International Standards for Fruit and Vegetables

AVOCADOS

Normes internationales pour les fruits et légumes

AVOCATS

Normalisación internacional de frutas y hortalizas

AGUACATES (PALTAS)

OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDISATION OF
FRUIT AND VEGETABLES
NORMALISATION INTERNATIONALE
DES FRUITS ET LEGUMES
NORMALIZACION INTERNACIONAL
DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Avocados
Avocats
Aguacates (Paltas)

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.

AVOCADOS © OECD 2020

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.

AVOCATS © OCDE 2020

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).

ORGANIZACIÓN PARA LA COOPERACIÓN Y EL DESARROLLO ECONÓMICOS

La OCDE es un fórum único donde gobiernos trabajan conjuntamente para afrontar los desafíos económicos, sociales y medioambientales que plantea la globalización. La OCDE está a la vanguardia de los esfuerzos emprendidos para ayudar a los gobiernos a entender y responder a los cambios y preocupaciones del mundo actual, como los gobiernos corporativos, la economía de la información y los retos que genera el envejecimiento de la población. La Organización ofrece a los gobiernos un marco donde pueden comparar sus experiencias políticas, buscar respuestas a los problemas comunes, identificar buenas prácticas y trabajar en la coordinación de las políticas nacionales e internacionales.

Los países miembros de la OCDE son: Australia, Austria, Bélgica, Canadá, Chile, La República Checa, Colombia, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Francia, Alemania, Grecia, Hungría, Islandia, Irlanda, Israel, Italia, Japón, Corea, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Méjico, Países Bajos, Nueva Zelanda, Noruega, Polonia, Portugal, Eslovaquia, Eslovenia, España, Suecia, Suiza, Turquía, Reino Unido y Estados Unidos. Asimismo, la Comisión de la Unión Europea participa en los trabajos de la OCDE.

Las publicaciones de la OCDE aseguran una difusión amplia de los resultados de la compilación de estadísticas y de trabajos de investigación de la Organización sobre temas económicos, sociales y medioambientales, así como las convenciones, directrices y normas acordadas por sus miembros.

AGUACATES © OCDE 2020

Se prohíbe la reproducción, copia, transmisión o traducción de esta publicación sin autorización por escrito. Las solicitudes deben dirigirse a OECD Publishing: rights@oecd.org o por fax (33 1) 45 24 13 91. Las solicitudes de permiso de reproducción parcial para uso no comercial o destinadas a la formación deben dirigirse al Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

This electronic book (PDF-file) is the updated version (2020)
of the original brochure copy (2004).

Cette publication électronique (fichier PDF) est la version mise à jour (2020)
de la brochure originale (2004).

Este libro electrónico (archivo PDF) es la versión actualizada (2020)
de la copia original (2004).

