

International Standardisation of Fruit and Vegetables

STRAWBERRIES

Normalisation internationale des fruits et légumes

FRAISES

Normalización internacional de frutas y hortalizas

FRESAS



OECD



OECD PUBLISHING

**INTERNATIONAL STANDARDISATION OF
FRUIT AND VEGETABLES
NORMALISATION INTERNATIONALE
DES FRUITS ET LÉGUMES
NORMALISACIÓN INTERNACIONAL
DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

Strawberries

Fraises

Fresas



**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 2005

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 du 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 2005

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).

Strawberries

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(99)10/FINAL of the OECD Council dated 8 April 1999.

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 “Strawberries”**. The translation in Spanish has been done by the services of the Spanish Ministry of Economy and is recognized by the OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables. However, should there be any difference between the Spanish translation and the French/English text, only the French/English text shall be deemed authentic.

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

** Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under the reference FFV-35.

TABLE OF CONTENTS

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD	6
I. DEFINITION OF PRODUCE	11
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	12
A. Minimum requirements	12
B. Classification	14
<i>i) “Extra” Class</i>	<i>14</i>
<i>ii) Class I</i>	<i>15</i>
<i>iii) Class II</i>	<i>16</i>
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	17
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	18
A. Quality tolerances	18
<i>i) “Extra” Class</i>	<i>18</i>
<i>ii) Class I</i>	<i>18</i>
<i>iii) Class II</i>	<i>19</i>
B. Size tolerances	19
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	20
A. Uniformity	20
B. Packaging	21
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING	22
A. Identification	22
B. Nature of produce	23
C. Origin of produce	23
D. Commercial specifications	23
E. Official control mark (optional)	23

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
I. Definition of produce (all classes)	All varieties (cultivars) of <i>Fragaria</i> L.		
II. Minimum requirements (all classes)	<ul style="list-style-type: none"> - intact, undamaged - sound - clean, practically free of any visible foreign matter - fresh in appearance, but not washed - practically free from: <ul style="list-style-type: none"> • pests • damage caused by pests - including the calyx (except in the case of wood strawberries) - the calyx and the stalk (if present) must be fresh and green - free of: <ul style="list-style-type: none"> • abnormal external moisture • any foreign smell and/or taste - carefully picked - sufficiently developed and display satisfactory ripeness - the development and condition must be such as to enable them <ul style="list-style-type: none"> • to withstand transport and handling • and to arrive in a satisfactory condition at the place of destination 		

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
III. Quality requirements			
- Appearance	characteristic of the variety, bright	characteristic of the variety in shape and colouring	in keeping with minimum requirements
- Shape	characteristic of the variety	slight defects allowed	defects allowed
- Colouring	characteristic of the variety	presence of a small white patch not exceeding one-tenth of the total surface area of the fruit	a white patch not exceeding one fifth of the total surface area of the fruit
- Defects	very slight superficial defects allowed	slight superficial pressure marks allowed	slight dry bruising not likely to spread allowed
- Cleanliness	free from soil	practically free from soil	slight traces of soil allowed
IV. Sizing requirements	Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section		
Minimum size:	25 mm	18 mm	18 mm
- wood strawberries	—	—	—

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
V. Tolerances (number or weight)			
- Quality	5 %	10 %	10 %
• out of which is spoilt fruit	2 %	2 %	2 %
- Size	10 %	10 %	10 %
VI. Presentation			
- Uniformity	- origin - variety - quality - ripeness * - colour * - size *	- origin - variety - quality - less uniform in size	- origin - variety - quality
	- visible part of the package must be representative of the entire contents		
	*except wood strawberries		
- Packaging	- protects produce properly - materials inside the package new and clean and of a quality to avoid causing external or internal damage - non toxic ink or glue on printing or labelling - free of all foreign matter		
- Presentation	- particularly well presented	—	—

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
VII. Marking <i>(all classes)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - identification of packer and/or dispatcher - “Strawberries” where contents are not visible from outside - variety (optional) - country of origin (region optional) - quality class - official control mark (optional) 		

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

I. DEFINITION OF PRODUCE

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

The standard covers the cultivated varieties of strawberries as well as wood strawberries.
⇒ photos 1 to 3

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of strawberries, at the export control stage, after preparation and packaging.

A. Minimum requirements

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

- intact, undamaged.

Strawberries must not have any mutilation or injury spoiling the integrity of the produce. Such damage usually occurs when picking, grading and sizing are not carried out with due care. ⇨ photo 4

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

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

Strawberries showing the following defects are therefore excluded:

- a) Severe bruising. ⇨ photo 5
- b) Unhealed or very large cracks. ⇨ photos 6, 7
- c) Sunburn. ⇨ photo 8
- d) Traces of damage caused by diseases. ⇨ photos 9 to 11

- clean, practically free of any visible foreign matter.

Strawberries must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other visible foreign matter. ⇨ photo 12

- fresh in appearance, but not washed.

Strawberries that look old, dry or dull are not allowed. ⇨ photo 13

- practically free from pests.

Strawberries must be practically free of insects or other pests. The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the strawberries.

- practically free from damage caused by pests.

Pest damage can detract from the general appearance, keeping quality and edibility of the strawberries. ⇨ photo 14

- with the calyx (except in the case of wood strawberries); the calyx and the stalk (if present) must be fresh and green. ⇨ photos 15 to 18

- 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 refers particularly to strawberries which have been stored on badly kept premises or have travelled in a badly maintained vehicle, especially strawberries which have acquired a strong smell from other produce stored on the same premises or travelling in the same vehicle. Therefore, special care should be taken to use only non-smelling materials as protection in packaging.

The strawberries must have been carefully picked.

Harvesting operations need to take into account the fragility of the fruit and the fact that the slightest knock or damage will inevitably lead to deterioration. Special care should be taken to avoid applying too much pressure with the fingers or crushing the fruit by packing it into containers. These precautions relate to picking but also apply to other stages in the preparatory process, i.e. transport to the packing area, sorting, grading and packing.

They must be sufficiently developed and display satisfactory ripeness. The development and the condition must be such as to enable them:

- to withstand transport and handling, and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- a) Development : The development of strawberries can be affected by frost, poor pollinisation, or any other factor. Strawberries showing excessive defects in shape are not allowed. ⇨ photos 19, 20
- b) Ripeness : Strawberries must display satisfactory ripeness. They will not ripen further once picked. ⇨ photo 21

Overripe fruit will deteriorate rapidly. ⇨ photo 22

B. Classification

The strawberries are classified in three classes defined below:

i) “Extra” Class

The strawberries in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety.

Strawberries in this class must be very carefully presented. ⇨ photo 23

They must be bright in appearance, allowing for the characteristics of the variety.

They must be free from soil.

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.

Very slight superficial defects may appear during cultivation, harvest, storage, packaging or transport.

ii) Class I

Strawberries in this class must be of good quality. In colouring and shape, they must be characteristic of the variety.

Although the Class I quality requirements are less strict than for “Extra” Class, Class I strawberries must, nevertheless, be carefully selected and presented.

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:

- slight defects of shape. ⇒ photo 24

Different shapes due to polymorphism in some varieties are not considered a defect.

- presence of a small white patch, not exceeding one-tenth of the total surface area of the fruit.

A small white patch, with no traces of green and not exceeding 10 per cent of the surface area of the fruit is allowed. ⇒ photos 25, 26

- slight superficial pressure marks. ⇒ photo 27

They must be practically free from soil. ⇒ photo 28

iii) Class II

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

Strawberries in this class must be of marketable quality, suitably presented and suitable for human consumption.

