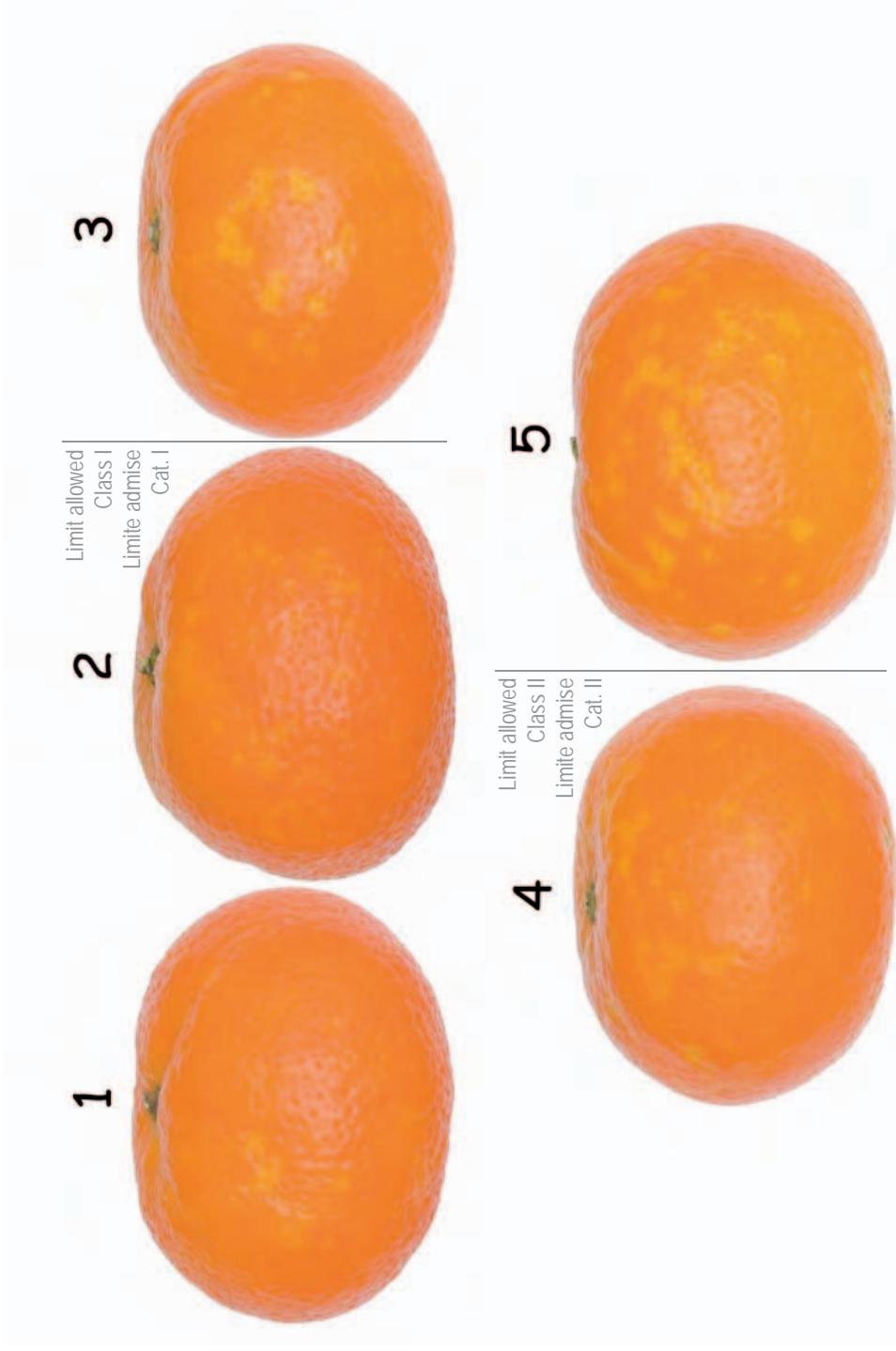
Scale insects damage / Dommages dus aux cochenilles



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade		Notes
				Non conforme	8	
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.



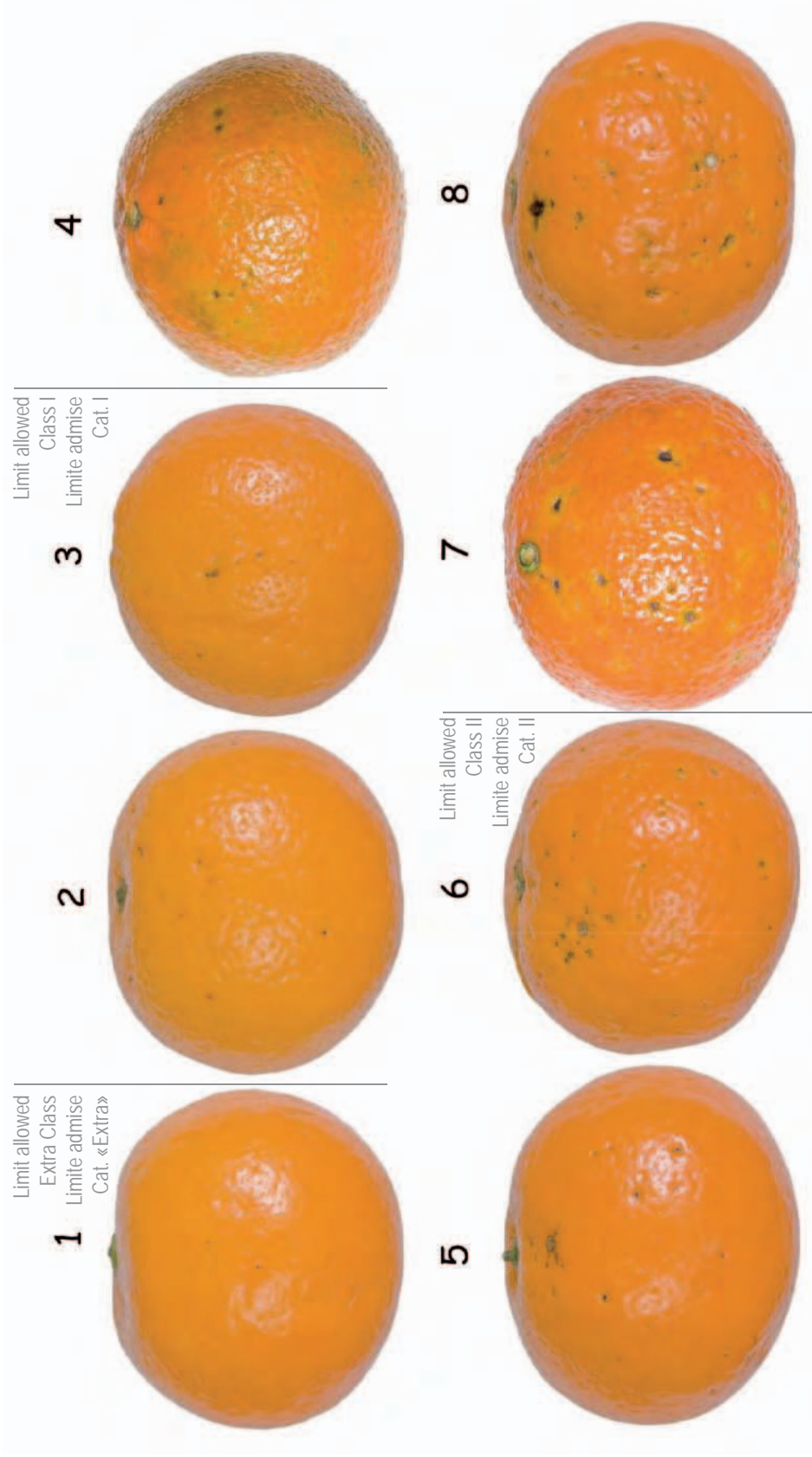
Cicada damage / Attaques de cicadelles



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme		Notes
				1, 2	3, 4	
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.



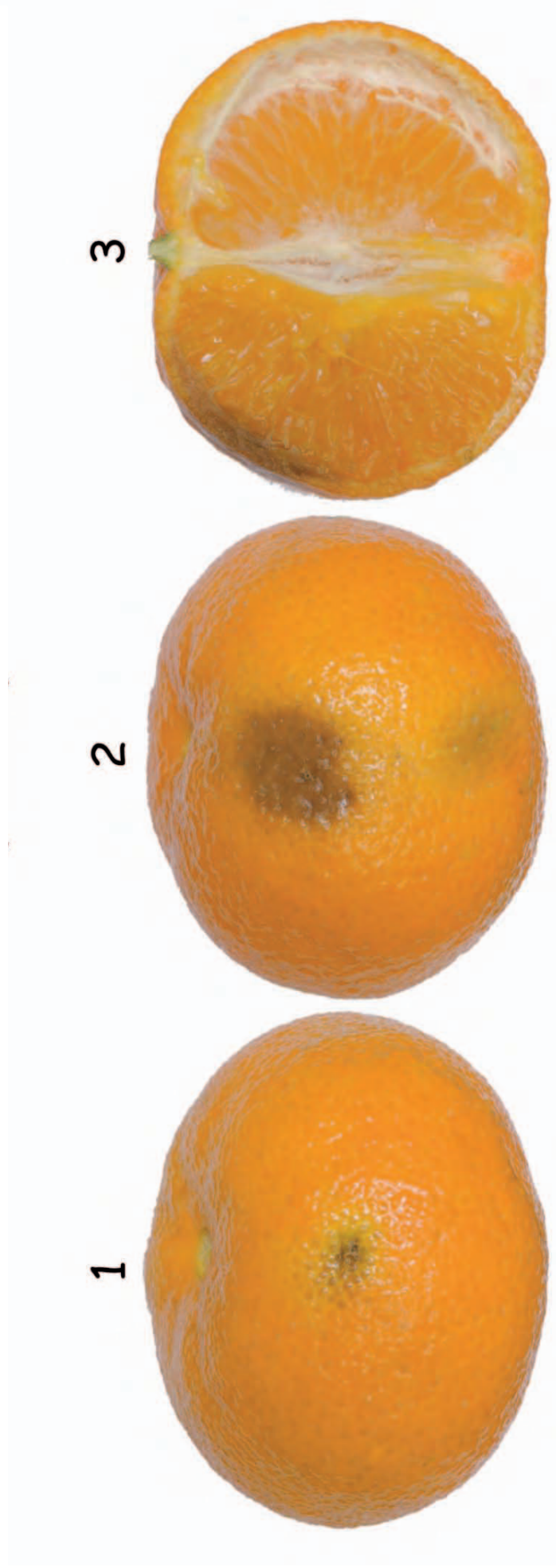
Alternaria damage / Dommages dus à Alternaria



Easy Peelers Petits agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade		Notes
				Class I Cat. I	Class II Cat. II	
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**





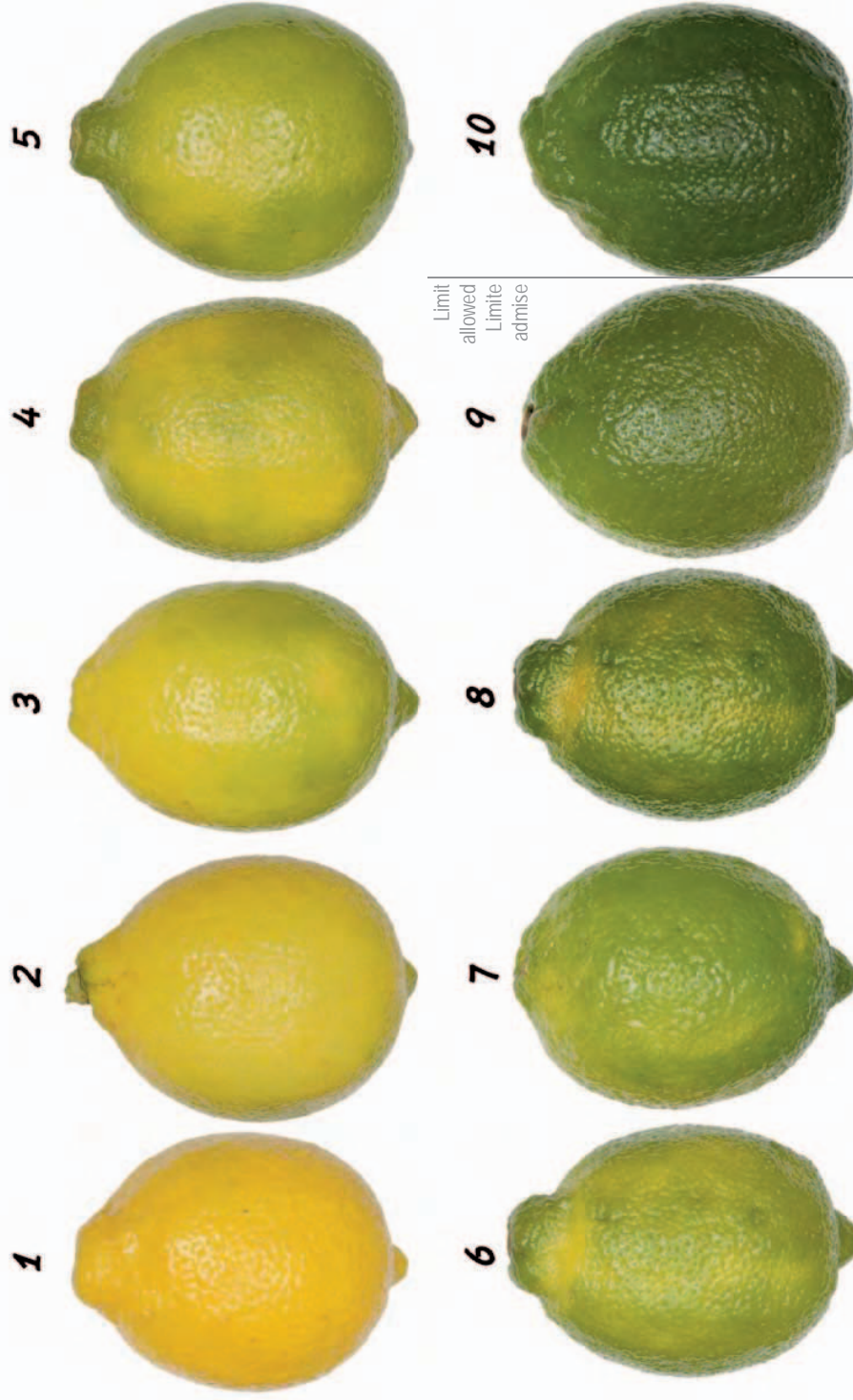
Lemons
Illustrations and Grades

Citrons
Illustrations et Catégories





External Colour / Couleur externe

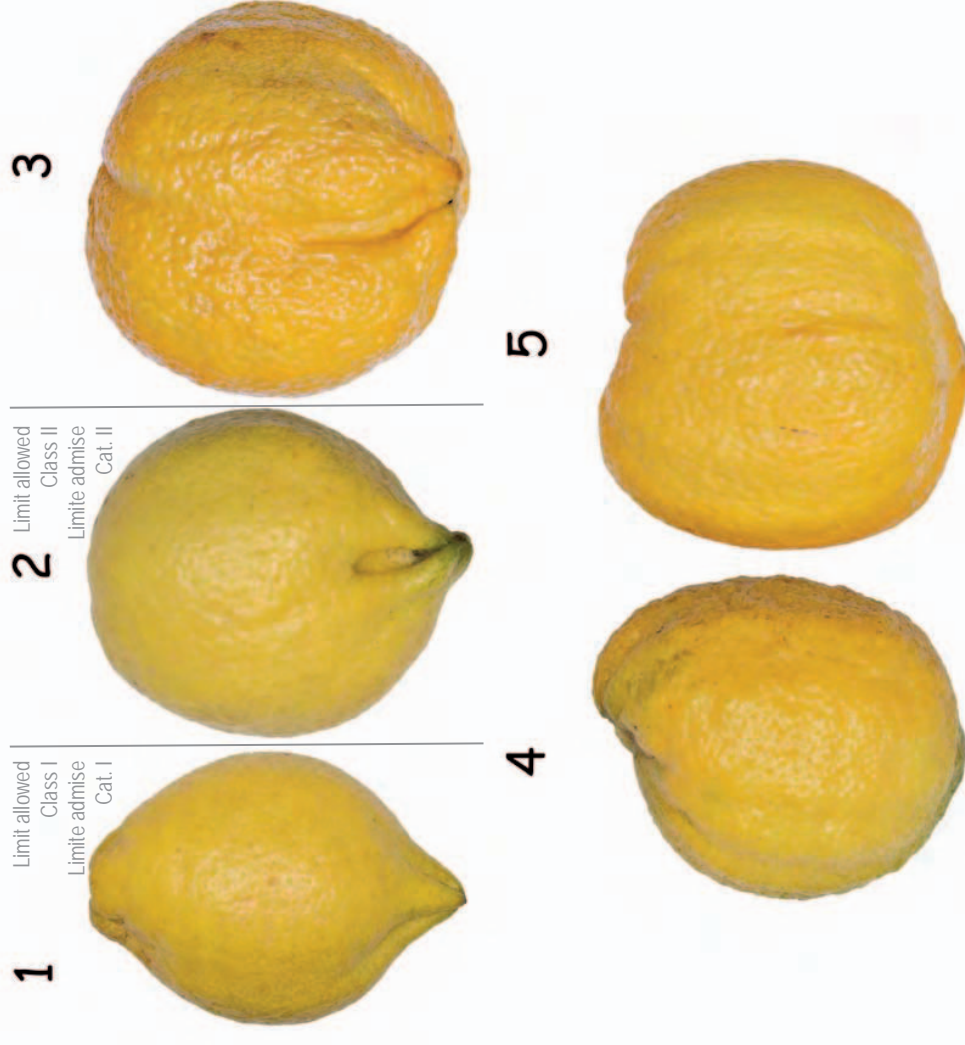


Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External Colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9			10	<ul style="list-style-type: none"> •Progressive •Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment •Évolutif •Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis





Defects in Shape / Défauts de forme



1

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

2

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

3

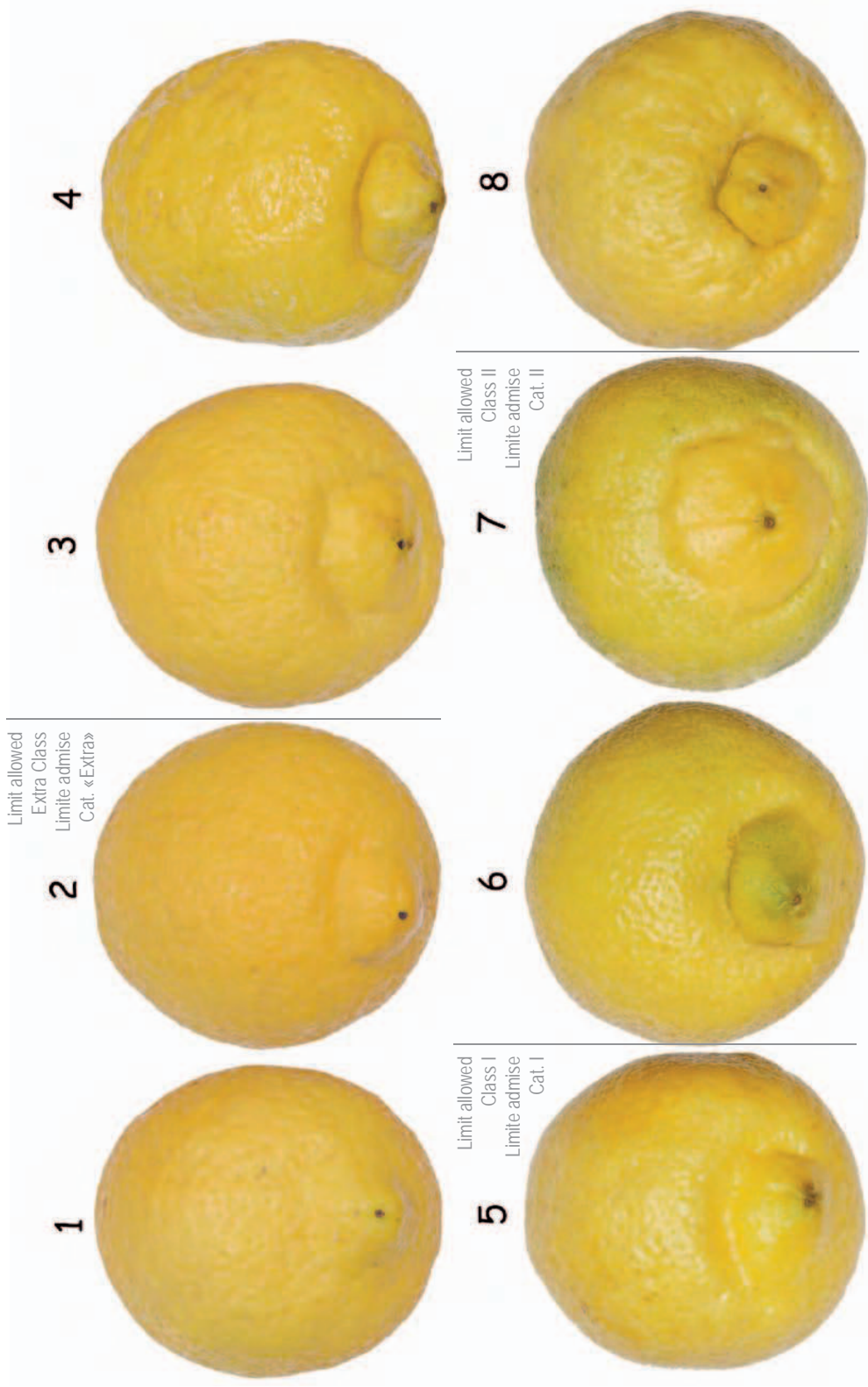
4

5

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	



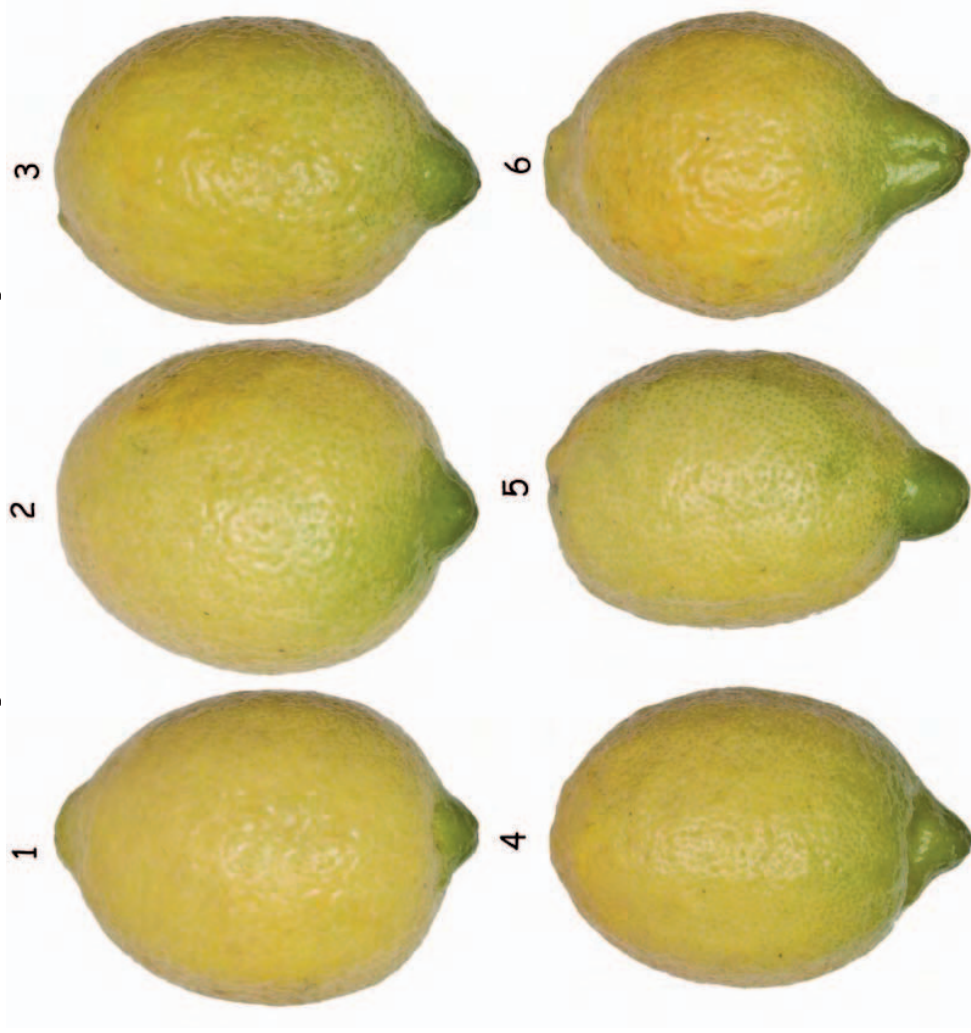
Shape of Styler End / Forme de l'extrémité stylaire



