

International Standards for Fruit and Vegetables

PEARS

Normes internationales pour les fruits et légumes

POIRES



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

Pears

Poires



**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES**

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 30 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, 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.

*This work is published on the responsibility of the Secretary-General of the OECD.
The opinions expressed and arguments employed herein do not necessarily reflect the
official views of the Organisation or of the governments of its member countries.*

© OECD 2009

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 COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 30 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, 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.

*Cet ouvrage est publié sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE.
Les opinions et les interprétations exprimées ne reflètent pas nécessairement les vues
de l'OCDE ou des gouvernements de ses pays membres.*

© OCDE 2009

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.

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.

This brochure is published in English and French under the responsibility of the Secretary-General of the OECD who declares it in line with the standard for “Pears”.**

Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes* créée 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.

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.

Cette brochure est publiée en français et en anglais sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE qui la déclare en harmonie avec la norme “Poires”.**

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

** Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under the reference FFV-51.

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

** Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV- 51.

TABLE OF CONTENTS

I. DEFINITION OF PRODUCE	11
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	12
A. Minimum requirements	12
B. Classification	14
i) “Extra” Class	14
ii) Class I	15
iii) Class II	16
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	18
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	19
A. Quality tolerances	19
i) “Extra” Class	19
ii) Class I	19
iii) Class II	19
B. Size tolerances	20
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	21
A. Uniformity	21
B. Packaging	21
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING	22
A. Identification	22
B. Nature of produce	22
C. Origin of produce	23
D. Commercial specifications	23
E. Official control mark (optional)	23
ANNEX	24
PHOTOS	49

TABLE DES MATIÈRES

I. DEFINITION DU PRODUIT	31
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE	32
A. Caractéristiques minimales	32
B. Classification	34
<i>i) Catégorie “Extra”</i>	34
<i>ii) Catégorie I</i>	35
<i>iii) Catégorie II</i>	36
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	38
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES	39
A. Tolérances de qualité	39
<i>i) Catégorie “Extra”</i>	39
<i>ii) Catégorie I</i>	39
<i>iii) Catégorie II</i>	39
B. Tolérances de calibre	40
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION	41
A. Homogénéité	41
B. Conditionnement	41
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	42
A. Identification	42
B. Nature du produit	42
C. Origine du produit	43
D. Caractéristiques commerciales	43
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	43
ANNEXE	44
PHOTOS	49

*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.*

Pears

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 PRODUCE

This standard applies to pears of varieties (cultivars) grown from *Pyrus communis* L. to be supplied fresh to the consumer, pears for industrial processing being excluded.

The varieties of pears may be classified by ⇨ photos 1 to 10:

- *The size of the fruit: small and large fruited varieties;*
- *The shape of the fruit: pyriform, elongated to very elongated calabash-shaped, globular, pyriform with irregular dented contours, short or round to oblate round varieties;*
- *The difference in shelf life, i. e. time by which the edibility is reached after harvest: summer, autumn and winter pears. Summer pears are harvested ready to eat at the beginning of the season and have to be marketed directly after harvest as their shelf life is limited to a few days. Autumn and winter pears have a longer shelf life;*
- *The texture of the flesh: fine, coarse, melting, crisp, firm, granular or juicy varieties;*
- *The type of the fruit surface: smooth, slightly knobbly, bumpy and more or less characteristic russeted varieties;*
- *The colour of the fruit surface: green, yellow-green, yellow, bronze, with coppery or pink cheek and red varieties.*

*Pears of species other than *Pyrus communis*, like Nashi pears (*Pyrus pyrifolia*) or Fragrant pears (*Pyrus ussuriensis*) are not covered by the standard ⇨ photos 11 to 12*

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of pears 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, pears must be:

— **Intact;**

*Pears must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce.
⇒ photos 13 to 16*

— **Sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;**

Pears must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, pears affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the pears unfit for consumption upon arrival at their destination are to be excluded.

Pears showing the following defects are therefore excluded:

a) *Rotting, even if the signs are very slight ⇒ photo 17*

b) *Sunburn ⇒ photo 18*

c) *Brown heart – cavities ⇒ photo 19*

- d) *Core breakdown* ⇨ photo 20
- e) *Scald, a physiological, progressive defect affecting the skin* ⇨ photo 21
- f) *Grittiness* ⇨ photo 22
- g) *Serious bruising* ⇨ photo 23
- h) *Damage due to hail* ⇨ photo 24
- i) *Rough/cracked russeting* ⇨ photo 25
- j) *Serious scab* ⇨ photo 26

— **Clean, practically free of any visible foreign matter;**

Pears must be practically free of visible soil, dust, residue or other foreign matter. ⇨ photos 27 to 28

— **Practically free from pests;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the pears. Therefore, the acceptable limit would be the odd insect, mite or other pest in the package or sample; any colonies would lead to the rejection of the produce. ⇨ photo 29

— **Free from damage caused by pests affecting the flesh;**

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. ⇨ photo 30

— **Free of abnormal external moisture;**

This provision applies to excessive moisture, for example free water lying inside the package, but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.

— **Free of any foreign smell and/or taste.**

This provision applies to pears stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.

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

- **To continue their ripening process and to reach the degree of ripeness required in relation to the varietal characteristics;**
- **To withstand transportation and handling;**
- **To arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

Shape, size and surface colour according to the variety give information about the maturity level.

Pears are climacteric with firmness of the fruit and taste quality strongly decreasing. The harvest date is important for the keeping quality and reaching the optimum taste. Fully ripe pears are very susceptible to bruising and practically not suitable for handling or transport. Therefore the eating ripeness shall be reached only at the last stage of trade or at the consumer.

In order to verify the minimum maturity requirements, several parameters can be considered (e.g. morphological aspect, taste, firmness and refractometric index).

The intent of setting minimum limits is to assure that fruits are harvested at a maturity stage which enables them to enter the distribution chain in good condition and to continue the ripening to achieve good eating quality.

Objective methods to determine firmness, refractometric index and sugar/acid ratio are described in the Guidance on Objective Tests to Determine Quality of Fruits and Vegetables and Dry and Dried Produce (<http://www.oecd.org/tad/fv>).

B Classification

Pears are classified in three classes defined below:

i) “Extra” Class

Pears in this class must be of superior quality. In shape, size and colouring they must be characteristic of the variety¹. ⇨ photos 1 to 10 and 55

The flesh must be perfectly sound, and the skin free from rough russetting.