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

- defects of shape. ⇨ photo 29

Different shapes due to polymorphism in some varieties are not considered a defect. Defects in shape are allowed provided they are not excessive.

- a white patch, not exceeding one-fifth of the total surface area of the fruit.

A white patch, with no traces of green and not exceeding 20 per cent of the surface of the fruit, is allowed. ⇨ photos 30, 31

- slight dry bruising not likely to spread.

Slight dry bruising or slight dry cracks which are not likely to spread under normal marketing conditions are allowed. ⇨ photos 32, 33

- slight traces of soil. ⇨ photo 34

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

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

Strawberries must be of the following minimum sizes:

- “Extra” Class : 25 mm
- Classes I and II : 18 mm.

There is no minimum size for wood strawberries.

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each package for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for human error during the grading and packing process. During grading and sizing it is not permitted to deliberately include out of grade produce, i.e. to exploit the tolerances deliberately.

The tolerances are determined after examining each sample package and taking the average of all samples examined. The tolerances are stated in terms of percentage, by number or weight of produce in the total sample not conforming to the class or to the size indicated on the package.

A. Quality tolerances

i) “Extra” Class

5 per cent by number or weight of strawberries not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that class. Of these 5 per cent not more than 2 per cent in total may consist of spoilt fruit.

Spoilt fruit means fruit that is visibly fermented, rotten, diseased, damaged or severely bruised.

ii) Class I

10 per cent by number or weight of strawberries not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that class. Of these 10 per cent, not more than 2 per cent in total may consist of spoilt fruit.

Spoilt fruit means fruit that is visibly fermented, rotten, diseased, damaged or severely bruised.

iii) Class II

10 per cent by number or weight of strawberries satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements, with the exception of produce affected by rotting, severe bruising or any other deterioration rendering it unfit for consumption. Of these 10 per cent, not more than 2 per cent in total may consist of spoilt fruit.

Spoilt fruit means fruit that is visibly fermented, rotten, diseased, damaged or severely bruised.

B. Size tolerances

For all classes : 10 per cent by number or weight of strawberries not conforming to the minimum size.

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only strawberries of the same origin, variety and quality. ⇨ photos 35 to 37

In Class “Extra”, strawberries – with the exception of wood strawberries – must be particularly uniform and regular with respect to degree of ripeness, colour and size. In Class I, strawberries may be less uniform in size.

Strawberries in Class “Extra” must be very well formed. In spite of polymorphism in some varieties, all the strawberries in a single package should be of uniform shape. ⇨ photo 35

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

A special effort should be made to suppress camouflage, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked. ⇨ photos 38, 39

Similarly prohibited is any packaging method or practice intended to give a deceptively superior appearance to the top layer of the consignment.

However, it is not considered deceptive to arrange the visible fruit carefully in the package, provided the uniformity requirements mentioned above are met.

B. Packaging

The strawberries 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 produce during transport and handling.

In particular, the design and size of package units for direct sale to the consumer should ensure that the fruit is not bruised.

The materials used inside the package must be new, 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.

This provision is designed to ensure suitable protection of the produce by means of materials inside the package which are new and clean and also to prevent foreign bodies such as leaves, sand or soil from spoiling its good presentation.

Fruit in the “Extra” Class must be particularly well presented.

Packages must be free of all foreign matter.

A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.
⇒ photo 40

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package¹ 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 exterior side of the package, either on a label attached to or printed on the package with water-insoluble ink. ⇨ photos 41, 42

In the case of reused packages, all previous labels must be carefully removed and previous indications deleted.

A. Identification

Packer and/or Dispatcher	} Name and address or officially issued or accepted code mark ²
--------------------------------	--

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 shipper may, however, voluntarily or compulsorily, assume sole responsibility for inspection purposes, in which case identification of the “packer” as defined above is no longer necessary.

To prevent indistinctness in the case where a code mark is used, the reference “packer”, “dispatcher” and/or “exporter” (or equivalent abbreviations, i. e. “pack”, “exp.”) has to be indicated in close connection with the code mark.

-
1. 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.
 2. The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in 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.

B. Nature of produce

- “Strawberries”, if the contents of the package are not visible from the outside.

The word(s) “Strawberries” or “Wood strawberries” need only be stated on closed packages, whose contents are not visible from the outside.

- Name of the variety (optional).

C. Origin of produce

- Country of origin and, optionally, district where grown or national, regional or local place name.

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the strawberries were grown (e.g. France or Spain). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown (e.g. Périgord strawberries, Huelva strawberries).

D. Commercial specifications

- Class.

Stating the class is compulsory.

E. Official control mark (optional)

Fraises

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.

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(99)10/FINAL du 8 avril 1999.

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 "Fraises"**. La traduction en espagnol a été effectuée par les services du Ministère Espagnol de l'Economie et est reconnue par le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes. Cependant, en cas de divergence entre la traduction en espagnol et le texte en français/anglais, seul le texte français/anglais fera foi.

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

** Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV-35.

TABLE DES MATIÈRES

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME	28
I. DEFINITION DU PRODUIT	33
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE	34
A. Caractéristiques minimales	34
B. Classification	36
i) <i>Catégorie “Extra”</i>	36
ii) <i>Catégorie I</i>	37
iii) <i>Catégorie II</i>	38
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	39
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES	40
A. Tolérances de qualité	40
i) <i>Catégorie “Extra”</i>	40
ii) <i>Catégorie I</i>	40
iii) <i>Catégorie II</i>	41
B. Tolérances de calibre	41
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION	42
A. Homogénéité	42
B. Conditionnement	43
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	44
A. Identification	44
B. Nature du produit	45
C. Origine du produit	45
D. Caractéristiques commerciales	45
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	45

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I. Définition du produit (toutes catégories)	- toutes les variétés (cultivars) du genre <i>Fragaria</i> L.		
II. Caractéristiques minimales (toutes catégories)	<ul style="list-style-type: none"> - entières, sans blessures - saines - propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles - d’aspect frais, mais non lavées - pratiquement exemptes de : <ul style="list-style-type: none"> • parasites • attaques de parasites - munies de leur calice (à l’exclusion des fraises des bois) - le calice et, lorsqu’il est présent, le pédoncule doivent être frais et verts - exempt de : <ul style="list-style-type: none"> • humidité extérieure anormale • odeur et/ou saveur étrangères - cueillies avec soin - suffisamment développées et d’une maturité suffisante - le développement et l’état doivent être tels qu’ils leur permettent <ul style="list-style-type: none"> • de supporter un transport et une manutention, et • d’arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination 		

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
III. Caractéristiques qualitatives			
- Aspect	caractéristique de la variété, brillant	caractéristique de la variété en forme et coloration	conforme aux caractéristiques minimales
- Forme	caractéristique de la variété	légers défauts admis	défauts admis
- Coloration	caractéristique de la variété	petite plage blanche n'excédant un dixième de la surface totale du fruit	plage blanche n'excédant un cinquième de la surface totale du fruit
- Défauts	très légères altérations superficielles admise	légères marques superficielles de pression admises	légères meurtrissures sèches non susceptibles d'évoluer admises
- Propreté	exemptes de terre	pratiquement exemptes de terre	légères traces de terre admises
IV. Calibrage	Calibre déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale		
Calibre minimal :	25 mm	18 mm	18 mm
- fraises des bois	—	—	—