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	



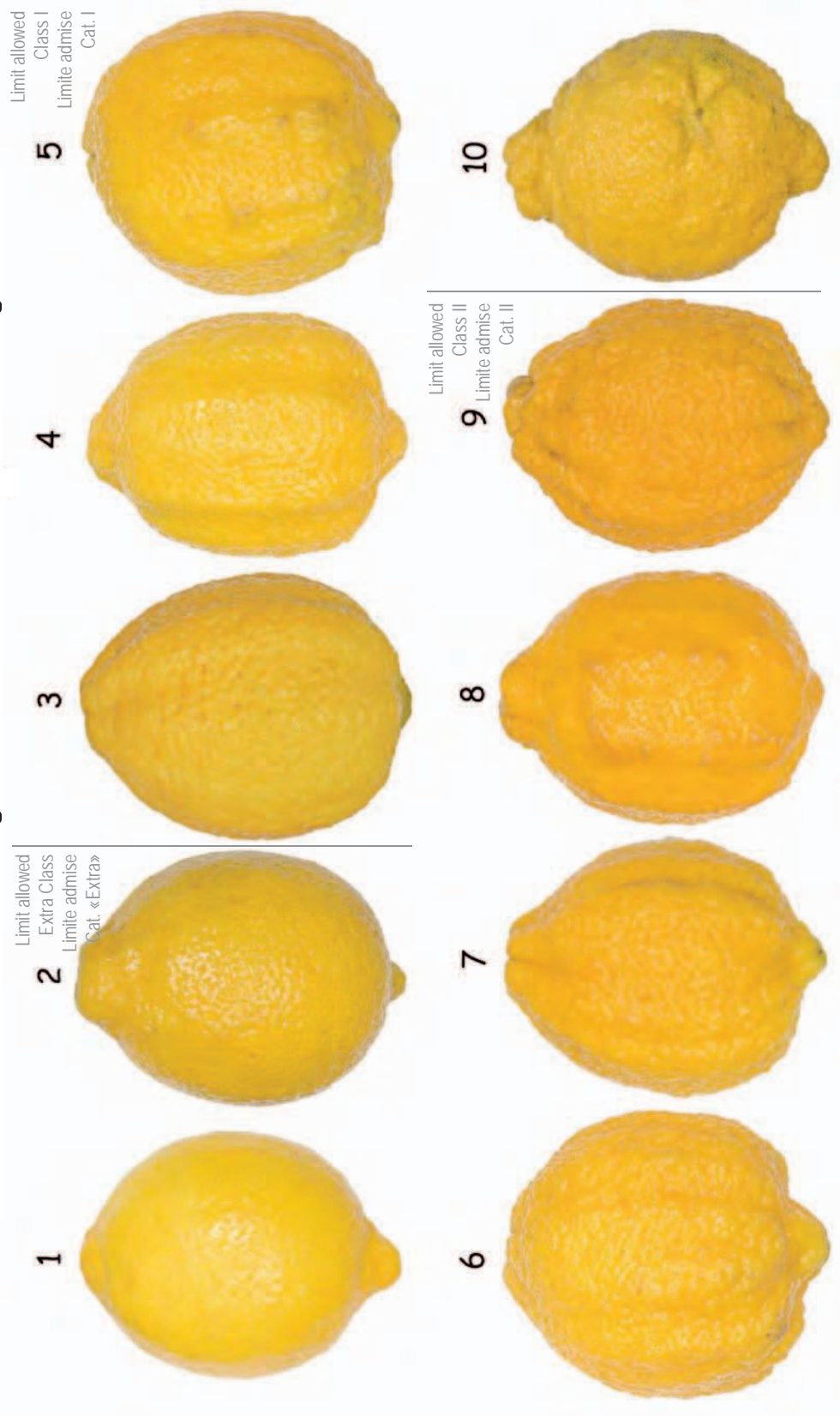
Green Styler End / Extrémité stylaire verte



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.



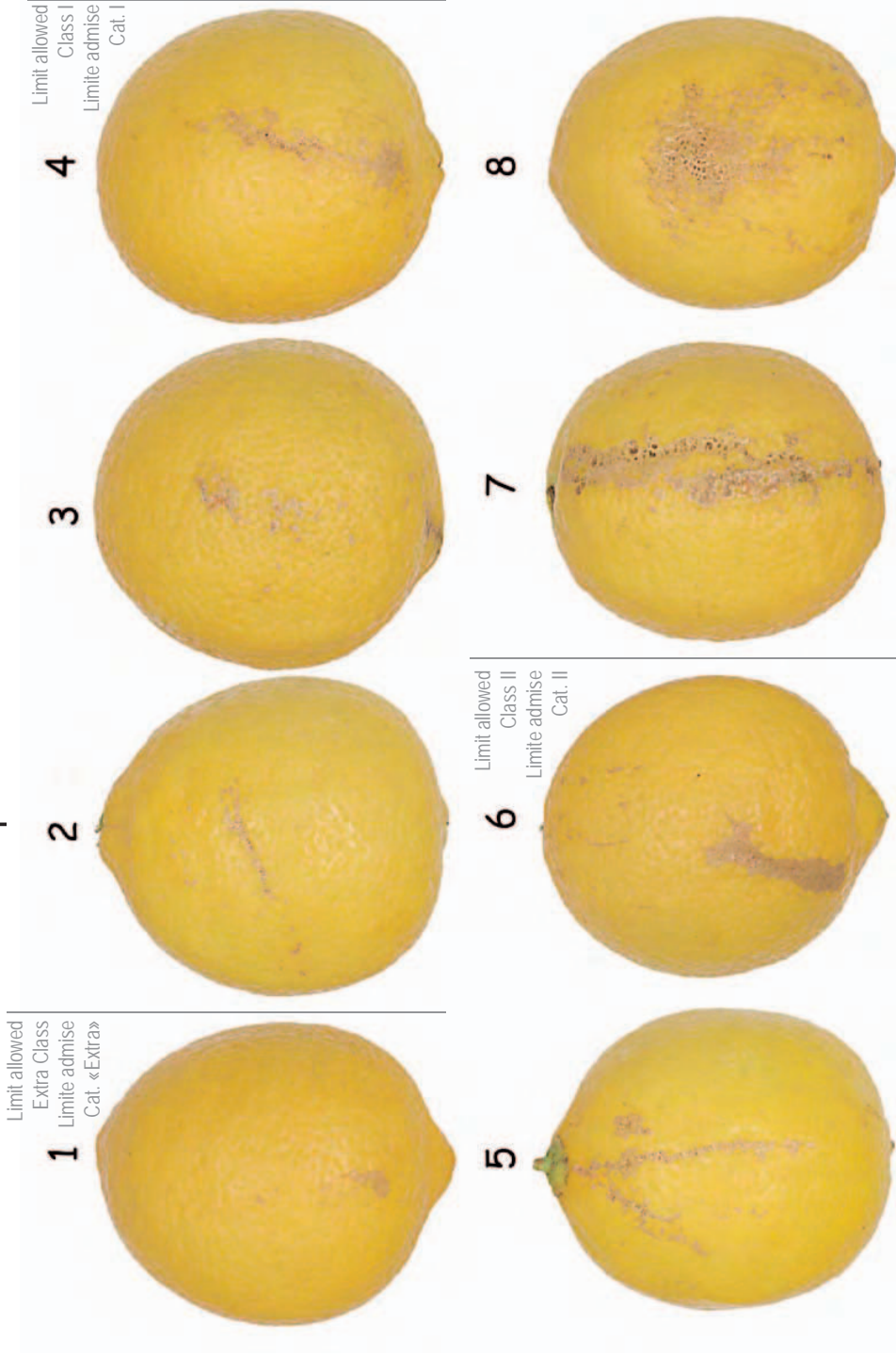
Skin texture-smooth/rough / Texture de l'écorce - lisse/rugueuse



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



Limit allowed
Extra Class
Limite admise
Cat. «Extra»

1

2

3

4

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

5

6

7

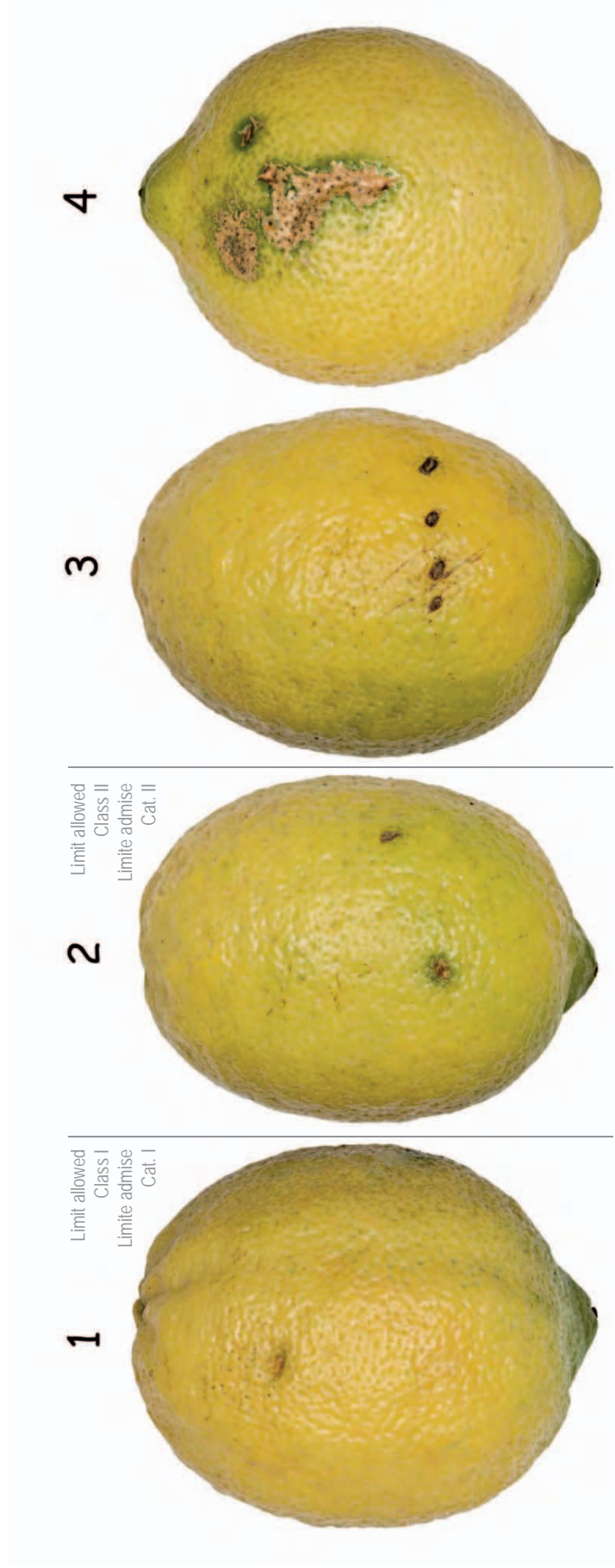
8

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

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

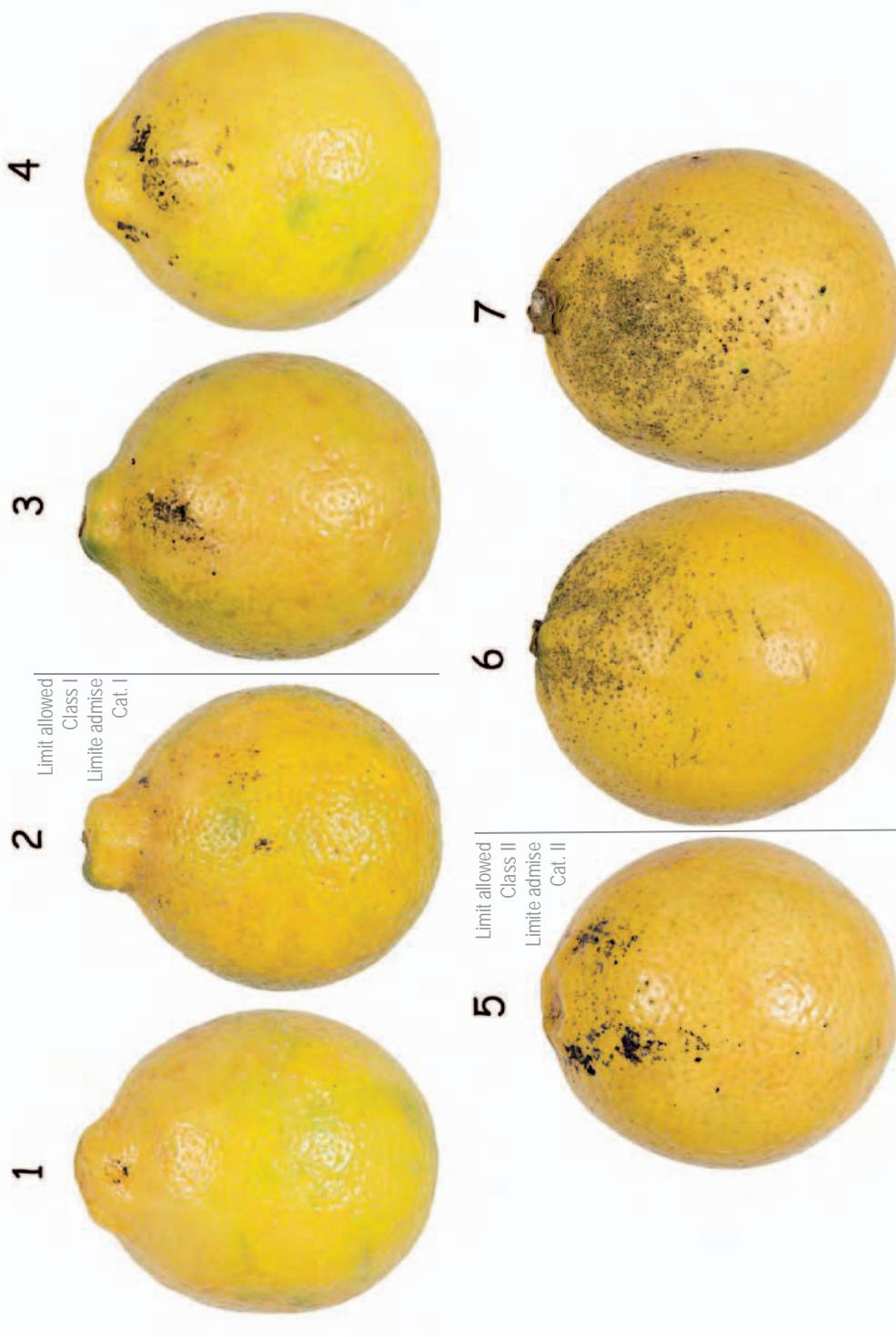


Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Healed injuries Blessures cicatrisées	x	1	2	3, 4	Flesh must not be affected. La chair ne doit pas être touchée.





Unclean / Souillures



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

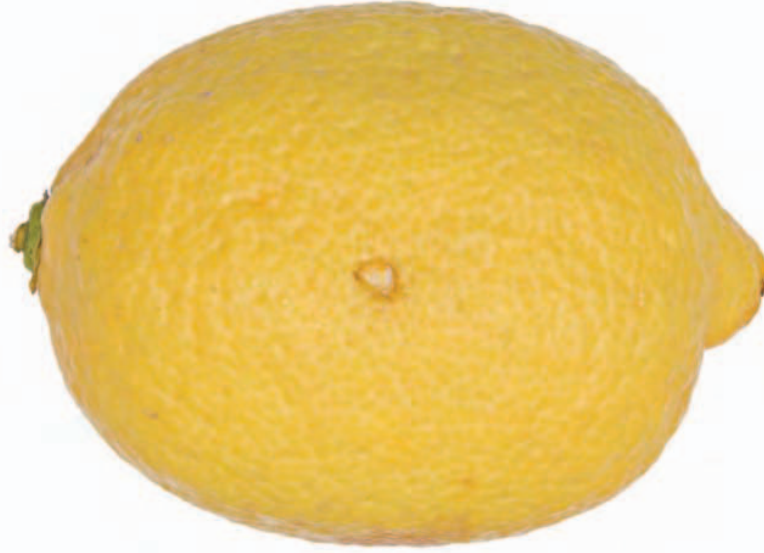


Unhealed injuries / Blessures non cicatrisées

1



2

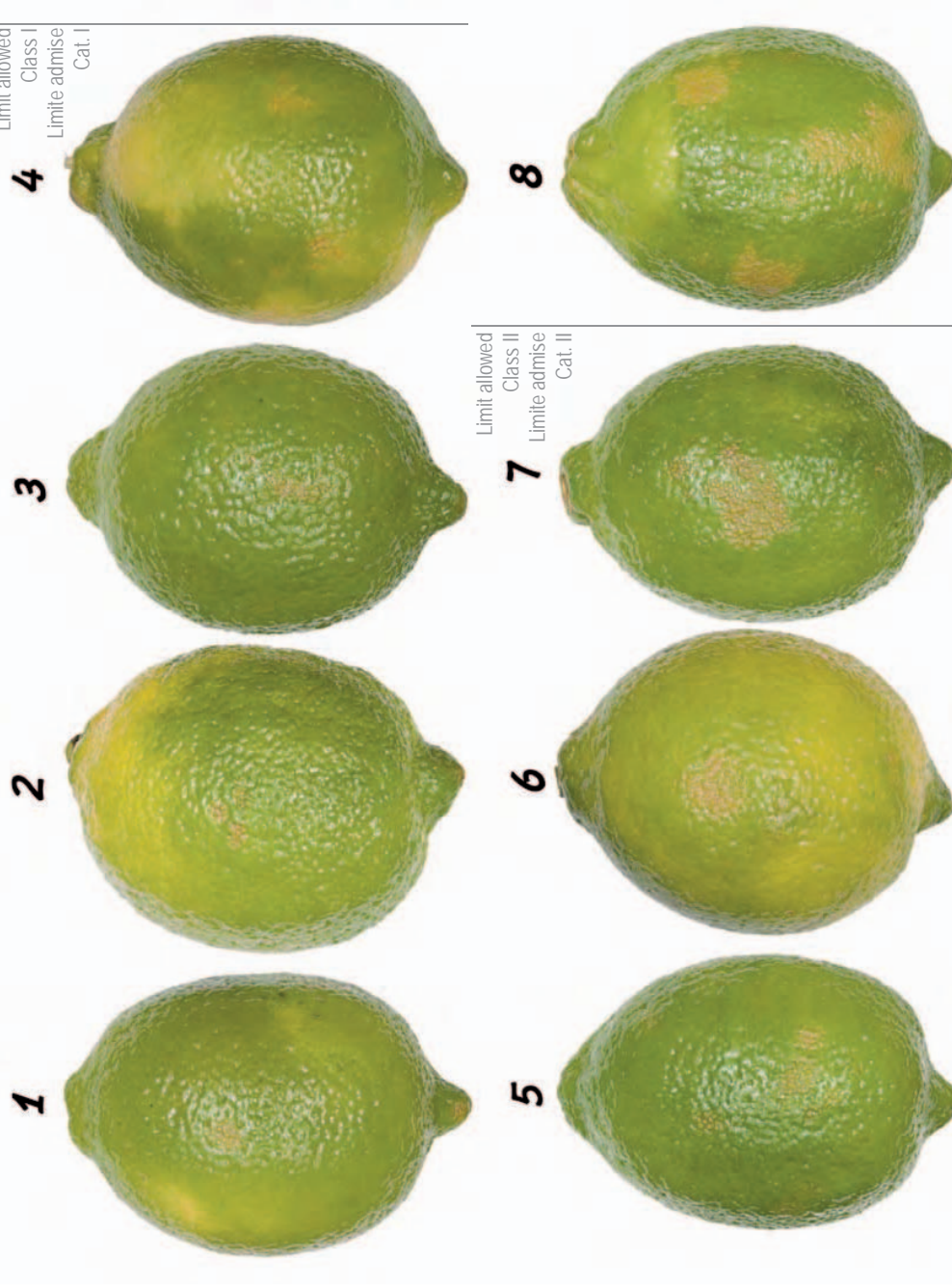


Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Unhealed injuries Blessures non cicatrisées	x			1, 2	





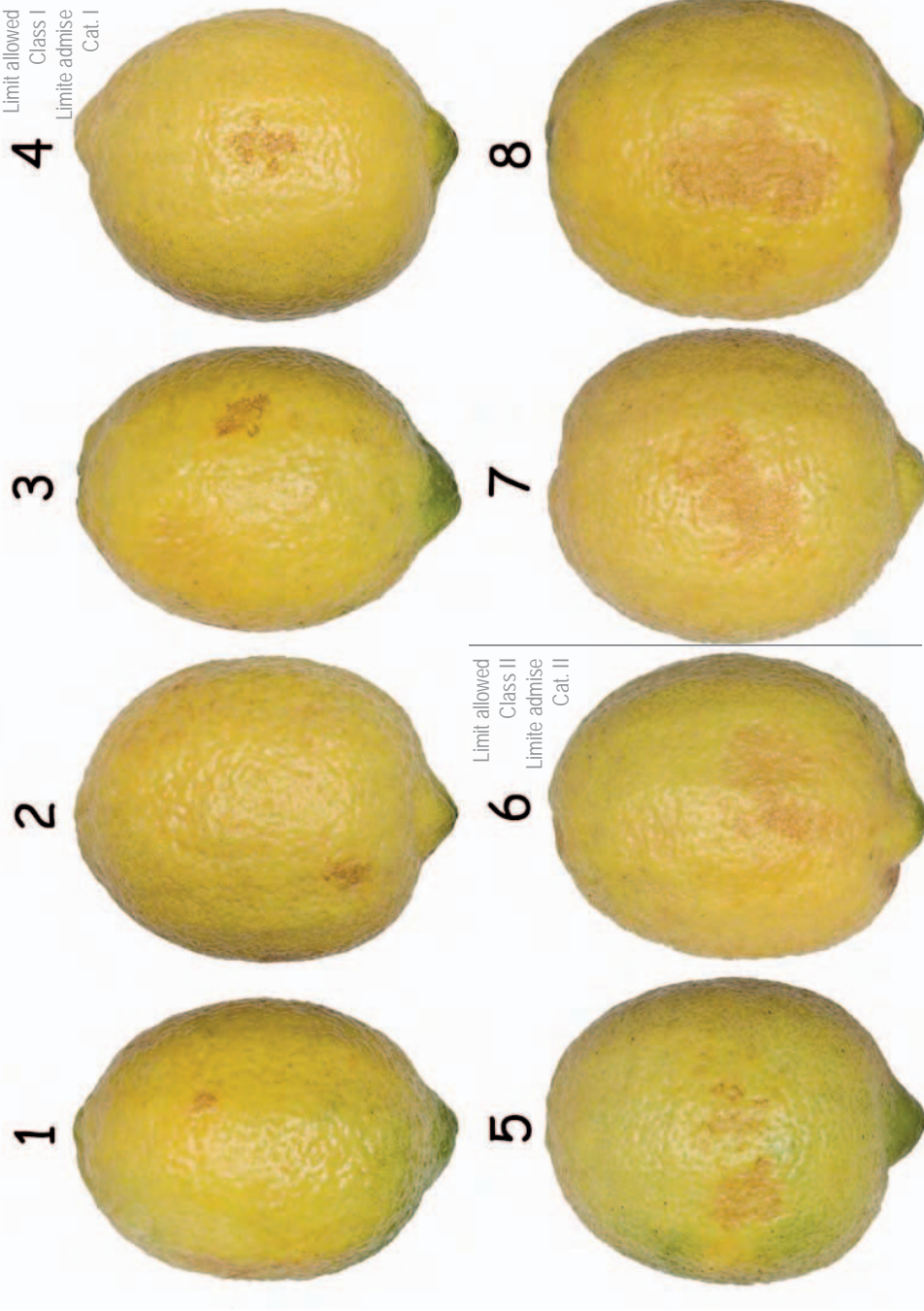
Oil spotting (Oleocellosis) – green peel / Taches d'oléocellose - écorce verte



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.