Russetting is caused by intensive cell division during the early stages of fruit development. Russetting is influenced by such factors as rootstock, tree vigour, soil type, nitrogen fertilisation, weather, chemical sprays and presence of disease. In case of pears, russetting is characteristic, but it may not be rough. ⇨ photo 7

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.

The very slight superficial defects are mainly visible on smooth skinned varieties, while they do not contrast on russeted fruit. ⇨ photo 31

The stalk must be intact. ⇨ photo 42

Pears must not be gritty.

ii) Class I

Pears in this class must be of good quality. In shape, size and colouring they must be characteristic of the variety.² ⇨ photos 1 to 10 and 56 to 57

The flesh must be perfectly sound, and the skin free from rough russetting.

Russetting is caused by intensive cell division during the early stages of fruit development. Russetting is influenced by parameters such as rootstock, tree vigour, soil type, nitrogen fertilisation, weather, chemical sprays and presence of diseases. In case of pears russetting is characteristic, but it may not be rough. ⇨ photo 7

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;** ⇨ photos 32 to 33

— **A slight defect in development;**

— **Slight defects in colouring;**

Turning colour of ripening fruit as well as blush or red cheek on green/yellow fruit is not a colour defect. Slight defects in colouring may be due to sun or chimaeras. ⇨ photo 34

1. A non-exhaustive list of large fruited and summer pear varieties is included in the annex to this standard.

2. A non-exhaustive list of large fruited and summer pear varieties is included in the annex to this standard.

— Slight skin defects which must not extend over more than:

- 2 cm in length for defects of elongated shape; ⇨ *photo 35*
- 1 cm² of total surface area for other defects, with the exception of scab (*Venturia pirina* and *V. inaequalis*), which must not extend over more than 0.25 cm² cumulative in area; ⇨ *photos 36 to 40*

— Slight bruising not exceeding 1 cm² in area. ⇨ *photo 41*

The stalk may be slightly damaged. ⇨ *photo 42*

Pears must not be gritty.

iii) Class II

This class includes pears which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above³.

Pears in this class must be of reasonable quality, and are suitable for human consumption. ⇨ photo 58

The flesh must be free from major defects.

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

- Defects in shape; ⇨ *photos 43 to 46*
- Defects in development;
- Defects in colouring;

Turning colour of ripening fruit as well as blush or red cheek on green/yellow fruit is not a colour defect. Defects in colouring may be due to sun or chimaeras. ⇨ photo 47

- Slight rough russeting; ⇨ *photo 48*

3. A non-exhaustive list of large fruited and summer pear varieties is included in the annex to this standard.

— Skin defects which must not extend over more than:

- 4 cm in length for defects of elongated shape; ⇨ photo 49
- 2.5 cm² total surface area for other defects, with the exception of scab (*Venturia pirina* and *V. inaequalis*), which must not extend over more than 1 cm² cumulative in area; ⇨ photos 50 to 52

— Slight bruising not exceeding 2 cm² in area. ⇨ photo 53

The stalk may be missing, provided the break is clean and the adjacent skin is not damaged. ⇨ photo 42

Pears may be gritty, provided the flesh and the edibility are not seriously affected. Gritty fruits are more or less deformed and have got larger brown discoloured aggregates of sclerotic cells in the flesh. The surface of the fruit is intact but there are often dark green and sunk patches. Grittiness is a sign of incompletely fruit development. Slight grittiness is allowed, provided the “stones” are shallow and not more than 2 to 3 in number. ⇨ photo 54

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by maximum diameter of the equatorial section.

A minimum size is required for each class as follows:

	“Extra” Class	Class I	Class II
Large fruited varieties ⁴	60 mm	55 mm	55 mm
Other varieties	55 mm	50 mm	45 mm

Summer pears included in the annex to this standard, do not have to respect the minimum size.⁴⁾

To ensure there is uniformity of size within a package, the difference in diameter between fruit in the same package shall be limited to:

- 5 mm for “Extra” Class fruit and for Class I and II fruit packed in rows and layers;
- 10 mm for Class I fruit packed loose in the package or in sales units.

There is no sizing uniformity limit for Class II fruit packed loose in the package or in sales units.

4. A non-exhaustive list of large fruited and summer pear varieties is included in the annex to this standard.

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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 Revising the OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95]⁵. Decision 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 pears 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 pears 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 neither satisfying the requirements of Class II quality nor the minimum requirements or of produce affected by rotting or any other serious flesh defects.

iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of pears 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 rotting or any other serious flesh defects.

5. <http://www.oecd.org/tad/fv>

B. Size tolerances

For all classes:

- a) For fruit which is subject to the rules of uniformity, 10 per cent, by number or weight, of fruit corresponding to the size immediately above or below that marked on the package, with, for fruit classified in the smallest grade allowed a maximum variation of 5 mm below the minimum;**
- b) For fruit which is not subject to the rules of uniformity, 10 per cent, by number or weight, of fruit below the minimum size laid down, with a maximum variation of 5 mm below the minimum size.**

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only pears of the same origin, variety, quality and size (if sized) and the same degree of ripeness.

⇒ photos 55 to 58

In the case of the “Extra” Class, uniformity also applies to colouring.

⇒ photos 55 and 59

However, a mixture of pears of distinctly different varieties may be packed together in a sales unit⁶, provided they are uniform in quality and, for each variety concerned, in origin. ⇒ photo 60

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.

B. Packaging

Pears must be packed in such a way as to protect the produce properly.

Packages must be of a quality, strength and characteristic to protect the produce 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.

Packages must be free of all foreign matter.

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

6. The sales unit should be designed to be purchased in its entirety. Reservation by France: “The sales unit should be designed to be purchased in its entirety and its net weight should not exceed 5 kg”.

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package⁷ must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside: ⇨ photos 61 to 62

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.

In the case of re-used packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.

A. Identification

Packer and/or Dispatcher/shipper } **Name and address (e. g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority.⁸**

For inspection purposes, the “packer” is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that 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 (shipper or exporter) may assume sole responsibility, in which case identification of the “packer” as defined above is optional.

B. Nature of produce

— **“Pears”, if the contents are not visible from the outside.**

The name of the produce may be replaced by a photo or a drawing of the produce.

— **Name of the variety. In the case of sales units containing a mixture of pears of different varieties, names of the different varieties.**

The registered tradename may only be used by the licensee in addition to the variety name or the synonym thereof. Care should be taken to respect the rights of the relevant licensor.