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
V. Tolérances (en nombre ou en poids)			
- De qualité	5 %	10 %	10 %
• dont fruits tarés	2 %	2 %	2 %
- De calibre	10 %	10 %	10 %
VI. Présentation			
- Homogénéité	- origine - variété - qualité - maturité * - coloration * - calibre *	- origine - variété - qualité - moins homogènes quant au calibre	- origine - variété - qualité
	- la partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble		
	*à l'exclusion des fraises des bois		
- Conditionnement	- assure une protection convenable du produit - matériaux à l'intérieur du colis, neufs, propres et d'une qualité telle qu'elle permette d'éviter toute altération interne ou externe - l'encre ou la colle utilisées pour l'impression ou l'étiquetage ne doivent pas être toxiques - exempts de tout corps étranger		
- Présentation	- particulièrement soignée	—	—

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
VII. Marquage (toutes catégories)	<ul style="list-style-type: none"> - identification de l’emballeur et/ou de l’expéditeur - “Fraises” quand le contenu n’est pas visible de l’extérieur - variété (facultative) - pays d’origine (indication de la région facultative) - catégorie de qualité - marque officielle de contrôle (facultative) 		

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

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fraises des variétés (cultivars) issues du genre *Fragaria* L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fraises destinées à la transformation industrielle.

La norme couvre les variétés cultivées de fraises ainsi que les fraises des bois. ⇒ photos 1 à 3

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les fraises au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

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

- entières, sans blessures.

Les fraises doivent être exemptes de toute atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit. Ces dommages apparaissent le plus souvent lorsque la cueillette, le triage et le calibrage ne sont pas effectués avec suffisamment de soin. ⇨ photo 4

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

Les fraises doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur valeur commerciale. En particulier, cela exclut les fraises pourries, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les fraises impropres à la consommation une fois arrivées sur leur lieu de destination.

Sont exclues, par conséquent, les fraises qui présentent les défauts suivants :

- a) Des meurtrissures prononcées ⇨ photo 5
- b) Des crevasses non sèches ou très prononcées ⇨ photos 6, 7
- c) Des brûlures dues au soleil ⇨ photo 8
- d) Des traces d'attaques de maladies ⇨ photos 9 à 11

- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles

Les fraises doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus de produits de traitement ou d'autres matières étrangères visibles. ⇨ photo 12

- d'aspect frais, mais non lavées

Les fraises d'aspect vieux, sec ou non brillant sont exclus. ⇨ photo 13

- pratiquement exemptes de parasites.

Les fraises doivent être pratiquement exemptes d'insectes ou d'autres parasites. La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit.

- pratiquement exemptes d'attaques de parasites

Les dommages causés par des parasites peuvent porter atteinte à l'apparence générale, aux possibilités de conservation et de consommation du produit. ⇨ photo 14

- munies de leur calice (à l'exclusion des fraises des bois) ; le calice et, lorsqu'il est présent, le pédoncule doivent être frais et verts. ⇨ photos 15 à 18

- exemptes d'humidité extérieure anormale

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

- exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Il s'agit en particulier de fraises qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportés dans un véhicule mal nettoyé, et notamment de ceux qui auraient pris l'odeur forte dégagée par d'autres produits entreposés dans le même local ou transportés dans le même véhicule. Par exemple, on s'attachera à n'utiliser comme élément de protection dans l'emballage que des matériaux non odorants.

Les fraises doivent avoir été cueillies avec soin.

Les opérations de cueillette doivent prendre en compte la fragilité des fruits et le fait que le moindre choc ou une blessure provoquera inévitablement une altération. On s'attachera, en particulier, à éviter les pressions excessives des doigts ou l'écrasement provoqué par l'accumulation dans des récipients. Ces précautions, imposées à la cueillette, doivent se poursuivre aux autres stades de la préparation : transport à la station de conditionnement, opération de triage, de calibrage et d'emballage.

Elles doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante. Leur développement et leur état 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.
- a) Développement : Le développement des fraises peut être affecté par le gel, un défaut de pollinisation ou toute autre cause. Les fraises présentant des déformations excessives sont exclues. ⇒ photos 19, 20
- b) Etat de maturité : Les fraises doivent être suffisamment mûres. Elles ne mûriront plus une fois cueillies. ⇒ photo 21

Les fruits trop mûrs se détérioreront rapidement. ⇒ photo 22

B. Classification

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

i) *Catégorie "Extra"*

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de présentation très soignée. ⇒ photo 23

Elles doivent avoir un aspect brillant compte tenu des caractéristiques de la variété.

Elles doivent être exemptes de terre.

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.

De très légers défauts superficiels peuvent apparaître en cours de culture, lors de la récolte, du stockage, du conditionnement ou du transport.

ii) Catégorie I

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter la coloration et la forme caractéristiques de la variété.

Bien que les exigences qualitatives soient moins sévères pour la Catégorie I que pour la Catégorie “Extra”, il n’en demeure pas moins que les fraises doivent être soigneusement sélectionnées et présentées.

Elles peuvent 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 :

- légers défauts de forme ⇒ photo 24

Des formes différentes liées au polymorphisme propre à certaines variétés, ne doivent pas être considérées comme des défauts.

- présence d’une petite plage blanche n’excédant pas un dixième de la surface totale du fruit

Une petite plage blanche sans trace de vert et ne dépassant pas 10 pour cent de la surface du fruit est admise. ⇒ photos 25, 26

- légères marques superficielles de pression. ⇒ photo 27

Elles doivent être pratiquement exemptes de terre. ⇒ photo 28

iii) *Catégorie II*

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

Les fraises classées dans cette catégorie doivent être de qualité marchande et de présentation convenable et aptes à la consommation humaine.

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

- des défauts de forme. ⇨ photo 29

Des formes différentes liées au polymorphisme propre à certaines variétés, ne doivent pas être considérées comme des défauts. Des défauts de formes sont admis à condition qu'ils ne soient pas excessifs.

- une plage blanche dont la surface ne doit pas excéder un cinquième de la surface totale du fruit.

Une plage blanche, sans trace de vert, ne dépassant pas 20 pour cent de la surface du fruit est admise. ⇨ photos 30, 31

- de légères meurtrissures sèches non susceptibles d'évoluer.

De légères meurtrissures sèches ou de légères crevasses sèches qui ne risquent pas d'évoluer en pourriture dans des conditions normales de commercialisation, sont admises. ⇨ photos 32, 33

- de légères traces de terre. ⇨ photo 34

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Les fraises doivent avoir le calibre minimal suivant :

- Catégorie “Extra” : 25 mm
- Catégories I et II : 18 mm.

Pour les fraises des bois, aucun calibre minimal n’est exigé.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

Les tolérances sont destinées à tenir compte de l'erreur humaine dans les opérations de classement qualitatif et de conditionnement. Lors du classement qualitatif et du calibrage, il n'est pas admis d'inclure à dessein les produits non conformes à la qualité requise, c'est-à-dire d'exploiter délibérément les tolérances.

Les tolérances sont déterminées après examen de chaque colis échantillon et par la moyenne d'ensemble des échantillons examinés. Les tolérances sont exprimées par le pourcentage, en nombre ou en poids, de produits de l'échantillon global non conformes à la catégorie ou au calibre indiqués sur le colis.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

5 pour cent en nombre ou en poids de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits tarés sont limités à 2 pour cent.