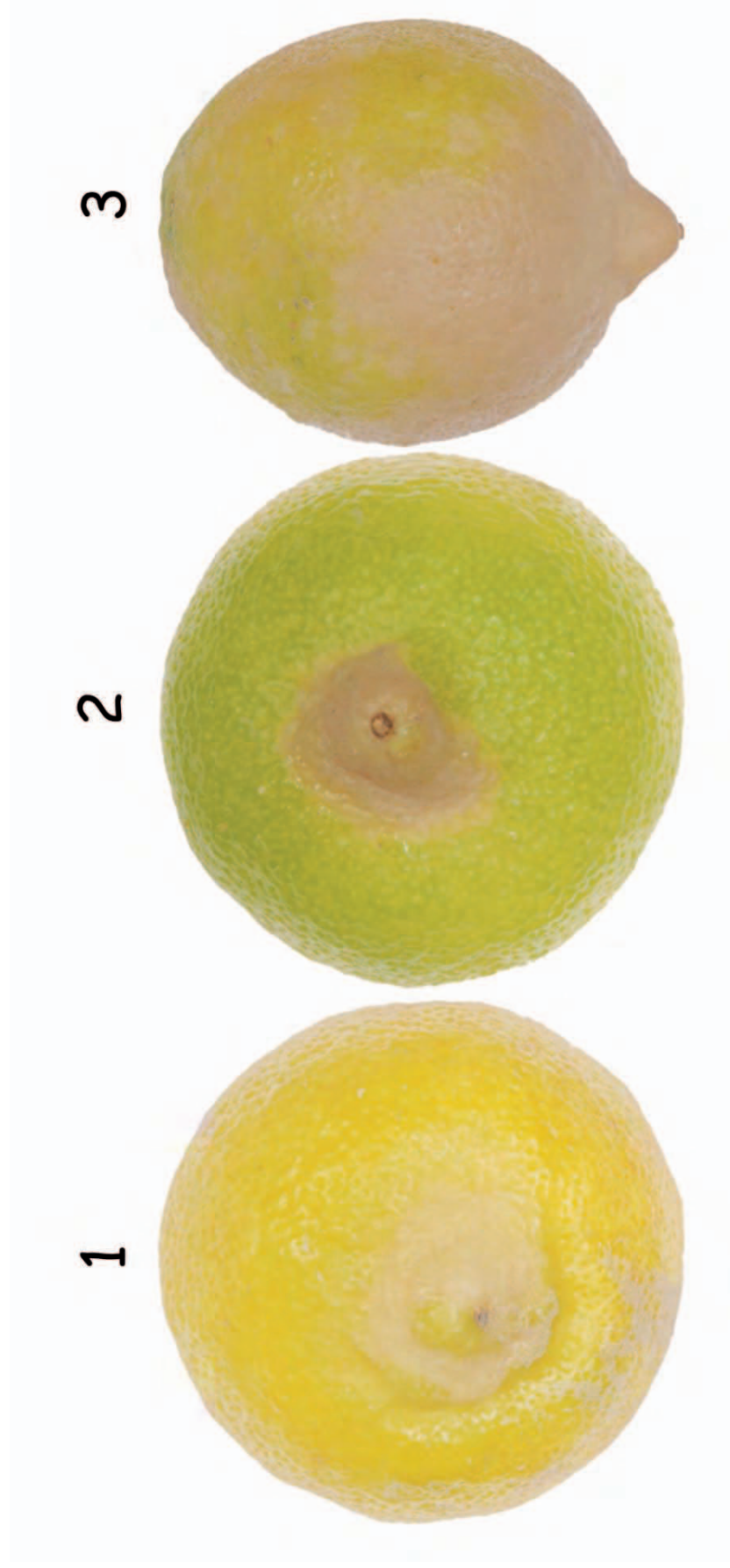
Oil spotting (Oleoecellosis) – yellow peel / Taches d'oléocellose - écorce jaune



Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Oil spotting (Oleoecellosis) – 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.



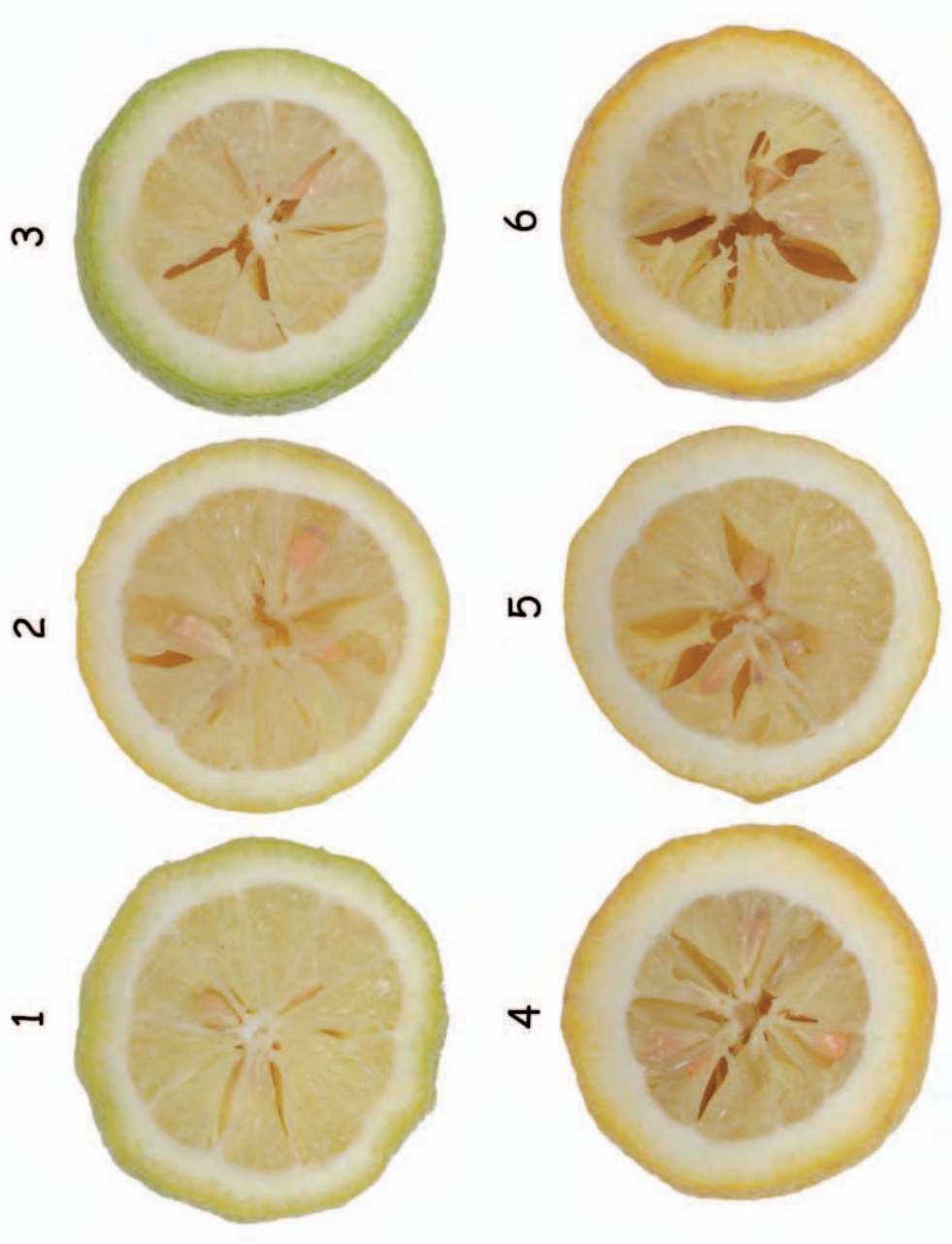
External frost damage / Dommages externes dus au gel



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

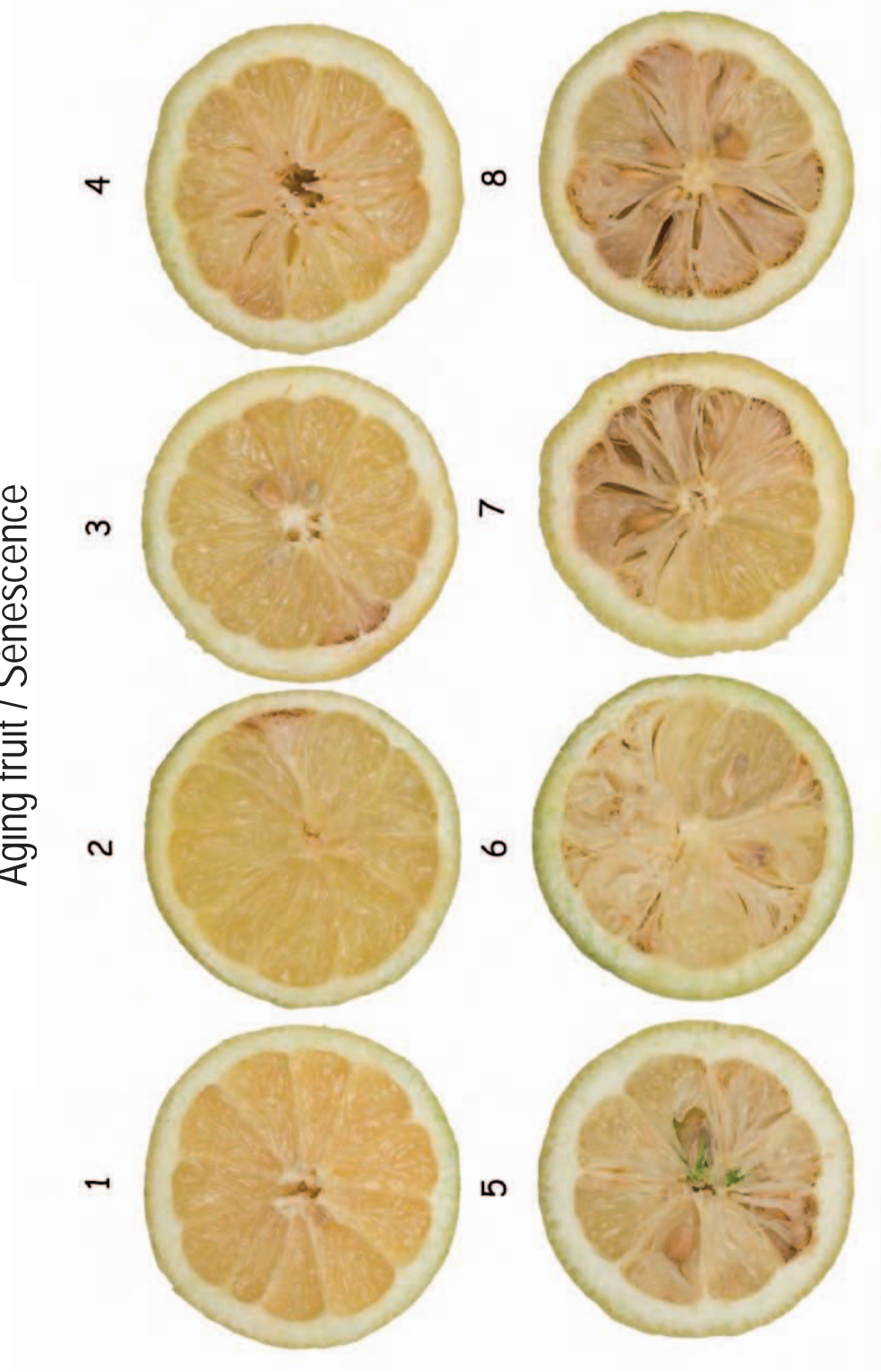


Lemons Citrons	Extra Class Cat. «Extra»	Class I	Class II	Out of Grade Non conforme	Notes
		Cat. I	Cat. II		
Internal frost damage Dommages internes dus au gel		x		1, 2, 3, 4, 5, 6	





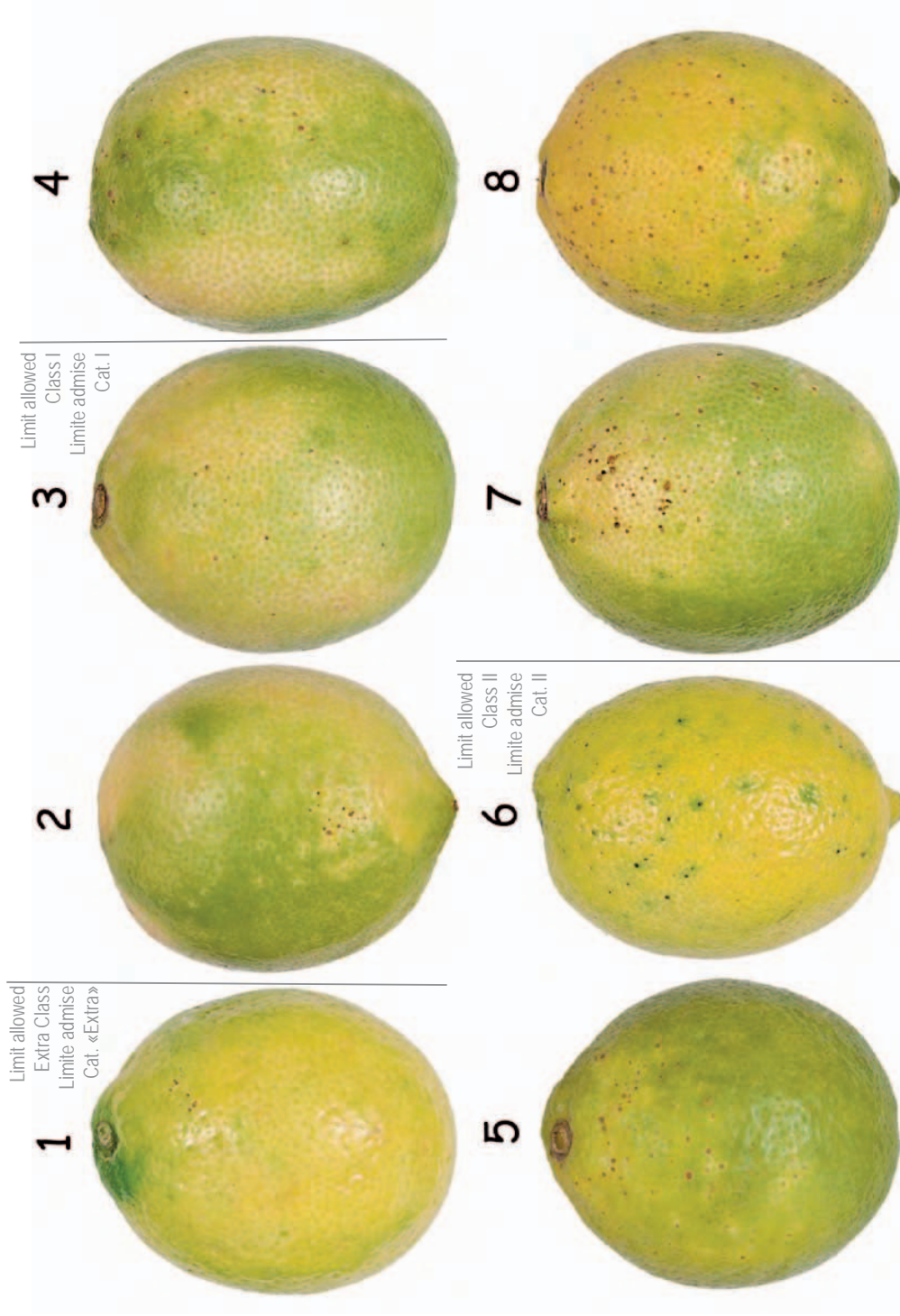
Aging fruit / Sénescence



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	<ul style="list-style-type: none"> •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



1
Limit allowed
Extra Class
Limite admissible
Cat. «Extra»

3
Limit allowed
Class I
Limite admissible
Cat. I

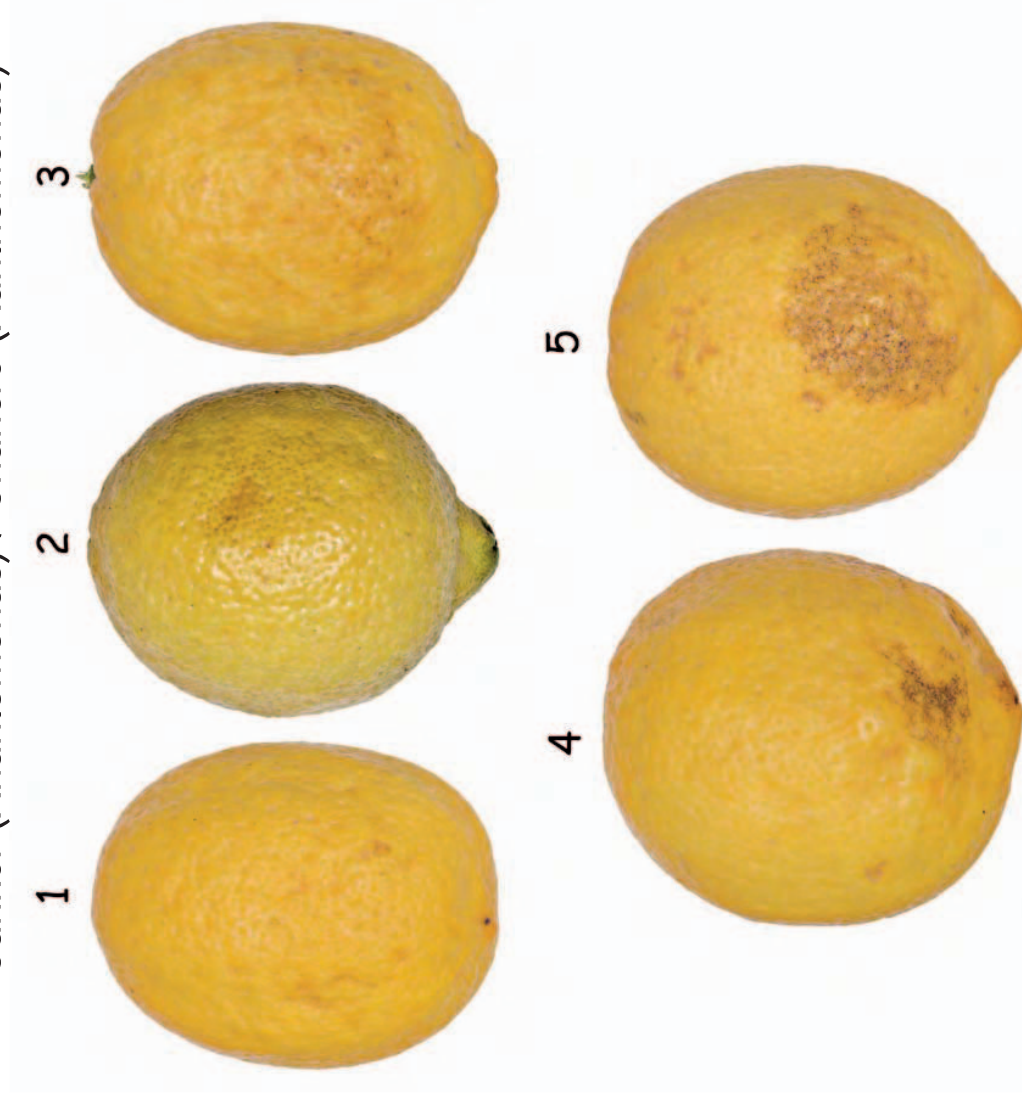
6
Limit allowed
Class II
Limite admissible
Cat. II

8
Limit allowed
Class II
Limite admissible
Cat. II

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	



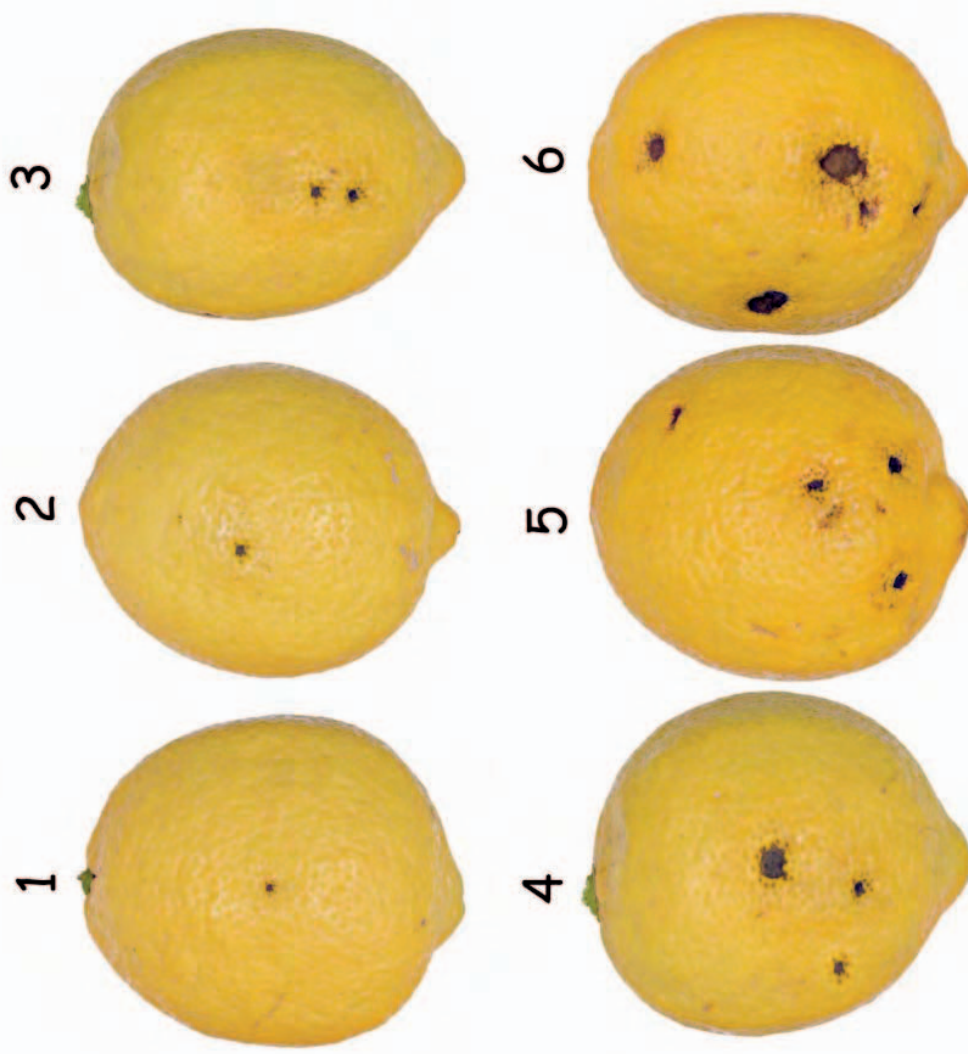
Canker (Xanthomonas) / Chancre (Xanthomonas)



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



Black pit / Black-pit des agrumes



Lemons Citrons Black pit Black-pit des agrumes	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
		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**