TABLE OF CONTENTS

AVOCADOS **8**

I. DEFINITION OF PRODUCE **11**

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY **12**

A. Minimum requirements 12

B. Maturity requirements 14

C. Classification 15

i) "Extra" Class 15

ii) Class I 16

iii) Class II 16

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING **18**

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES **19**

A. Quality tolerances 19

i) "Extra" Class 19

ii) Class I 19

iii) Class II 19

B. Size tolerances 20

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION **21**

A. Uniformity 21

B. Packaging 21

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING **22**

A. Identification 22

B. Nature of produce 22

C. Origin of produce 22

D. Commercial specifications 23

E. Official control mark (optional) 23

METHOD OF DETERMINATION OF THE DRY EXTRACT **24**

ILLUSTRATIONS **65**

TABLE DES MATIÈRES

AVOCATS **26**

I. DÉFINITION DU PRODUIT **29**

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ **30**

A. Caractéristiques minimales 30

B. Caractéristiques relatives à la maturité 33

C. Classification 34

i) Catégorie « Extra » 34

ii) Catégorie I 34

iii) Catégorie II 35

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE **37**

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES **38**

A. Tolérances de qualité 38

i) Catégorie « Extra » 38

ii) Catégorie I 38

iii) Catégorie II 38

B. Tolérances de calibre 39

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION **40**

A. Homogénéité 40

B. Conditionnement 40

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE **41**

A. Identification 41

B. Nature du produit 41

C. Origine du produit 42

D. Caractéristiques commerciales 42

E. Marque officielle de contrôle (facultative) 42

MÉTHODE DE DÉTERMINATION DE L'EXTRAIT SEC **44**

ILLUSTRATIONS **65**

CONTENIDO

AGUACATES (PALTAS) **46**

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO **49**

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD **50**

A. Características mínimas 50

B. Disposiciones relativas a la madurez 53

C. Clasificación 53

i) Categoría “Extra” 53

ii) Categoría I 54

iii) Categoría II 55

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO **56**

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS **57**

A. Tolerancias de calidad 57

i) Categoría “Extra” 57

ii) Categoría I 57

iii) Categoría II 57

B. Tolerancias de calibre 58

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN **59**

A. Homogeneidad 59

B. Acondicionamiento 59

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO **60**

A. Identificación 60

B. Naturaleza del producto 60

C. Origen del producto 61

D. Características comerciales 61

E. Marca oficial de control (facultativa) 61

MÉTODO DE DETERMINACIÓN DE EXTRACTO SECO **63**

ILUSTRACIONES **65**

Avocados

AVOCADOS © OECD 2020

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 Inspection 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)99 of the OECD Council dated 15 June 2006.[2]

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

1 The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Avocados UNECE FFV-42

2 For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

On the following pages, the official text of the Avocado Standard [UNECE FFV-42, version 2019] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to avocados of varieties (cultivars) grown from *Persea americana* Mill. to be supplied fresh to the consumer, parthenocarpic fruit and avocados for industrial processing being excluded.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	Varieties Benik, Hass, Nabal, Ettinger, Fuerte, Pinkerton
Photo 2	Varieties Gwen, Ardith
Photo 3	Parthenocarpic fruit

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

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

- **intact;**

  Avocados must not have any damage or injury affecting the integrity of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 4	Cutting damage
Photo 5	Punctured fruit
Photo 6	Severe rub
Photo 7	Place of stalk attachment damaged

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

  Avocados must be free from disease or serious deterioration, which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, avocados 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.

  Avocados showing the following defects are therefore excluded:

  a) Severe bruising causing soft patches and a greyish discolouration of the flesh.

AVOCADOS © OECD 2020

b) *Sunburn affecting the flesh: Severe symptoms are dark yellow, sunken and partly corky areas of the skin and greyish discoloured flesh. Mild symptoms causing yellowing of fruit surface facing the sun are considered as colour defects.*

c) *Rots.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 8	Severe bruising
Photo 9	Severe sunburn
Photo 10	Stem end rot
Photo 11	Anthracnose

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

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

The presence of visible foreign matter can detract from the commercial presentation and acceptance of the avocados. 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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 12	Chemical residue
Photo 13	Soiled fruit

– **practically free from pests;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 14	Scale insects

– **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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 15	Damage caused by rodents

– **free from damage caused by low temperature;**

Damage caused by frost prior to harvest or by chilling due to low temperature during storage: the external signs include darkening of the skin. Internally, flesh texture is changed, its colour is grey and the vascular bundles appear dark brown.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 16	Frost damage
Photo 17	Chilling injury
Photo 18	Chilling injury, brown vascular bundles

– **having a stalk not more than 10 mm in length which must be cut off cleanly. However, its absence is not considered a defect on condition that the place of the stalk attachment is dry and intact;**

An injured place of attachment may cause stem end rot.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 19	Stalk longer than 10 mm

– **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.[1]**

This provision applies to avocados 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 avocados must be such as to enable them:

– **to withstand transportation and handling,**

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

B. Maturity requirements

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

The fruit should have a minimum dry matter content, to be measured by drying to constant weight :

– **21 % for the variety Hass;**

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

- **20 % for the varieties Fuerte, Pinkerton, Reed and Edranol;**
- **19 % for the other varieties, except for Antillean varieties that may show a lower dry matter content.**

Avocados must attain a minimum degree of maturity prior to picking. As an indicator of maturity, the fruit must have reached a minimum oil content in the flesh. The required oil content is different, according to different varieties and correlated to the total dry matter content. Therefore, the standard sets out minimum values for the dry matter content of different varieties. The reference laboratory method as well as a quick method using the microwave oven are shown in the annex.