7. 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.

8. 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, it not the country of origin.

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 distinctly different varieties of pears of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the variety concerned.

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the pears were grown (e. g. “Produce of South Africa” or “Produce of Switzerland”). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

- **Class.**

Stating the class is compulsory.

- **Size, or for fruit packed in rows and layers, number of units.**

If identification is by the size, this should be expressed:

- a) For produce subject to the uniformity rules, as minimum and maximum diameters;**
- b) For produce not subject to the uniformity rules, the diameter of the smallest fruit in the package followed by ‘and over’ or equivalent denomination or, if appropriate, the diameter of the largest fruit in the package.**

E. Official control mark (optional).

ANNEX

Size Criteria for Pears

L =	Large fruited variety
SP =	Summer pear, for which no minimum size is required.

Non-Exhaustive list of large fruited and summer pear varieties

Small fruited and other varieties which do not appear in the list may be marketed as long as they meet the size requirements for other varieties as described in section III of the standard.

Some of the varieties listed in the following may be marketed under names for which trademark protection has been sought or obtained in one or more countries. Names believed by the United Nations to be varietal names are listed in the first column. Other names by which the United Nations believes the variety may be known are listed in the second column. Neither of these two lists is intended to include trademarks. References to known trademarks have been included in the third column for information only. The presence of any trademarks in the third column does not constitute any licence or permission to use that trademark – such licence must come directly from the trademark owner. In addition, the absence of a trademark in the third column does not constitute any indication that there is no registered/pending trademark for such a variety.⁹

9. Some of the varietal names listed in the first column may indicate varieties for which patent protection has been obtained in one or more countries. Such proprietary varieties may only be produced or traded by those authorized by the patent holder to do so under an appropriate license. The United Nations takes no position as to the validity of any such patent or the rights of any such patent-holder or its licensee regarding the production or trading of any such variety.

The United Nations endeavoured to ensure that no trademark names are listed in columns 1 and 2 of the table. However, it is the responsibility of any trademark owner to notify the United Nations promptly if a trademark name has been included in the table and to provide the United Nations (see address below) with an appropriate varietal, or generic name for the variety as well as adequate evidence ownership of any applicable patent or trademark regarding such variety so that the list can be amended. Provided that no further information is needed from the trademark holder, the Working Party on Agricultural Quality Standards will change the list accordingly at the session following receipt of the information. The United Nations takes no position as to the validity of any such trademarks or the rights of any such trademark owners or their licensees.

Agricultural Standards Unit
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations, 1211 Geneva 10, Switzerland
Email: agristandards@unece.org

Variety/Variété	Synonyms/Synonymes	Tradenames/ Marques commerciales	Size/ Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP

Variety/Variété	Synonyms/Synonymes	Tradenames/ Marques commerciales	Size/ Calibre
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand Champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscarella			SP
Mramornaja			L

Variety/Variété	Synonyms/Synonymes	Tradenames/ Marques commerciales	Size/ Calibre
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylor's Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

Poires

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. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les poires des variétés (cultivars) issues de *Pyrus communis* L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poires destinées à la transformation industrielle.

Les variétés de poires sont caractérisées par ⇨ photos 1 à 10:

- *Le calibre : variétés à gros ou à petit fruits.*
- *La forme : variétés piriforme, allongée à très allongée en «calebasse», globuleuse, piriforme à contours irréguliers et bosselés, courte ou ronde à aplatie.*
- *La différence de conservation, c'est-à-dire selon le temps nécessaire pour atteindre la comestibilité après récolte : poires d'été, poires d'automne, poires d'hiver. Les poires d'été sont récoltées au début de saison et juste pour la consommation, c'est pourquoi il faut commercialiser ces poires directement après récolte car leur conservation est limitée à quelques jours. Les poires d'automne et d'hiver ont une conservation plus longue.*
- *La texture de la pulpe : variétés à chair fine, grossière, fondante, croquante, ferme, granuleuse ou juteuse.*
- *Le type de l'épiderme : variétés à l'épiderme lisse, légèrement noueux, raboteux ou plus ou moins rugueux.*
- *Le couleur de la surface : variétés vertes, vert-jaunes, jaunes, rouges, bronzées ou à face cuivrées ou rosée.*

*Des poires obtenues d'autres espèces que *Pyrus communis* comme des poires Nashi (*Pyrus pyrifolia*) ou poires asiatiques (*Pyrus ussuriensis*) ne sont pas couvertes par la norme. ⇨ photos 11 à 12*

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poires 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 les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont 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 poires doivent être :

— Entières;

Les poires doivent être sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit.

⇒ photos 13 à 16

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

Les poires doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant sensiblement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier cela exclut les poires atteintes de pourriture, même si les signes sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

Sont exclues par conséquent les poires qui présentent les défauts suivants:

a) Pourriture, même si les traces sont très légères ⇒ photo 17

b) Brûlure de soleil ⇒ photo 18

c) Cœur brun - cavernes ⇒ photo 19

- d) *Blettissement* ⇨ photo 20
- e) *Echaudure, un défaut physiologique et progressif affectant la peau* ⇨ photo 21
- f) *Fruits pierreuses* ⇨ photo 22
- g) *Meurtrissures prononcées* ⇨ photo 23
- h) *Dommages dus aux grêles* ⇨ photo 24
- i) *Roussissement rugueux/craquelé* ⇨ photo 25
- j) *Tavelure prononcée* ⇨ photo 26

— **Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible;**

Les poires doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères. ⇨ photos 27 à 28

— **Pratiquement exemptes de parasites;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit. Ainsi, la limite acceptable peut être un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel dans le colis ou l'échantillon, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit. ⇨ photo 29

— **Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair;**

Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. ⇨ photo 30

— **Exemptes d'humidité extérieure anormale;**

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

— **Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.**

Cette disposition s'applique aux poires qui auraient été stockées ou transportées dans de mauvaises conditions qui par conséquent ont absorbés des odeurs et/ou des saveurs anormales en particuliers à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

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

- De poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales;
- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

La forme, le calibre et la couleur de surface donnent une information relative à la maturité de la variété concernée.

Les poires sont des fruits climatériques qui deviennent facilement molles et perdent leur goût. La date de récolte est très importante pour la conservation et le goût optimal. Les fruits complètement mûrs sont très susceptibles aux meurtrissures et pratiquement pas aptes à la manutention ou le transport. Toutefois, la maturité de consommation ne doit être atteinte qu'au dernier stade de commercialisation ou chez le consommateur.

