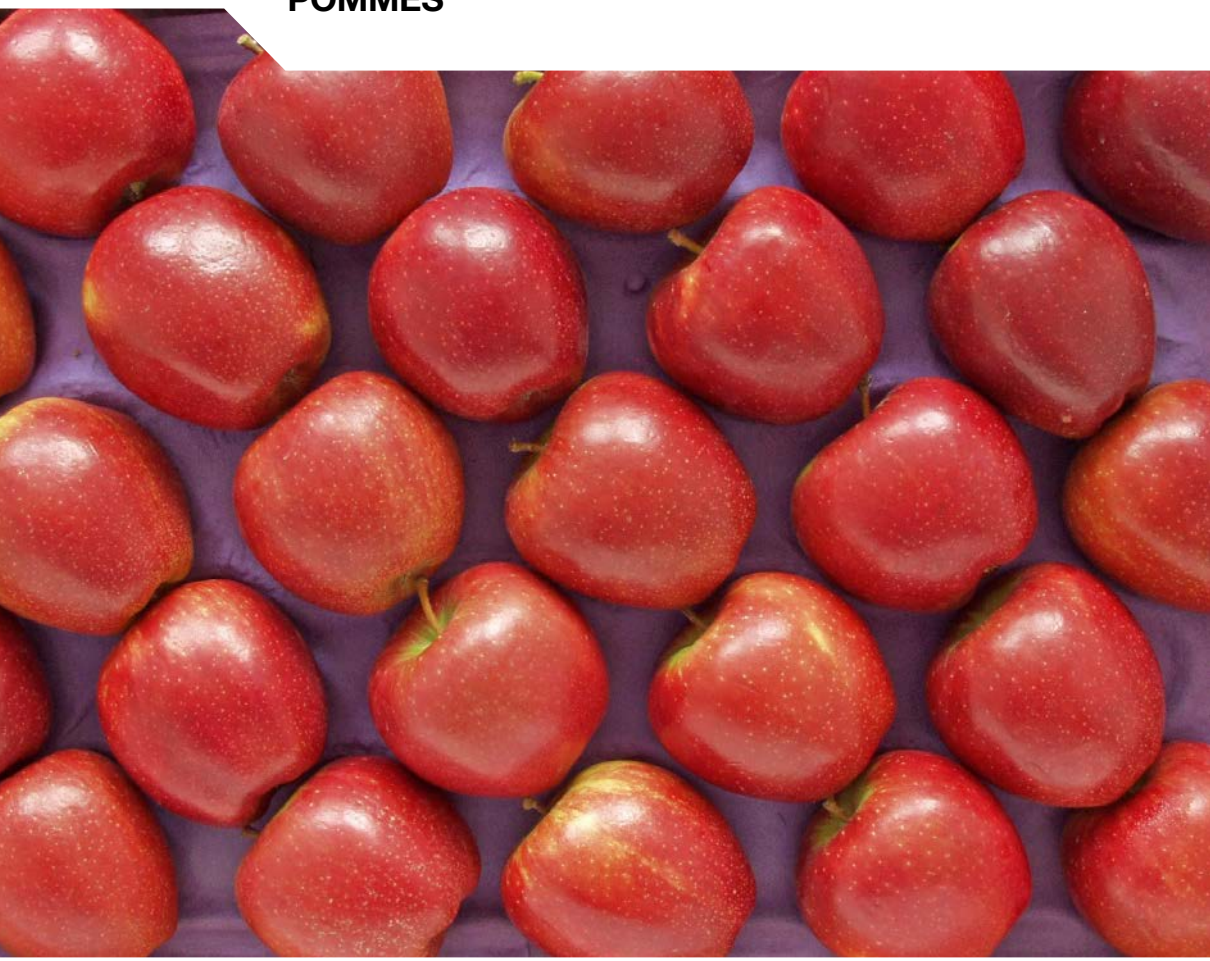
International Standards for Fruit and Vegetables

APPLES

Normes internationales pour les fruits et légumes

POMMES



OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

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

Apples
Pommes

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

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

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

© OECD 2021

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 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, le Chili, la Colombie, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, Israël, l'Italie, le Japon, la Lettonie, la Lituanie, 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 Slovénie, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission européenne participe aux travaux de l'OCDE.

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

© OCDE 2021

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[1] 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.[2]

Avant-propos

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

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

1 The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Apples UNECE FFV-50.
La norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de L'ONU sous la référence : Pommes CEE-ONU FFV-50.

2 For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables.

This publication (PDF-file) is the updated version (2021)
of the original brochure (2010).
A corrigendum of this publication is available on line at:
https://www.oecd.org/about/publishing/Corrigendum_Apples-Pommes-2021.pdf

Cette publication (fichier PDF) est la version mise à jour (2021)
de la brochure originale (2010).
Un corrigendum de cette publication est disponible à l'adresse :
https://www.oecd.org/about/publishing/Corrigendum_Apples-Pommes-2021.pdf

TABLE OF CONTENTS

APPLES **7**

I. DEFINITION OF PRODUCE **9**

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY **10**

A. Minimum requirements 10

B. Maturity requirements 13

C. Classification 14

i) "Extra" Class 14

ii) Class I 15

iii) Class II 17

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING **19**

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES **20**

A. Quality Tolerances 20

i) "Extra" Class 20

ii) Class I 20

iii) Class II 20

B. Size tolerances 21

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION **22**

A. Uniformity 22

B. Packaging 22

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING **23**

A. Identification 23

B. Nature of produce 23

C. Origin of produce 24

D. Commercial specifications 24

E. Official control mark (optional) 25

LIST OF VARIETIES **47**

ILLUSTRATIONS **61**

TABLE DES MATIÈRES

POMMES **26**

I. DÉFINITION DU PRODUIT **28**

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ **29**

A. Caractéristiques minimales 29

B. Caractéristiques relatives à la maturité 32

C. Classification 33

i) Catégorie « Extra » 33

ii) Catégorie I 34

iii) Catégorie II 36

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE **38**

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES **40**

A. Tolérances de qualité 40

i) Catégorie « Extra » 40

ii) Catégorie I 40

iii) Catégorie II 40

B. Tolérances de calibre 41

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION **42**

A. Homogénéité 42

B. Conditionnement 43

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE **44**

A. Identification 44

B. Nature du produit 44

C. Origine du produit 45

D. Caractéristiques commerciales 45

E. Marque officielle de contrôle (facultative) 46

LISTE DES VARIÉTÉS **47**

ILLUSTRATIONS **61**

Apples

On the following pages, the official text of the Apple Standard [UNECE FFV-50, version 2020] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

APPLES © OECD 2021

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to apples of varieties (cultivars) grown from *Malus domestica* Borkh. to be supplied fresh to the consumer, apples for industrial processing being excluded.

The different varieties of apples may be classified into the following types:

- *red coloured varieties*
- *mixed red coloured varieties*
- *slightly red coloured, blushed or striped varieties*
- *yellow or green varieties without surface colour*
- *varieties with characteristic russeting.*

Photo No.	Name of the photo
1	*Variety red coloured: Red Delicious*
2	*Variety mixed red coloured: Braeburn*
3	*Variety slightly red coloured, blushed or striped: Pinova*
4	*Variety without surface colour: Golden Delicious*
5	*Variety without surface colour: Granny Smith*
6	*Variety with typical russeting: Red Boskoop*

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for apples 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/seller shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

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

- **intact;**

  Apples must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce. Unhealed cracks and injury of the stalk cavity are not allowed.

Photo No.	Name of the photo
7	*Injury of the stalk cavity*
8	*Mechanical damage*

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

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

  Apples showing the following defects are therefore excluded:

  a) rotting, even if the signs are very slight

  b) cork (bitter pit)

  c) Jonathan spots or lenticel spots

  d) core flush or brown core

  e) core rot

  f) core mould

APPLES © OECD 2021

g) low temperature breakdown

h) superficial scald

i) serious sunscorch

j) serious bruising

k) severe damage due to hail

l) rough/cracked russeting

m) severe scab.

Photo No.	Name of the photo
9	*Rot in the stalk cavity*
10	*Cork or bitter pit*
11	*Jonathan spot*
12	*Lenticel spot*
13	*Core flush or brown core*
14	*Core rot*
15	*Core mould*
16	*Low temperature breakdown*
17	*Superficial scald*
18	*Serious sunscorch*
19	*Serious bruising*
20	*Severe damage due to hail*
21	*Rough/cracked russeting*
22	*Severe scab*

– **clean, practically free of any visible foreign matter;**

Apples must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter.

The presence of visible foreign matter can detract from the commercial presentation and acceptance of apples. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of foreign matter. Excessive dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.

Photo No.	Name of the photo
23	*Sooty mould*

– **practically free from pests;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance

of the apples. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – the occasional insect, mite or other pest; any colonies would lead to the rejection of the produce.

Photo No.	Name of the photo
24	*Larvae*

– **free from damage caused by pests affecting the flesh;**

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Any pest damage affecting the skin only is assisted within the limits allowed for skin damage in the respective classes.

Photo No.	Name of the photo
25	*Damage caused by larvae*

– **free from serious watercore[1];**

For varieties marked with "V" in the list of varieties, water core is not regarded as a defect but as an aspect accompanying special sweetness in taste. For all other varieties, serious watercore does affect the shelf life. However, watercore accompanied by fermented taste is excluded for all varieties including Fuji and mutants.

Photo No.	Name of the photo
26	*Serious watercore*

– **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 apples 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 apples must be such as to enable them:

– **to withstand transportation and handling;**

– **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

Apples showing visible signs of wilting or shrivelling are excluded.

Photo No.	Name of the photo
27	*Shrivelled fruit*

1 Varieties marked with "V" in the annex are exempt from the provision on serious watercore.

APPLES © OECD 2021

B. Maturity requirements

The development and state of maturity of the apples must be such as to enable them to continue their ripening process and to reach a satisfactory degree of ripeness.