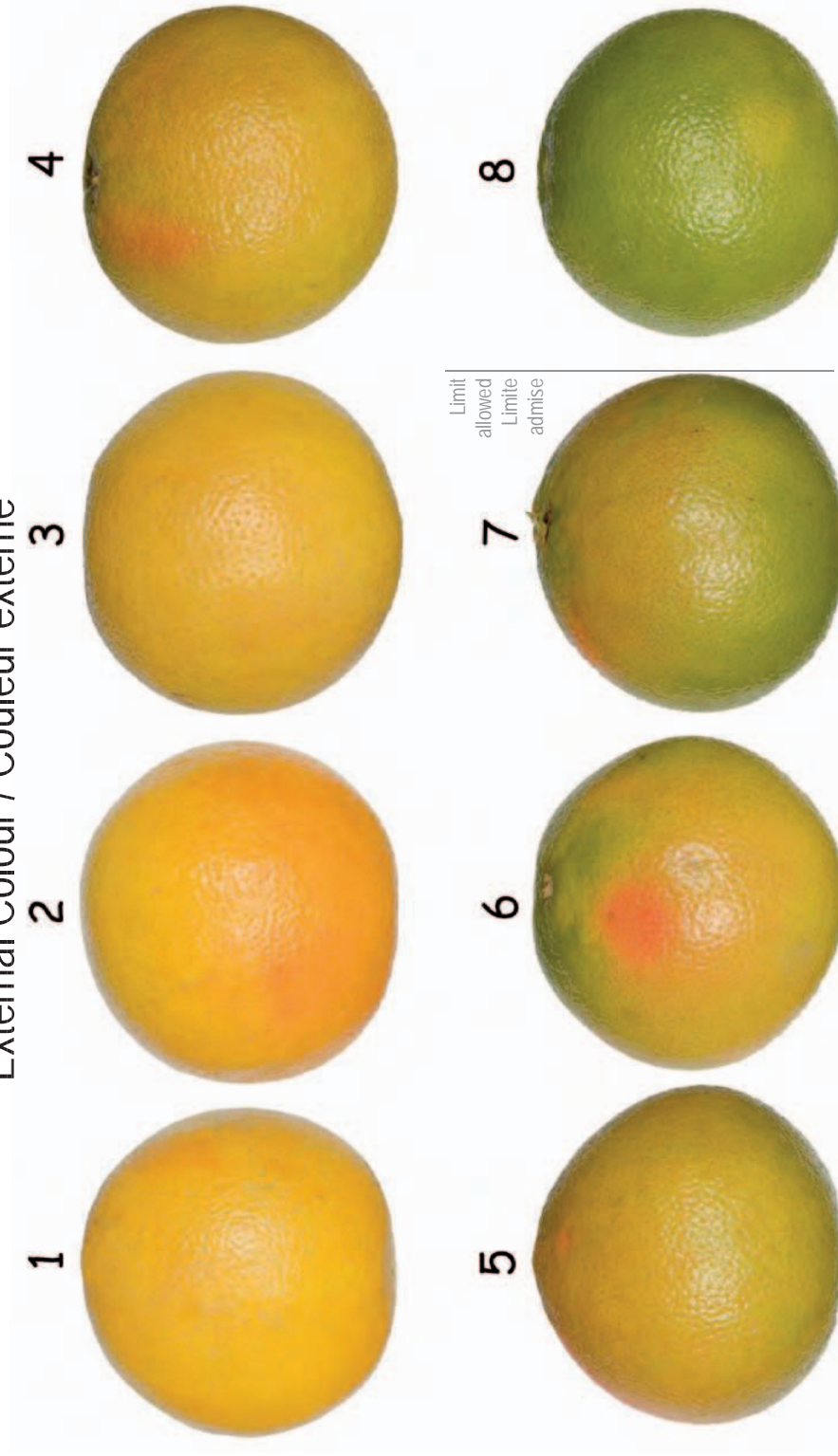
**Grapefruit & Pummelos
Illustrations and Grades**

**Pamplemousses et Pomelos
Illustrations et catégories**





External Colour / Couleur externe

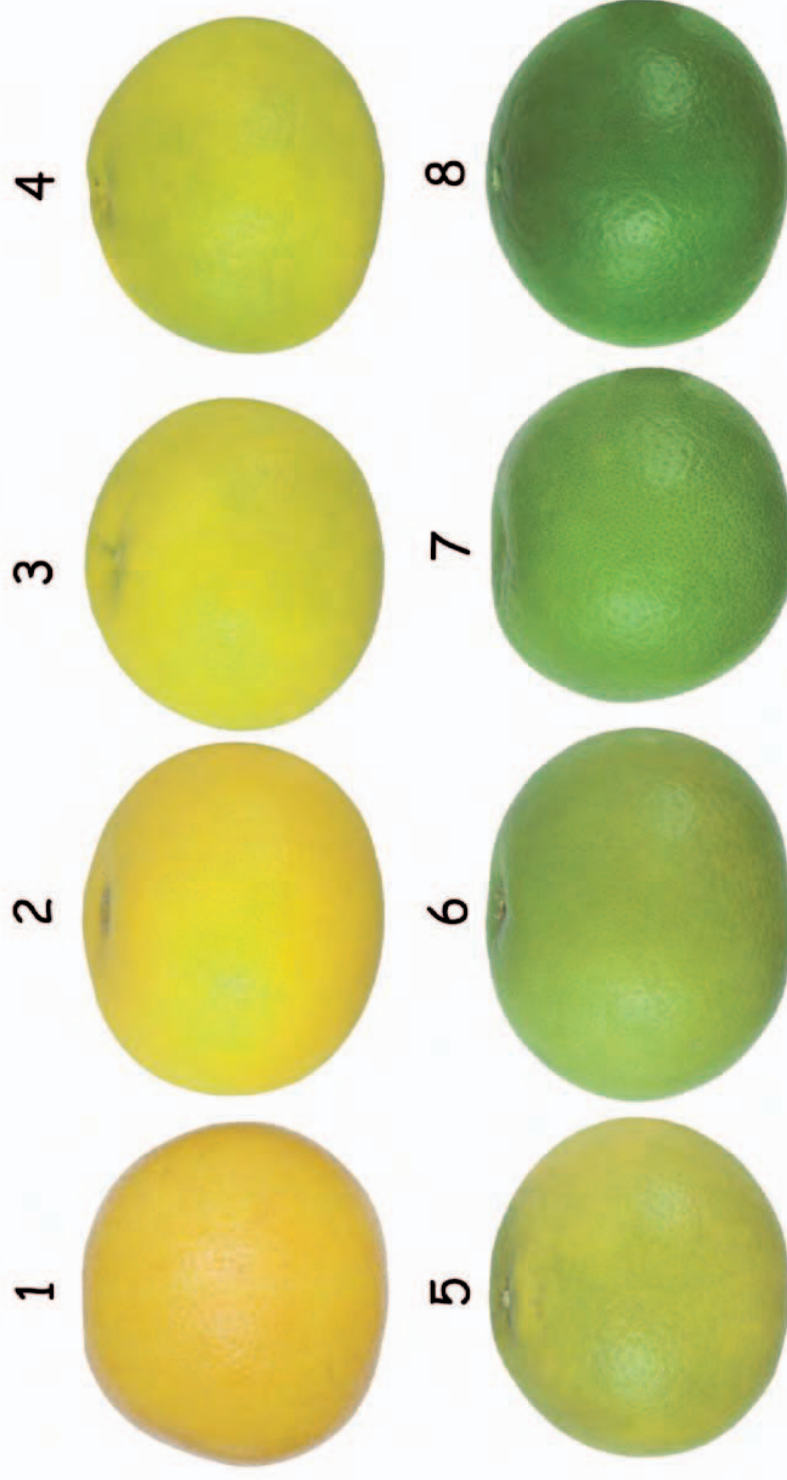


Grapefruit Pamplemousse Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7			8	<ul style="list-style-type: none"> • Progressive • Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment 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





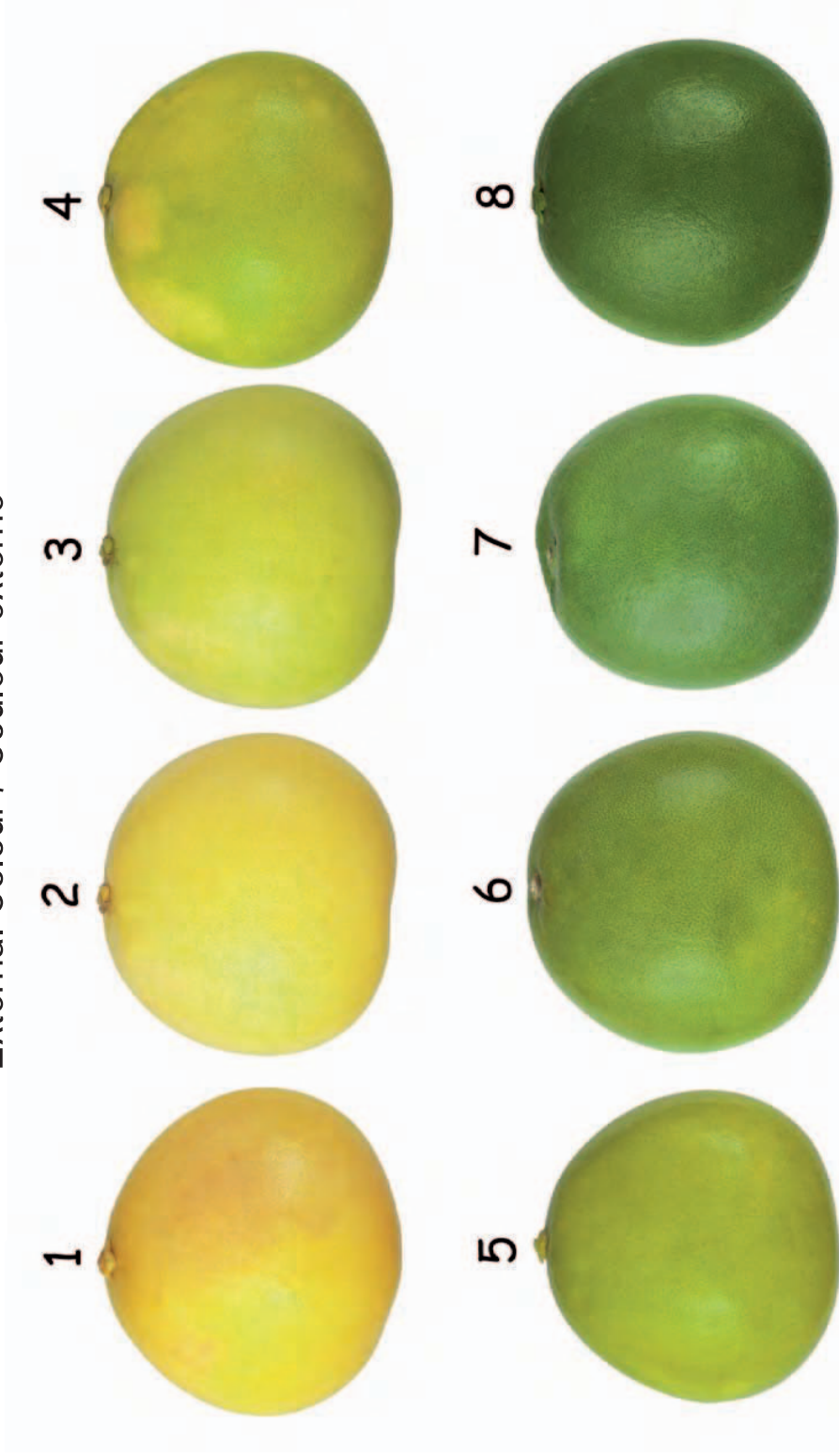
External Colour / Couleur externe



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				<ul style="list-style-type: none"> •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

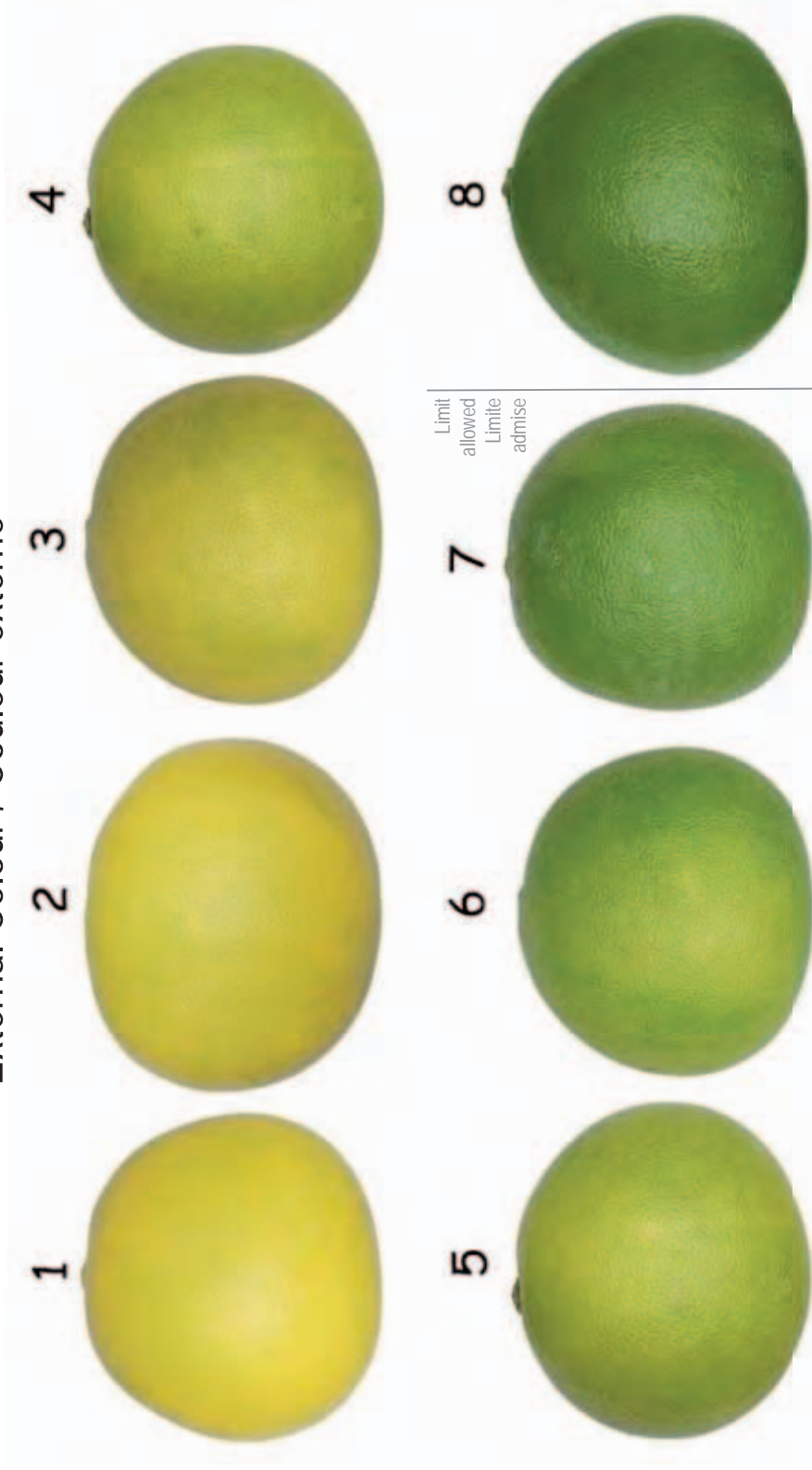


Pummelo - Chandler Pomelo - Chandler	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
External colour Couleur externe	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8				<ul style="list-style-type: none"> • Progressive • Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same 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





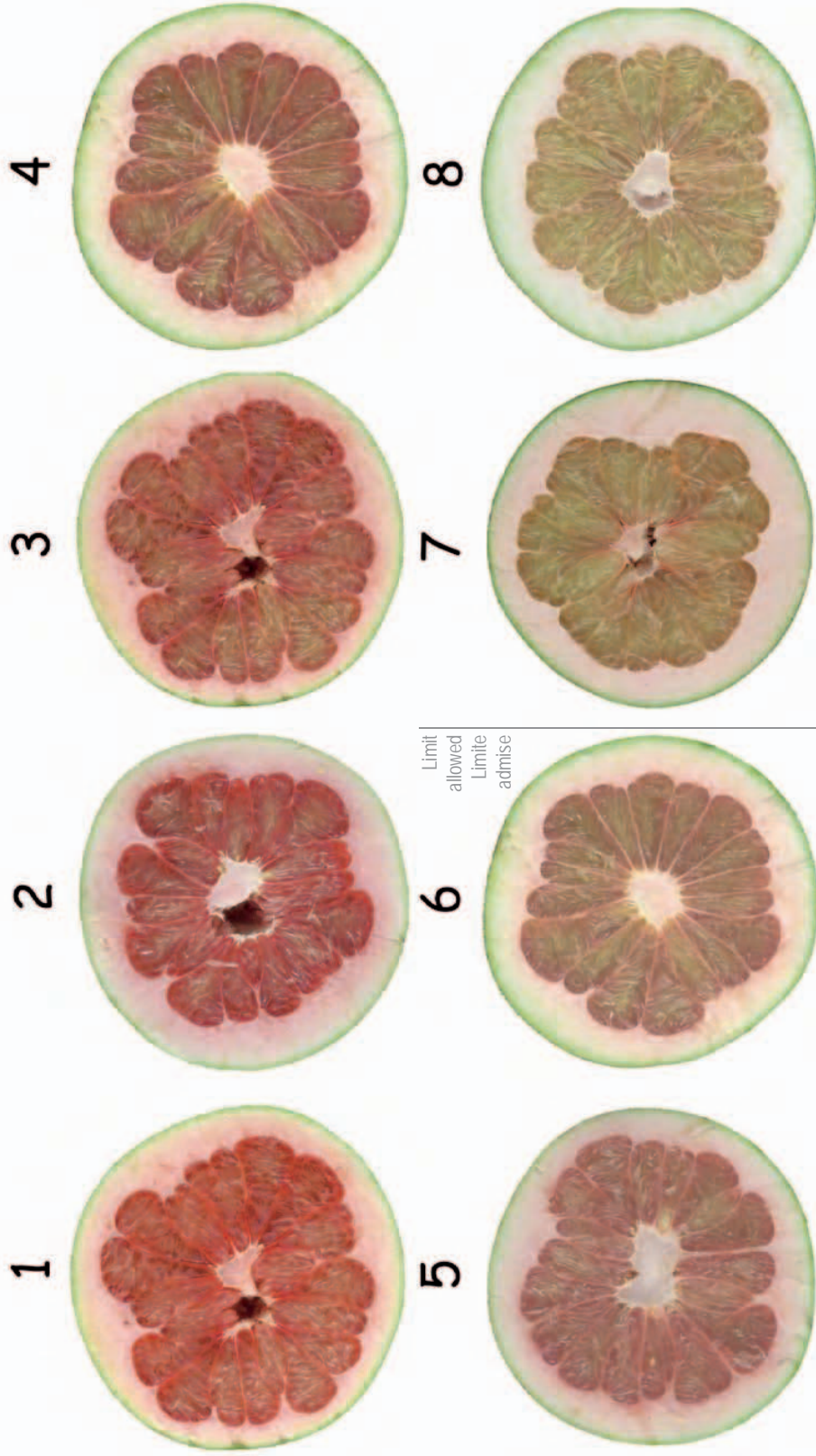
External Colour / Couleur externe



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	<ul style="list-style-type: none"> •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

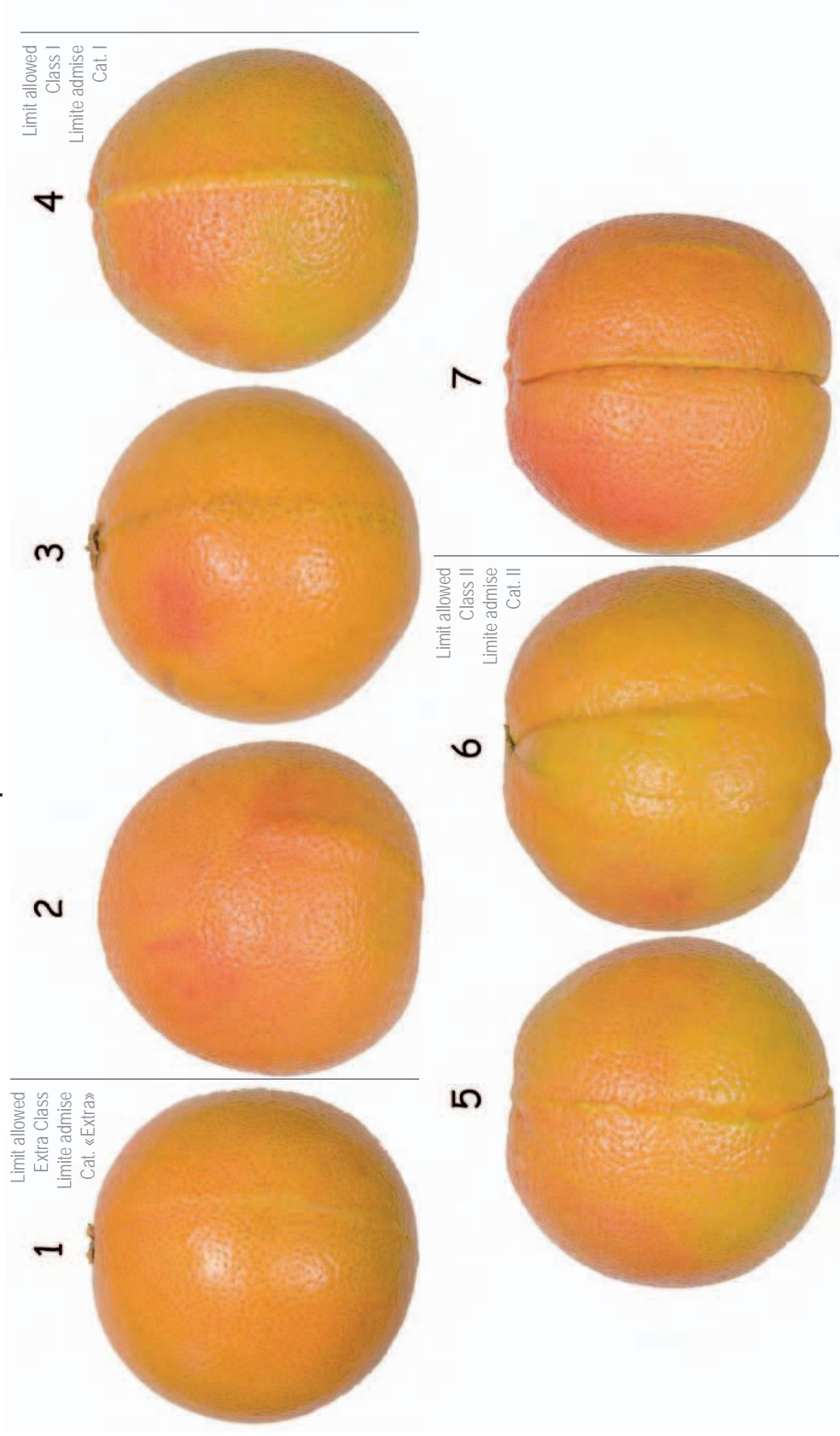


Pummelo – Chandler Pomelo - Chandler	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Internal colour Couleur interne	1, 2, 3, 4, 5, 6			7, 8	<ul style="list-style-type: none"> This parameter is NOT included in the Standard 10% of fruit #7 allowed in Class II Ce paramètre NE figure PAS dans la norme Tolérance de 10 % pour le fruit 7 dans la cat. II