The ripe fruit should be free from bitterness.

C. Classification

Avocados are classified in three classes, as defined below:

i) "Extra" Class

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

There is a natural variation in shape for each variety according to the growing area. Nevertheless, the shape must be regular with no distortions or malformations.

The colour of ripe fruit may be dark green, pale green or black. Black varieties such as Hass may still be green when picked at proper physiological stage, and attain their typical black colour during the softening process.

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. If present, the stalk must be intact.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	Examples of shape, varieties Fuerte, Pinkerton, Reed
Photo 21	Range of shapes for Classes Extra, I and II, variety Fuerte
Photo 22	Typical colour for developed and ripe fruit, variety Hass
Photo 23	Range of colouring for Classes Extra, I and II, variety Ettinger
Photo 24	Range of skin defects (rubbing) for Classes Extra, I and II

ii) Class I

Avocados in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety.

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

- **a slight defect in shape;**
- **slight defects in colouring;**
- **slight skin defects (corkiness, healed lenticels) and sunburn, provided they are not progressive; the maximum total area should not exceed 4 cm².**

In no case may the defects affect the fruit flesh.

The stalk, if present, may be slightly damaged.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	Examples of shape, varieties Fuerte, Pinkerton, Reed
Photo 21	Range of shapes for Classes Extra, I and II, variety Fuerte
Photo 22	Typical colour for developed and ripe fruit, variety Hass
Photo 23	Range of colouring for Classes Extra, I and II, variety Ettinger
Photo 24	Range of skin defects (rubbing) for Classes Extra, I and II
Photo 25	Range of skin defects (corkiness) for Classes I and II
Photo 26	Range of skin defects (sunburn) for Classes I and II

iii) Class II

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

Avocados in this class must be of reasonable quality and suitable for human consumption.

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

- **defects in shape;**
- **defects in colouring;**
- **skin defects (corkiness, healed lenticels) and sunburn, provided they are not progressive; the maximum total area should not exceed 6 cm².**

AVOCADOS © OECD 2020

In no case may the defects affect the fruit flesh.

The stalk, if present, may be damaged.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	Examples of shape, varieties Fuerte, Pinkerton, Reed
Photo 21	Range of shapes for Classes Extra, I and II, variety Fuerte
Photo 22	Typical colour for developed and ripe fruit, variety Hass
Photo 23	Range of colouring for Classes Extra, I and II, variety Ettinger
Photo 24	Range of skin defects (rubbing) for Classes Extra, I and II
Photo 25	Range of skin defects (corkiness) for Classes I and II
Photo 26	Range of skin defects (sunburn) for Classes I and II

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the weight or count of the fruit.

To ensure uniformity in size between produce in the same package, the following provisions should be applied:

a) For Antillean varieties

The weight of the smallest fruit shall be not less than 75 per cent of the weight of the largest fruit in the same package.

b) For other varieties the following size scale applies:

Size code	Weight range (g)
4	781 to 1220
6	576 to 780
8	456 to 576
10	364 to 462
12	300 to 371
14	258 to 313
16	227 to 274
18	203 to 243
20	184 to 217
22	165 to 196
24	151 to 175
26	144 to 157
28	134 to147
30	123 to 137
S*	Less than 123
* The difference between the smallest and largest fruit within a package should not be more than 25 g.	

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 for 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][2].

A. Quality tolerances

i) "Extra" Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of avocados 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 avocados 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 avocados 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 covers any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

2 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 avocados not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

AVOCADOS © OECD 2020

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only avocados of the same origin, variety, quality, colouring[3] and size.