The development of apples is expressed in shape and size of the fruit. Apples that are not sufficiently developed show a very pointed calyx, the flesh is coarsely textured, dry and of mealy or grassy taste. Fully developed apples have – depending on the variety – a wide and deep calyx, the flesh is finely textured, juicy and of sweet and fruity taste. Apples that are fully developed may be harvested at different stages of ripeness – depending on the variety, the growing area and the purpose of direct consumption or long term storage.

Photo No.	Name of the photo
28	*Development and maturity: variety Tenroy*
29	*Development and maturity: variety Golden Delicious*

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 a minimum limit 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 Guidelines on OBJECTIVE TESTS TO DETERMINE THE QUALITY OF FRUITS AND VEGETABLES AND DRY AND DRIED PRODUCE[2].

2 *http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf*

C. Classification

Apples are classified in three classes, as defined below:

i) "Extra" Class

Apples in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety[3] and the stalk must be intact.

Apples must express the following minimum surface colour characteristic of the variety :

- **3/4 of total surface red coloured in case of colour group A;**
- **1/2 of total surface mixed red coloured in case of colour group B;**
- **1/3 of total surface slightly red coloured, blushed or striped in case of colour group C;**
- **no minimum colour requirement in case of colour group D.**

The list in the annex provides the classification of the varieties to the colour groups mentioned above. Fruits of varieties that are not part of the list must be graded according to their varietal characteristics.

The flesh must be perfectly sound.

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 skin defects;**

  The very slight superficial defects are mainly visible on yellow or green fruits.

- **very slight russeting[4] , such as**
  - **brown patches that may not go outside the stem cavity and may not be rough and/or**
  - **slight isolated traces of russeting.**

  In case of varieties marked with an "R" in the list of varieties in the annex, the minimum requirements as to russeting must not be respected as specified for "Extra" Class.

3 A non-exhaustive list of varieties providing a classification on colouring and russeting is set out in the annex to this standard.

4 Varieties marked with "R" in the annex are exempt from the provisions on russeting.

Photo No.	Name of the photo
30	*Minimum surface colour for coloured varieties*
32	*No surface colour for non-coloured varieties*
41	*Very slight superficial defect*
49	*Brown patches of russeting*
52	*Slight isolated traces of russeting*
57	*Russeting characteristic of the variety: Holsteiner Cox*

ii) Class I

Apples in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety[5].

Apples must express the following minimum surface colour characteristic of the variety:

- **1/2 of total surface red coloured in case of colour group A;**
- **1/3 of total surface mixed red coloured in case of colour group B;**
- **1/10 of total surface slightly red coloured, blushed or striped in case of colour group C;**
- **no minimum colour requirement in case of colour group D.**

The list in the annex provides the classification of the varieties to the colour groups mentioned above. Fruits of varieties that are not part of the list must be graded according to their varietal characteristics.

The flesh must be perfectly sound.

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;**
- **a slight defect in development;**

  For varieties marked with "V" in the list of varieties, watercore is not regarded as a defect but as an aspect accompanying special sweetness in taste. For all other varieties, slight traces of watercore are allowed, provided the flesh is perfectly sound and the symptom is restricted to the vascular bundles.

5 A non-exhaustive list of varieties providing a classification on colouring and russeting is set out in the annex to this standard.

- **slight defects in colouring;**

  Slight defects in colouring are not related to ripeness but might be due to leaves covering the fruit during growth, to chimera or slight sunburn affecting the skin only.

- **slight bruising not exceeding 1 cm² in area and not discoloured;**

- **slight skin defects, which must not extend over more than:**

  - **2 cm in length for defects of elongated shape;**

  - **1 cm² of total surface area for other defects, with the exception of scab (*Venturia inaequalis*), which must not extend over more than 0.25 cm² cumulative in area;**

- **slight russeting[6], such as**

  - **brown patches that may go slightly beyond the stem or pistil cavities but may not be rough and/or**

  - **thin net-like russeting not exceeding 1/5 of the total fruit surface and not contrasting strongly with the general colouring of the fruit and/or**

  - **dense russeting not exceeding 1/20 of the total fruit surface, while**

  - **thin net-like russeting and dense russeting taken together may not exceed a maximum of 1/5 of the total surface of the fruit.**

  In case of varieties marked with an "R" in the list of varieties in the annex, the provisions as to russeting must not be respected as specified for Class I.

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

The stalk, if present, may be damaged.

Photo No.	Name of the photo
31	*Minimum surface colour for coloured varieties*
32	*Surface colour for non-coloured varieties*
33	*Slight defect in shape*
34	*Slight stalk bulge*
35	*Very slight traces of watercore*
37	*Slight defects in colouring*
39	*Slight bruising*
42	*Slight skin defects due to hail*

6 Varieties marked with "R" in the annex are exempt from the provisions on russeting.

Photo No.	Name of the photo
43	*Slight skin defects*
45	*Slight elongated skin defects*
47	*Slight skin defects due to scab*
50	*Brown patches of russeting*
53	*Thin net-like russeting*
55	*Dense russeting*
58	*Russeting characteristic of the variety: Holsteiner Cox*
60	*Fruit without stalk*
61	*Fruit with damaged stalk*

iii) Class II

This class includes apples that do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above.

Apples in this class must be of reasonable quality, and are suitable for human consumption.

The flesh must be free from major defects.

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

- **defects in shape;**
- **defects in development;**

  For varieties marked with "V" in the list of varieties, watercore is not regarded as a defect but as an aspect accompanying special sweetness in taste. For all other varieties, traces of watercore are allowed, provided the flesh is free from major defects and the symptom is restricted to the vascular bundles and the core.

- **defects in colouring;**

  Defects in colouring are not related to ripeness but might be due to leaves covering the fruit during growth, to chimera or sunburn affecting the skin only.

- **slight bruising not exceeding 1.5 cm² in area which may be slightly discoloured;**
- **skin defects, which must not extend over more than:**
  - **4 cm in length for defects of elongated shape;**
  - **2.5 cm² of total surface area for other defects, with the exception of scab (*Venturia inaequalis*), which must not extend over more than**

1 cm² cumulative in area;

- **slight russeting[7], such as**
  - **brown patches that may go beyond the stem or pistil cavities and may be slightly rough and/or**
  - **thin net-like russeting not exceeding 1/2 of the total fruit surface and not contrasting strongly with the general colouring of the fruit and/or**
  - **dense russeting not exceeding 1/3 of the total fruit surface while**
  - **thin net-like russeting and dense russeting taken together may not exceed a maximum of 1/2 of the total surface of the fruit.**

In case of varieties marked with an "R" in the list of varieties in the annex, the provisions as to russeting must not be respected as specified for Class II.

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

Photo No.	Name of the photo
33	*Defect in shape*
34	*Stalk bulge*
36	*Traces of watercore*
38	*Defects in colouring*
40	*Slight bruising*
44	*Skin defects*
46	*Elongated skin defects*
48	*Skin defects due to scab*
51	*Brown patches of russeting*
55	*Thin net-like russeting*
56	*Dense russeting*
59	*Russeting characteristic of the variety: Holsteiner Cox*
60	*Fruit without stalk*
61	*Fruit with damaged stalk*

7 Varieties marked with "R" in the annex are exempt from the provisions on russeting.

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined either by the maximum diameter of the equatorial section or by weight.

The minimum size shall be 60 mm, if measured by diameter, or 90 g, if measured by weight. Fruit of smaller sizes may be accepted if the Brix level of the produce is equal to or greater than 10.5° Brix and the size is not smaller than 50 mm or 70 g.

To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed:

a) For fruit sized by diameter:

- 5 mm for "Extra" Class fruit and for Classes I and II fruit packed in rows and layers[8];
- 10 mm for Class I fruit packed in sales packages or loose in the package[9].

b) For fruit sized by weight:

- for "Extra" Class and Class I and II fruit packed in rows and layers:

Range (g)	Weight difference (g)
70 – 90	15
91 – 135	20
136 – 200	30
201 – 300	40
> 300	50

- for Class I fruit packed in sales packages or loose in the package:

Range (g)	Weight difference (g)
70 – 135	35
136 – 300	70
> 300	100

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

Varieties of miniature apples, marked with an "M" in the Annex to this standard, are exempted from the sizing provisions. These miniature varieties must have a minimum Brix level of 12°.

8 However, for apples of the varieties Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) and Horneburger, the difference in diameter may amount to 10 mm.

9 However, for apples of the varieties Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) and Horneburger, the difference in diameter may amount to 20 mm.

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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

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

Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95][10].

A. Quality Tolerances

i) "Extra" Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of apples 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.

The 5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects allowed in Class I. The 0.5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruises, allowed in Class II.

ii) Class I

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

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. The 1 per cent tolerance covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

iii) Class II

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

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance for decay covers any defect rendering the produce unfit for consumption.

10 https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=en

B. Size tolerances

For all classes: a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of apples not satisfying the requirements as regards sizing is allowed. This tolerance may not be extended to include produce with a size:

- **5 mm or more below the minimum diameter;**
- **10 g or more below the minimum weight.**

In any case, apples deviating from the minimum size must respect the minimum of 10.5° Brix.

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

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

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

However, a mixture of apples of distinctly different varieties may be packed together in a sales package, provided they are uniform in quality and, for each variety concerned, in origin. However, in case of those mixtures uniformity in size is not required.

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.

Photo No.	Name of the photo
62	*Presentation "Extra" Class*
63	*Presentation Class I*
64	*Presentation Class II*
65	*Mixture of varieties in a sales package*

B. Packaging

The apples must be packed in such a way as to protect the produce properly. In particular, sales packages of a net weight exceeding 3 kg shall be sufficiently rigid to ensure proper protection of the produce.

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. Information lasered on single fruit should not lead to flesh or skin defects.

Packages must be free of all foreign matter.

Clean materials should be used to protect the produce from foreign matter such as leaves, sand or soil, which could cause a negative impact on the produce and its presentation. A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.