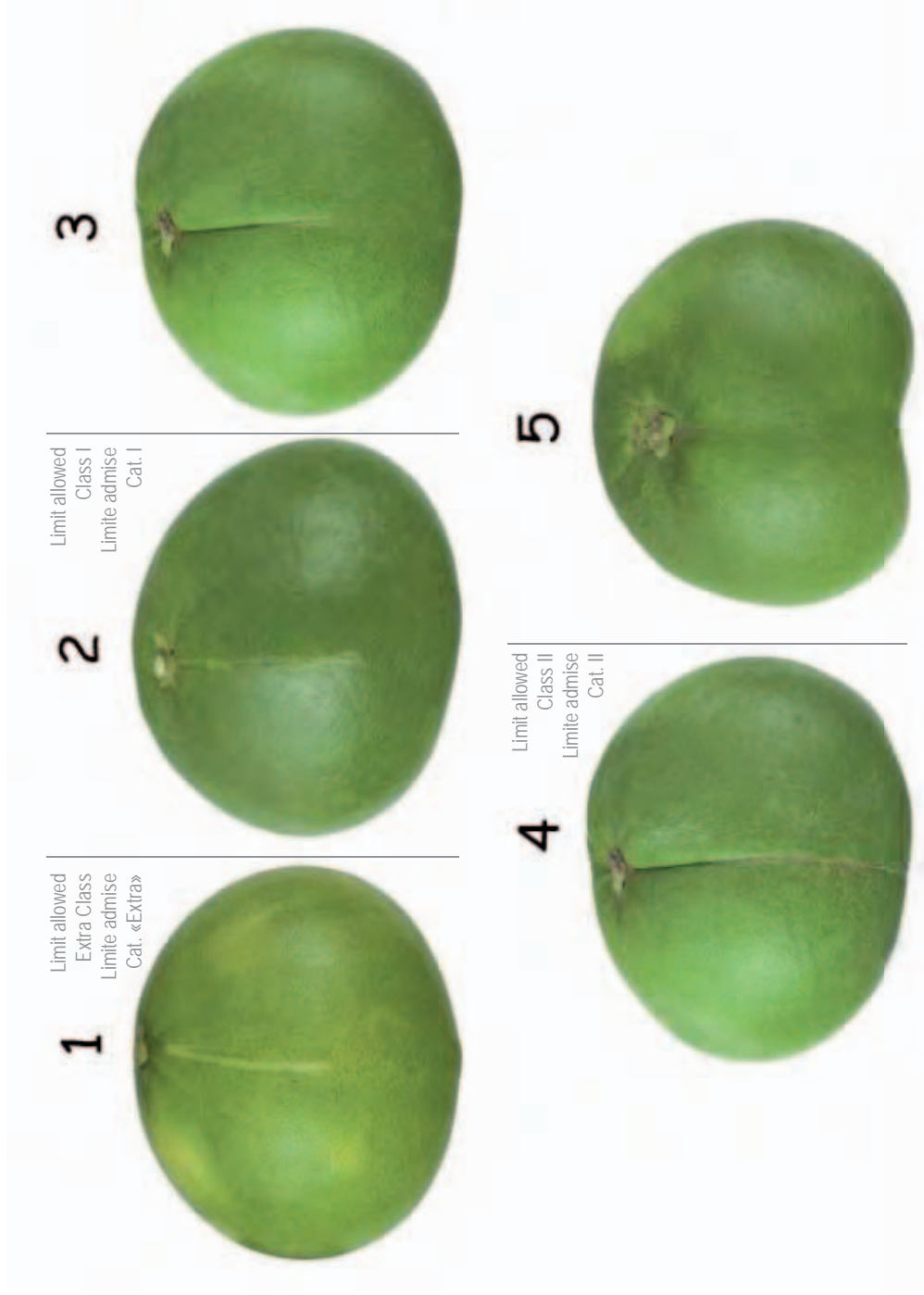
Defects in Shape / Défauts de forme



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	





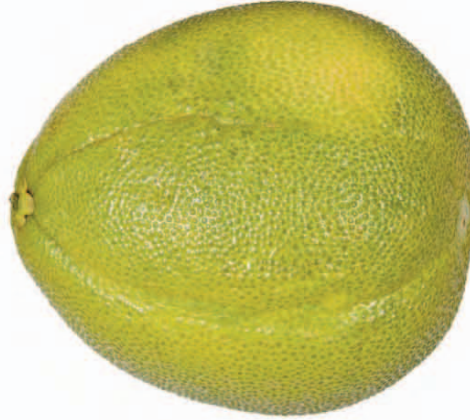
Defects in Shape / Défauts de forme

1

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

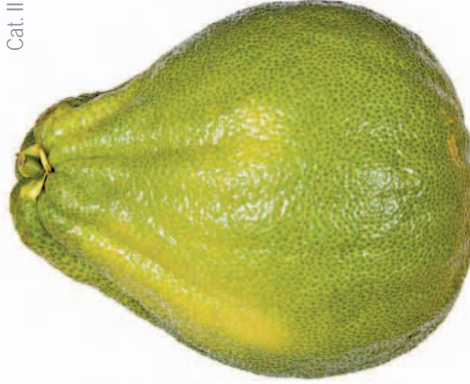


2



3

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II



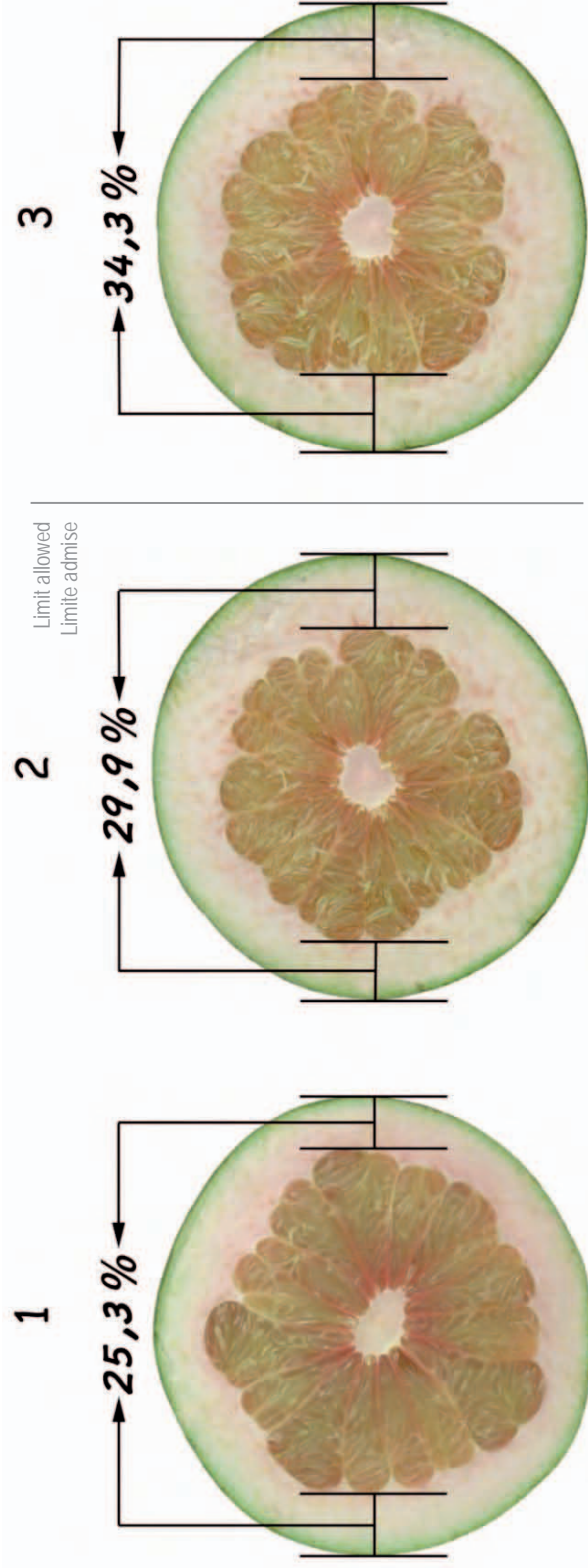
4



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	<ul style="list-style-type: none"> 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.

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

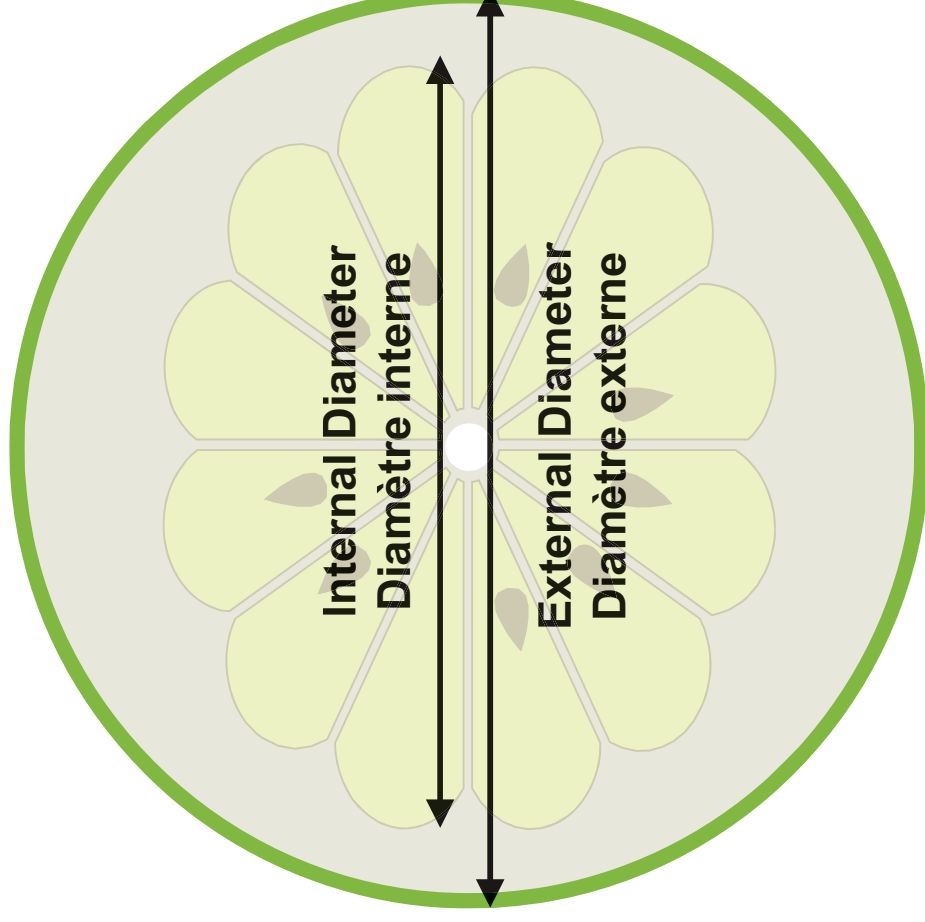
Épaisseur de l'épiderme

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.

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





Pips-Seeds / Pépins

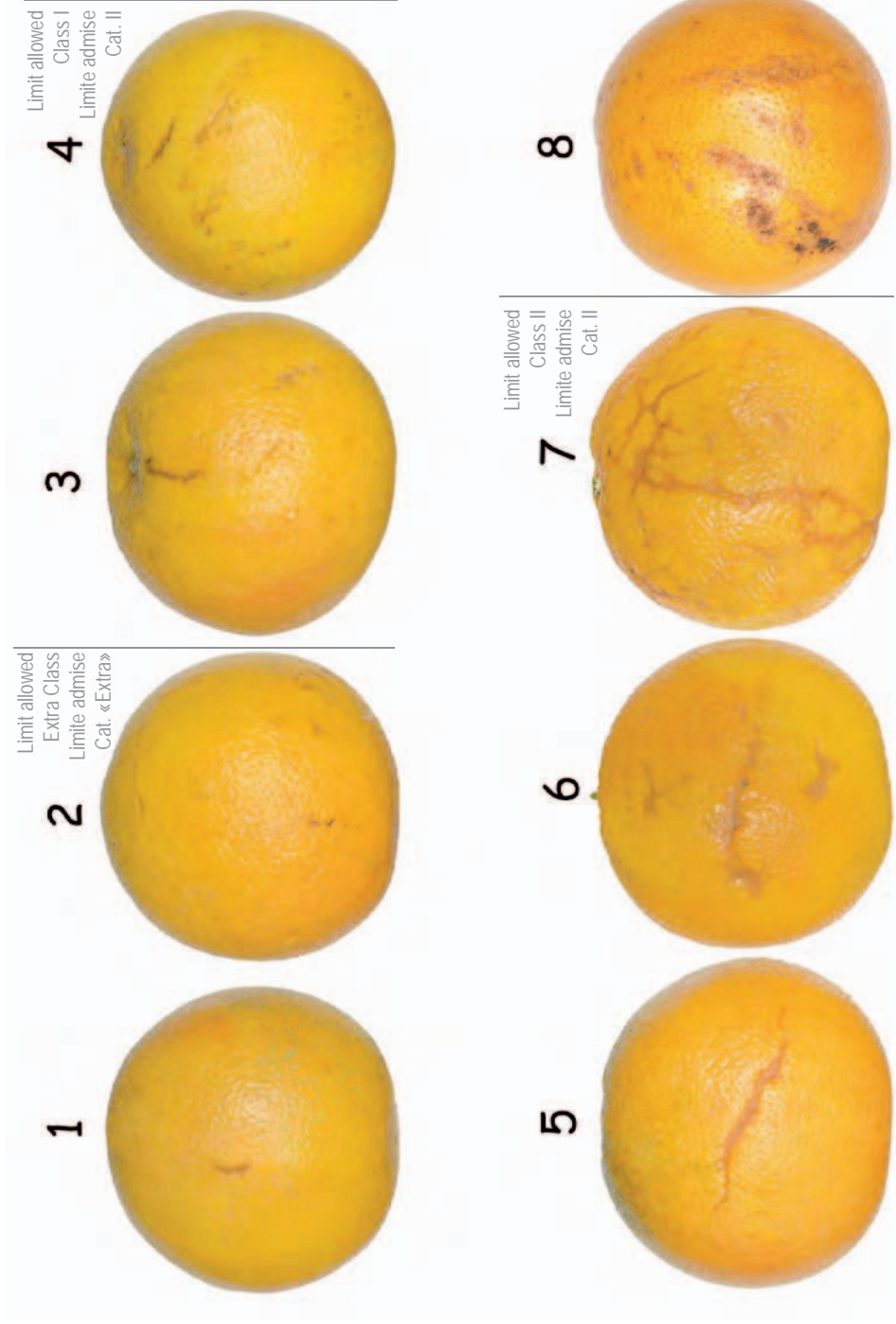


Pummelo - Chandler / Goliath	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Pips-Seeds Pépins					<ul style="list-style-type: none">• This parameter is NOT included in the Standard• Too many pips/seeds affects the eating quality• Ce paramètre NE figure PAS dans la norme• Un nombre trop élevé de pépins affecte la qualité gustative





Scratching / Égratignures



Limit allowed
Extra Class
Limite admise
Cat. «Extra»

1

2

3

4

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. II

5

6

7

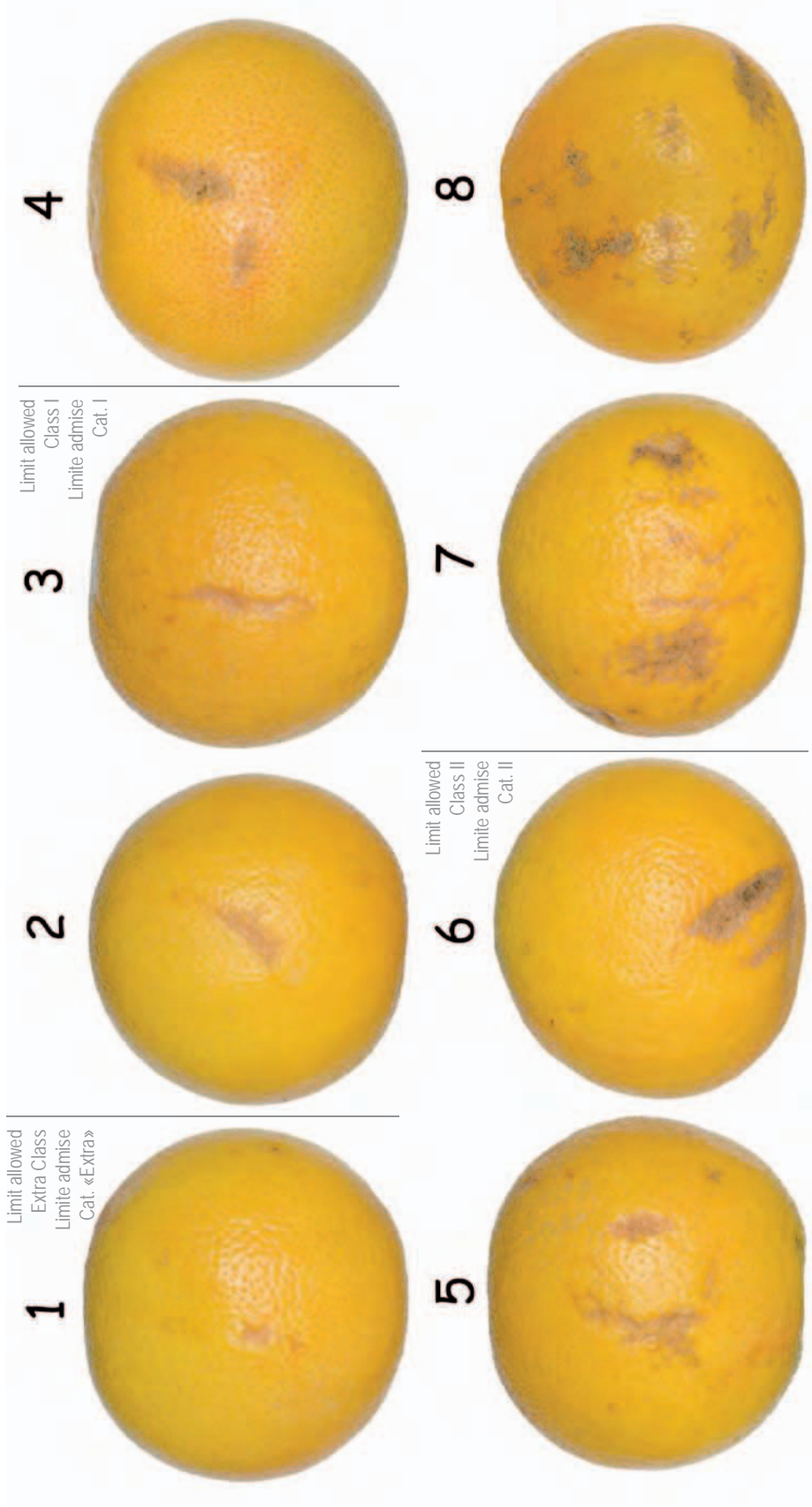
8

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

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

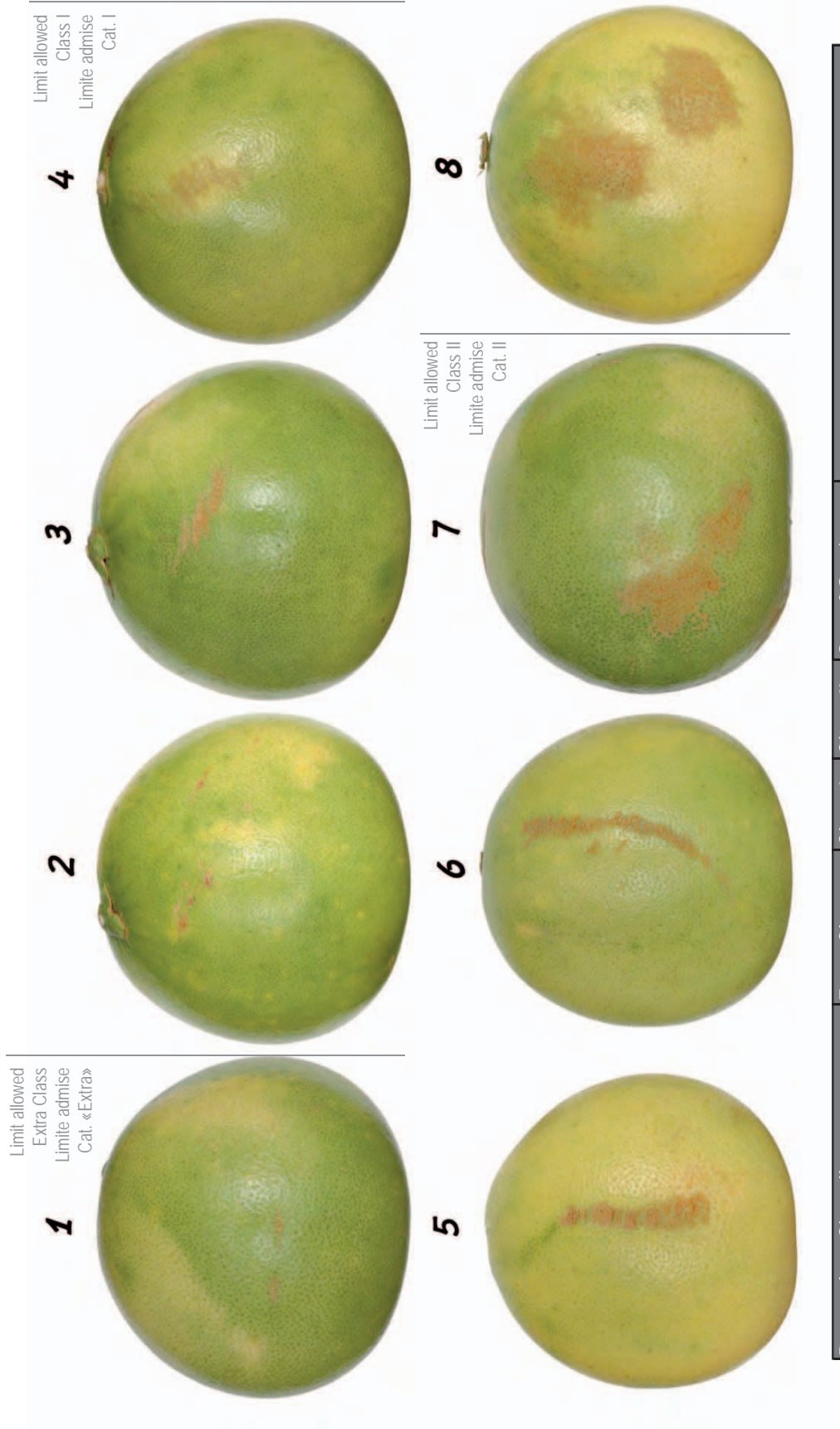


Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Superficial Silver Scurfs Incrust. argentées superficielles	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	Can also be caused by pests. Peuvent aussi avoir une origine parasitaire.