Pour vérifier la conformité avec les caractéristiques minimales relatives à la maturité, différents paramètres peuvent être retenus (par exemple aspect morphologique, saveur, fermeté et indice de réfraction).

Des limites sont établies dans le but que les fruits soient cueillis à maturité afin qu'ils entrent dans la chaîne de commercialisation dans une bonne condition et qu'ils continuent leur maturation pour obtenir une bonne qualité comestible.

Les méthodes objectives pour déterminer la fermeté, l'indice de réfraction et le ratio sucre/acide sont décrits dans le document "Orientation 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>).

B Classification

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

i) Catégorie "Extra"

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété¹⁰. ⇨ photos 1 à 10 et 55

10. Une liste non exhaustive des variétés à gros fruits et des poires d'été figure dans l'annexe à la présente norme.

La pulpe doit être indemne de toute détérioration, et l'épiderme exempt de roussissement rugueux.

Le roussissement est causé par l'augmentation des cellules au début du développement des fruits. Le roussissement est influencé par des paramètres comme le porte-greffe, la vigueur de l'arbre, le type de sol, la fertilisation à nitrogène, le climat, les traitements et la présence de maladies. Pour les poires le roussissement est une caractéristique, mais le roussissement ne doit pas être rugueux. ⇨ photo 7

Elles 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.

Les très légères altérations superficielles sont surtout visibles aux fruits de variétés de l'épiderme lisse et ne contrastent pas aux fruits avec roussissement. ⇨ photo 31

Les poires doivent être pourvues d'un pédoncule intact. ⇨ photo 42

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

ii) Catégorie I

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la forme, le calibre et la coloration caractéristiques de la variété.¹¹ ⇨ photos 1 à 10 et 56 to 57

La pulpe doit être indemne de toute détérioration, et l'épiderme exempt de roussissement rugueux.

Le roussissement est causé par l'augmentation des cellules au début du développement des fruits. Le roussissement est influencé par des paramètres comme le porte-greffe, la vigueur de l'arbre, le type de sol, la fertilisation à nitrogène, le climat, les traitements et la présence de maladies. Pour les poires le roussissement est une caractéristique, mais le roussissement ne doit pas être rugueux. ⇨ photo 7

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

— **Un léger défaut de forme;** ⇨ photos 32 to 33

11. Une liste non exhaustive des variétés à gros fruits et des poires d'été figure dans l'annexe à la présente norme.

— **Un léger défaut de développement;**

— **De légers défauts de coloration;**

Le changement de coloration due à la maturation du fruit ainsi qu'une teinte rouge sur des fruits vert/jaune n'est pas un défaut de coloration. Des légers défauts de coloration peuvent être causés par le soleil ou des chimères. ⇨ photo 34

— **De légers défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser :**

- **2 cm de long pour les défauts de forme allongée.** ⇨ photo 35
- **1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm² au total.** ⇨ photos 36 à 40

— **De légères meurtrissures ne dépassant pas 1 cm².** ⇨ photo 41

Le pédoncule peut être légèrement endommagé. ⇨ photo 42

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

iii) **Catégorie II**

Cette catégorie comprend les poires qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus¹² définies.

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et aptes à la consommation humaine. ⇨ photo 58

La pulpe ne doit pas présenter de défaut majeur.

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

— **Des défauts de forme;** ⇨ photos 43 à 46

— **Des défauts de développement;**

— **Des défauts de coloration.**

12. Une liste non exhaustive des variétés à gros fruits et des poires d'été figure dans l'annexe à la présente norme.

Le changement de coloration due à la maturation du fruit ainsi qu'une teinte rouge sur des fruits vert/jaune n'est pas un défaut de coloration. Des défauts de coloration peuvent être causés par le soleil ou des chimères. ⇨ photo 47

— **Un léger roussissement rugueux;** ⇨ photo 48

— **Des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser:**

- **4 cm de long pour les défauts de forme allongée;** ⇨ photo 49
- **2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm² au total.** ⇨ photos 50 à 52

— **De légères meurtrissures ne dépassant pas 2 cm².** ⇨ photo 53

Le pédoncule peut faire défaut à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré. ⇨ photo 42

Les poires peuvent être pierreuses à condition que la pulpe et la comestibilité ne soient pas sérieusement affectées. Des fruits pierreux sont plus ou moins déformés y inclus des taches brunâtres des cellules nécrotiques dans la pulpe. La surface des fruits est intacte, mais il y a souvent des lésions vert foncée et enfoncées. La pierreusité est une caractéristique de développement incomplet du fruit. Des fruits légèrement pierreux sont admis, à condition que les cellules pierreuses soient superficielles et pas plus de 2 ou 3. ⇨ photo 54

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Un calibre minimal est exigé pour chaque catégorie selon le dispositif suivant:

	Catégorie «Extra»	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits ¹³	60 mm	55 mm	55 mm
Autres variétés	55 mm	50 mm	45 mm

Pour les variétés de poires d'été figurant dans l'annexe à la présente norme, il ne sera pas exigé de calibre minimal¹³.

Afin de garantir un calibre homogène dans un colis, la différence de diamètre entre les fruits d'un même colis est limitée à :

- 5 mm pour les fruits de la catégorie «Extra» et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées,
- 10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés en vrac dans le colis ou l'unité de vente.

Il n'est pas fixé de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés en vrac dans le colis ou l'unité de vente.

13. Une liste non exhaustive des variétés à gros fruits et des poires d'été figure dans l'annexe à la présente norme.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

Les tolérances sont destinées à tenir compte des déviations dues à la manipulation et à la détérioration naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles applicables au contrôle qui sont énoncées à l'annexe II de la DÉCISION DU CONSEIL PORTANT REVISION DU "REGIME" DE L'OCDE POUR L'APPLICATION DE NORMES INTERNATIONALES AUX FRUITS ET LEGUMES [C(2006)95]¹⁴.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "Extra"

Tolérance de 5 pour cent au total, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 pour cent au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 pour cent au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales ou de produits atteints de pourriture ou d'autre défauts sérieux de la pulpe sont admis. Toutefois, cette tolérance ne s'étend pas aux poires dépourvues de pédoncule.

iii) Catégorie II

Tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, de poires ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales.

Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 2 pour cent au total de produit atteints de pourriture ou de toute autre défauts sérieux de la pulpe sont admis.

14. <http://www.oecd.org/tad/fv>

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories:

- a) Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, 10 pour cent, en nombre ou en poids, de fruits dont le calibre est immédiatement supérieur ou inférieur à celui qui est indiqué sur le colis avec, pour les fruits classés dans la catégorie du plus petit calibre admis, une variation maximale de 5 mm en deçà du minimum.
- b) Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, 10 pour cent, en nombre ou en poids, de fruits dont le calibre est inférieur au calibre minimal prescrit, avec une variation maximale de 5 mm en deçà du calibre minimal.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des poires de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage) et de même degré de maturité. ⇨ *photos 55 à 58*

En outre, pour la catégorie “Extra” l’homogénéité de coloration est exigée.

⇨ *photos 55 et 59*

Cependant, des poires dont les variétés sont nettement différentes peuvent être emballées ensembles dans une unité de vente¹⁵, pour autant qu’elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, quant à leur origine. ⇨ *photo 60*

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

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

B. Conditionnement

Les poires doivent être conditionnées 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 des manutentions.

Les matériaux utilisés à l’intérieur du colis doivent être propres et de matière telle qu’ils ne puissent causer aux produits d’altérations externes ou internes. L’emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l’impression ou l’étiquetage 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.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis, peut entraîner un rejet de la marchandise.

15. L’unité de vente doit être conçue comme formant un tout pour l’acheteur. Réserve pour la France : “L’unité de vente doit être conçue comme formant un tout pour l’acheteur et son poids ne doit pas excéder 5kg”.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹⁶ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après : ⇨ photos 61 à 62

Dans le cas de 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.

Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées, et les mentions antérieures doivent avoir été effacées.

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 nationale¹⁷.**

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 contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque la personne ou l'entreprise responsable du conditionnement des produits dans l'emballage. L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul et dans ce cas là, l'identification de “l'emballeur” tel que défini ci-dessus est facultatif.

B. Nature du produit

— **“Poires” si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.**

L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.

16. 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.

17. 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.

- **Nom de la variété.** Dans le cas où les unités de vente contiennent un mélange de poires de variétés différentes, les noms des variétés différentes.

Le nom commercial déposé peut être utilisé uniquement par le détenteur de licence en plus du nom de la variété ou de son synonyme. Les droits du breveté doivent être respectés.

C. Origine du produit

- **Pays d'origine et, éventuellement, la zone de production ou l'appellation nationale, régionale ou locale.** Dans le cas où les unités de vente contiennent un mélange de variétés de poires de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté de la variété correspondante.

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les poires ont été produites (par exemple "produit de l'Afrique Sud" ou "produit de la Suisse"). Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie.**

L'indication de la catégorie est obligatoire.

- **Calibre ou, pour les fruits présentés en couches rangées, nombre de pièces.**

Si l'identification se fait par le calibre, celui-ci est indiqué:

- a) Pour les fruits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal;**
- b) Pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre du plus petit fruit du colis, suivi des mots «et plus» ou d'une mention équivalente, ou, si cela est approprié, par le diamètre du plus gros fruit du colis.**

- E. **Marque officielle de contrôle (facultative).**

ANNEXE

Critères de calibrage des poires

L =	Variété à gros fruits.
SP =	Poire d'été pour laquelle il n'est pas exigé de calibre minimal.

Liste non exhaustive des variétés de poires à gros fruits et poires d'été

Les variétés à petits fruits et les variétés autres qui ne sont pas mentionnées dans la liste peuvent être commercialisées à condition qu'elles respectent les dispositions concernant le calibrage fixées dans la section III de la norme.

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, pour l'ONU, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, pour l'ONU, sont parfois utilisées pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque - une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante ¹⁸.

18. Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. L'ONU ne prend pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.

L'ONU s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les première et deuxième colonnes du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement l'ONU (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. Le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. L'ONU ne prend pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Groupe des normes agricoles
Division du développement du commerce et du bois,
Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations, 1211 Genève 10 (Suisse)
Adresse électronique : agristandards@unece.org

Variety/Variété	Synonyms/Synonymes	Tradenames/ Marques commerciales	Size/ Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Amfora			L
Alexandrine Douillard			L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP

Variety/Variété	Synonyms/Synonymes	Tradenames/ Marques commerciales	Size/ Calibre
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Erika			L
Etrusca			SP
Flamingo			L
Forelle			L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Grand Champion			L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mīlule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscattella			SP
Mramornaja			L

Variety/Variété	Synonyms/Synonymes	Tradenames/ Marques commerciales	Size/ Calibre
Mustafabey			SP
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passé Crassane	Passa Crassana		L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP
Suvenirs			L
Taylor's Gold			L
Triomphe de Vienne			L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

photo 1: Definition of produce - Variety “Congress”
(large fruited, green-yellow with sometimes pink cheek,
elongated pyriforme)



photo 1 : Définition du produit - Variété “Congress”
(variété à gros fruits, vert-jaune parfois à
face rosée allongée piriforme)

photo 2: Definition of produce - Variety "Williams"
(large fruited, yellow when ripe, sometimes bronze spots,
pyriform)



photo 2 : Définition du produit - Variété "Williams"
(à gros fruits, jaune à maturité, présence de
taches bronzées, piriforme)

photo 3: Definition of produce - Variety "Abbé Fetel"
(large fruited, partially or entirely bronze with
sometimes coppery or pink cheek, very elongated
pyriform to calabash-shaped)



photo 3 : Définition du produit - Variété "Abbé Fetel"
(à gros fruits, partiellement ou en totalité
bronzée, à face parfois cuivrée ou rosée, très
allongée piriforme ou en "calebasse")

photo 4: Definition of produce - Variety "Passe crassane"
(large fruited, yellow-green, partially or totally
bronze, round oblate)



photo 4 : Définition du produit - Variété "Passe crassane"
(large fruited, yellow-green, partially or totally
bronze, round oblate)

photo 5: Definition of produce - Variety "Packham's Triumph"
(large fruited, green-yellow, pyriform with irregular dented contours)



photo 5 : Définition du produit - Variété "Packham's Triumph"
(à gros fruits, vert-jaune, piriforme à contours irréguliers et bosselés)

photo 6: Definition of produce - Variety "Alexander Lucas"
(small fruited, yellow-green, pyriform)



photo 6 : Définition du produit - Variété "Alexander Lucas"
(à petits fruits, jaune-vert, piriforme)