APPLES © OECD 2021

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[11] must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside:

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

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/exporter:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority[12] if the country applying such a system is listed in the UNECE database

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

– **"Apples" 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 a mixture of apples of distinctly different varieties, names of the different varieties.**

  The name of the variety can be replaced by a synonym. A trade name[13] can only be given in addition to the variety or the synonym.

  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 licenser.

11 These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

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

13 A trade name can be a trade mark for which protection has been sought or obtained or any other commercial denomination.

In the case of mutants with varietal protection, this variety name can replace the basic variety name. In case of mutants without varietal protection, this mutant name can only be indicated in addition to the basic variety name.

– **"Miniature variety", where appropriate.**

C. Origin of produce

– **Country of origin[14] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

In the case of a mixture of distinctly different varieties of apples 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 apples were grown (e.g. "Produce of Germany").

The indication must be with the full name or a commonly used name. The term "full" means that abbreviations or acronyms are not allowed. On the other hand, the full name of a country is the official name of the country (e.g. Kingdom of the Netherlands). The commonly used name is e.g. the Netherlands or Holland for the Kingdom of the Netherlands. A commonly used name is USA for the United States of America. In this context "USA" is the only acronym allowed when indicating the country of origin.

Optionally, district of origin in national, regional or local terms (e. g. "Altes Land" or "Provence") 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 or minimum and maximum weight;**

b) **optionally, for produce not subject to the uniformity rules, the diameter or the weight of the smallest fruit in the package followed by "and over" or equivalent denomination or, if appropriate, the diameter or weight of the largest fruit in the package.**

14 The full or a commonly used name should be indicated.

E. Official control mark (optional)

Photo No.	Name of the photo
66	*Example of marking on the package*
67	*Example of marking on a label*

Pommes

POMMES © OCDE 2021

Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Pommes [CEE-ONU FFV-50, version 2020] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes des variétés (cultivars) issues de *Malus domestica* Borkh., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes destinées à la transformation industrielle.

Les différentes variétés de pommes peuvent être classifiées en types comme suit :

- *variétés de couleur rouge*
- *variétés de coloration rouge nuancé*
- *variétés de coloration légèrement rouge, lavé ou rayé*
- *variétés de coloration jaune ou verte, sans coloration de surface*
- *variétés de roussissement caractéristique de l'épiderme*

Photo No	Nom de la photo
1	*Variété de couleur rouge : Red Delicious*
2	*Variété de coloration rouge nuancé : Braeburn*
3	*Variété de coloration légèrement rouge, lavé ou rayé : Pinova*
4	*Variété sans coloration de surface : Golden Delicious*
5	*Variété sans coloration de surface : Granny Smith*
6	*Variété avec roussissement caractéristique de l'épiderme : Boskoop rouge*

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes après préparation et conditionnement.

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

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

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur 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 pommes doivent être :

- **Entières ;**

  Les pommes doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. Sont exclues des crevasses non cicatrisées et des mutilations de la cavité pédonculaire.

Photo No	Nom de la photo
7	*Mutilation de la cavité de la tige*
8	*Dommage mécanique*

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

  Les pommes doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier cela exclut les pommes pourries, même si les signes de pourriture 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 pommes qui présentent les défauts suivants :

  a) Pourriture, même si les traces sont très légères

  b) Maladie liégeuse

  c) Taches Jonathan ou pontuations lenticellaires

  d) Cœur rosé

e) Pourritures de cœur

f) Moisissures de cœur

g) Brunissement dû au froid

h) Échaudure de prématurité

i) Échaudure solaire

j) Meurtrissures prononcées

k) Dommages prononcés causés par la grêle

l) Roussissement rugueux/craquelé

m) Tavelure prononcée

Photo No	Nom de la photo
9	*Pourriture dans la cavité de la tige*
10	*Maladie liégeuse*
11	*Des taches Jonathan*
12	*Des ponctuations lenticellaires*
13	*Cœur rosé*
14	*Pourriture de cœur*
15	*Moisissures de cœur*
16	*Brunissement dû au froid*
17	*Échaudure de prématurité*
18	*Échaudure solaire prononcée*
19	*Meurtrissures prononcées*
20	*Dégâts prononcés causés par la grêle*
21	*Roussissement rugueux*
22	*Tavelure prononcée*

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

Les pommes doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères.

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des pommes. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de ... » dans un produit serait, pour toutes les catégories, des traces de matière étrangère. La présence en quantité excessive de poussière, de terre ou de résidus provoquerait le rejet du produit.

Photo No	Nom de la photo
23	*Fumagine*

– **Pratiquement exemptes de parasites ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des pommes. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel, alors que toute une colonie provoquerait le rejet du produit.

Photo No	Nom de la photo
24	*Larve*

– **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. Tout dommage d'un parasite n'altérant que l'épiderme est toléré s'il reste dans les limites admises, dans chaque catégorie, pour les dommages altérant l'épiderme.

Photo No	Nom de la photo
25	*Défaut causé par une larve*

– **Exemptes de défauts importants dus à la maladie vitreuse[1] ;**

Dans le cas des variétés marquées avec un "V" dans la liste des variétés, la maladie vitreuse n'est pas considérée comme un défaut mais comme un critère accompagnant la douceur. Pour toutes les autres variétés, la maladie vitreuse atteint la conservation. Toutefois, la maladie vitreuse accompagnée d'un goût fermenté est exclue pour toutes les variétés.

Photo No	Nom de la photo
26	*Maladie vitreuse prononcée*

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

Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans l'emballage, 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.**

Il s'agit en particulier de pommes qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportées dans des conditions impropres et qui, par conséquent, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères, en particulier à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

1 Les variétés marquées avec un "V" dans l'annexe sont exemptes des dispositions concernant les défauts importants dus à la maladie vitreuse.

Le développement et l'état des pommes 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.**

Des pommes visiblement fanées ou flétries sont exclues.

Photo No	Nom de la photo
27	*Pomme flétrie*

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Le développement et le stade de maturité des pommes doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.

Des pommes qui ne sont pas assez développées sont caractérisées par un calice très pointu, une texture grossière, une chair sèche et farineuse et un goût herbacé. Des pommes matures sont caractérisées – quant à la variété – par un calice pas pointu et profond, une texture fine, une chair juteuse et un goût sucré et aromatique. Des pommes d'un développement complet peuvent être récoltées à différents stades de maturité compte tenu de la variété, de la région de production et de l'usage envisagé, consommation directe ou conservation à long terme.

Photo No	Nom de la photo
28	*Développement et maturité : variété Tenroy*
29	*Développement et maturité : variété Golden Delicious*

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 décrites dans le document ORIENTATION POUR LA RÉALISATION DES TESTS OBJECTIFS VISANT À DÉTERMINER LA QUALITÉ INTERNE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ET DES PRODUITS SECS ET SÉCHÉS [2].

2 *http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/guidelines-on-objective-tests.pdf*

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et leur pédoncule doit être intact.

Elles doivent présenter les caractéristiques minimales suivantes de coloration en surface de la variété[3] :

- **3/4 de la surface totale de couleur rouge, pour le groupe de coloration A ;**
- **1/2 de la surface totale de coloration rouge nuancé pour le groupe de coloration B ;**
- **1/3 de la surface totale de coloration légèrement rouge, lavé ou rayé pour le groupe de coloration C ;**
- **Aucune exigence minimale de coloration pour le groupe de coloration D.**

La liste dans l'annexe donne la classification des variétés en ce qui concerne les groupes de coloration mentionnés ci-dessus. Les fruits de variétés qui ne font pas partie de la liste doivent être classés suivant leurs caractéristiques variétales.

La chair doit être parfaitement saine.

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 de l'épiderme ;**

  Les très légères altérations superficielles sont principalement visibles sur des fruits jaunes ou verts.

- **Un très léger roussissement[4] , par exemple :**
  - **Des taches brunes qui ne doivent pas s'étendre au-delà de la cavité pédonculaire ni présenter de rugosités ; et/ou**
  - **De légères traces isolées de roussissement.**

  En cas des variétés désignées avec « R » dans la liste de l'annexe, les caractéristiques minimales spécifiées pour la catégorie « Extra » en ce qui concerne le rousissement doivent être respectées.

3 Une annexe à la présente norme reprend une classification des variétés, selon la coloration et le roussissement.
4 Les variétés marquées avec un « R » dans l'annexe sont exemptes des dispositions concernant le roussissement.

Photo No	Nom de la photo
30	*Coloration minimale de la surface pour les variétés colorées*
32	*Pas de coloration de la surface pour les variétés non colorées*
41	*Très légère altération superficielle*
49	*Taches brunes*
52	*Légères traces isolées de roussissement*
57	*Roussissement caractéristique de la variété : Holsteiner Cox*

ii) Catégorie I

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

Elles doivent présenter les caractéristiques minimales suivantes de coloration en surface de la variété[5] :

- **1/2 de la surface totale de couleur rouge, pour le groupe de coloration A ;**
- **1/3 de la surface totale de coloration rouge nuancé, pour le groupe de coloration B ;**
- **1/10 de la surface totale de coloration légèrement rouge, lavé ou rayé, pour le groupe de coloration C ;**
- **Aucune exigence minimale de coloration pour le groupe de coloration D.**

La liste dans l'annexe donne la classification des variétés en ce qui concerne les groupes de coloration mentionnés ci-dessus. Les fruits de variétés qui ne font pas partie de la liste doivent être classés suivant leurs caractéristiques variétales.

La chair doit être parfaitement saine.

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 ;**
- **Un léger défaut de développement ;**

  Dans le cas des variétés marquées avec un "V" dans la liste des variétés, la maladie vitreuse n'est pas considérée comme un défaut mais comme un critère accompagnant la douceur. Pour toutes les autres variétés, de légères traces de la maladie vitreuse sont admises, à condition que la chair soit indemne de toute détérioration et les traces soient limitées aux faisceaux fibro-vasculaires.

5 Une annexe à la présente norme reprend une classification des variétés, selon la coloration et le roussissement. Cette liste de variétés n'est pas exhaustive.