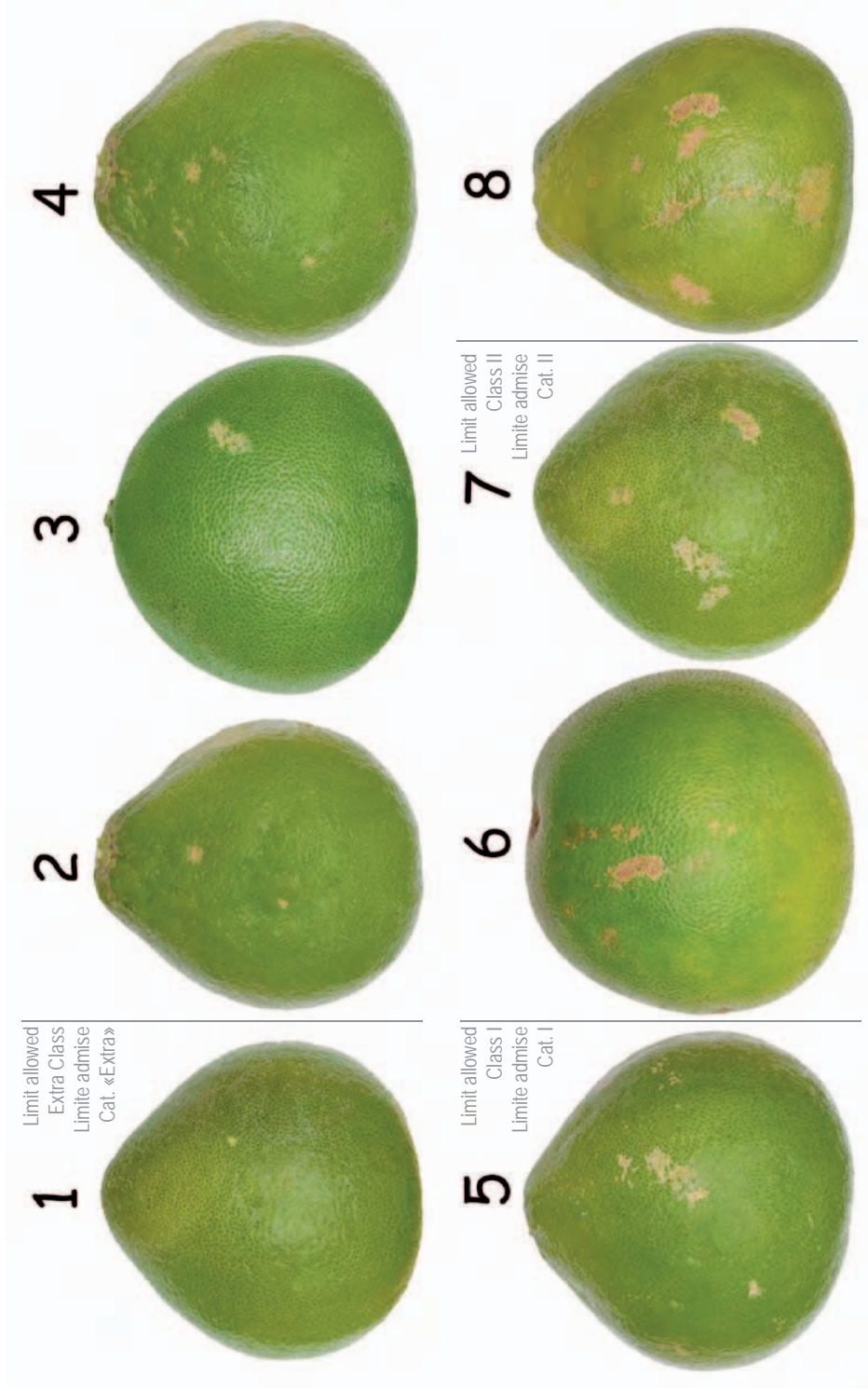
Silver Scurfs / Incrustations argentées



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.



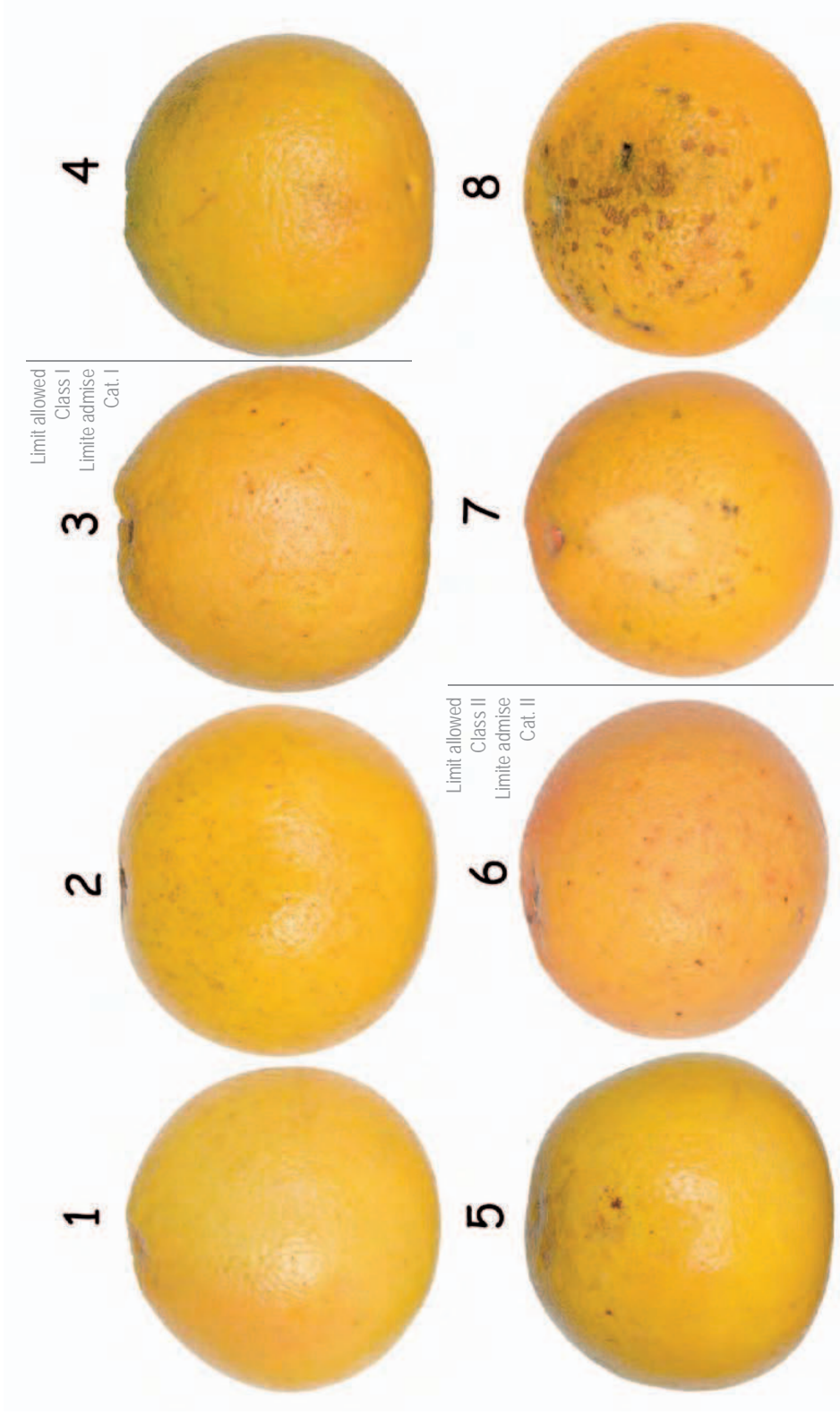
Silver Scurfs / Incrustations argentées



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.



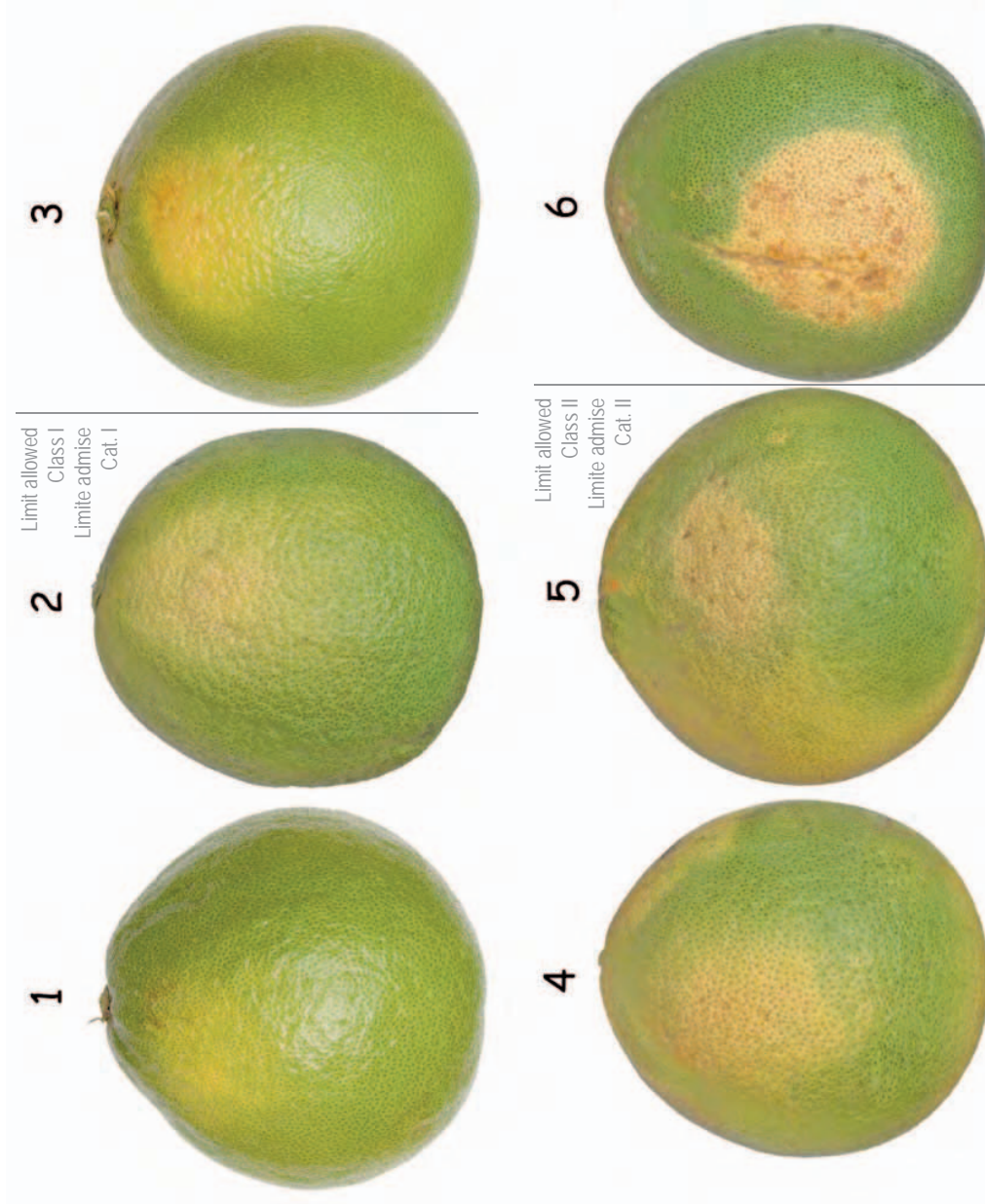
Sunburn / Brûlures du soleil



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	



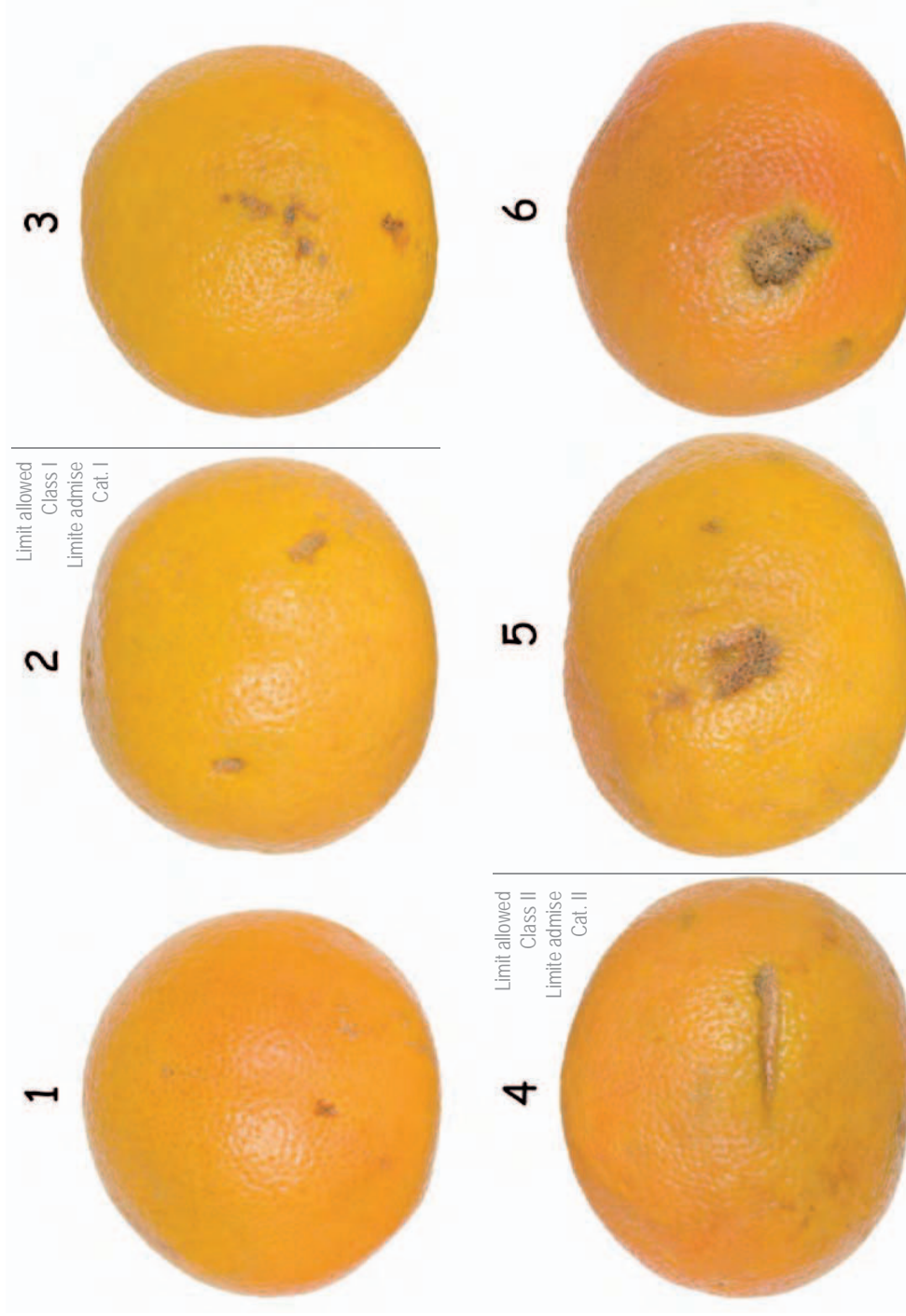
Sunburn / Brûlures du soleil



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



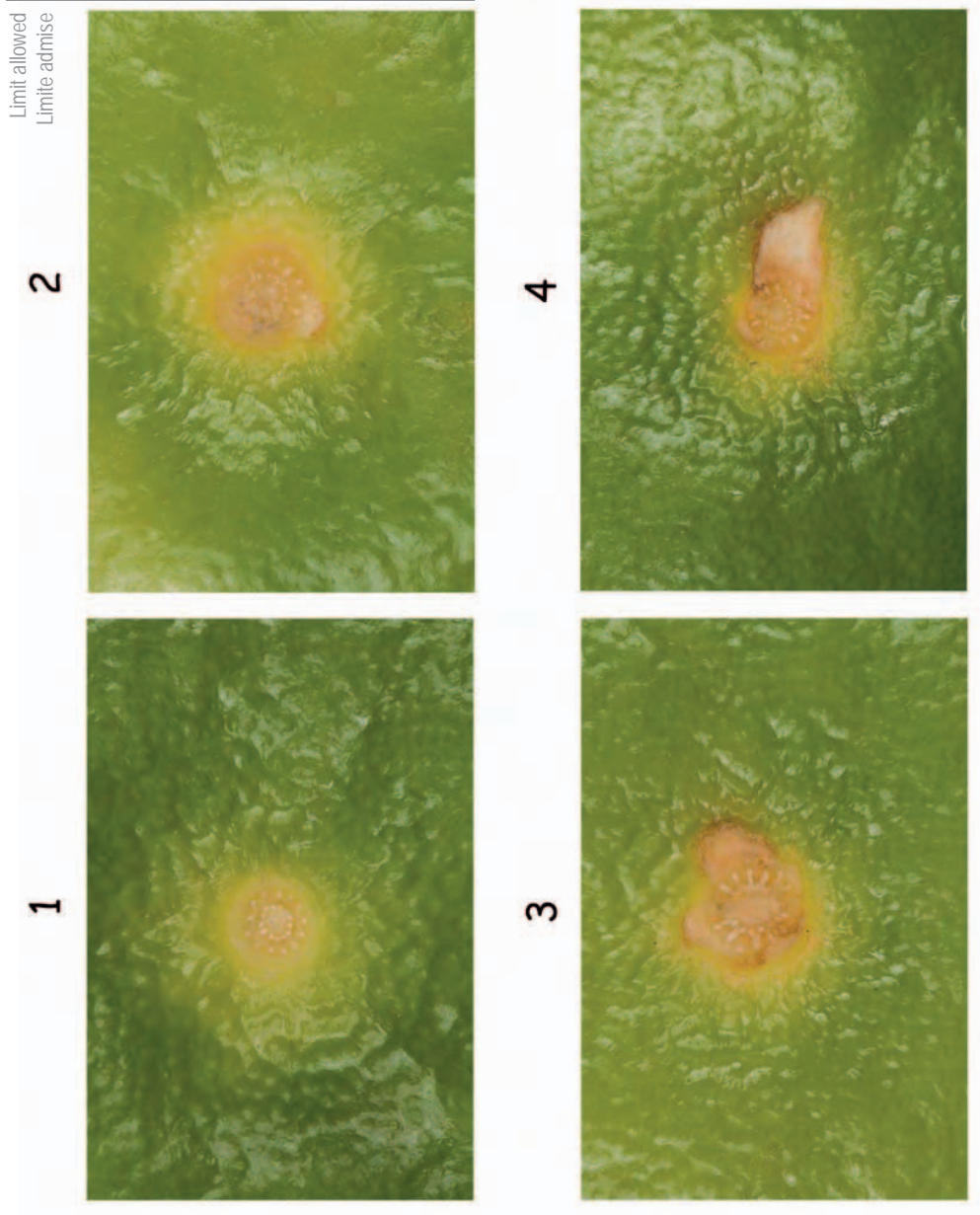
Healed injuries / Blessures cicatrisées



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



Torn stem-ends / Pédoncules arrachés

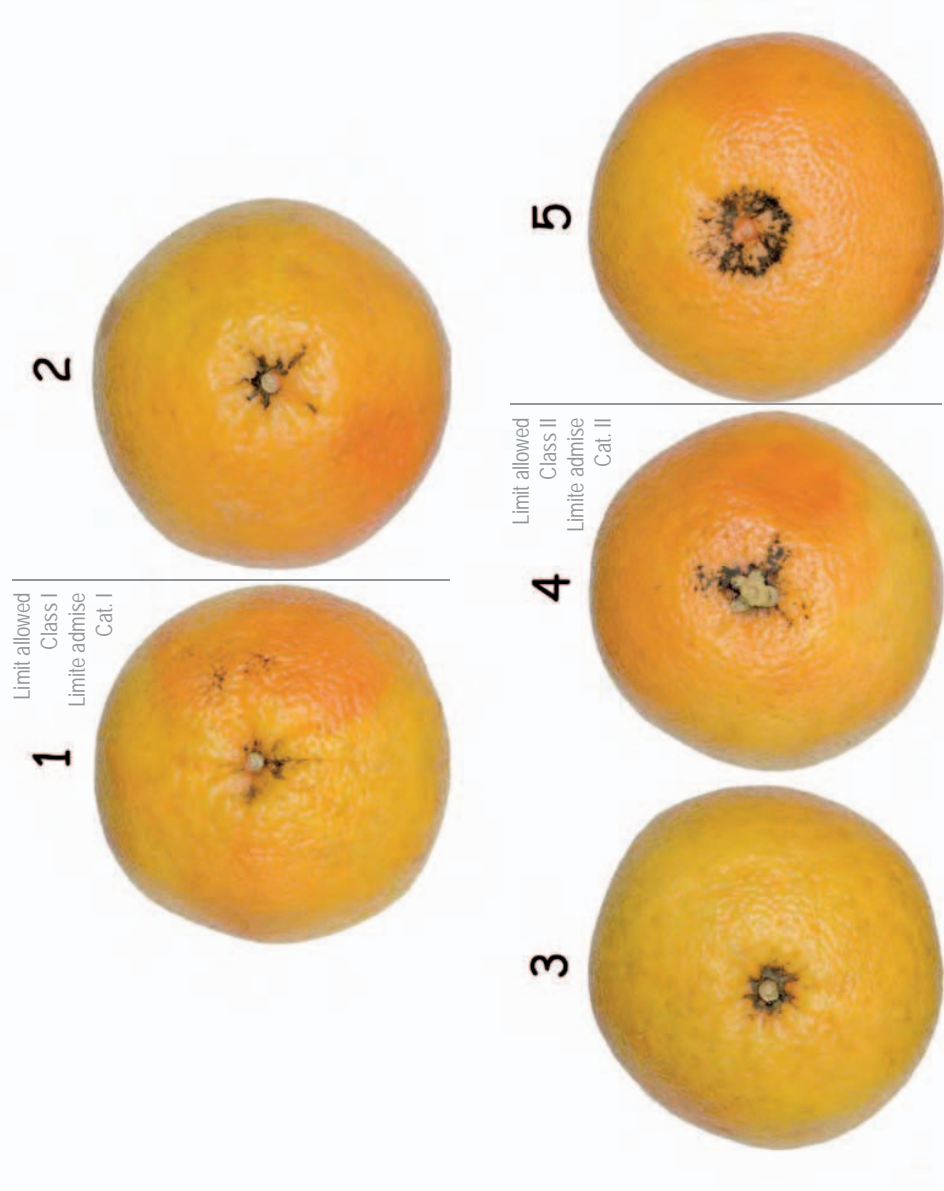


Grapefruit – Oroblanco/Sweetie Pamplemousse - Oroblanco/ Sweetie	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Torn stem-ends Pédoncules arrachés		1, 2		3, 4	