On entend par fruits tarés ceux qui sont visiblement fermentés, atteints de pourriture, de maladies, de blessures ou de meurtrissures prononcées.

ii) *Catégorie I*

10 pour cent en nombre ou en poids de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits tarés sont limités à 2 pour cent.

On entend par fruits tarés ceux qui sont visiblement fermentés, atteints de pourriture, de maladies, de blessures ou de meurtrissures prononcées.

iii) Catégorie II

10 pour cent en nombre ou en poids de fraises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture, de meurtrissures prononcées ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. Dans le cadre de cette tolérance, les fruits tarés sont limités à 2 pour cent.

On entend par fruits tarés ceux qui sont visiblement fermentés, atteints de pourriture, de maladies, de blessures ou de meurtrissures prononcées.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 pour cent en nombre ou en poids de fraises ne répondant pas au calibre minimal exigé.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fraises de même origine, variété et qualité. ⇨ photos 35 à 37

En catégorie Extra, les fraises, à l'exclusion des fraises des bois, doivent être particulièrement homogènes et régulières en ce qui concerne le degré de maturité, la coloration et le calibre. En catégorie I, elles peuvent être moins homogènes quant au calibre.

Les fraises de la catégorie "Extra" doivent être très bien formées. Malgré le polymorphisme de certaines variétés, la forme des fruits doit être homogène dans un même colis. ⇨ photo 35

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

On veillera particulièrement à réprimer le fardage qui consiste à dissimuler dans les couches inférieures du colis des produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage. ⇨ photos 38, 39

De même, est exclue toute méthode ou pratique de conditionnement visant à conférer à la couche supérieure visible du colis un aspect trompeur.

Cependant, n'est pas considéré comme fardage le fait de soigner dans un colis la disposition des fruits visibles, à condition de respecter les critères d'homogénéité définis ci-dessus.

B. Conditionnement

Les fraises 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.

En particulier, les emballages unitaires de vente directe au consommateur final, doivent présenter une conception et des dimensions adaptées pour éviter les meurtrissures aux fruits.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Il convient d'assurer une protection appropriée du produit à l'aide de matériaux neufs et propres à l'intérieur du colis et d'éviter que des corps étrangers tels que feuilles, sable ou terre ne nuisent à sa bonne présentation.

Les fruits de la catégorie "Extra" doivent avoir une présentation particulièrement soignée.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Le manque de propreté manifeste, constaté dans plusieurs colis, peut entraîner un refoulement de la marchandise. ⇒ photo 40

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Dans le cas de conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette solidement fixée au colis, soit par impression directe à l'aide d'une encre résistant à l'eau. ⇒ photos 41, 42

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

A. Identification

Emballeur } Nom et adresse ou identification
et/ou } symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur } par un service officiel²

Aux fins du 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 le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). Toutefois, la responsabilité peut être volontairement ou obligatoirement assumée par l'expéditeur seul vis-à-vis du contrôle et dans ce cas, l'identification de "l'emballeur" au sens ci-dessus défini n'est plus nécessaire.

Pour éviter la confusion, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur" et/ou "expéditeur" (ou une abréviation équivalente, par exemple "emb", "exp") doit être indiquée à proximité de ce code.

1. 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.
2. 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).

B. Nature du produit

- “Fraises” si le contenu n’est pas visible de l’extérieur

La mention “Fraises” ou “Fraises des bois” ne doit obligatoirement figurer que sur les colis fermés et si le contenu n’est pas visible de l’extérieur.

- Nom de la variété (facultatif).

C. Origine du produit

- Pays d’origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Le marquage doit mentionner le pays d’origine, c’est-à-dire le pays dans lequel les fraises ont été produites (par exemple France ou Espagne). Eventuellement la zone de production ou une appellation nationale, régionale ou locale peut également être indiquée (par exemple : Fraises du Périgord ou Fraises de Huelva).

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

L’indication de la catégorie est obligatoire.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Fresas

PRÓLOGO

En el marco de las actividades del Régimen para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas* creado en 1962 por la OCDE se publican folletos que incluyen comentarios e ilustraciones a fin de facilitar la interpretación común de las normas en vigor, tanto por parte de los servicios de control como de los medios profesionales responsables de la aplicación de las normas o interesados en los intercambios internacionales de estos productos.

El Régimen para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas está abierto a los países Miembros de la Organización de las Naciones Unidas o de sus instituciones especializadas o de la Organización Mundial del Comercio que deseen participar, de acuerdo con el procedimiento de participación según la Decisión del Consejo de la OCDE C(99)10/FINAL de 8 de abril de 1999.

Este folleto se publica en francés e inglés bajo la responsabilidad del Secretario General de la OCDE que lo reconoce armonizado con la norma "Fresas"**. La traducción en español ha sido realizada por los servicios del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio de España y está aprobada por el Régimen de la OCDE para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas. No obstante, en caso de divergencia entre la traducción en español y el texto en francés/inglés sólo será válido el texto francés/inglés.

* Para más información sobre el Régimen consultar el sitio <http://www.oecd.org/agr/fv>

** Norma igualmente recomendada por la Comisión Económica para Europa de la ONU con la referencia FFV-35.

CONTENIDO

TABLA COMPARATIVA RESUMIDA DE LAS DISPOSICIONES DE LA NORMA.....	50
I. DEFINICION DEL PRODUCTO	55
II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD	56
A. Características mínimas	56
B. Clasificación	58
i) Categoría “Extra”	58
ii) Categoría I	59
iii) Categoría II	60
III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO	61
IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS	62
A. Tolerancias de calidad	62
i) Categoría “Extra”	62
ii) Categoría I	62
iii) Categoría II	63
B. Tolerancias de calibre	63
V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION	64
A. Homogeneidad	64
B. Acondicionamiento	65
VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO	66
A. Identificación	66
B. Naturaleza del producto	67
C. Origen del producto	67
D. Características comerciales	67
E. Marca oficial del control (facultativa)	67

TABLA COMPARATIVA RESUMIDA DE LAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

DISPOSICIONES	CATEGORÍAS		
	“Extra”	I	II
Calidad comercial	Calidad superior	Buena calidad	Calidad comercial
I. Definición del producto (Todas las categorías)	- todas las variedades (cultivares) del género <i>Fragaria</i> L		
II. Características mínimas (Todas las categorías)	<ul style="list-style-type: none"> - enteras sin heridas - sanas - limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles - de aspecto fresco pero no lavadas - prácticamente exentas de : <ul style="list-style-type: none"> • plagas • daños causados por plagas - provistas de su cáliz (excepto para las fresas de bosque) - el cáliz y el pedúnculo (cuando están presentes) deben ser frescos y verdes - exentas de : <ul style="list-style-type: none"> • humedad exterior anormal • olor y/o sabor extraños - cosechadas con cuidado - suficientemente desarrolladas y tener una madurez suficiente - su desarrollo y condición deben tales que les permitan : <ul style="list-style-type: none"> • soportar el transporte y la manipulación • y llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino 		

TABLA COMPARATIVA RESUMIDA DE LAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