- **De légers défauts de coloration ;**

  Les légers défauts de coloration ne sont pas liés à la maturation mais aux feuilles couvrant les fruits pendant la croissance, aux chimères ou aux brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme.

- **De légères meurtrissures, qui ne doivent pas être décolorées, sur 1 cm² au maximum ;**

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

  - **2 cm de long pour les défauts de forme allongée ;**

  - **1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm² au total ;**

- **Un léger roussissement[6], par exemple :**

  - **Des taches brunes s'étendant légèrement au-delà de la cavité pédonculaire ou pistillaire mais ne présentant pas de rugosités ; et/ou**

  - **Un léger roussissement réticulé, ne dépassant pas 1/5 de la surface totale du fruit et ne contrastant pas fortement avec la coloration générale de celui-ci ; et/ou**

  - **Un roussissement prononcé ne dépassant pas 1/20 de la surface totale du fruit ;**

  - **La somme du léger roussissement réticulé et du roussissement prononcé ne doit pas dépasser 1/5 de la surface totale du fruit.**

  Dans le cas des variétés désignées avec « R » dans la liste de l'annexe, les caractéristiques minimales spécifiées pour la catégorie I en ce qui concerne le roussissement doivent être respectées.

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

Le pédoncule, si présent, peut être endommagé.

Photo No	Nom de la photo
31	*Coloration minimale de la surface pour les variétés colorées*
32	*Pas de coloration de la surface pour les variétés non colorées*
33	*Léger défaut de forme*
34	*Pédoncule légèrement ventru*
35	*Très légères traces de la maladie vitreuse*
37	*Légers défauts de coloration dus au soleil*

6 Les variétés marquées avec un « R » dans l'annexe sont exemptes des dispositions concernant le roussissement.

Photo No	Nom de la photo
39	*Légères meurtrissures*
42	*Légers défauts de l'épiderme causés par la grêle*
43	*Légers défauts de l'épiderme*
45	*Légers défauts de l'épiderme de forme allongée*
47	*Légers défauts de l'épiderme causés par la tavelure*
50	*Taches brunes*
53	*Léger roussissement réticulé*
55	*Roussissement prononcé*
58	*Roussissement caractéristique de la variété : Holsteiner Cox*
60	*Fruit sans pédoncule*
61	*Fruit avec pédoncule endommagé*

iii) Catégorie II

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

Les pommes classées dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et propres à la consommation humaine.

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

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

- **Des défauts de forme ;**
- **Des défauts de développement ;**

  Dans le cas des variétés marquées avec un "V" dans la liste des variétés, la maladie vitreuse n'est pas considérée comme un défaut mais comme un critère accompagnant la douceur. Pour toutes les autres variétés, des traces de la maladie vitreuse sont admises, à condition que la chair soit indemne de défauts majeurs et que le symptôme soit limité aux faisceaux fibro-vasculaires.
- **Des défauts de coloration ;**

  Les défauts de coloration ne sont pas liés à la maturation mais aux feuilles couvrant les fruits pendant la croissance, aux chimères ou aux brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme.
- **De légères meurtrissures, qui peuvent être légèrement décolorées, sur 1,5 cm² au maximum ;**

POMMES © OCDE 2021

- **Des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser :**
  - **4 cm de long pour les défauts de forme allongée ;**
  - **2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm² au total ;**
- **Un léger roussissement[7], par exemple :**
  - **Des taches brunes s'étendant au-delà de la cavité pédonculaire ou pistillaire mais ne présentant pas de rugosités ; et/ou**
  - **Un léger roussissement réticulé, ne dépassant pas 1/2 de la surface totale du fruit et ne contrastant pas fortement avec la coloration générale de celui-ci ; et/ou**
  - **Un roussissement prononcé ne dépassant pas 1/3 de la surface totale du fruit ;**
  - **La somme du léger roussissement réticulé et du roussissement prononcé ne doit pas dépasser 1/2 de la surface totale du fruit.**

  Dans le cas des variétés désignées avec « R » dans la liste de l'annexe, les caractéristiques minimales spécifiées pour la catégorie II en ce qui concerne le roussissement doivent être respectées.

Le pédoncule peut être endommagé ou peut faire défaut à condition que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré.

Photo No	Nom de la photo
33	*Défaut de forme*
34	*Pédoncule ventru*
36	*Traces de la maladie vitreuse*
38	*Défauts de coloration dus au soleil*
40	*Légère meurtrissure*
44	*Défauts de l'épiderme*
46	*Défauts de l'épiderme de forme allongée*
48	*Défauts de l'épiderme causés par la tavelure*
51	*Taches brunes*
55	*Léger roussissement réticulé*
56	*Roussissement prononcé*
59	*Roussissement caractéristique de la variété : Holsteiner Cox*
60	*Fruit sans pédoncule*
61	*Fruit avec pédoncule endommagé*

7 Les variétés marquées avec un « R » dans l'annexe sont exemptes des dispositions concernant le roussissement.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le calibre minimum est de 60 mm quand il est déterminé par le diamètre et de 90 g quand il est déterminé par le poids. Les fruits de plus petit calibre peuvent être acceptés si leur valeur Brix est égale ou supérieure à 10,5° et si leur calibre n'est pas inférieur à 50 mm ou à 70 g.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

a) Pour les fruits calibrés en fonction du diamètre :

- **5 mm pour les fruits de la catégorie « Extra » et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées[8] ;**
- **10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés dans l'emballage de vente ou en vrac dans le colis[9].**

b) Pour les fruits calibrés en fonction du poids :

- **Pour les fruits de la catégorie « Extra » et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées :**

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
70 – 90	15
91 – 135	20
136 – 200	30
201 – 300	40
> 300	50

- **Pour les fruits de la catégorie I présentés dans l'emballage de vente ou en vrac dans le colis :**

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
70 - 135	35
136 - 300	70
> 300	100

8 Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 10 mm.

9 Toutefois, pour les pommes des variétés Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) et Horneburger, la différence de diamètre peut atteindre 20 mm.

POMMES © OCDE 2021

Il n'y a aucune exigence de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés dans l'emballage de vente ou en vrac dans le colis.

Les variétés de pommes miniatures, signalées par un « M » dans l'annexe à la présente norme, ne sont pas soumises aux dispositions relatives au calibrage. Elles doivent avoir une valeur Brix d'au moins 12°.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

Les tolérances sont destinées à tenir compte des écarts dus à la manutention et à la dégradation naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles de procédure applicables au contrôle de conformité telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95][10].

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

La tolérance de 5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie I. Elle couvre aussi tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II, y compris les meurtrissures.

ii) Catégorie I

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

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 1 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pommes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

10 https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=fr

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropres à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pommes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée. Cette tolérance ne peut être étendue de façon à comprendre les produits présentant :

- **5 mm ou plus en deçà du diamètre minimal ;**
- **10 g ou plus en deçà du poids minimal.**

Toutefois, les pommes au dessous du calibre minimal doivent respecter le minimum de 10,5 °Brix.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pommes de même origine, variété, qualité, calibre (en cas de calibrage), et de même degré de maturité.

Dans le cas de la catégorie « Extra », l'homogénéité de coloration est exigée.

Cependant, un mélange de pommes dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé ensemble dans un emballage de vente, pour autant qu'elles soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

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

Photo No	Nom de la photo
62	*Présentation Catégorie « Extra »*
63	*Présentation Catégorie I*
64	*Présentation Catégorie II*
65	*Mélange de variétés dans un emballage de vente*

POMMES © OCDE 2021

B. Conditionnement

Les pommes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. En particulier, les emballages de vente d'un poids net supérieur à 3 kg doivent être suffisamment rigides pour assurer une protection convenable.

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

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

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptible d'affecter négativement le produit et sa présentation. Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages peut entraîner un refoulement de la marchandise.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[11] 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 emballages, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté de l'emballage, soit sur une étiquette solidement fixée à l'emballage, soit par impression directe sur l'emballage 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/ou les mentions antérieures doivent avoir été effacées.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou code (identification symbolique) reconnue officiellement par l'autorité nationale[12] si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

Aux fins de contrôle, le terme « 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). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul. Dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- **« Pommes » 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.

- **Nom de la variété. Dans les cas d'un mélange de pommes de variétés nettement différentes, noms des différentes variétés.**

11 Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (pré-emballages) conditionnés individuellement.

12 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.

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque[13] ne peut être donné qu'en plus du nom de la variété ou d'un synonyme.

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.

Dans le cas de mutants bénéficiant d'une protection variétale, le nom de cette variété peut remplacer le nom de base de la variété. Dans le cas de mutants sans protection variétale, leur nom peut seulement être indiqué en plus du nom de base de la variété.

– **« Variété miniature » , le cas échéant.**

C. Origine du produit

– **Pays d'origine[14] et, éventuellement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.**

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de pommes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les pommes ont été produites (par exemple : « produit de Allemagne »).

L'indication doit comporter le nom complet ou un nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que des abréviations ou des acronymes ne sont pas admis. Par ailleurs, le nom complet du pays est son nom officiel (par ex. Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé sera par exemple les Pays-Bas ou la Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Le nom couramment utilisé pour les USA sera les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, USA n'en est que l'acronyme admis pour indiquer l'origine du pays.

Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux (par exemple : « Altes Land » ou « Provence »).

D. Caractéristiques commerciales

– **Catégorie.**

L'indication de la catégorie est obligatoire.

– **Calibre ou, pour les produits présentés en couches rangées, nombre de pièces.**

13 Un nom de marque de peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

14 Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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 ou par les poids minimal et maximal ;

b) Éventuellement, pour les fruits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou par le poids du plus petit fruit du colis, suivi des mots « et plus » ou d'une mention équivalente, ou, s'il y a lieu, par le diamètre ou le poids du plus gros fruit de l'emballage.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Photo No	Nom de la photo
66	*Exemple de marquage sur le colis*
67	*Exemple de marquage sur l'étiquette*

List of varieties

Liste des variétés

ANNEXE

Liste non exhaustive des variétés de pommes reprenant une classification des variétés, selon la coloration et le roussissement[1]

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 utilisée pour la variété sont indiquées dans les deuxième et troisième colonnes. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces trois colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la quatrième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la quatrième 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 quatrième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante. En ce qui concerne l'étiquetage, voir la section VI de la norme[2].