photo 7: Definition of produce - Variety "Conference"
(small fruited, green or green-yellow, partially or totally bronze, elongated pyriform)



photo 7 : Définition du produit - Variété "Conference"
(à petits fruits, vert ou vert-jaune, partiellement ou en totalité bronzée, allongée piriforme)

photo 8: Definition of produce - Variety "Taylors Gold"
(large fruited, green-yellow, partially or totally
coppery bronze, short pyriform)



photo 8 : Définition du produit - Variété "Taylors Gold"
(à gros fruits, vert-jaune, partiellement ou en
totalité bronzée cuivrée, piriforme courte)

photo 9: Definition of produce - Variety "Red Bartlett"
(large fruited, red on 1/3 to 2/3 of the fruit,
with green ground colour, pyriform, dented)



photo 9 : Définition du produit - Variété "Red Bartlett"
(à gros fruits, rouge sur 1/3 à 2/3 du fruit
sur fond vert, piriforme, bosselée)

photo 10: Definition of produce - Variety "Ercolini"
(small fruited, red on green ground colour, ovoid, summer pear)



photo 10 : Définition du produit - Variété "Ercolini"
(à petits fruits, rouge sur fond vert, ovoïde, poire d'été)

photo 11: Definition of produce - Nashi pear (*Pyrus pyrifolia*)
External and internal aspect - Not covered by the standard



photo 11 : Définition du produit - Poire Nashi (*Pyrus pyrifolia*)
Aspects externe et interne - N'est pas soumis à la norme

photo 12: Definition of produce - Fragrant pear (*Pyrus ussuriensis*)
External and internal aspect - Not covered by the standard



photo 12 : Définition du produit - Poire asiatique (*Pyrus ussuriensis*)
Aspects externe et interne - N'est pas soumis à la norme

photo 13: Minimum requirement “intact”
Cracks - Not allowed



photo 13 : Caractéristique minimale “entier”
Crevasses - Exclu

photo 14: Minimum requirement “intact”
Injury of the stalk cavity - Not allowed



photo 14 : Caractéristique minimale “entier”
Mutilation de la cavité pédonculaire - Exclu

photo 15: Minimum requirement “intact”
Mechanical damage - Not allowed



photo 15 : Caractéristique minimale “entier”
Dommage dû à une cause mécanique - Exclu

photo 16: Minimum requirement “intact”
Fresh crack - Not allowed



photo 16 : Caractéristique minimale “entier”
Craquelure non cicatrisée - Exclu

photo 17: Minimum requirement “sound”
Very slight traces of rot - External and peeled aspect - Not allowed



photo 17 : Caractéristique minimale “sain”
Très légères traces de pourriture - Aspects externe et pelé - Exclu

photo 18: Minimum requirement “sound”
Severe sunburn - Not allowed



photo 18 : Caractéristique minimale “sain”
Brûlure de soleil prononcée - Exclu

photo 19: Minimum requirement “sound”
Brown heart – cavities - Not allowed



photo 19 : Caractéristique minimale “sain”
Cœur brun - cavernes - Exclu

photo 20: Minimum requirement “sound”
Core breakdown - Not allowed



photo 20 : Caractéristique minimale “sain”
Bletissement - Exclu

photo 21: Minimum requirement “sound”
Scald - External and peeled aspect - Not allowed



photo 21 : Caractéristique minimale “sain”
Échaudure - Aspects externe et pelé - Exclu

photo 22: Minimum requirement “sound”
Gritty fruit - External and internal aspect - Not allowed



photo 22 : Caractéristique minimale “sain”
Fruit pierreux - Aspects externe et interne - Exclu

photo 23: Minimum requirement “sound”
Serious bruising - External and internal aspect - Not allowed



photo 23 : Caractéristique minimale “sain”
Meurtrissures prononcées - Aspects externe et pelé - Exclu

photo 24: Minimum requirement “sound”
Severe damage due to hail - Not allowed



photo 24 : Caractéristique minimale “sain”
Dommages prononcés dus à la grêle - Exclu

photo 25: Minimum requirement “sound”
Rough/cracked russeting - Not allowed



photo 25 : Caractéristique minimale “sain”
Roussissement rugueux/craquelé Exclu

photo 26: Minimum requirement “sound”
Serious scab exceeding 1 cm² - Not allowed



photo 26 : Caractéristique minimale “sain”
Tavelure prononcée dépassant 1 cm² - Exclu

photo 27: Minimum requirement
“clean, practically free of any visible foreign matter”
Sooty blotch - Not allowed



photo 27 : Caractéristique minimale
“propre, pratiquement exempts de matière étrangère”
Fumagine - Exclu

photo 28: Minimum requirement
“clean, practically free of any visible foreign matter”
Foreign matter - Not allowed



photo 28 : Caractéristique minimale
“propre, pratiquement exempts de matière étrangère”
Matière étrangère - Exclu

photo 29: Minimum requirement “practically free from pests”
Larvae - Not allowed



photo 29 : Caractéristique minimale “pratiquement exempt de parasites”
Larve - Exclu

photo 30: Minimum requirement
“free from damage caused by pests affecting the flesh”
Damage caused by pests - Not allowed



photo 30 : Caractéristique minimale
“exempt d’attaques de parasites affectant la pulpe”
Défaut causé par des insectes - Exclu

photo 31: Extra Class
Very slight superficial defect on smooth skinned variety
Limit allowed



photo 31 : Catégorie “Extra”
Très légère altération superficielle sur variété à peau lisse
Limite admise

photo 32: Class I - Variety: Conference
Left: Typical shape - Right: Slight defect in shape - Limit allowed



photo 32 : Catégorie I - Variété : Conférence
À gauche : Forme typique - À droite : Un léger défaut de forme - Limite admise

photo 33: Class I - Variety: Beurré Bosc
left: Typical shape - right: Slight defect in shape - Limit allowed



photo 33 : Catégorie I - Variété : Beurré Bosc
À gauche : Forme typique - À droite : Un léger défaut de forme - Limite admise

photo 34: Class I - Slight defects in colouring - Limit allowed



photo 34 : Catégorie I - Légers défauts de coloration - Limite admise

photo 35: Class I
Slight skin defects of elongated shape
not exceeding 2 cm in length
Limit allowed



photo 35 : Catégorie I
Légers défauts de l'épiderme de forme allongée
n'excédant pas 2 cm de longueur
Limite admise