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 27	Presentation "Extra" Class
Photo 28	Presentation Class I
Photo 29	Presentation Class II

B. Packaging

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

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

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

Stickers individually affixed to 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.

3 A change in the colour of the dark-skinned varieties is not considered as a defect, but the colouring of the fruit in each package must be uniform at the point of dispatch.

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[4] 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 reused 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[5] 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

- **"Avocados" if the contents are not visible from the outside;**

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

- **"Antillean / Florida" or equivalent denomination, where appropriate;**

- **Name of the variety.**

  The name of the variety is compulsory for all classes.

C. Origin of produce

- **Country of origin[6] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

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

5 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.

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

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the avocados were grown (e.g. "Produce of Australia" or "Produce of Israel").

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 may also be shown.

D. Commercial specifications

- **Class;**

  Stating the class is compulsory.

- **Size expressed as**
  - **minimum and maximum weights or**
  - **count or**
  - **code number of the size scale and number of fruits when it is different from code number or**
  - **code number of the size scale and the net weight of the package or**
  - **in case of sales packages (pre-packages): net weight. However, in the case of products sold by number, the requirement to indicate the net weight shall not apply if the number of items may be clearly seen and easily counted from the outside or, if the number is indicated on the label.**

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 30	Example of marking printed on the package

Adopted 1986

Last revised 2019

Aligned with the Standard Layout 2017

ANNEX
METHOD OF DETERMINATION OF THE DRY EXTRACT
IN AVOCADO USING DESICCATION PROCESS IN A MICROWAVE OVEN

In order to determine the maturity index of Mexican and Guatemalan varieties of avocados and their hybrids, the oil or fat content appears to be the determining factor.

In California, the Hallowax method was developed and was applied for a certain number of years to determine the oil content.

The research conducted in California concluded that the total of the fat content and of the moisture, of the oil and water, is a constant for each variety so that to each minimum oil content required to obtain the appropriate organoleptic characteristics for consumption corresponds a maximum moisture content.

The moisture being the difference between 100 and the dry matter content and vice versa, it was thought preferable to set a minimum dry matter content for each variety, thus enabling to guarantee a post-harvest development of the avocado satisfactory for consumption.

Therefore the Hallowax method was replaced by the determination of the content of dry matter. In various producing and exporting countries of avocados the determination in a microwave oven is used, a method which has its merits due to its speed, simplicity, low cost, and repeatability.

1. *Application*

   This method allows to determine the loss of mass during the process of desiccation of the avocado.

2. *Materials and instruments*

   2.1 Analytical scale with gradation of 0.010 mg

   2.2 Microwave oven, capable of reaching a power of 800 W

   2.3 Glass slides 8 cm in diameter

   2.4 Pocket knife or knife

   2.5 Slicer

   2.6 Procedure

3. *Each time that samples are weighed, they must be controlled until the nearest centigram.*

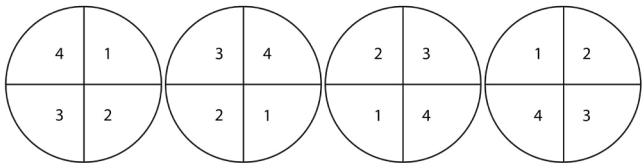
   3.1 Weigh each glass slide and take note of the weight (P0)

   3.2 Cut the fruit longitudinally in two parts, eliminating the seed and the seminal tegument.

   3.3 From one of the parts of the fruit, four 1.5 mm-thick slices must be cut with the help of the slicer.

AVOCADOS © OECD 2020

3.4 Slices must be divided into four portions, cutting the diameters from largest to smallest. Then, deposit the four portions of the 4 slices without overlap, on four numbered glass-slides, according to the following schema of the slices divided in four and the number of the glass-slide where you are setting each quarter :



3.5 Weigh each glass-slide which contains the sample and record the weight (P1).

3.6 Put the glass-slides into the microwave oven. It must be checked beforehand, for this thickness of the sample slice, that the desiccation is constant and that no brown coloration due to burning will appear. Establish a power of 800 W and after 4 minutes, weigh the sample directly, without allowing it to cool in the desiccator. Return the sample into the microwave for 1 minute and weigh it again. Repeat the process until the weight is constant or the difference of the mass between two consecutive weighings is not greater than 0.5 mg. The total time of desiccation ranges between 4 and 7 minutes. The final weight will be P2.