Légende :

M = variété miniature

R = variété soumise au roussissement

V = variété soumise au vitrescence

*** = mutant d'une variété non protégée, mais enregistré en tant que marque commerciale ; les mutants non marqués d'un astérisque sont des variétés protégées.**

1 Les fruits de variétés qui ne font pas partie de la liste doivent être classés suivant leurs caractéristiques variétales. Les variétés à coloration rouge ainsi que celles qui présentent un roussissement caractéristique doivent être incorporées à la liste pour fournir des informations sur les caractéristiques variétales. La mise à jour de la liste peut être demandée par l'intermédiaire de la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais.

2 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 colonnes 1, 2 et 3 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 commerce et de la coopération économique
Commission Économique pour l'Europe des Nations Unies
Palais des Nations, CH-1211 Genève 10 (Suisse)
Adresse électronique : agristandards@unece.org

ANNEX

Non-Exhaustive List of Apple Varieties providing a Classification on Colouring and Russeting[1]

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 and third columns. None of these three columns is intended to include trademarks. References to known trademarks have been included in the fourth column for information only. The presence of any trademarks in the fourth 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 fourth column does not constitute any indication that there is no registered/pending trademark for such a variety. For labelling requirements please refer to section VI of the standard[2].

Legend:

M = miniature variety

R = russet variety

V = watercore

*** = Mutant without varietal protection but linked to a registered/protected trademark; mutants not marked with the asterisk are protected varieties.**

1 Fruits of varieties that are not part of the list must be graded according to their varietal characteristics. Coloured varieties as well as those showing a characteristic russeting should be included in the list to provide information about the varietal characteristics. The update of the list may be requested through the Specialized Section for the Standardization of Fresh Fruit and Vegetables.

2 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 licence. 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, 2 and 3 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
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations, CH-1211 Geneva 10, Switzerland
Email: agristandards@unece.org

Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
African Red			African Carmine™	B	
Akane		Tohoku 3, Primerouge		B	
Alkmene		Early Windsor		C	
Alwa				B	
Amasya				B	
Ambrosia			Ambrosia®	B	
Annurca				B	
Ariane			Les Naturianes®	B	
Arlet		Swiss Gourmet		B	R
AW 106			Sapora®	C	
Belgica				B	
Belle de Boskoop		Schone van Boskoop, Goud-reinette		D	R
	Boskoop rouge	Red Boskoop, Roter Boskoop, Rode Boskoop		B	R
	Boskoop Valastrid			B	R
Berlepsch		Freiherr von Berlepsch		C	
	Berlepsch rouge	Red Berlepsch, Roter Berlepsch		B	
Bonita				A	
Braeburn				B	

Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
	Hidala		Hillwell®	A	
	Joburn		Aurora™, Red Braeburn™, Southern Rose™	A	
	Lochbuie Red Braeburn			A	
	Mahana Red Braeburn		Redfield®	A	
	Mariri Red		Eve™, Aporo®	A	
	Royal Braeburn			A	
Bramley's Seedling		Bramley, Triomphe de Kiel		D	
Cardinal				B	
Caudle			Cameo®, Camela®	B	
	Cauflight		Cameo®, Camela®	A	
CIV323			Isaaq®	B	
CIVG198			Modi®	A	
Civni			Rubens®	B	
Collina				C	
Coop 38			Goldrush®, Delisdor®	D	R
Coop 39			Crimson Crisp®	A	
Coop 43			Juliet®	B	
Coromandel Red		Corodel		A	
Cortland				B	
Cox's Orange Pippin		Cox orange, Cox's O. P.		C	R
Cripps Pink			Pink Lady®, Flavor Rose®	C	
	Lady in Red		Pink Lady®	B	

Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
	Rosy Glow		Pink Lady®	B	
	Ruby Pink			B	
Cripps Red			Sundowner™, Joya®	B	
Dalinbel			Antares®	B	R
Dalitron			Altess®	D	
Delblush			Tentation®	D	
Delcorf			Delbarestivale®	C	
	Celeste			B	
	Bruggers Festivale		Sissired®	A	
	Dalili		Ambassy®	A	
	Wonik*		Apache®	A	
Delcoros			Autento®	A	
Delgollune			Delbard Jubilé®	B	
Delicious ordinaire		Ordinary Delicious		B	
Discovery				C	
Dykmanns Zoet				C	
Egremont Russet				D	R
Elise		Red Roblos, Red Delight		A	
Elstar				C	
	Bel-EL		Red Elswout®	C	
	Daliest		Elista®	C	
	Daliter		Elton™	C	
	Elshof			C	
	Elstar Boerekamp		Excellent Star®	C	
	Elstar Palm		Elstar PCP®	C	
	Goedhof		Elnica®	C	
	Red Elstar			C	

Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
	RNA9842		Red Flame®	C	
	Valstar			C	
	Vermuel		Elrosa®	C	
Empire				A	
Fengapi			Tessa®	B	
Fiesta		Red Pippin		C	
Fresco			Wellant®	B	R
Fuji				B	V
	Aztec		Fuji Zhen®	A	V
	Brak		Fuji Kiku® 8	B	V
	FUCIV51		SAN-CIV®	A	V
	Fuji Fubrax		Fuji Kiku® Fubrax	B	V
	Fuji Supreme			A	V
	Fuji VW		King Fuji®	A	V
	Heisei Fuji		Beni Shogun®	A	V
	Raku-Raku			B	V
Gala				C	
	Alvina			A	
	ANABP 01		BravoTM	A	
	Baigent		Brookfield®	A	
	Bigigala-prim		Early Red Gala®	B	
	Devil Gala			A	
	Fengal		Gala Venus	A	
	Gala Schnico		Schniga®	A	
	Gala Schnico Red		Schniga®	A	
	Galafresh		Breeze®	A	
	Galaval			A	
	Galaxy		Selekta®	B	

Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
	Gilmac		Neon®	A	
	Imperial Gala			B	
	Jugala				
	Mitchgla		Mondial Gala®	B	
	Natali Gala			B	
	Regal Prince		Gala Must®	B	
	Royal Beaut			A	
	Simmons		Buckeye® Gala	A	
	Tenroy		Royal Gala®	B	
	ZoukG1		Gala One®	A	
Galmac			Camelot®	B	
Gloster				B	
Golden 972				D	
Golden Delicious		Golden		D	
	CG10 Yellow Delicious		Smothee®	D	
	Golden Delicious Reinders		Reinders®	D	
	Golden Parsi		Da Rosa®	D	
	Leratess		Pink Gold®	D	
	Quemoni		Rosagold®		
Goldstar			Rezista Gold Granny®	D	
Gradigold			Golden Supreme™, Golden Extreme™	D	
Gradiyel			Goldkiss®	D	
Granny Smith				D	
	Dalivair		Challenger®	D	

Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
Gravensteiner		Gravenstein		D	
GS 66			Fräulein®	B	
HC2-1			Easy pep's! Zingy®	A	
Hokuto				C	
Holsteiner Cox		Holstein		C	R
Honeycrisp			Honeycrunch®	C	
Horneburger				D	
Idared				B	
	Idaredest			B	
	Najdared			B	
Ingrid Marie				B	R
Inored			Story®, LoliPop®	A	
James Grieve				D	
Jonagold				C	
	Early Jonagold		Milenga®	C	
	Dalyrian			C	
	Decosta			C	
	Jonagold Boerekamp		Early Queen®	C	
	Jonagold Novajo	Veulemans		C	
	Jonagored		Morren's Jonagored®	C	
	Jonagored Supra		Morren's Jonagored® Supra®	C	
	Red Jonaprince		Wilton's®, Red Prince®	C	
	Rubinstar			C	
	Schneica	Jonica		C	
	Vivista			C	
Jonathan				B	

Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
Karmijn de Sonnaville				C	R
Kizuri			Morgana®	B	
Ladina				B	
La Flamboyante			Mairac®	B	
Laxton's Superb				C	R
Ligol				B	
Lobo				B	
Lurefresh			Redlove® Era®	A	
Lureprec			Redlove® Circe®	A	
Luregust			Redlove® Calypso®	A	
Luresweet			Redlove® Odysso®	A	
Maigold				B	
Maribelle			Lola®	B	
MC38			Crimson Snow®	A	
McIntosh				B	
Melrose				C	
Milwa			Diwa®, Junami®	B	
Minneiska			SweeTango®	B	
Moonglo				C	
Morgenduft		Imperatore		B	
Mountain Cove			Ginger Gold™	D	
Mored			Joly Red®	A	
Mutsu		Crispin		D	
Newton				C	
Nicogreen			Greenstar®	D	
Nicoter			Kanzi®	B	
Northern Spy				C	
Ohrin		Orin		D	
Paula Red				B	

Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
Pinova			Corail®	C	
	RoHo 3615		Evalina®	B	
Piros				C	
Plumac			Koru®	B	
Prem A153			Lemonade®, Honeymoon®	C	
Prem A17			Smitten®	C	
Prem A280			Sweetie™	B	
Prem A96			Rockit®	B	M
R201			Kissabel ® Rouge	A	
Rafzubin			Rubinette®	C	
	Frubaur		Rubintette ® Rossina	A	
	Rafzubex		Rubinette® Rosso	A	
Rajka			Rezista Rome-like®	B	
Regalyou			Candine®	A	
Red Delicious		Rouge Américaine		A	
	Camspur		Red Chief®	A	
	Erovan		Early Red One®	A	
	Evasni		Scarlet Spur®	A	
	Stark Delicious			C	
	Starking			A	
	Star-krimson			A	
	Starkspur			A	
	Topred			A	
	Trumdor		Oregon Spur Delicious®	A	

Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
Reine des Reinettes		Gold Parmoné, Gold-parmäne		C	V
Reinette Grise du Canada		Graue Kanada-renette, Renetta Canada		D	R
RM1			Red Moon®	A	
Rome Beauty		Belle de Rome, Rome, Rome Sport		B	
RS1			Red Moon®	A	
Rubelit				A	
Rubin				C	
Rubinola				B	
Sampion		Shampion, Champion, Szampion		B	
	Reno 2			A	
	Sampion Arno	Szampion Arno		A	
Santana				B	
Sciearly			Pacific Beauty™, NZ Beauty	A	
Scifresh			Jazz™	B	
Sciglo			Southern Snap™	A	
Scilate			Envy®	B	
Sciray		GS48		A	
Scired			NZ Queen	A	R
Sciros			Pacific Rose™, NZ Rose	A	

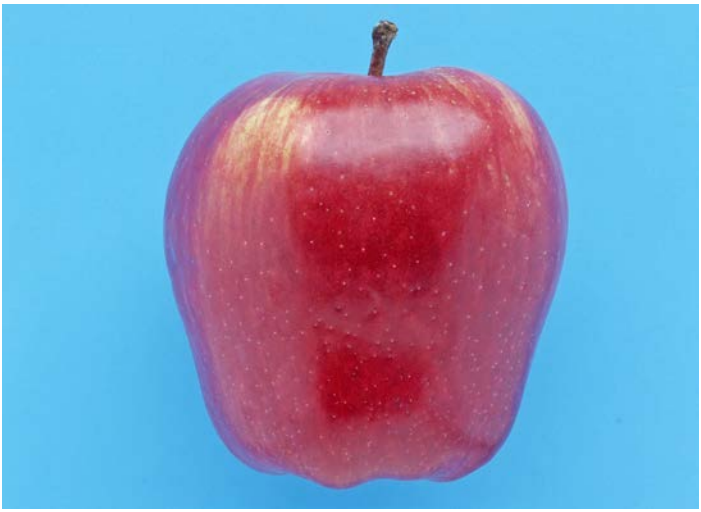
Variety	Mutant	Synonyms	Trademarks	Colour group	Additional specifications
Variété	Mutant	Synonymes	Marques commerciales	Groupe de colo-ration	Autres carac-téristiques
Senshu				C	
Shinano Gold			Yello®	D	
Spartan				A	
SQ 159			Natyra®, Magic Star®	A	
Stayman				B	
Summerred				B	
Sunrise				A	
Sunset				D	R
Suntan				D	R
Sweet Caroline				C	
TCL3			Posy®	A	
Topaz				B	
Tydeman's Early Worcester		Tydeman's Early		B	
Tsugaru				C	
UEB32642			Opal®	D	
WA 2			Sunrise Magic™	A	
WA 38			Cosmic Crisp ™		
Worcester Pearmain				B	
Xeleven			Swing ® natural more	A	
York				B	
Zari				B	
Zouk 16			Flanders Pink®, Mariposa®	B	
Zouk 31			Rubisgold®	D	
Zouk 32			Coryphée®	A	

Adopted / Adoption 1960
Last revised / Dernière révision 2020
Aligned with the Standard Layout / Alignement avec la norme cadre 2017

Illustrations

Definition of produce

Définition du produit



1: Variety red coloured: Red Delicious

Variété de couleur rouge : Red Delicious

2: Variety mixed red coloured: Braeburn

Variété de coloration rouge nuancé : Braeburn

3: Variety slightly red coloured, blushed or striped: Pinova

Variété de coloration légèrement rouge, lavé ou rayé : Pinova

4: Variety without surface colour: Golden Delicious

Variété sans coloration de surface : Golden Delicious

5: Variety without surface colour: Granny Smith

Variété sans coloration de surface : Granny Smith

6: Variety with typical russeting: Red Boskoop

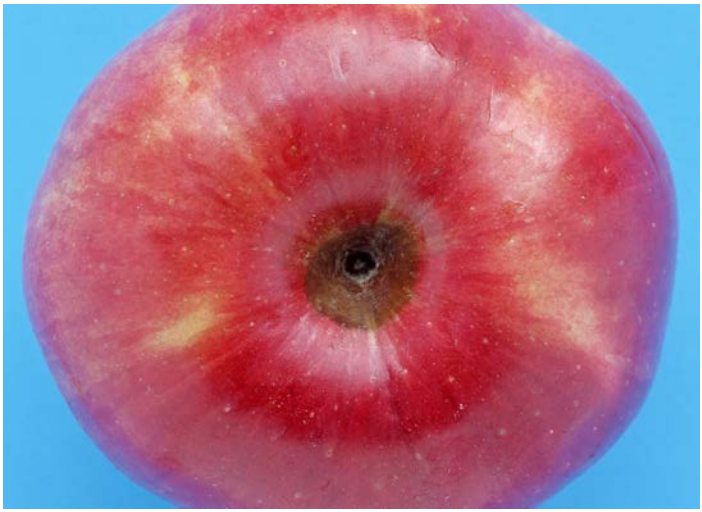
Variété avecs roussissement caractéristique de l'épiderme : Boskoop rouge

7: Injury of the stalk cavity – Not allowed

Mutilation de la cavité de la tige – Exclu

8: Mechanical damage – Not allowed

Dommage mécanique – Exclu



9: Rot in the stalk cavity – Not allowed

Pourriture dans la cavité de la tige – Exclu

10: Cork or bitter pit – Not allowed

Maladie liégeuse – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains

11: Jonathan spot – Not allowed

Des taches Jonathan – Exclu

12: Lenticel spot – Not allowed

Des ponctuations lenticellaires – Exclu

13: Core flush or brown core – Not allowed

Cœur rosé – Exclu

14: Core rot – Not allowed

Pourriture de cœur – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains

15: Core mould – Not allowed

Moisissures de cœur – Exclu

16: Low temperature breakdown – Not allowed

Brunissement dû au froid – Exclu

17: Superficial scald – Not allowed

Échaudure de prématurité – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains

18: Serious sunscorch – Not allowed

Brûlures de soleil prononcées – Exclu

19: Serious bruising – Not allowed

Meurtrissures prononcées – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains

20: Severe damage due to hail – Not allowed

Dégâts prononcés causés par la grêle – Exclu

21: Rough/cracked russeting – Not allowed

Roussissement rugueux – Exclu

22: Severe scab exceeding 1 cm² – Not allowed

Tavelure prononcée, dépassant 1 cm² – Exclu

Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres

23: Sooty mould – Not allowed

Fumagine – Exclu

24: Larvae – Not allowed

Larve – Exclu

Minimum requirements – free from damage caused by pests affecting the flesh

Caractéristiques minimales – exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair

25: Damage caused by larvae – Not allowed

Défaut causé par une larve – Exclu

26: Serious watercore – Not allowed
(with the exception of varieties marked with "V" in the list of varieties)

Maladie vitreuse prononcée – Exclu
(à l'exception des variétés marquées avec « V » dans la liste des variétés)

Minimum requirements – satisfactory condition

Caractéristiques minimales – conditions satisfaisantes

27: Shrivelled fruit – Not allowed

Pomme flétrie – Exclu

Variety: Tenroy

Variété : Tenroy

Maturity requirements

Carctéristiques relatives à la maturité

28: Left: Fully developed and mature;
Right: Not sufficiently developed and immature fruit – Not allowed

À gauche : fruit complètement développé et mûr
À droite : fruit non suffisamment développé et pas mûr – Exclu

Maturity requirements

Carctéristiques relatives à la maturité

Variety: Golden Delicious

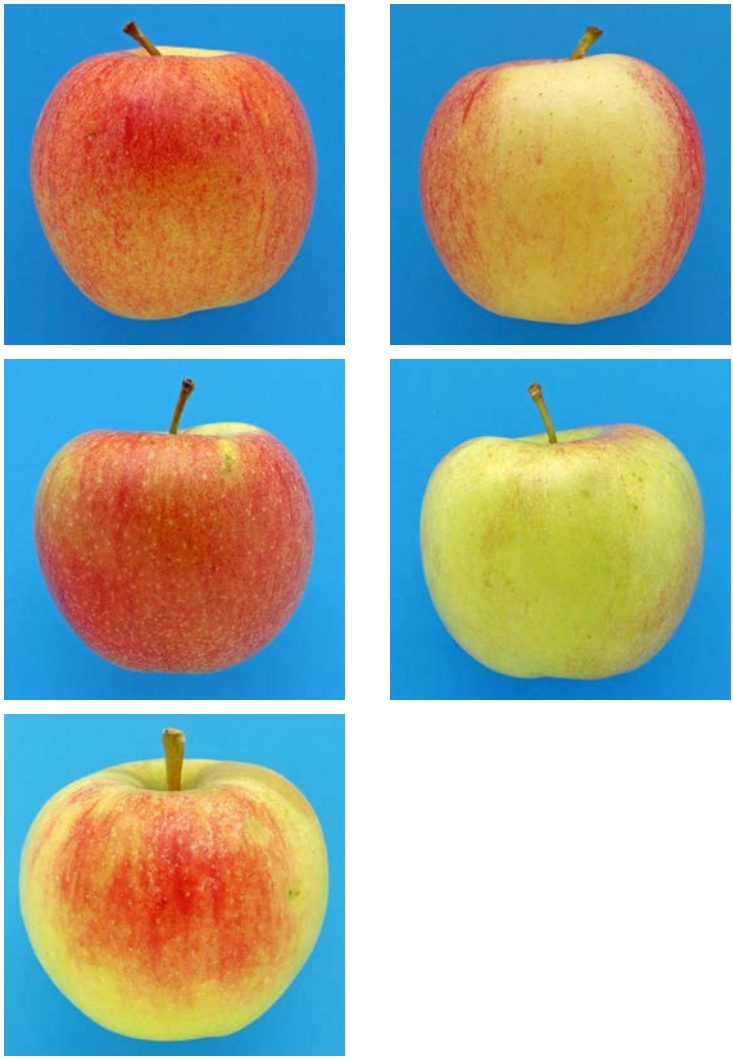
Variété : Golden Delicious

29: Left: Fully developed and sufficiently mature;
Right: Not sufficiently developed and immature fruit – Not allowed