DISPOSICIONES	CATEGORÍAS		
	“Extra”	I	II
Calidad comercial	Calidad superior	Buena calidad	Calidad comercial
III. Características de calidad			
- Aspecto	característico de la variedad, brillante	característico de la variedad en forma y coloración	conforme a las características mínimas
- Forma	característica de la variedad	ligeros defectos admitidos	defectos admitidos
- Coloración	característica de la variedad	pequeña mancha blanca que no exceda de 1/10 de la superficie total del fruto	mancha blanca que no exceda de 1/5 de la superficie total del fruto
- Defectos	muy ligeros defectos superficiales admitidos	ligeras marcas superficiales de presión admitidas	ligeras magulladuras secas no susceptibles de evolucionar, admitidas
- Limpieza	exentas de tierra	prácticamente exentas de tierra	ligeros restos de tierra admitidos
IV. Calibrado	El calibre se determinará por el diámetro máximo de la sección ecuatorial		
Calibre mínimo :	25 mm	18 mm	18 mm
- fresas de bosque	—	—	—

TABLA COMPARATIVA RESUMIDA DE LAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

DISPOSICIONES	CATEGORÍAS		
	“Extra”	I	II
Calidad comercial	Calidad superior	Buena calidad	Calidad comercial
V. Tolerancias (en número o en peso)			
- De calidad	5 %	10 %	10 %
• de los cuales frutos dañados	2 %	2 %	2 %
- De calibre	10 %	10 %	10 %
VI. Presentación			
- Homogeneidad	- origen - variedad - calidad - madurez* - color* - calibre*	- origen - variedad - calidad - menor homogeneidad en tamaño	- origen - variedad - calidad
- Acondicionamiento	- la parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto * con exclusión de las fresas de bosque - garantice una protección conveniente del producto - los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, limpios y de una calidad tal que evite causar alteraciones internas o externas a los frutos. - la impresión o el etiquetado deben realizarse con tinta o cola que no sean tóxicas - exento de cualquier cuerpo extraño		
- Presentación	- particularmente cuidada	—	—

TABLA COMPARATIVA RESUMIDA DE LAS DISPOSICIONES DE LA NORMA

DISPOSICIONES	CATEGORÍAS		
	“Extra”	I	II
Calidad comercial	Calidad superior	Buena calidad	Calidad comercial
VII. Mercado <i>(todas las categorías)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - identificación del envasador y/o expedidor - “Fresas” si el contenido no es visible desde el exterior. - variedad (facultativo) - país de origen (indicación de la región facultativa) - categoría de calidad - marca oficial de control (facultativa) 		

En las paginas siguientes, el texto oficial de la norma esta señalado en azul ;
el texto interpretativo de la norma esta señalado en negro.

I. DEFINICION DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a las fresas de las variedades (cultivares) obtenidas del género *Fragaria* L. destinadas a ser suministradas al consumidor en estado fresco, con exclusión de las destinadas a la transformación industrial.

La norma comprende tanto las variedades cultivadas de fresas como las fresas de bosque.
⇒ fotos 1 a 3

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

Esta norma tiene por objeto definir las características de calidad que deben presentar las fresas en el momento del control a la exportación, después de su acondicionamiento y envasado.

A. Características mínimas

En todas las categorías, sin perjuicio de las disposiciones particulares previstas en cada una de ellas y de las tolerancias admitidas, las fresas deben presentarse :

— enteras, sin heridas.

Las fresas deben estar exentas de toda ablación o herida que afecten la integridad de los frutos. Estos daños aparecen, la mayoría de las veces cuando la recolección, la manipulación o el calibrado no se han realizado con el debido cuidado. ⇨ foto 4

— sanas; se excluyen los productos afectados de podredumbre o con alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.

Las fresas deben estar exentas de enfermedades o de defectos pronunciados que afecten de manera apreciable su aspecto, su comestibilidad o su valor comercial. En particular, esto excluye a las fresas podridas, incluso si los signos de podredumbre son muy ligeros, pero con riesgo de hacerlos impropios para el consumo una vez llegados a su lugar de destino.

Se excluyen, por tanto, las fresas que presenten los defectos siguientes :

a) Magulladuras pronunciadas. ⇨ foto 5

b) Grietas no secas o muy pronunciadas. ⇨ fotos 6, 7

c) Quemaduras de sol. ⇨ foto 8

d) Signos de daños causados por enfermedades. ⇨ fotos 9 a 11

— limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.

Las fresas deben estar prácticamente exentas de restos aparentes de tierra, de polvo, de residuos de productos de tratamiento o de otras materias extrañas visibles. ⇨ foto 12

— de aspecto fresco, pero sin lavar.

Las fresas de aspecto viejo, secas o sin brillo están excluidas. ⇨ foto 13

- prácticamente exentas de plagas.

Las fresas deben estar prácticamente exentas de insectos o de otras plagas. La presencia de plagas puede perjudicar la presentación comercial y la aceptación de las fresas.

- prácticamente exentas de daños causados por las plagas.

Los daños causados por las plagas pueden perjudicar el aspecto general, las posibilidades de conservación y de consumo de las fresas. ⇨ foto 14

- provistas de su cáliz (excepto las fresas de bosque); el cáliz y, cuando esté presente, el pedúnculo, deben estar frescos y verdes. ⇨ fotos 15 a 18

- exentas de humedad exterior anormal.

Esta disposición se aplica en caso de humedad excesiva cuando, por ejemplo, el agua se acumula en el envase, pero no se refiere al agua de condensación que recubre a los frutos a la salida de un almacén o vehículo frigorífico.

- exentas de olor y/o sabor extraños.

Se trata en particular de fresas que han permanecido en un almacén mal acondicionado o que han sido transportadas en un vehículo en malas condiciones y, en especial aquellas que hayan adquirido el olor fuerte desprendido por otros productos almacenados en el mismo local o transportados en el mismo vehículo.

Por ejemplo, se procurará utilizar, como elementos de protección en el envase, materiales que no desprendan olor.

Las fresas deben haber sido recolectadas cuidadosamente.

Las operaciones de recolección deben tener en cuenta la fragilidad de los frutos y el hecho de que el menor golpe o herida provocará inevitablemente una alteración. Se procurará, en particular, evitar presiones excesivas de los dedos o el aplastamiento provocado por la acumulación en los envases. Estas precauciones, necesarias en la recolección, deben continuarse en las otras fases del proceso de preparación : transporte a la estación de acondicionamiento, operaciones de selección, calibrado y envasado.

Deben estar suficientemente desarrolladas y maduras. El desarrollo y condición de las fresas deben ser tales que les permitan :

- soportar el transporte y la manipulación, y
 - llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.
- a) Desarrollo : el desarrollo de las fresas puede ser afectado por el hielo, una polinización deficiente o por cualquier otra causa. Las fresas que muestren una deformación excesiva no están permitidas. ⇨ fotos 19, 20
- b) Estado de madurez : las fresas deben mostrar un grado de madurez satisfactorio. Ya no madurarán más una vez recolectadas. ⇨ foto 21

Los frutos demasiado maduros se deteriorarán rápidamente. ⇨ foto 22

B. Clasificación

Las fresas se clasifican en tres categorías definidas a continuación :

i) *Categoría “Extra”*

Las fresas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad superior. Deben presentar las características propias de la variedad.

Las fresas clasificadas en esta categoría deben tener una presentación muy cuidada.
⇨ foto 23

Deben tener un aspecto brillante teniendo en cuenta las características de la variedad.

Deben estar exentas de tierra.

No deben presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase.

Pueden originarse defectos superficiales muy leves durante las etapas de cultivo, recolección, almacenamiento, envasado o transporte.

ii) *Categoría I*

Las fresas clasificadas en esta categoría deben ser de buena calidad. Deben presentar la forma y la coloración características de la variedad.