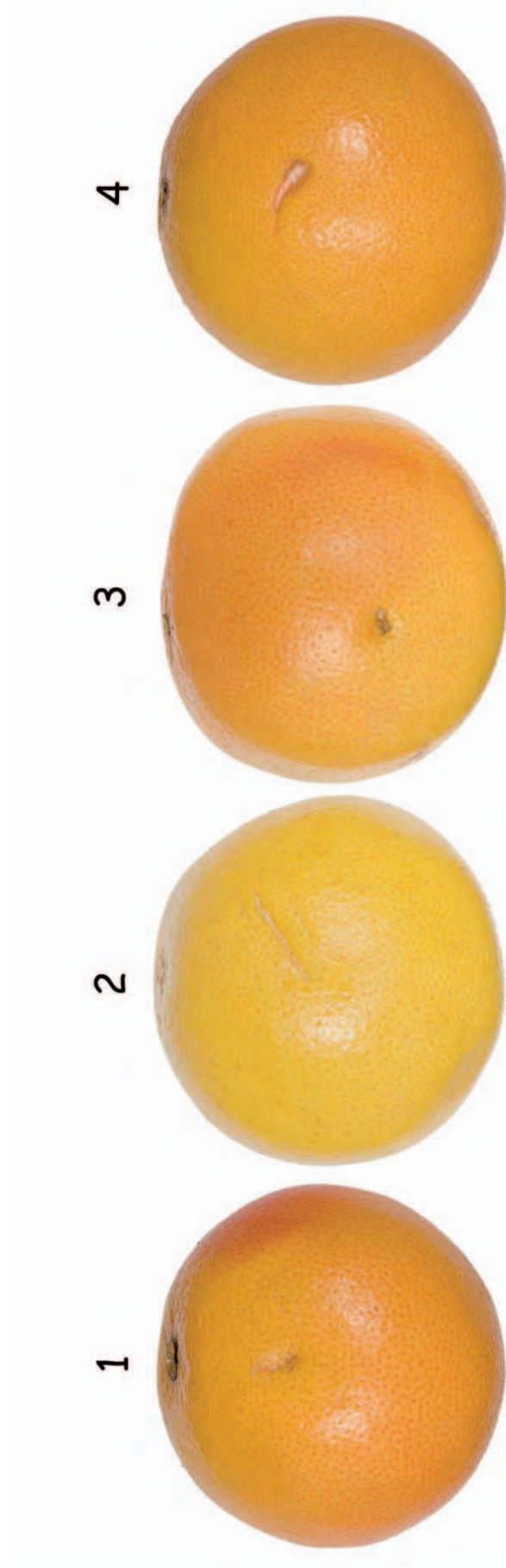
Unclean / Souillures



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



Unhealed injuries / Blessures non cicatrisées

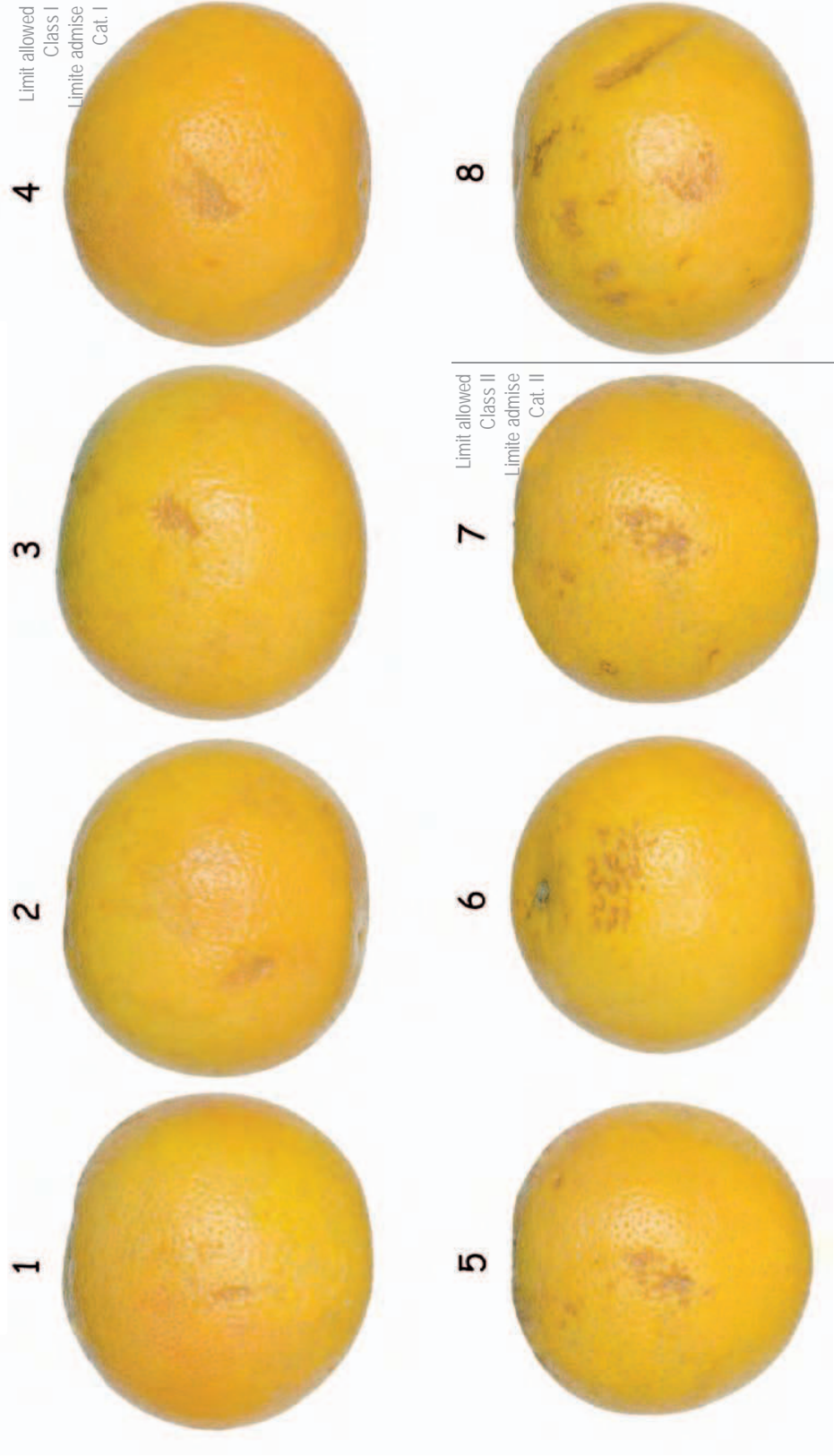


Grapefruit - Star Ruby Pamplemousse - Star Ruby	Extra Class Cat. «Extra»	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Out of Grade Non conforme	Notes
Unhealed injuries Blessures non cicatrisées		x		1 - 4	





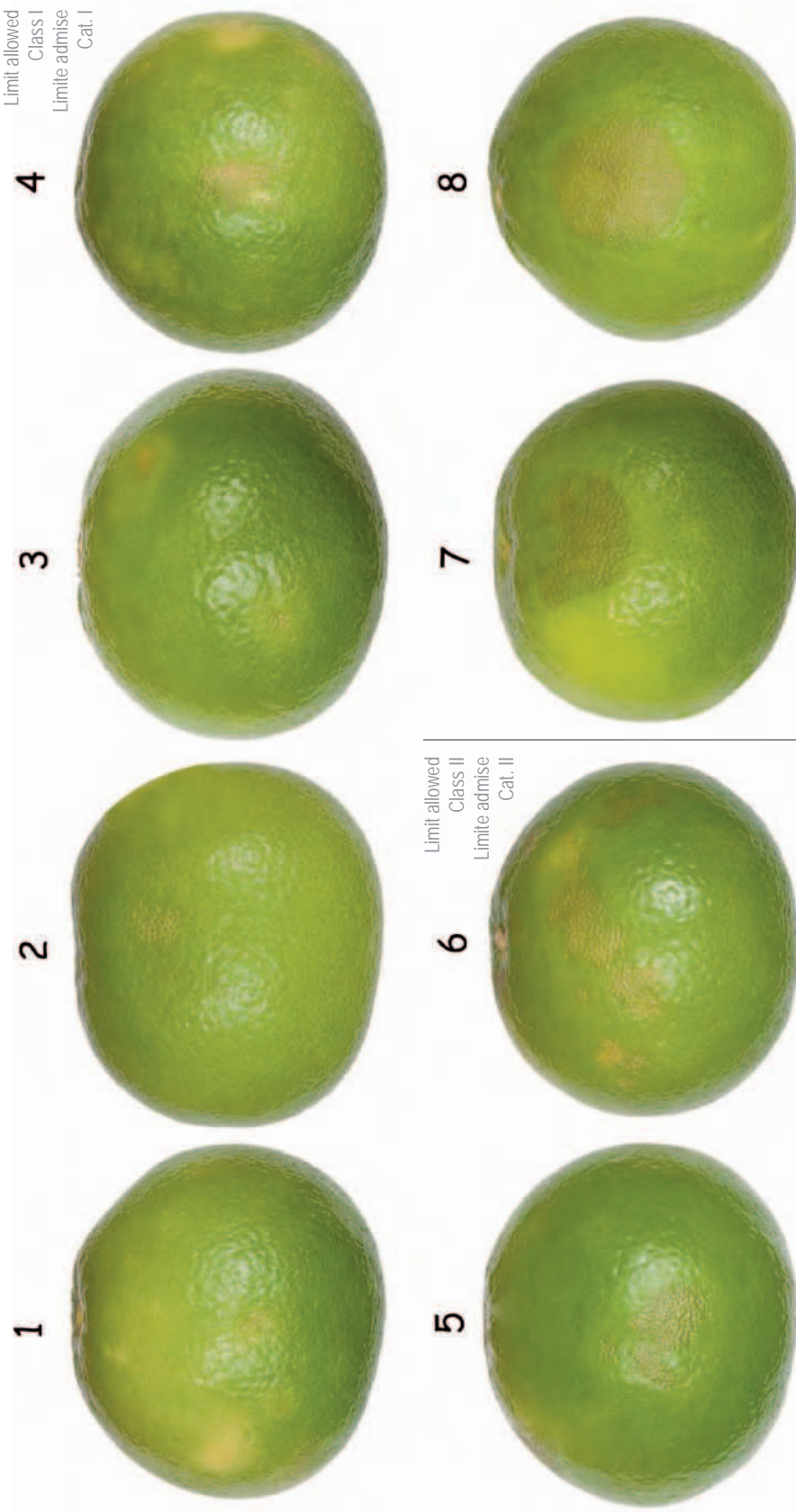
Rubbing / Frottement



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.



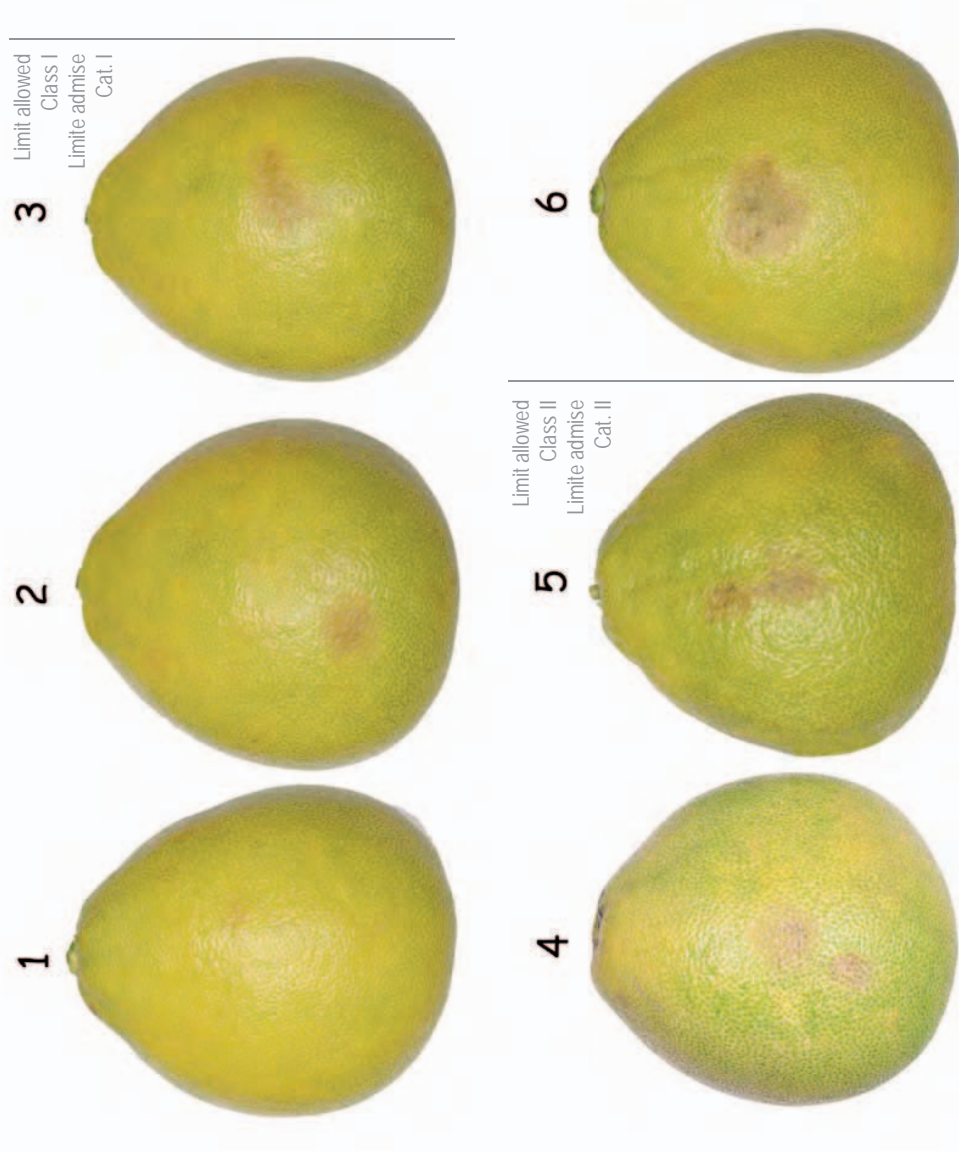
Oil spotting (Oleocellosis) / Taches d'oléocellose



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.



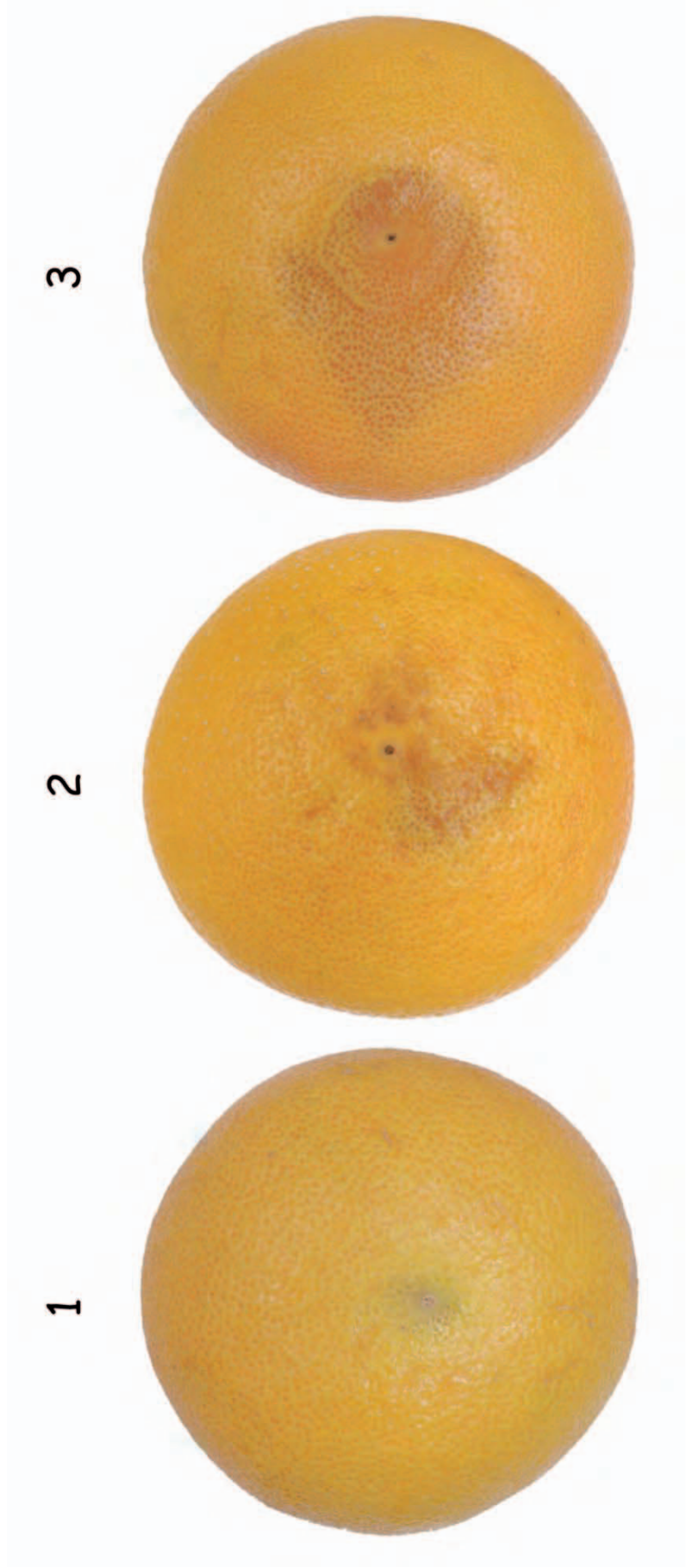
Oil spotting (Oleocellosis) / Taches d'oléocellose



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	





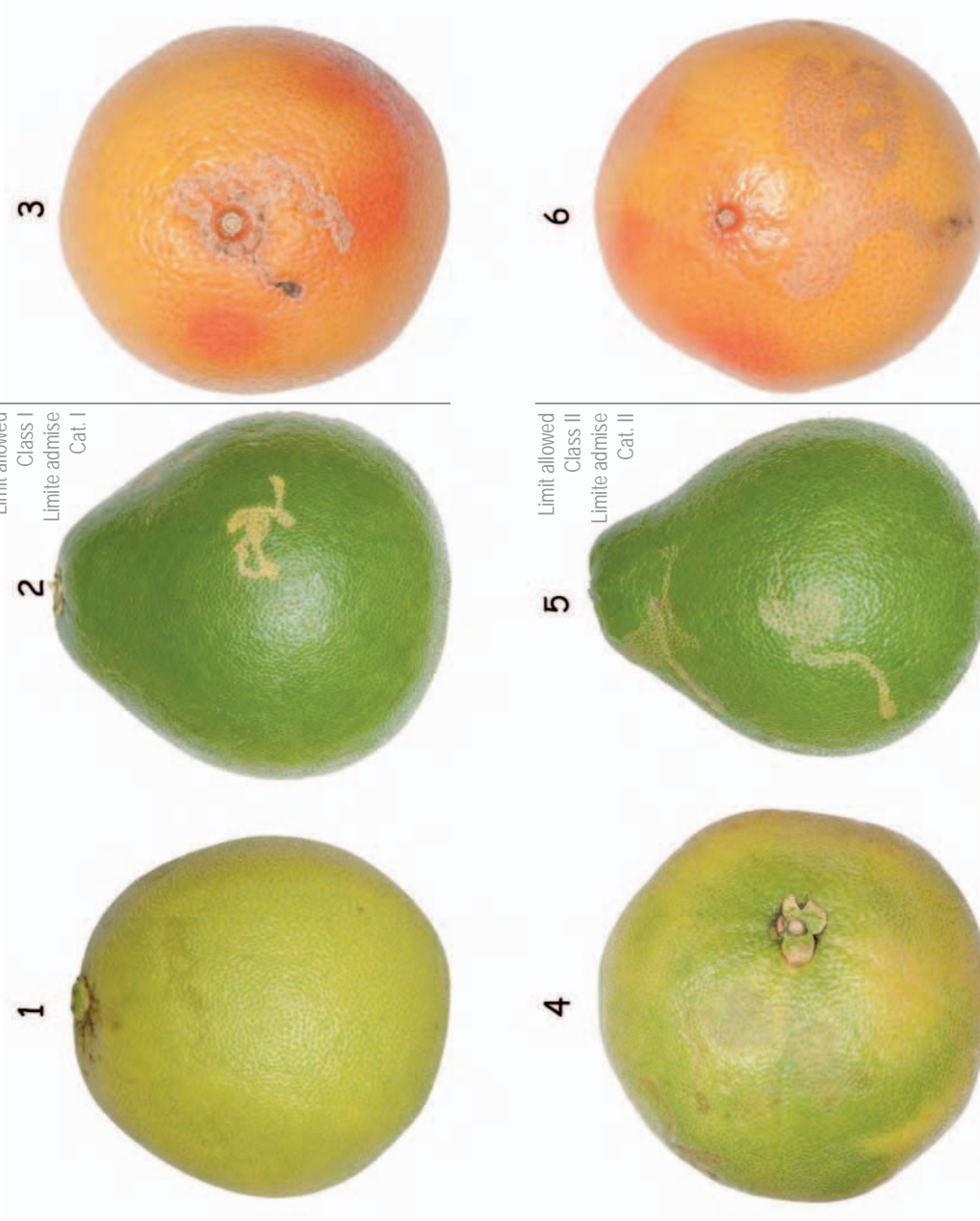
Internal frost damage/Water Spots Dommages internes dus au gel/taches aqueuses



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)



1

2

3

4

Limit allowed
Class I
Limite admissible
Cat. I

Limit allowed
Class II
Limite admissible
Cat. II

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	





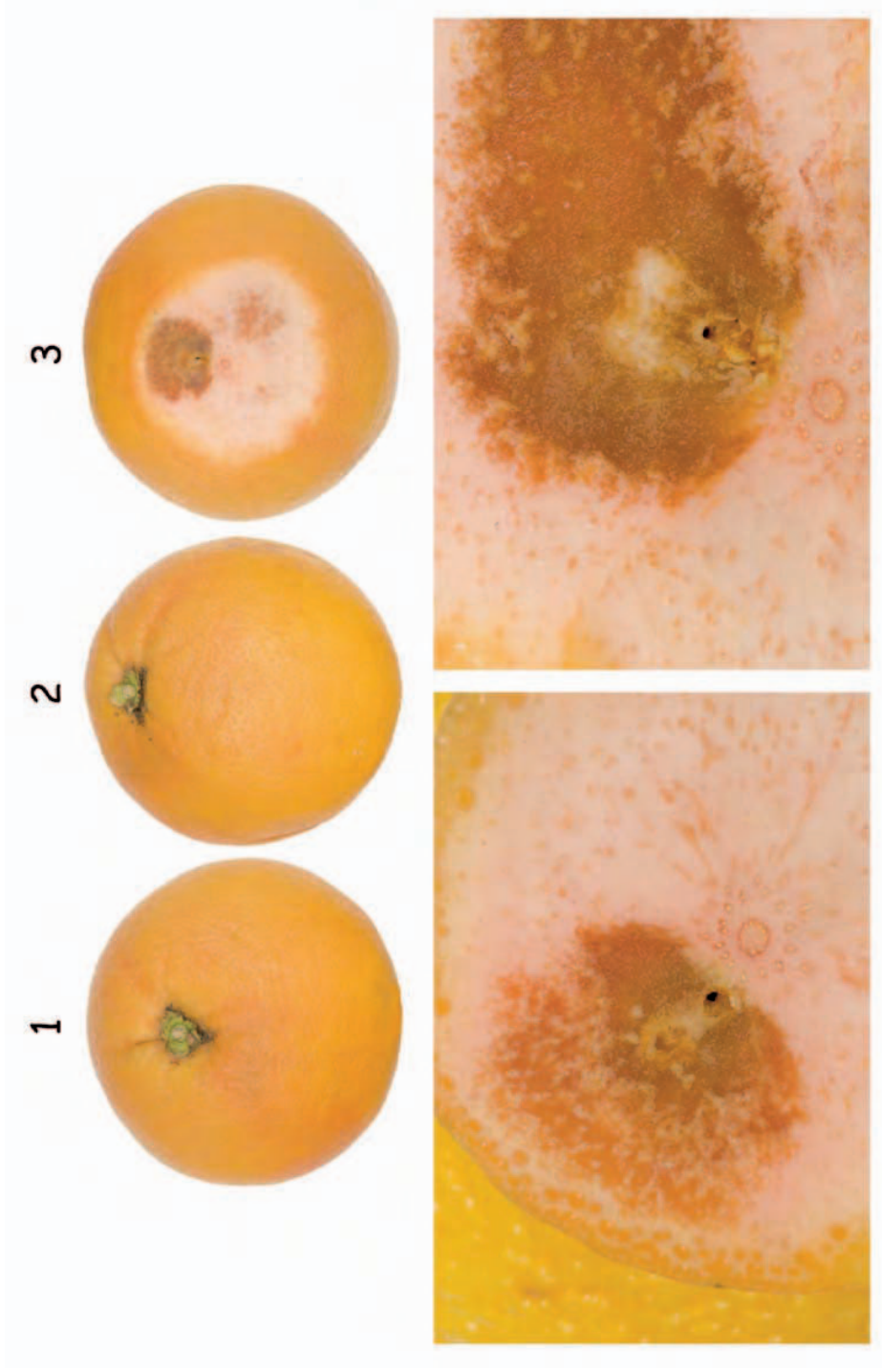
Presence of scale insects / Présence de cochenilles