3.7 Calculate the dried extract as following :

$$\%\ Dried\ extract = \frac{P_2 - P_0}{P_1 - P_0} \times 100$$

Avocats

AVOCATS © OCDE 2020

AVANT-PROPOS

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

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

1 La norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Avocats CEE-ONU FFV-42

2 Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur les Avocats [CEE-ONU FFV-42, version 2019] figure **en bleu et en gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure *en noir et en italique*.

AVOCATS © OCDE 2020

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les avocats des variétés (cultivars) issues du *Persea americana* Mill. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	Variétés Benik, Hass, Nabal, Ettinger, Fuerte, Pinkerton
Photo 2	Variétés Gwen, Ardith
Photo 3	Fruit parthénocarpique

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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

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

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

- **Entiers ;**

  Les avocats doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 4	Coupure
Photo 5	Fruit perforé
Photo 6	Frottement important
Photo 7	Point d'attache pedonculaire endommagé

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

  Les avocats doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les avocats pourris, même si le 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 exclus par conséquent les avocats qui présentent les défauts suivants :

  a) Meurtrissures profondes laissant des parties molles et provoquant une décoloration grise de chair.

b) Brûlures de soleil profondes atteignant la chair : Des symptômes sévères consistent en une décoloration jaune sombre, un aspect creux et des parties liégeuses de l'épiderme et une décoloration grise de la chair. Des symptômes légers consistent en un jaunissement de la surface du fruit face au soleil ; ils sont considérés comme des défauts de coloration.

c) Pourritures.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 8	Meurtrissures profondes
Photo 9	Brûlures de soleil profondes
Photo 10	Pourriture de l'extrémité pédonculaire
Photo 11	Anthracnose

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

Les avocats doivent être pratiquement dépourvus 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 avocats. 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 apparentes provoquerait le rejet du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 12	Résidus de produit de traitement
Photo 13	Fruit souillé

– **Pratiquement exempts de parasites ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des avocats. 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 colonie provoquerait le rejet du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 14	Cochenilles

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

Les attaques de 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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 15	Morsures de rongeurs

– **Exempts de dommages causés par le froid ;**

Les dégâts provoqués par le gel avant la récolte ou par le froid dû à une température de stockage basse se caractérisent extérieurement par un brunissement de l'épiderme, et intérieurement par une modification de la texture de la pulpe, qui apparaît de couleur grise et par une modification de la couleur des faisceaux vasculaires qui apparaissent bruns foncés.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 16	Dégât causé par le gel
Photo 17	Dégât causé par une température basse
Photo 18	Dégât causé par une température basse, faiseaux vasculaires bruns

– **Pourvus d'un pédoncule de 10 mm de long au maximum et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque le point d'attache pédonculaire du fruit est sec et intact ;**

Toute lésion peut entraîner une pourriture de l'extrémité pédonculaire.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 19	Pédoncule de longueur supérieur à 10 mm

– **Exempts 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.

AVOCATS © OCDE 2020

– **Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères[1].**

  Il s'agit en particulier d'avocats qui auraient séjournées 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.

Le développement et l'état des avocats 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.**

B. Caractéristiques relatives à la maturité

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

Les fruits doivent avoir une teneur minimale en matière sèche, mesuré par séchage à un poids constant de :

– **21 % pour la variété Hass ;**

– **20 % pour les variétés Fuerte, Pinkerton, Reed et Edranol ;**

– **19 % pour les autres variétés, sauf pour les variétés antillaises qui peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.**

Les avocats doivent atteindre un degré minimal de maturité avant d'être cueillis. La maturité est indiquée par le fait que le fruit doit avoir atteint une teneur minimale en matière grasse dans la chair. Cette teneur minimale en matière grasse diffère selon les variétés, est corrélée à la teneur totale en matière sèche et doit être conforme aux réglementations nationales des pays exportateurs. En conséquence, la norme définit les valeurs minimales pour la teneur en matière sèche de différentes variétés. La méthode de laboratoire de référence et la méthode rapide utilisant un four à micro-ondes sont décrites dans l'annexe.

Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

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

C. Classification

Les avocats font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) Catégorie « Extra »

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

La forme de chaque variété varie naturellement selon la zone de production. Cependant, la forme doit être régulière, sans déformations ou malformations.

La couleur des fruits mûrs peut être vert foncé, vert clair ou noir. Les variétés à épiderme noir, comme la variété Hass, peuvent présenter encore une couleur verte lorsqu'elles sont cueillies au stade physiologique adéquat, et développent leur coloration noire typique au fur et à mesure que la pulpe s'amollit.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 20	Exemples de forme, variétés Fuerte, Pinkerton, Reed
Photo 21	Échelle de forme pour les catégories « Extra », I et II, variété Fuerte
Photo 22	Coloration caractéristique pour les fruits mûrs et développés, variété Hass
Photo 23	Échelle de coloration pour les catégories « Extra », I et II, variété Ettinger
Photo 24	Échelle de défauts de l'épiderme (frottement) pour les catégories « Extra », I et II

ii) Catégorie I

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

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

- **Un léger défaut de forme ;**
- **De légers défauts de coloration ;**
- **De légers défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil, à condition qu'ils ne soient pas de nature progressive ; leur surface totale ne doit dépasser 4 cm².**

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la chair du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 20	Exemples de forme, variétés Fuerte, Pinkerton, Reed
Photo 21	Échelle de forme pour les catégories « Extra », I et II, variété Fuerte
Photo 22	Coloration caractéristique pour les fruits mûrs et développés, variété Hass
Photo 23	Échelle de coloration pour les catégories « Extra », I et II, variété Ettinger
Photo 24	Échelle de défauts de l'épiderme (frottement) pour les catégories « Extra », I et II
Photo 25	Échelle de défauts de l'épiderme (taches liégeuses) pour les catégories I et II
Photo 26	Échelle de défauts de l'épiderme (brûlures de soleil) pour les catégories I et II

iii) Catégorie II

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

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et aptes à la consommation humaine.

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

- **Défauts de forme ;**
- **Défauts de coloration ;**

– **Défauts de l'épiderme (formation liégeuse, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil à condition qu'ils ne soient pas de nature progressive ; leur surface totale ne doit pas dépasser 6 cm².**

En aucun cas, ces défauts ne peuvent affecter la chair du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 20	Exemples de forme, variétés Fuerte, Pinkerton, Reed
Photo 21	Échelle de forme pour les catégories « Extra », I et II, variété Fuerte
Photo 22	Coloration caractéristique pour les fruits mûrs et développés, variété Hass
Photo 23	Échelle de coloration pour les catégories « Extra », I et II, variété Ettinger
Photo 24	Échelle de défauts de l'épiderme (frottement) pour les catégories « Extra », I et II
Photo 25	Échelle de défauts de l'épiderme (taches liégeuses) pour les catégories I et II
Photo 26	Échelle de défauts de l'épiderme (brûlures de soleil) pour les catégories I et II

AVOCATS © OCDE 2020

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids ou le nombre des fruits.

Afin de garantir un calibre homogène des fruits d'un même emballage, les dispositions suivantes doivent être appliquées :

a) Pour les variétés antillaises

Les poids du plus petit fruit ne doit pas être inférieur à 75 % du poids de plus gros fruit dans le même emballage.

b) Pour les autres variétés, l'échelle ci-après s'applique :

Code de calibre	Fourchette des poids (en grammes)
4	781 à 1 220
6	576 à 780
8	456 à 576
10	364 à 462
12	300 à 371
14	258 à 313
16	227 à 274
18	203 à 243
20	184 à 217
22	165 à 196
24	151 à 175
26	144 à 157
28	134 à 147
30	123 à 137
S*	moins de 123
* La différence entre le plus petit et le plus gros fruit d'un même emballage ne doit pas dépasser 25 g.	