À gauche : fruit complètement développé et suffisamment mûr
À droite : fruit non suffisamment développé et pas mûr – Exclu

Classification – minimum surface colour

Classification – coloration minimale de la surface

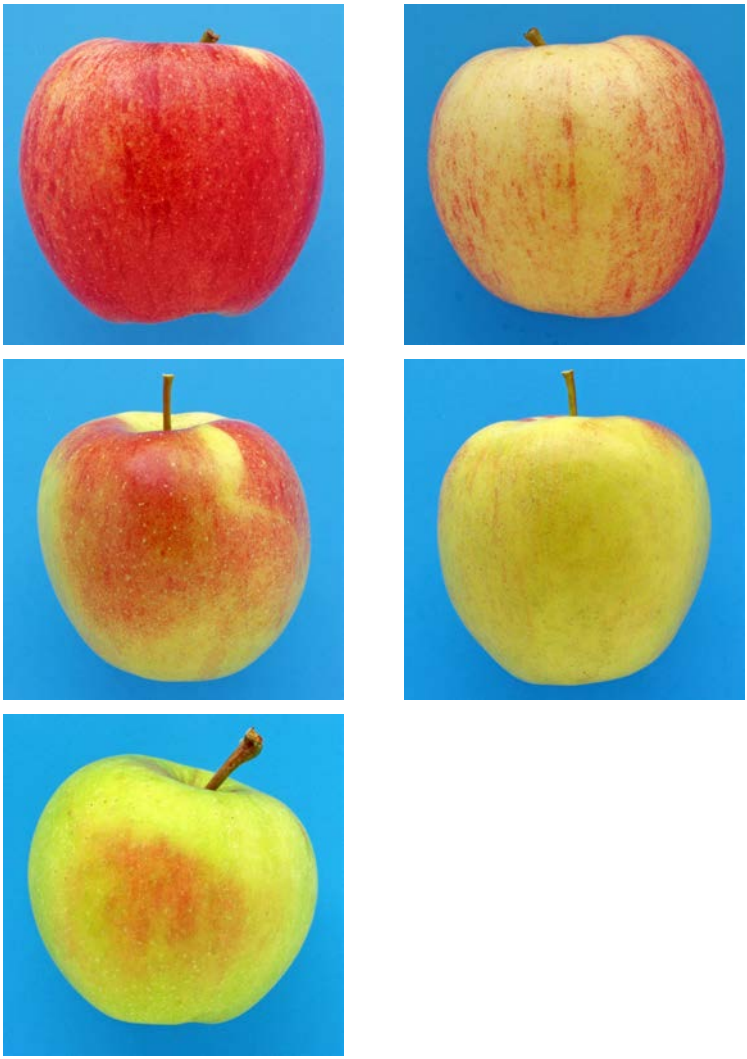


30: Limits allowed in Class Extra
Top: Colour group A: 3/4
Middle: Colour group B: 1/2
Bottom: Colour group C: 1/3
Left and right: Same fruit front and back face

Limites admises en catégorie Extra
Haut : groupe de coloration A : 3/4
Milieu : groupe de coloration B : 1/2
Bas : groupe de coloration C : 1/3
À gauche et droite : le même fruit : aspect face et revers

Classification – minimum surface colour

Classification – coloration minimale de la surface



31: Limits allowed in Class I

Top: Colour group A: 1/2
Middle: Colour group B: 1/3
Bottom: Colour group C: 1/10
Left and right: Same fruit front and back face

Limites admises en catégorie I
Haut : groupe de coloration A : 1/2
Milieu : groupe de coloration B : 1/3
Bas : groupe de coloration C : 1/10
À gauche et droite : le même fruit : aspect face et revers

32: No minimum surface colour required for varieties where surface colour is not a characteristic of the variety

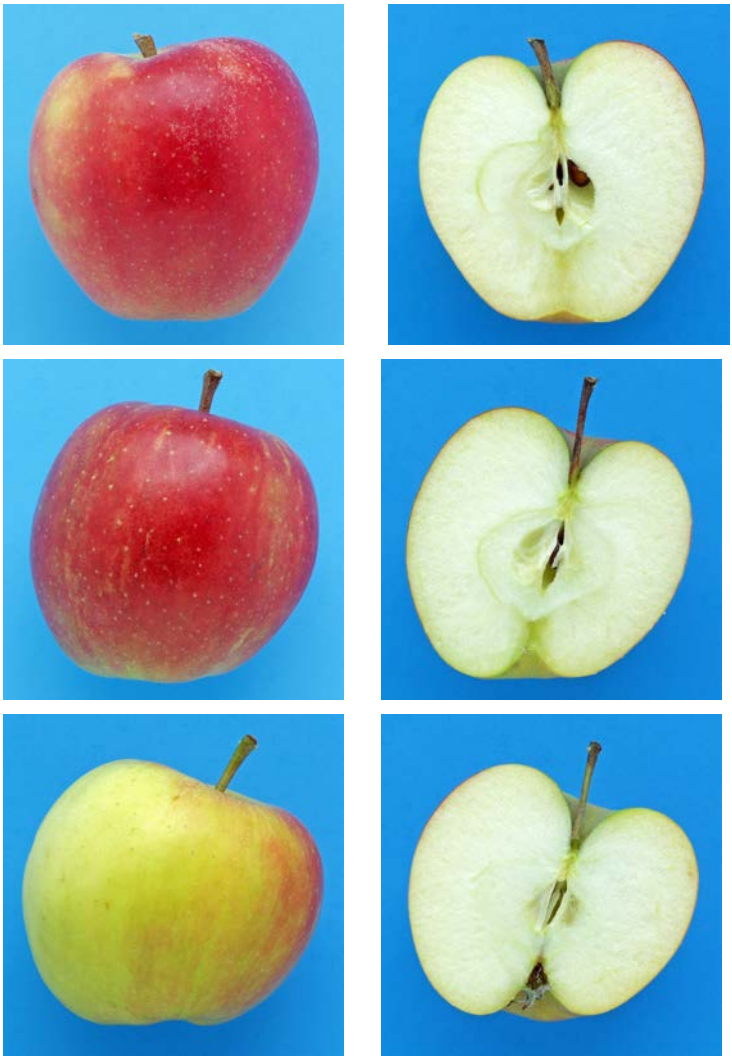
Une coloration minimale de la surface n'est pas exigée pour les variétés pour lesquelles la coloration de la surface n'est pas typique de la variété

Classification – shape

Classification – forme

Variety: Jonagored

Variété : Jonagored



33: Top: Typical shape – Limit allowed in Extra Class
Middle: Slight defect in shape – Limit allowed in Class I
Bottom: Defect in shape – Limit allowed in Class II

Haut : forme typique – Limite admise en catégorie Extra
Milieu : léger défaut de forme – Limite admise en catégorie I
Basse : défaut de forme – Limite admise en catégorie II

Variety: Holsteiner Cox

Variété : Holsteiner Cox

Classification – shape

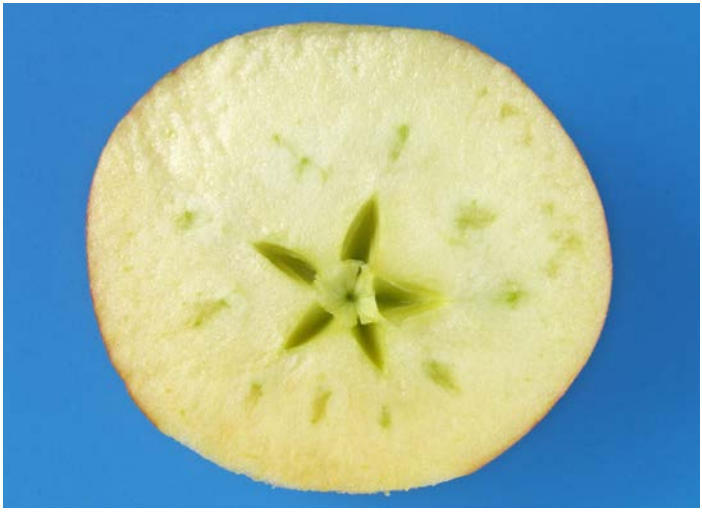
Classification – forme

34: Top: Typical shape – Limit allowed in Extra Class
Middle: Slight defect in shape (stalk bulge) – Limit allowed in Class I
Bottom: Defect in shape (stalk bulge) – Limit allowed in Class II

Haut : forme typique – Limite admise en catégorie Extra
Milieu : léger défaut de forme (pédoncule ventru) – Limite admise en catégorie I
Basse : défaut de forme (pédoncule ventru) – Limite admise en catégorie II

Classification – development

Classification – développement



35: Very slight traces of watercore within the vascular bundles – Limit allowed in Class I (with the exception of varieties marked with "V" in the list of varieties)

De très légères traces de la maladie vitreuse limitées aux faisceaux fibro-vasculaires – Limite admise en catégorie I (à l'exception des variétés marquées avec « V » dans la liste des variétés)

36: Traces of watercore, flesh free from major defects and from fermented taste – Limit allowed in Class II (with the exception of varieties marked with "V" in the list of varieties)

Des traces de la maladie vitreuse, la pulpe indemne de défauts majeurs et de goût fermenté – Limite admise en catégorie I (à l'exception des variétés marquées avec « V » dans la liste des variétés)

37: Slight defects in colouring due to sun, the flesh free from defects – Limit allowed in Class I

Légers défauts de coloration dus au soleil, la chair indemne de toute détérioration – Limite admise en catégorie I

38: Defects in colouring due to sun, the flesh free from defects – Limit allowed in Class II

Défauts de coloration dus au soleil, la chair indemne de défauts majeurs – Limite admise en catégorie II