photo 36: Class I
Slight skin defects caused by pests,
total surface area not exceeding 1 cm² - Limit allowed



photo 36 : Catégorie I
Légers défauts de l'épiderme dus aux attaques des parasites
n'excédant pas 1 cm² de surface totale
Limite admise

photo 37: Class I
Slight skin defects, total surface area not exceeding 1 cm²
Limit allowed



photo 37 : Catégorie I
Légers défauts de l'épiderme n'excédant pas
1 cm² de surface totale
Limite admise

photo 38: Class I
Slight skin defects due to hail, total surface area not exceeding 1 cm² and flesh perfectly sound
Limit allowed



photo 38 : Catégorie I
Légers défauts de l'épiderme dus à la grêle, n'excédant pas 1 cm²
de surface totale et la pulpe indemne de toute détérioration
Limite admise

photo 39: Class I
Slight skin defects due to slight rough russeting total
surface area not exceeding 1 cm²
Limit allowed



photo 39 : Catégorie I
Légers défauts de l'épiderme dus au roussissement
légèrement rugueux n'excédant pas 1 cm² de surface totale
Limite admise

photo 40: Class I
Slight skin defects due to scab (*Venturia spp.*)
not exceeding 0.25 cm² - Limit allowed



photo 40 : Catégorie I
Légers défauts de l'épiderme causés par la tavelure
(*Venturia spp.*) n'excédant pas 0,25 cm² - Limite admise

photo 41: Class I
Slight bruising not exceeding 1 cm² - External and peeled aspect - Limit allowed



photo 41 : Catégorie I
Légères meurtrissures n'excédant pas 1 cm² - Aspects externe et pelé - Limite admise

photo 42: Classes Extra, I and II “fruit with/without stalk”
Left: “Extra” Class – fruit with stalk intact
middle: Class I – fruit with slightly damaged stalk
Right: Class II – fruit without stalk, adjacent skin intact



photo 42 : Catégories Extra, I et II “Fruit avec ou sans pédoncule”
À gauche : catégorie “Extra” – fruit avec pédoncule intacte
Au milieu : catégorie I – fruit avec pédoncule légèrement endommagé
À droite : catégorie II – fruit sans pédoncule, épiderme tangente intact

photo 43: Class II - Variety: Conference
Left: Typical shape - Right: Defect in shape - Limit allowed



photo 43 : Catégorie II - Variété : Conférence
À gauche : Forme typique - À droite : Défaut de forme - Limite admise

photo 44: Class II - Variety: Beurré Bosc
Left: Typical shape -Right: Defect in shape – Limit allowed



photo 44 : Catégorie II - Variété : Beurré Bosc
À gauche : Forme typique - À droite : Défaut de forme – Limite admise

photo 45: Class II - Variety: Conference
Left: Typical shape
Right: Defect in shape due to parthenocarpy – Limit allowed



photo 45 : Catégorie II - Variété : Conférence
À gauche : forme typique
À droite : défaut de forme à cause de parthénogenèse – Limite admise

photo 46: Class II
Defects in shape due to frost
Limit allowed



photo 46 : Catégorie II
Défauts de forme dus au gel
Limite admise

photo 47: Class II - Defects in colouring - Limit allowed



photo 47 : Catégorie II - Défauts de coloration - Limite admise

photo 48: Class II - Slight rough russeting - Limit allowed



photo 48 : Catégorie II - Léger roussissement rugueux - Limite admise

photo 49: Class II
Skin defects of elongated shape not exceeding 4 cm in length
Limit allowed



photo 49 : Catégorie II
Défauts de l'épiderme de forme allongée
n'excédant pas 4 cm de longueur - Limite admise

photo 50: Class II
Skin defects, total surface area not exceeding 2.5 cm²
Limit allowed



photo 50 : Catégorie II
Défauts de l'épiderme n'excédant pas 2,5 cm² de surface totale
Limite admise

photo 51: Class II - Skin defects due to hail, total surface area not exceeding 2.5 cm² and flesh free from major defects
Limit allowed



photo 51 : Catégorie II - Défauts de l'épiderme dus à la grêle n'excédant pas 2,5 cm² de surface totale et la pulpe ne présente pas de défaut majeur
Limite admise

photo 52: Class II - Skin defects due to scab (*Venturia spp.*)
not exceeding 1 cm² in area
Limit allowed



photo 52 : Catégorie II - Défauts de l'épiderme causés
par la tavelure (*Venturia spp.*) n'excédant pas 1 cm²
Limite admise

photo 53: Class II - Slight bruising not exceeding 2 cm² in area - External and peeled aspect
Limite admise



photo 53 : Catégorie II - Légères meurtrissures - n'excédant pas 2 cm² - aspects externe et pelé
Limite admise

photo 54: Class II "grittiness"
Gritty pear but flesh free of major defects - External and peeled aspect - Limit allowed



photo 54 : Catégorie II
Poire pierreuse, mais la pulpe exempte de défauts majeurs - aspects externe et pelé - Limite admise

photo 55: Presentation “Extra” Class - arranged in a single layer



photo 55 : Présentation Catégorie “Extra” - en une seule couche rangée

photo 56: Presentation - Class I - packed in layers



photo 56 : Présentation - Catégorie I - en une seule couche rangée

photo 57: Presentation - Class I - loose in the package



photo 57 : Présentation - Catégorie I - fruits présentés en désordre

photo 58: Presentation - Class II - in bulk in the package



photo 58 : Présentation - Catégorie II - fruits présentés en désordre

photo 59: Uniformity - Classes I and II - uniformity in colouring not required



photo 59 : Homogénéité - Catégories I et II - homogénéité de coloration n'est pas requise

photo 60: Uniformity - Mixed varieties in a sales package - Class I



photo 60 : Homogénéité - Des variétés mixtes dans un emballage de vente - Catégorie I