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	





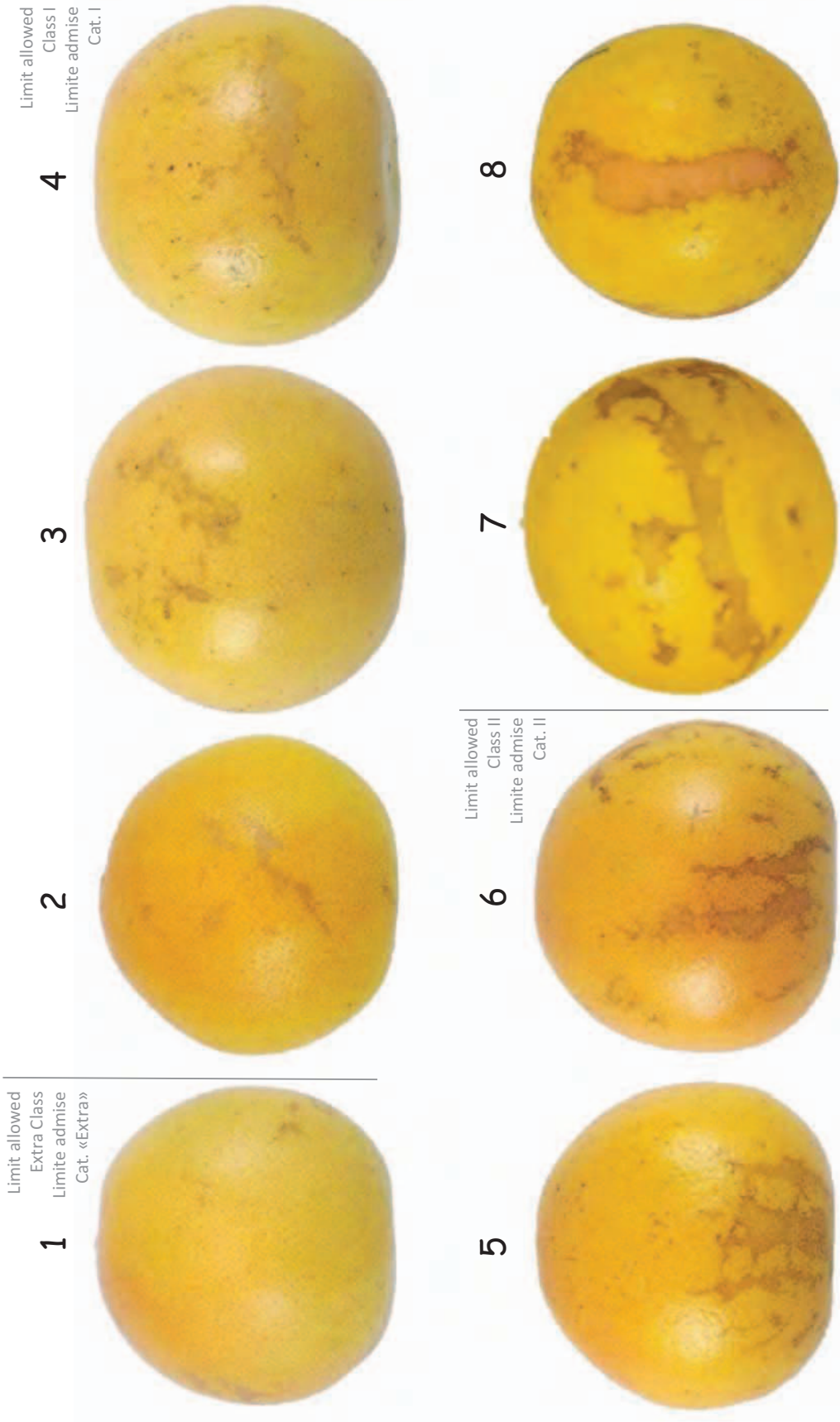
Moth damage / Attaques de teigne



Pummelo – Chandler & 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
				5, 6	7, 8	
Windscar Cicatrices dues au vent	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8		



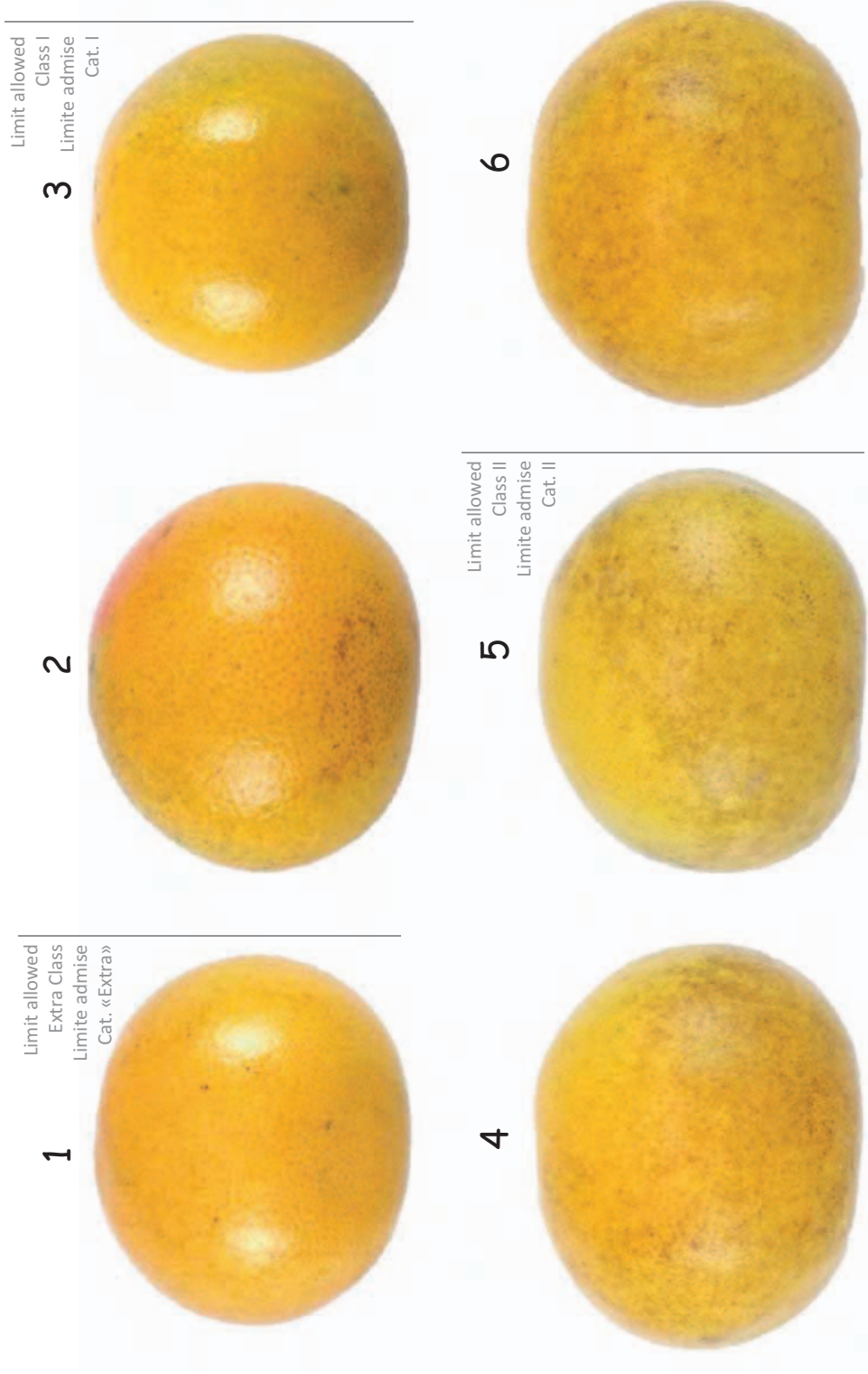
Melanose / Mélanose



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



Greasy Spot / Maladie des taches graisseuses



Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

3

Limit allowed
Extra Class
Limite admise
Cat. «Extra»

1

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

5

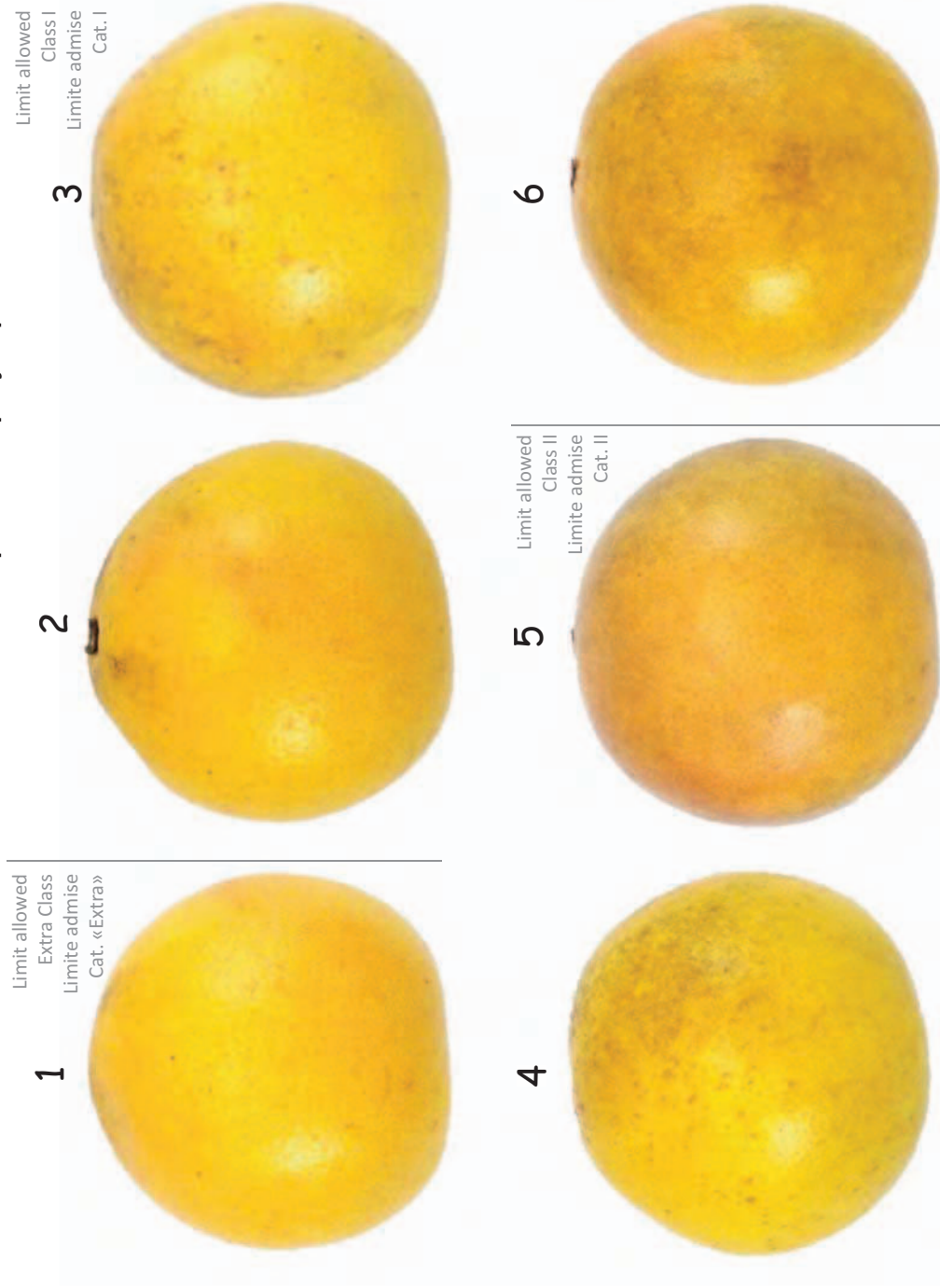
6

4

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
				4, 5	6	
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**





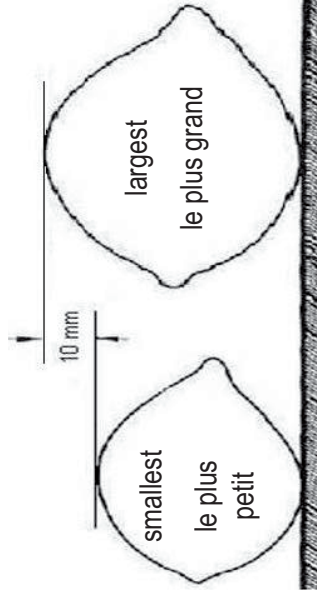
**Sizing
Illustrations**

**Le Calibrage
Illustrations**



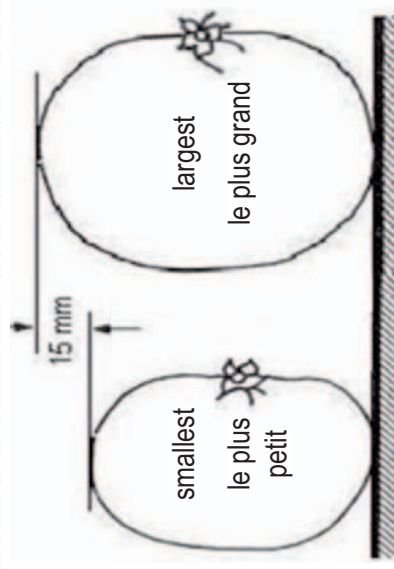


$fruit < 60\text{ mm}$



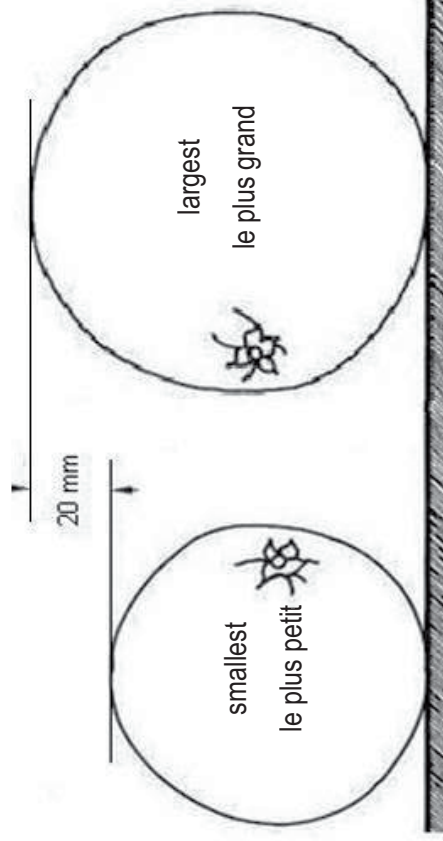
III. Provisions Concerning Sizing B. Uniformity

$60\text{mm} \leq fruit < 80\text{mm}$



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

$80\text{mm} \leq fruit < 110\text{mm}$



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)

<u>Quality Parameter</u>	<u>Product Group</u>	<u>Illustration Number</u>
Aging fruit.....	Lemons & Limes.....	113
	<i>see also Shrivelling/Wrinkles (Aging)</i>	
<i>Alternaria</i> damage.....	Oranges & Easy Peelers.....	84
Black pit.....	Lemons & Limes.....	116
Brown rot.....	All product groups.....	45
Canker (<i>Xhantomonas</i>).....	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.....	<i>see also Styler End, Green</i>	
Oranges.....		20
Pummelo (Chandler).....		122
Pummelo (Goliath).....		123
Colour, Internal *.....	Pummelo (Chandler).....	124
Creasing.....	Oranges & Easy Peelers.....	30
Defects in Shape.....	<i>see Shape, Defects in</i>	
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

**INDEX (EN)**

<u>Quality Parameter</u>	<u>Product Group</u>	<u>Illustration Number</u>
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	Grapefruit	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

INDEX (EN)

<u>Quality Parameter</u>	<u>Product Group</u>	<u>Illustration Number</u>
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

**INDEX (EN)**

<u>Quality Parameter</u>	<u>Product Group</u>	<u>Illustration Number</u>
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.....	<i>see also Ribbing</i>	
Grapefruit (Star Ruby).....		125
Lemons & Limes.....		101
Lemons & Limes.....	<i>see also Styler End, Shape of</i>	
Oranges.....		21
Oranges.....	<i>see also Ribbed Navels</i>	
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

INDEX (EN)

<u>Quality Parameter</u>	<u>Product Group</u>	<u>Illustration Number</u>
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.....	<i>see Sooty Mould, Presence of Foreign Matter</i>	
Unhealed injuries		
Grapefruit & Pummelo.....		140
Lemons & Limes.....		108
Oranges & Easy Peelers.....		73
Uniformity.....	All product groups.....	170
Windscar.....	Grapefruit.....	152
<i>Xhantomonas</i> (Canker).....	Lemons & Limes.....	115

* This parameter is not included in the standard

**INDEX (FR)**

<u>Critère de qualité</u>	<u>Groupe de produits</u>	<u>Numéro d'illustration</u>
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 (<i>Xanthomonas</i>)	Citrons et limes	115
Cicatrices dues au vent	Pamplemousse	152

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	<i>voir aussi Extrémité stylaire, couleur verte</i>	
Oranges		20
Pomelo (Chandler)		122
Pomelo (Goliath)		123
Couleur, interne *	Pomelo (Chandler)	124
Côtes	Petits agrumes	63
Défauts de forme	<i>voir Forme (défauts de)</i>	
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

**INDEX (FR)**

<u>Critère de qualité</u>	<u>Groupe de produits</u>	<u>Numéro d'illustration</u>
Dessèchement (sènesc.).....	Petits agrumes.....	72
Dommmages des basses températures.....	Oranges et petits agrumes.....	80
Dommmages dus à <i>Alternaria</i>	Oranges et petits agrumes.....	84
Dommmages externes dus au gel		
Petits agrumes.....		75
Pamplemousses et pomelos.....		144
Citrons et limes.....		111
Dommmages internes dus au gel		
Petits agrumes.....		76
Pamplemousses et pomelos.....		145
Citrons et limes.....		112
Oranges.....		40
Dommmages 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.....	<i>voir aussi Côtes</i>	
Pamplemousse (Star Ruby).....		125
Citrons et limes.....		101
Citrons et limes.....	<i>voir aussi Extrémité stylaire, forme</i>	
Oranges.....		21
Oranges.....	<i>voir aussi Omblilics à côtes</i>	
Pomelo (Chandler).....		126
Pomelo (Goliath).....		127
Flétrissement/rides (sènesc.).....	Oranges et petits agrumes.....	79

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

**INDEX (FR)**

<u>Critère de qualité</u>	<u>Groupe de produits</u>	<u>Numéro d'illustration</u>
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
	<i>voir aussi Flétrissement/Rides (sénesc.)</i>	
Souillures	<i>voir Fumagine, Présence de matière étrangère</i>	
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
<i>Xanthomonas</i> (chancre)	Citrons et limes	115

* Ce paramètre ne figure pas dans la norme



Grading Tables

Tableaux des classifications





Illustrations-Grades

ORANGES

		Illustration No.	Extra Class	Class I	Class II	Out of Grade	Notes	
Typical Characteristics	External Colour	20	Non-Tropical: 1 - 5 Tropical: 1 - 7			6, 7, 8 8	<ul style="list-style-type: none"> Progressive Uniformity: only 3 adjacent colour degrees allowed within the same consignment 	
	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
	Progressive	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	
		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	<ul style="list-style-type: none"> Grading refers to the top line (internal) pictures *Detachment must not exceed 50%
		Puffed fruit - External	77	-				<ul style="list-style-type: none"> This illustration is ungraded Puffed fruit may easily become deformed and damaged
Insects or Diseases	NON-Progressive	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
		Scale insects (presence) **	81	-	1, 2	3	4, 5	
		Scale insects (damage) **	82	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	
	Progressive	Rust mite damage	42	-	1	2	3, 4	
		Thrips damage	43	-	1	2, 3, 4	5	
NON-Progressive	Cicada damage **	83	-	1, 2	3, 4	5		
	<i>Alternaria</i> damage **	84	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8		
	Fruit fly damage (Infertile)	44	-	1	2, 3	4	Flesh must not be affected	
	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 Tropicales : 1 - 7			6, 7, 8 8	<ul style="list-style-type: none"> Évolutif Homogénéité : seuls 3 degrés de couleur voisins sont admis dans le même colis. 	
	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	
		Boursoufflures - interne **	77	-		1*	2 - 4	<ul style="list-style-type: none"> La classification se rapporte aux photos de la ligne supérieure (interne) *La séparation de la peau ne doit pas excéder 50%
		Boursoufflures - externe	77	-				<ul style="list-style-type: none"> Cette illustration n'est pas classifiée Le fruit boursoufflé 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 <i>Alternaria</i> **	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	<ul style="list-style-type: none"> 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	
	Progressive	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	
		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	<ul style="list-style-type: none"> Grading refers to the top line (internal) pictures *Detachment must not exceed 50%
		Puffed fruit - External	77	-				<ul style="list-style-type: none"> 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	
		<i>Alternaria</i> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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		
Boursouffures – interné		77	-	1*	2, 3	4	<ul style="list-style-type: none"> La classification se rapporte aux photos de la ligne supérieure (interne) *La séparation de la peau ne doit pas excéder 50% 	
Boursouffures – externé		77	-				<ul style="list-style-type: none"> Cette illustration n'est pas classifiée Le fruit boursoufflé 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 <i>Alternaria</i>	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	<ul style="list-style-type: none"> 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				<ul style="list-style-type: none"> 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
			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	<ul style="list-style-type: none"> 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 (<i>Xanthomonas</i>)	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	<ul style="list-style-type: none"> 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				<ul style="list-style-type: none"> 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 agronomiques, 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.	
			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	<ul style="list-style-type: none"> 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	
				Chancre (<i>Xanthomonas</i>)	115	-			1 - 5	
Évolutif	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

Illustrations-Grades

GRAPEFRUIT & PUMMELO



		Illustration No.	Extra Class	Class I	Class II	Out of Grade	Notes		
Typical Characteristics	External Colour	Grapefruit - Star Ruby	120	1 - 7		8	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> This parameter is not included in the Standard Peel thickness greater than 30% of total fruit diameter should not be accepted. 			
Pips-Seeds		129				<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Colour may change (light to dark) within a few days of packing Can also be caused by pests 	
		Superficial Silver Scuffs	Grapefruit - Star Ruby	132	1	2, 3	4, 5, 6	7, 8	
			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	<ul style="list-style-type: none"> 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. 		
		Pamplemousse - Oroblanco	121	1 - 8					
		Pomelo - Chandler	122	1 - 8					
		Pomelo - Goliath	123	1 - 7		8			
	Couleur interne – Pomelo - Chandler		124	1 - 6		7, 8	<ul style="list-style-type: none"> 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		
		Pomelo - Chandler	126	1	2	3, 4	5		
		Pomelo - Goliath	127	-	1	2, 3	4		
Épaisseur de l'épiderme – Pomelo - Chandler		128	1, 2		3	<ul style="list-style-type: none"> 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	-			<ul style="list-style-type: none"> 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.
			Pomelo - Chandler	133	1	2, 3, 4	5, 6, 7	8	
			Pomelo - Goliath	134	1	2 - 5	6, 7	8	
		Brûlures du soleil	Pamplemousse - Star Ruby	135	-	1, 2, 3	4, 5, 6	7, 8	
			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
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	
			Pomelo - Chandler	149	-	1, 2	3	4	
		Mélanoze		153	1	2, 3, 4	5, 6	7, 8	
		Maladie des taches grasseuses		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		
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 €8.00 US\$53.00 £34.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Witloof Chicories (1994)*

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €8.00 US\$39.00 £25.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Carrots (2000)*

(51 2000 01 3 P1) ISBN-92-64-05890-7 €4.00 US\$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Broccoli (2000)*

(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €4.00 US\$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Asparagus (2000)*

(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €4.00 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 €4.00 US\$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Plums (2002)*

(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €4.00 US\$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Tomatoes (2002)*

(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €4.00 US\$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Avocados (2004)*

(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0 €5.00 US\$35.00 £22.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Beans (2005)*

(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €4.00 US\$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Cultivated Mushrooms (2005)*

(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €4.00 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 €4.00 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 €4.00 US\$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Table Grapes (2007)*

(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €4.00 US\$33.00 £21.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Kiwifruits (2008)*

(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €4.00 US\$33.00 £21.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Cucumbers (2008)*

(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €4.00 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 €4.00 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 €4.00 US\$32.00 £20.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Abricots (2010)*

(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 €4.00 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 €4.00 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 €8.00 US\$53.00 £34.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Chicorées Witloof (1994)*

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €8.00 US\$39.00 £25.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Carottes (2000)*

(51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7 €4.00 US\$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Brocolis (2000)*

(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €4.00 US\$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Asperges (2000)*

(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €4.00 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 €4.00 US\$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Prunes (2002)*

(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €4.00 US\$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates (2002)*

(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €4.00 US\$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats (2004)*

(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0 €5.00 US\$35.00 £22.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Haricots (2005)*

(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €4.00 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 €4.00 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 €4.00 US\$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Melons (2006)*

(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €4.00 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 €4.00 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 €4.00 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 €4.00 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 €4.00 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 €4.00 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\$42.00 £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\$42.00 £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

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

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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					

Veillez nous indiquer vos coordonnées complètes:

Nom : Date :

Adresse : Signature :

Ville : Pays :

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 classe 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.