39: Slight bruising not exceeding 1 cm² in area and flesh not discoloured – Limit allowed in Class I

Légères meurtrissures n'excédant pas 1 cm² et la chair n'est pas décolorée – Limite admise en catégorie I

40: Slight bruising not exceeding 1.5 cm² in area which may be slightly discoloured – Limit allowed in Class II

Légère meurtrissure n'excédant pas 1,5 cm² et qui peut être légèrement décolorée – Limite admise en catégorie II

41: Very slight superficial defect – Limit allowed in Extra Class

Très légère altération superficielle – Limite admise en catégorie Extra

42: Slight skin defects due to hail, total surface affected not exceeding 1 cm² – Limit allowed in Class I

Légers défauts de l'épiderme causés par la grêle, n'excédant pas 1 cm² de surface totale – Limite admise en catégorie I

43: Slight skin defects, total surface area not exceeding 1 cm² – Limit allowed in Class I

Légers défauts de l'épiderme n'excédant pas 1 cm² de surface totale – Limite admise en catégorie I

44: Skin defects, total surface area not exceeding 2.5 cm² – Limit allowed in Class II

Défauts de l'épiderme n'excédant pas 2,5 cm² de surface totale – Limite admise en catégorie II

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

Légers défauts de l'épiderme de forme allongée n'excédant pas 2 cm de longueur – Limite admise en catégorie I

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

Défauts de l'épiderme de forme allongée n'excédant pas 4 cm de longueur – Limite admise en catégorie II

Classification – skin

Classification – épiderme

47: Slight skin defects due to scab (Venturia inaequalis) not exceeding 0.25 cm² – Limit allowed in Class I

Légers défauts de l'épiderme causés par la tavelure (Venturia inaequalis) n'excédant pas 0,25 cm² – Limite admise en catégorie I

48: Skin defects due to scab (Venturia inaequalis) not exceeding 1 cm² – Limit allowed in Class II

Défauts de l'épiderme causés par la tavelure (Venturia inaequalis) n'excédant pas 1 cm² – Limite admise en catégorie II

49: Brown patches of russeting not exceeding the stem cavity – Limit allowed in Extra Class

Taches brunes ne dépassant pas la cavité de la tige – Limite admise en catégorie Extra

50: Brown patches of russeting going slightly beyond the stem or pistil cavities – Limit allowed in Class I

Taches brunes dépassant légèrementla cavité de la tige ou du pistil – Limite admise en catégorie I

Classification – skin

Classification – épiderme

51: Brown patches of russeting going beyond the stem or pistil cavities and slightly rough – Limit allowed in Class II

Taches brunes dépassant légèrement la cavité de la tige ou du pistil et présentant de légères aspérités – Limite admise en catégorie II

52: Slight isolated traces of russeting – Limit allowed in Extra Class

Légères traces isolées de roussissement – Limite admise en catégorie Extra

53: Thin net-like russeting not exceeding 1/5 of the surface area of the fruit – Limit allowed in Class I

Léger roussissement réticulé ne dépassant pas 1/5 de la surface du fruit – Limite admise en catégorie I

54: Thin net-like russeting not exceeding 1/2 of the surface area of the fruit – Limit allowed in Class II

Léger roussissement réticulé ne dépassant pas 1/2 de la surface du fruit – Limite admise en catégorie II

55: Dense russeting not exceeding 1/20 of the surface area of the fruit – Limit allowed in Class I

Roussissement prononcé ne dépassant 1/20 de la surface du fruit – Limite admise en catégorie I

56: Dense russeting not exceeding 1/3 of the surface area of the fruit – Limit allowed in Class II

Roussissement prononcé ne dépassant 1/3 de la surface du fruit – Limite admise en catégorie II

57: Russeting characteristic of the variety – Limit allowed in Extra Class

Roussissement caractéristique de la variété – Limite admise en catégorie Extra

58: Russeting characteristic of the variety – Limit allowed in Class I

Roussissement caractéristique de la variété – Limite admise en catégorie I

Classification – skin

Classification – épiderme

Variety: Holsteiner Cox

Variété : Holsteiner Cox

59: Russeting characteristic of the variety – Limit allowed in Class II

Roussissement caractéristique de la variété – Limite admise en catégorie II

60: Fruit without stalk, break is clean and adjacent skin intact – Allowed in Classes I and II

Fruit sans pédoncule, section nette et épiderme adjacent intact – Admis en catégories I et II

61: Fruit with damaged stalk – Allowed in Classes I and II

Fruit avec pédoncule endommagé – Admis en catégories I et II

Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité

62: Presentation Extra Class

Présentation catégorie Extra

63: Presentation Class I

Présentation catégorie I

64: Presentation Class II

Présentation catégorie II

65: Mixture of distinctly different varieties in a sales package – one country of origin, Class I

Mélange de variétés dans un emballage de vente – un pays d'origine, catégorie I

Marking

Marquage

66: Example of marking printed on the package

Exemple de marquage sur le colis

67: Example of marking on a label
The packer/dispatcher ("EMB EXP") is indicated with an officially recognised code

Exemple de marquage sur l'étiquette
L'emballeur/distributeur (« EMB EXP ») est indiqué par un code reconnu officiellement

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

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

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

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

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

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

* As of 1 March 2018 / à la date du 1er mars 2018

** Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables
Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92-64-12420-2

Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*	*€28.00*	*US$39.00*	*£25.00*
(51 1994 03 3 P) ISBN 978-92-64-04117-6			
Carrots / Carottes (2000)*			
(51 2000 01 3 P) ISBN 978-92-64-05890-7	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Broccoli / Brocolis (2000)*			
(51 2000 13 3 P) ISBN 978-92-64-08538-6	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*			
(51 2002 02 3 P) ISBN 978-92-64-09711-2	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Plums / Prunes (2002)*			
(51 2002 03 3 P) ISBN 978-92-64-09712-0	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Tomatoes / Tomates (2003)*			
(51 2002 04 3 P) ISBN 978-92-64-09713-9	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Avocados / Avocats (2004)*			
(51 2004 02 3 P) ISBN 978-92-64-01979-0	*€25.00*	*US$35.00*	*£22.00*
Beans / Haricots (2005)*			
(51 2005 14 3 P) ISBN 978-92-64-01327-X	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*			
(51 2005 13 3 P) ISBN 978-92-64-01324-5	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Strawberries / Fraises (2005)*			
(51 2005 12 3 P) ISBN 978-92-64-01322-9	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Melons / Melons (2006)*			
(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Table Grapes / Raisins de table (2007)*			
(51 2006 12 3 P) ISBN 978-92-64-03129-4	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Kiwifruits / Kiwis (2008)*
(51 2008 03 3 P) ISBN 978-92-64-04426-5 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Cucumbers / Concombres (2008)*
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Pears / Poires (2009)*
(51 2009 05 3 P) ISBN 978-92-64-06813-1 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P) ISBN 978-92-64-06814-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Apricots / Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P) ISBN 978-92-64-08489-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*
(51 2010 11 3 P) ISBN 978-92-64-08491-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Citrus fruit / Agrumes (2010)*
(51 2010 03 3 P) ISBN 978-92-64-08373-8 *€50.00* *US$67.00* *£42.00*

Apples / Pommes (2011)*
(51 2010 15 3 P) ISBN 978-92-64-08878-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Asparagus / Asperges (2011)*
(51 2011 06 3 P) ISBN 978-92-64-11358-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*
(51 2011 12 3 P) ISBN 978-92-64-16671-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Onions / Oignons (2012)*
(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Watermelons / Pastèques (2012)*
(51 2012 09 3 P) ISBN 978-92-64-17889-2 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Pomegranate / Grenade (2014)*
(51 2014 01 3 P) ISBN 978-92-64-20850-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Melons / Melons (2014)*
(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Shallots / Echalotes (2015)*
(51 2014 07 3 P) ISBN 978-92-64-21325-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*
(51 2015 07 3 P) ISBN 978-92-64-23407-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*
(51 2015 20 3 P) ISBN 978-92-64-24867-0 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Cherries / Cerises (2015)*
(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Garlic / Aulx (2017)*
(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Leeks / Poireaux (2019)*
ISBN 978-92-64-73502-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Tomatoes / Tomates (2019)*
ISBN 978-92-64-74139-3 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*
Root and Tubercle Vegetables / Légumes à racine et à tubercule (2020)*
ISBN 978-92-64-8399-53 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

** Publications available as electronic books directly on the OECD Fruit and Vegetables website*
Publications également disponibles sous forme électronique directement sur le site web du Régime des Fruits et Légumes de l'OCDE :
http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

Explanatory brochures of the standards – electronic updates
Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique

Chicory / Endives (2019)* - ISBN 9789264509009 (PDF)
Mangoes / Mangues (2020)* - ISBN 9789264589735 (PDF)
Avocados / Avocats / Aguacates (Paltas) (2020)* - ISBN 9789264850323 (PDF)
Apples / Pommes (to come in 2021)*
Beans / Haricots (to come in 2021)*
Pears / Poires (to come in 2021)*
Plums / Prunes (to come in 2021)*
Strawberries / Fraises / Fresas (to come in 2021)*
Table grapes / Raisins de table (to come in 2021)*

Colour gauges
Échelles colorimétriques

Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging
Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant :

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92-64-29936-8
the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92-64-05910-8
the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92-64-05894-1

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16

"

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

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

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

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

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :

Nom : ..... Date : .....

Adresse : .....

Ville : ..... Pays : ..... Signature :

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

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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

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

Please complete the following details :

Name : ..... Date : .....

Address : .....

City : .....Country : ..... Signature :

International Standards for Fruit and Vegetables

APPLES

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the apples standard. This brochure illustrates the standard text and demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in apples. The brochure is available in electronic format only.

Normes internationales pour les fruits et légumes

POMMES

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les pommes. Cette nouvelle brochure illustre le texte des normes et décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les négociants qui manifestent leur intérêt pour le commerce international des pommes. La brochure est disponible uniquement en version électronique.

PDF ISBN 978-92-64-58843-1