photo 61: Example of marking printed on the package

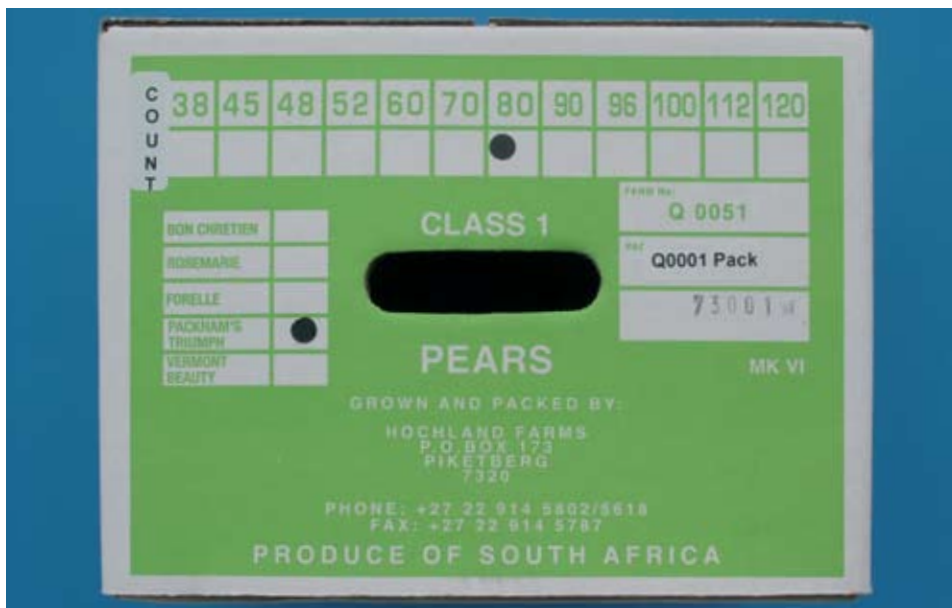


photo 61 : Exemple de marquage imprimé sur le colis

photo 62: Example of marking on a label

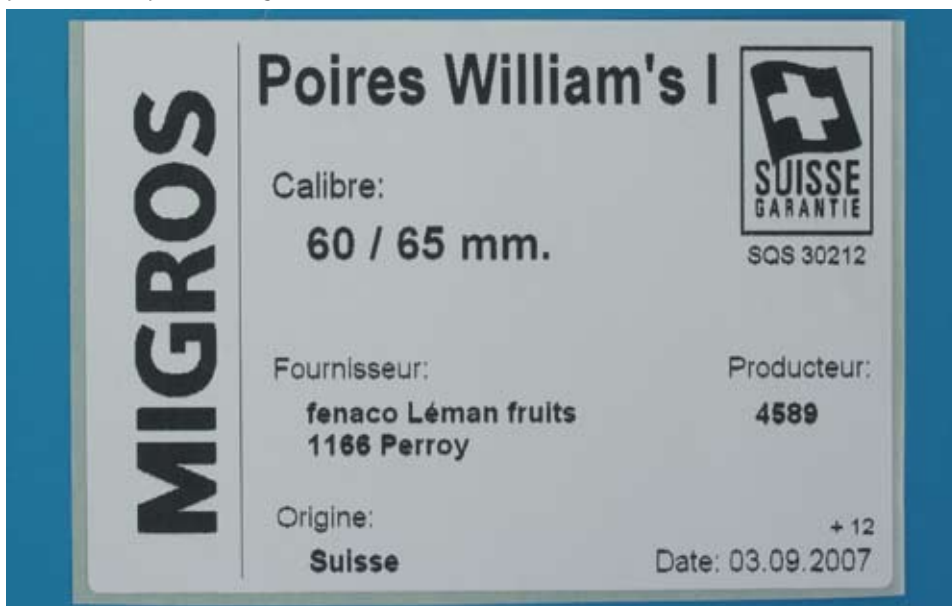


photo 62 : Exemple de marquage sur l'étiquette

**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***

Member countries of the OECD / Pays membres de l’OCDE

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

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

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

* On July 1, 2009 / À la date du 1^{er} juillet 2009.

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 €31.00 US\$39.00 £24.00

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

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €21.00 US\$27.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Apricots (1994)*

(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €20.00 US\$26.00 £15.00

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

(51 2000 01 3 P1) ISBN-92-64-05890-7 €22.00 US\$28.00 £14.00

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

(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US\$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives (2002)*

(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09-712-0 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09-713-9 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-09-790 €25.00 US\$28.00 £18.00

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

(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327X €24.00 US\$29.00 £16.00

ALSO AVAILABLE (continued)

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Cultivated Mushrooms (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US\$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Strawberries (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US\$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Commercial types of Melons (2006)*
(51 2006 02 3P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US\$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Table Grapes (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US\$32.00 £17.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Kiwifruits (2008)*
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US\$32.00 £17.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Cucumbers (2008)*
(51 2008 08 3 P1) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US\$32.00 £17.00

* 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\$38.00 £19.00

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\$38.00 £16.00

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\$38.00 £16.00

*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 LÉGUMES

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 €31.00 US\$39.00 £24.00

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

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €21.00 US\$27.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Abricots (1994)*

(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €20.00 US\$26.00 £15.00

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

(51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7 €22.00 US\$28.00 £14.00

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

(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US\$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*

(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0 €25.00 US\$28.00 £18.00

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

(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US\$29.00 £16.00

ÉGALEMENT DISPONIBLES (suite)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Champignons de couche (2005)*

(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US\$29.00 £16.00

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

(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US\$29.00 £16.00

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

(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US\$29.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Raisins de table (2007)*

(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US\$32.00 £17.00

Normes internationales pour les fruits et légumes. Kiwis (2008)*

(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US\$32.00 £17.00

Normes internationales pour les fruits et légumes. Concombres (2008)*

(51 2008 08 3 P1) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US\$32.00 £17.00

* Publications également disponibles sous forme électronique

Échelles 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\$38.00 £19.00

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\$38.00 £16.00

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\$38.00 £16.00

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 2009 05 3 P) ISBN 978-92-64-06813-1

International Standards for Fruit and Vegetables

PEARS

This brochure is published 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. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the common interpretation of standards. Therefore it is a valuable tool for both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in international trade in pears.

Normes internationales pour les fruits et légumes

POIRES

Cette brochure est publiée dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de normes internationales aux fruits et légumes, créé en 1962 par l'OCDE. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur. Elle constitue donc un outil précieux tant pour les services de contrôle que pour les milieux professionnels responsables de l'application des normes ou s'intéressant au commerce international des poires.

The full text of this book is available on line via this link:

www.sourceoecd.org/agriculture/9789264068131

Those with access to all OECD books on line should use this link:

www.sourceoecd.org/9789264068131

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/9789264068131

Les utilisateurs ayant accès à tous les ouvrages en ligne de l'OCDE peuvent également y accéder via :

www.sourceoecd.org/9789264068131

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**.