Aunque las exigencias de calidad sean menos estrictas para la categoría I que para la categoría “Extra”, las fresas de la categoría I deben ser, en todo caso, cuidadosamente seleccionados y presentados.

No obstante, pueden presentar los defectos leves siguientes, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase :

- ligeros defectos de forma ⇒ foto 24

No se considera como defecto las diferentes formas ligadas al polimorfismo propio de ciertas variedades.

- presencia de una pequeña mancha blanca que no exceda de un décimo de la superficie total del fruto

Se admite una pequeña mancha blanca, sin trazas de verde, que no exceda del 10 por ciento de la superficie del fruto. ⇒ fotos 25, 26

- ligeras señales superficiales de presión. ⇒ foto 27

Deben estar prácticamente exentas de tierra. ⇒ foto 28

iii) *Categoría II*

En esta categoría se incluyen las fresas que no pueden clasificarse en las categorías superiores, pero que responden a las características mínimas antes citadas.

Las fresas clasificadas en esta categoría deben ser de calidad comercial y presentación conveniente y, aptas para el consumo humano.

Se podrán aceptar los siguientes defectos, siempre y cuando las fresas mantengan sus características esenciales de calidad, conservación y presentación :

- defectos de forma : ⇨ foto 29

No se considera como defecto las diferentes formas ligadas al polimorfismo propio de ciertas variedades.

- una mancha blanca cuya superficie no exceda de un quinto de la superficie total del fruto.

Se admite una mancha blanca, sin trazas de verde que no supere el 20 por ciento de la superficie del fruto. ⇨ fotos 30, 31

- ligeras magulladuras secas no susceptibles de evolucionar.

Se admiten ligeras magulladuras secas o ligeras grietas secas que no tengan peligro de evolucionar a podredumbre en condiciones normales de comercialización. ⇨ fotos 32, 33

- ligeros restos de tierra. ⇨ foto 34

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará mediante el diámetro máximo de la sección ecuatorial.

Las fresas deben presentar los calibres mínimos siguientes :

- Categoría “Extra” : 25 mm.
- Categorías I y II : 18 mm.

Para las fresas de bosque no se exige calibre mínimo.

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En cada envase se admiten tolerancias de calidad y de calibre, para los productos que no cumplan los requisitos de la categoría indicada.

Las tolerancias sirven para tener en cuenta los errores humanos en las operaciones de clasificación de calidad y acondicionamiento. Durante la clasificación de calidad y el calibrado no se admite incluir intencionadamente frutos no conformes con la calidad requerida, es decir, aprovecharse deliberadamente de las tolerancias.

Las tolerancias se determinan después de examinar cada bulto de la muestra y por la media del conjunto de las muestras examinadas. Las tolerancias se expresan en porcentaje en número o en peso de frutos de la muestra total no conformes con la categoría o el calibre indicado en el envase.

A. Tolerancias de calidad

i) *Categoría “Extra”*

Un 5 por ciento en número o en peso de fresas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría I o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría. Dentro de esta tolerancia el total de frutos dañados no podrá sobrepasar el 2 por ciento.

Se entiende por frutos dañados aquellos que están visiblemente fermentados, afectados de podredumbre, enfermedades, heridas o magulladuras pronunciadas.

ii) *Categoría I*

Un 10 por ciento en número o en peso de fresas que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II o, excepcionalmente, que se incluyan en las tolerancias de esa categoría. Dentro de esta tolerancia el total de frutos dañados no podrá sobrepasar el 2 por ciento.

Se entiende por frutos dañados aquellos que están visiblemente fermentados, afectados de podredumbre, enfermedades, heridas o magulladuras pronunciadas.

iii) Categoría II

Un 10 por ciento en número o en peso de fresas que no cumplan los requisitos de esta categoría ni tampoco las características mínimas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre, magulladuras profundas u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. Dentro de esta tolerancia el total de frutos dañados no podrá sobrepasar el 2 por ciento.

Se entiende por frutos dañados aquellos que están visiblemente fermentados, afectados de podredumbre, enfermedades, heridas o magulladuras pronunciadas.

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías : un 10 por ciento en número o en peso de fresas que no cumplan el calibre mínimo exigido.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACION

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente fresas del mismo origen, variedad y calidad. ⇨ fotos 35 a 37

Dentro de la categoría Extra, las fresas - salvo las de bosque - deben ser especialmente homogéneas y regulares en cuanto al grado de madurez, la coloración y el calibre. En el caso de la categoría I, las fresas pueden ser menos homogéneas en cuanto a calibre.

Las fresas de la categoría Extra deben estar muy bien formadas. A pesar del polimorfismo de ciertas variedades, todas las fresas de un mismo envase deben ser homogéneas en cuanto a forma.

La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

Se tendrá un especial cuidado para evitar el encarado, es decir, la ocultación en las capas inferiores del envase de productos de inferior calidad y calibre que los mostrados y especificados en el etiquetado. ⇨ fotos 38, 39

Así mismo se prohíbe todo método o práctica de acondicionamiento que pretenda dar a la capa superior visible del envase un aspecto engañoso.

Sin embargo, no se considera encarado, el hecho de cuidar en un envase la disposición de los frutos visibles, con la condición de respetar los criterios de homogeneidad mencionados antes.

B. Acondicionamiento

Las fresas deben acondicionarse de forma que se asegure una protección conveniente del producto.

La calidad, solidez y diseño de los envases deben proteger a los productos durante el transporte y las manipulaciones.

En particular, los envases unitarios de venta directa al consumidor final, deben presentar un diseño y dimensiones adaptados para evitar magulladuras a los frutos.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y de una composición que no pueda causar alteraciones externas o internas a los productos. Se permite el empleo de materiales y, en particular, de papeles o sellos en los que figuren indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado, se haya realizado con tinta o cola que no sean tóxicas.

Esta disposición pretende asegurar una protección apropiada del producto mediante el empleo de materiales nuevos y limpios en el interior del envase y evitar que cuerpos extraños tales como hojas, arena o tierra, perjudiquen su buena presentación.

Los frutos de la categoría “Extra” deben tener una presentación particularmente cuidada.

Los envases deben estar exentos de todo cuerpo extraño.

La falta de limpieza evidente en varios envases puede llevar al rechazo de la mercancía.
⇒ foto 40

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MERCADO

Cada envase¹ deberá llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes :

En el caso de productos envasados, todas las indicaciones deben estar agrupadas en el mismo lado externo del envase, ya sea en una etiqueta adherida al mismo, o bien impresas en el envase con tinta insoluble al agua. ⇨ fotos 41, 42

En el caso de envases reutilizados, todas las etiquetas antiguas deben haber sido cuidadosamente retiradas y las indicaciones anteriores suprimidas.

A. Identificación

Envasador y/o Expedidor } Nombre y dirección o identificación simbólica expedida o reconocida por un servicio oficial².

Desde el punto de vista de la inspección, la palabra “envasador” designa a la persona o a la empresa responsable del acondicionamiento de los frutos en el envase (no se trata del personal que ejecuta el trabajo, que es responsable solamente ante el empresario). La identificación simbólica no se refiere a una marca comercial, sino a un sistema controlado por un organismo oficial, que permite reconocer sin error a la persona o empresa responsable del acondicionamiento de los productos en el envase. Sin embargo la responsabilidad puede ser voluntaria u obligatoriamente asumida solamente por el expedidor frente a la inspección y, en este caso, la identificación del “envasador” tal como aquí se define, ya no es necesaria.