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

Les tolérances sont 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][2].

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats 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, d'avocats 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 couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales 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, d'avocats 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.

2 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 impropre à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'avocats ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété, qualité, coloration[3] et calibre.

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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 27	Présentation catégorie « Extra »
Photo 28	Présentation catégorie I
Photo 29	Présentation catégorie II

B. Conditionnement

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

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

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 susceptibles d'affecter négativement le produit et sa présentation. Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages, peut entraîner un refoulement de la marchandise.

3 Un changement de couleur des fruits dans les variétés à peau sombre n'est pas considéré comme un défaut, mais la coloration des fruits dans chaque emballage doit être uniforme au point d'expédition.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[4] 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 emballage, 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 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 identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale[5] 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

- **« Avocats » 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.

- **« Avocats antillais / de Floride » ou dénommination équivalente, le cas échéant ;**

- **Nom de la variété.**

  L'indication de la variété est obligatoire pour toutes les catégories.

---

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

5 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.

C. Origine du produit

- **Pays d'origine[6] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.**

  Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les avocats ont été produits (par exemple : « Produit d'Australie » ou « Produit d'Israël »).

  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.

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

  L'indication de la catégorie est obligatoire.

- **Calibre exprimé par**
  - **Les poids minimal et maximal ou**
  - **Le nombre ou**
  - **Le numéro de code de l'échelle de calibres et nombre de fruits s'il est différent du numéro de code ou,**
  - **Le numéro de code de l'échelle de calibres et poids net du colis ou**
  - **Dans le cas des emballages de vente (préemballages) : le poids net. Toutefois, dans le cas des produits vendus à la pièce, l'obligation d'indiquer le poids net ne s'applique pas si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou si ce nombre est indiqué sur l'étiquetage.**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration N°	Nom de l'illustration
Photo 30	Exemple de marquage imprimé sur le colis

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

Adoptée en 1986

Dernière révision en 2019

Alignée avec la norme-cadre 2017

ANNEXE
MÉTHODE DE DÉTERMINATION DE L'EXTRAIT SEC
DE L'AVOCAT PAR DESSICATION DANS UN FOUR A MICRO-ONDES.

Pour la détermination de l'indice de maturité des avocats des variétés mexicaines, guatémaltèques et de leurs hybrides, la teneur en huile ou matière grasse apparaît déterminante.

En Californie, la méthode de Hallowax a été développée et a été appliquée durant un certain nombre d'années pour déterminer la teneur en matière grasse.

Les recherches effectuées en Californie ont conclu que la somme de la matière grasse et de l'humidité, de l'huile et de l'eau, est une constante pour chaque variété si bien qu'à chaque teneur minimale en huile requise pour obtenir les caractères organoleptiques adéquats pour la consommation correspond une teneur maximale en humidité.

L'humidité étant la différence entre 100 et le taux de matière sèche et vice-versa, on a préféré fixer une teneur minimale en matière sèche pour chaque variété qui permette de garantir une évolution post-récolte de l'avocat satisfaisante pour sa consommation.

Aussi la méthode Hallowax fut-elle remplacée par la détermination de la teneur en matière sèche. Dans divers pays producteurs et exportateurs d'avocats, la détermination au four à micro-ondes est utilisée, méthode qui a ses mérites en raison de sa rapidité, sa simplicité, son coût peu élevé et sa répétabilité.

1. *Application*

   Cette méthode permet de déterminer la perte de masse pendant le processus de dessiccation de l'avocat.

2. *Matériel et appareils*

   2.4 Balance analytique avec division à échelle 0,010 mg.

   2.5 Four à micro-ondes permettant d'atteindre une puissance de travail de 800 W.

   2.6 Verres de montre, de 8 cm de diamètre.

   2.7 Canif ou couteau.

   2.8 Trancheur.

3. *Procédure*

   Toutes les pesées doivent être contrôlées jusqu'au centigrade le plus proche.