Para evitar confusiones, en el caso en que se utilice una identificación simbólica, la referencia “envasador”, “expedidor”y/o “exportador” (o sus abreviaturas equivalentes : “env”, “exp”) ha de indicarse en estrecha conexión con la identificación simbólica.

1. Los envases de productos preenvasados para la venta directa al consumidor no estarán sujetos a estas exigencias de mercado pero deberán cumplir las disposiciones nacionales en la materia. Sin embargo estas indicaciones deben, en todo caso, figurar en el embalaje de transporte que contenga estas unidades.
2. La legislación nacional de ciertos países exige la declaración explícita del nombre y la dirección. No obstante en los casos en que se utiliza un código (identificación simbólica), los términos “envasador y/o expedidor” (o una abreviatura equivalente) deben figurar al lado de este código (identificación simbólica).

B. Naturaleza del producto

- “Fresas” si el contenido no es visible desde el exterior.

La mención “Fresas” o “Fresas de bosque” solo debe figurar obligatoriamente en los envases cerrados, cuyo contenido no sea visible desde el exterior.

- Nombre de la variedad (facultativo).

C. Origen del producto.

- País de origen y, opcionalmente, zona de producción o denominación nacional, regional o local.

El mercado deberá incluir el país de origen, es decir, el país en el cual las fresas han sido producidas (por ejemplo : Francia o España). En su caso, puede también indicarse la zona de producción o una denominación nacional, regional o local (por ejemplo : Fresas del Périgord o Fresas de Huelva).

D. Características comerciales

- Categoría.

La indicación de la categoría es obligatoria.

E. Marca oficial del control (facultativa)



photo 1 : Gariguette
Gariguette
Gariguette



photo 2 : Camarosa
Camarosa
Camarosa



photo 3 : Wood Strawberries
Fraises des bois
Fresas de bosque



photo 4 : Damaged fruit - Not allowed
Fruit endommagé - Exclu
Fruto con herida - Excluido



photo 5 : Severe bruising - Not allowed
Meurtrissures prononcées - Exclu
Magulladuras pronunciadas - Excluido



photo 6 : Unhealed crack - Not allowed
Crevasse non sèche - Exclu
Grieta no seca - Excluido



photo 7 : Crack due to rain - Not allowed
Crevasse due à la pluie - Exclu
Grieta causada por la lluvia - Excluido



photo 8 : Sunburn - Not allowed
Brûlures dues au soleil - Exclu
Quemaduras de sol - Excluido



photo 9 : Powdery mildew - Not allowed
Oïdium - Exclu
Oídio - Excluido



photo 10 : Traces of Anthracnose - Not allowed
Traces d'anthracnose - Exclu
Marcas de antracnosis - Excluido



photo 11 : Botrytis on unripe fruit - Not allowed
Botrytis affectant un fruit non mûr - Exclu
Botrytis en fruto inmaduro - Excluido



photo 12 : Soiled fruit - Not allowed
Fruit terreux - Exclu
Arena/Tierra - Excluido



photo 13 : Old, dull fruit - Not allowed
Fruit vieux, sans brillance - Exclu
Fruto viejo, sin brillo - Excluido



photo 14 : Traces of damage by thrips - Not allowed
Traces d'attaques de thrips - Exclu
Marcas de ataques de thrips - Excluido



photo 15 : Torn off stalk - Not allowed
Pédoncule arraché - Exclu
Pedúnculo arrancado - Excluido



photo 16 : Withered calyx and stalk - Not allowed
Péduncule et calice desséchés - Exclu
Cáliz y pedúnculo secos - Excluido



photo 17 : Stalk missing - Allowed
Péduncule absent - Admis
Pedúnculo ausente - Admitido



photo 18 : Wood strawberries without calyx - Allowed
Fraises des bois sans calice - Admis
Fresas de bosque sin cáliz - Admitido



photo 19 : Misshapen fruit - Not allowed
Fruit déformé - Exclu
Fruto deforme - Excluido



photo 20 : Open hollow fruit - Not allowed
Fruit creux et ouvert - Exclu
Fruto hueco - Excluido



photo 21 : Unripe fruit - external aspect / internal aspect - Not allowed
Fruit non mûr - Aspect externe / aspect interne - Exclu
Fruto inmaduro - aspecto externo / aspecto interno - Excluido



photo 22 : Overripe fruit - Not allowed
Fruit trop mûr - Exclu
Fruto demasiado maduro - Excluido



photo 23 : Ventana : Perfect Fruit – “Extra” Class
Ventana : Fruit parfait – Catégorie “Extra”
Ventana : Fruto perfecto – Categoría “Extra”



photo 24 : Camarosa - Slight defect of shape - Limit allowed in Class I / Typical shape
Camarosa - Léger défaut de forme - Limite admise en Catégorie I / Forme typique
Camarosa - Ligero defecto de forma - Limite admitido en Categoría I / Forma típica



photo 25 : White shoulder not exceeding one-tenth of the total surface area of the fruit
Limit allowed in Class I
Epaule blanche n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit
Limite admise en Catégorie I
Dorso blanco que no excede de un décimo de la superficie total del fruto
Limite admitido en Categoría I



photo 26 : White tip not exceeding one-tenth of the total surface area of the fruit
Limit allowed in Class I
Pointe blanche n'excédant pas un dixième de la surface totale du fruit
Limite admise en Catégorie I
Punta blanca que no excede de un décimo de la superficie total del fruto
Limite admitido en Categoría I



photo 27 : Slight pressure mark - Limit allowed in Class I
Légère marque de pression - Limite admise en Catégorie I
Ligera marca de presión - Limite admitido en Categoría I



photo 28 : Practically free from soil - Limit allowed in Class I
Fruit pratiquement exempt de terre - Limite admise en Catégorie I
Prácticamente exenta de tierra - Límite admitido en Categoría I



photo 29 : Camarosa - Defect of shape - Limit allowed in Class II / Typical shape
Camarosa - Défaut de forme - Limite admise en Catégorie II / Forme typique
Camarosa - Defecto de forma - Límite admitido en Categoría II / Forma típica



photo 30 : White shoulder not exceeding one-fifth of the total surface area of the fruit
Limit allowed in Class II
Epaule blanche n'excédant pas un cinquième de la surface totale du fruit
Limite admise en Catégorie II
Dorso blanco que no excede de un quinto de la superficie total del fruto
Limite admitido en Categoría II



photo 31 : White tip not exceeding one-fifth of the total surface area of the fruit
Limit allowed in Class II
Pointe blanche n'excédant pas un cinquième de la surface totale du fruit
Limite admise en Catégorie II
Punta blanca que no excede de un quinto de la superficie total del fruto
Límite admitido en Categoría II



photo 32 : Slight dry bruising - Limit allowed in Class II
Légère meurtrissure sèche - Limite admise en Catégorie II
Ligera magulladura seca - Límite admitido en Categoría II



photo 33 : Slight dry crack - Limit allowed in Class II
Légère crevasse sèche - Limite admise en Catégorie II
Ligera grieta seca - Límite admitido en Categoría II



photo 34 : Slight traces of soil - Limit allowed in Class II
Légères traces de terre - Limite admise en Catégorie II
Ligeros restos de tierra - Límite admitido en Categoría II



photo 35 : "Extra" Class - Very careful presentation
Catégorie "Extra" - Présentation très soignée
Categoría "Extra" - Presentación muy cuidada



photo 36 : Class I - Careful presentation
Catégorie I - Présentation soignée
Categoría I - Presentación cuidada



photo 37 : Class II - Suitable presentation
Catégorie II - Présentation convenable
Categoría II - Presentación conveniente



photo 38 : Camouflage of shape - Not allowed
Fardage de forme - Exclu
Encarado de forma - Excluido



photo 39 : Camouflage of ripeness - Not allowed
Fardage de maturité - Exclu
Encarado de madurez - Excluido



photo 40 : Lack of cleanliness - Not allowed
Manque de propreté - Exclu
Falta de limpieza - Excluido



photo 41 : Example of marking on a label
 Exemple de marquage sur l'étiquette
 Ejemplo de marcado sobre etiqueta



photo 42 : Example of marking printed on the package
 Exemple de marquage sur le colis
 Ejemplo de marcado impreso en el envase

**ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDISATION OF FRUIT AND VEGETABLES**

**EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMALISATION INTERNATIONALE DES FRUITS ET LEGUMES**

**TAMBIÉN DISPONIBLES
en la serie
NORMALISACIÓN INTERNACIONAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9 €8.00 US\$ 7.50 £4.00

Le Régime de l'OCDE pour l'application de la normalisation internationale aux fruits et légumes (1983)

Explanatory brochures of the standards

Brochures interprétatives des normes

Folletos interpretativos de las normas

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Garlic (1980)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Aulx (1980)

(51 1980 07 3 P1) ISBN 92-64-02098-5 €10.00 US\$12.00 £5.30

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Table Grapes (1980)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Raisins de table (1980)

(51 1980 01 3 P1) ISBN 92-64-01997-9 €7.00 US\$ 8.00 £3.60

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Unshelled Sweet Almonds,

Unshelled Hazelnuts (1981)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Amandes douces en coque, noisettes en coque (1981)

(51 1981 09 3 P1) ISBN 92-64-02230-9 €16.00 US\$18.00 £8.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Sweet Peppers (1982)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Poivrons doux (1982)

(51 1982 01 3 P1) ISBN 92-64-02321-6 €13.00 US\$13.00 £7.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Apples and Pears (1983)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Pommes et poires (1983)

(51 1983 02 3 P1) ISBN 92-64-02413-1 €19.00 US\$19.00 £9.50

ALSO AVAILABLE (continued)
EGALEMENT DISPONIBLES (suite)
TAMBIEN DISPONIBLES (continuación)

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Onions (1984) Normalisation internationale des fruits et légumes. Oignons (1984) (51 1983 11 3 P1) ISBN 92-64-02495-6	€14.00	US\$14.00	£7.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Aubergines (1987) Normalisation internationale des fruits et légumes. Aubergines (1987) (51 1987 02 3 P1) ISBN 92-64-02930-3	€16.00	US\$15.00	£7.50
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Kiwifruit (1992)* Normalisation internationale des fruits et légumes. Kiwis (1992)* (51 1992 03 3 P1) ISBN 92-64-03697-0	€26.00	US\$30.00	£16.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Mangoes (1993)* Normalisation internationale des fruits et légumes. Mangues (1993)* (51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0	€26.00	US\$27.00	£20.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Witloof Chicories (1994)* Normalisation internationale des fruits et légumes. Chicorées Witloof (1994)* (51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6	€18.00	US\$20.00	£14.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Apricots (1994)* Normalisation internationale des fruits et légumes. Abricots (1994)* (51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2	€17.00	US\$18.00	£13.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Carrots (2000)* Normalisation internationale des fruits et légumes. Carottes (2000)* (51 2000 01 3 P1) ISBN 92 64 05890 7	€19.00	US\$20.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Broccoli (2000)* Normalisation internationale des fruits et légumes. Brocolis (2000)* (51 2000 13 3 P1) ISBN 92 64 08538 6	€20.00	US\$20.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Asparagus (2000)* Normalisation internationale des fruits et légumes. Asperges (2000)* (51 2000 15 3 P1) ISBN 92 64 08564 5	€20.00	US\$20.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives (2002)* Normalisation internationale des fruits et légumes. Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)* (51 2002 02 3 P1) ISBN 92 64 09711 2	€20.00	US\$19.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Plums (2002)* Normalisation internationale des fruits et légumes. Prunes (2002)* (51 2002 03 3 P1) ISBN 92 64 09712 0	€20.00	US\$19.00	£12.00

ALSO AVAILABLE (continued)
EGALEMENT DISPONIBLES (suite)
TAMBIEN DISPONIBLES (continuación)

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Tomatoes (2002)*
Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates (2002)*
(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €20.00 US\$19.00 £12.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Avocados (2004)*
Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats (2004)*
Normalización internacional de frutas y Hortalizas. Aguacates (Paltas) (2004)*
(512004023P1) ISBN 926409790 €21.00 US\$24.00 £15.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Cultivated Mushrooms (2005)
Normalisation internationale des fruits et légumes. Champignons de Couche (2005)
(51 2005 13 3 P) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US\$30.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Beans (2005)
Normalisation internationale des fruits et légumes. Haricots (2005)
(51 2005 14 3 P) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US\$30.00 £16.00

Colour gauges / Echelles colorimétriques / Escalas colorimétricas

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Apples (2000)
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 €25.00 US\$23.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Tomatoes (2003)
Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des tomates (2003)
(51 2003 05 3 P) ISBN 92-64-29936-X €25.00 US\$23.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Colour of Cauliflowers (2000)
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 €25.00 US\$23.00 £14.00

* Publications also available as electronic books

* Publications également disponibles sous forme électronique

* Publicaciones también disponibles en forma de libros electrónicos

*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.*

*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.*

*Precio de venta en la librería de la OCDE.
EL CATALOGO DE LAS PUBLICACIONES de la OCDE estará enviado gratuitamente
a quien lo solicite ya al Servicio de la Publicaciones de la OCDE,
ya al distribuidor de las publicaciones de la OCDE en su país.*

**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***

**LISTA DE LOS PAISES
actualmente miembros del "Régimen"
para la aplicación de las normas internacionales de frutas y hortalizas***

Member countries of the OECD / Pays membres de l'OCDE / Países Miembros de la OCDE

AUSTRIA/AUTRICHE/AUSTRIA
BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA
FRANCE/FRANCE/FRANCIA
FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA
GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA
GREECE/GRECE/GRECIA
HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA
IRELAND/IRLANDE/IRLANDA
ITALY/ITALIE/ITALIA
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG/LUXEMBURGO
NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAÍSES BAJOS
NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE/NUEVA ZELANDA
POLAND/POLOGNE/POLONIA
SLOVAK REPUBLIC/REPUBLIQUE SLOVAQUE/REPÚBLICA ESLOVACA
SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA
SWEDEN/SUEDE/SUECIA
SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA
TURKEY/TURQUIE/TURQUÍA

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

BULGARIA/BULGARIE/BULGARIA
ISRAEL/ISRAEL/ISRAEL
MOROCCO/MAROC/MARRUECOS
ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA
SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/SURÁFRICA

* As of September 1, 2005 / À la date du 1^{er} septembre 2005 / Al 1ro de septiembre de 2005

OECD PUBLICATIONS, 2, rue André-Pascal, 75775 PARIS CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(51 2005 12 3 P) ISBN 92-64-01322-9-No. 54276 2005