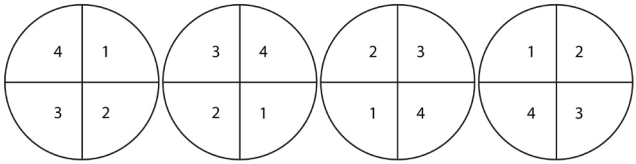
   3.1 Peser chaque verre de montre et noter le poids (P0).

   3.2 Couper chaque fruit en deux moitiés, dans le sens longitudinal, en éliminant le noyau et le tégument séminal.

   3.3 Sur l'une des moitiés du fruit obtenues, couper, à l'aide du trancheur, quatre lamelles de 1,5 mm d'épaisseur.

AVOCATS © OCDE 2020

3.4 Diviser chaque lamelle en quatre parts, en coupant selon le diamètre le plus grand et le plus petit. Déposer, sans les faire chevaucher, les quatre parts des quatre lamelles sur quatre verres de montre numérotés, selon le schéma suivant des lamelles coupées en quatre et le numéro du verre sur lequel sera déposé chaque quart :



3.5 Peser chaque verre de montre contenant l'échantillon, et noter le poids (P1).

3.6 Placer les verres de montre dans le four à micro-ondes. Il convient de vérifier préalablement que, pour cette grosseur de lamelle échantillon, la dessiccation est constante et qu'il ne se produira aucune coloration brune due aux brûlures. Définir une puissance de travail de 800 W et, après 4 minutes, peser directement, sans qu'il soit nécessaire de refroidir dans un dessiccateur. Introduire à nouveau dans le four à micro-ondes pendant une minute, et peser à nouveau. Répéter cette opération jusqu'à obtention d'une pesée constante ou jusqu'à ce que la différence de masse, entre deux pesées consécutives, ne soit pas supérieure à 0,5 mg. Le temps total de dessiccation varie entre 4 et 7 minutes. Le poids final, après dessiccation, correspond à P2.

3.7 Calculer le pourcentage d'extrait sec comme suit :

$$\% \text{ Extrait Sec} = \frac{P_2 - P_0}{P_1 - P_0} \times 100$$

Aguacates (paltas)

PRÓLOGO

En el marco de las actividades del Régimen para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas[1] creado en 1962 por la OCDE se publican folletos que incluyen comentarios e ilustraciones a fin de facilitar la interpretación común de las normas en vigor, tanto por parte de los servicios de control como de los medios profesionales responsables de la aplicación de las normas o interesados en los intercambios internacionales de estos productos.

El Régimen para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas está abierto a los países Miembros de la Organización de las Naciones Unidas o de sus instituciones especializadas o de la Organización Mundial del Comercio que deseen participar, de acuerdo con el procedimiento de participación según la Decisión del Consejo de la OCDE C(2006)95 de 15 de junio de 2006.[2]

La traducción en español ha sido realizada por los servicios del Ministerio de Economía de España y está aprobada por el Régimen de la OCDE para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas. No obstante, en caso de divergencia entre la traducción en español y el texto en francés/inglés sólo será válido el texto francés/inglés.

1 Norma igualmente recomendada por la Comisión Económica para Europa de la ONU con la referencia: Aguacates (Paltas) CEE-ONU FFV-42

2 Para más información sobre el Régimen consultar el sitio http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

En las páginas siguientes, el texto oficial de la norma aplicables a los aguacates [CEE-ONU FFV-42, versiones 2019] está señalado en **azul negrilla** ;
el texto interpretativo OCDE de la norma esta señalado en *negro cursiva*.

I. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

La presente norma se aplica a los aguacates de las variedades (cultivares) procedentes de *Persea americana* Mill. destinados a ser ofrecidos en estado fresco al consumidor, excepto los frutos partenocárpicos y los aguacates destinados a la transformación industrial.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 1	Variedades Benik, Hass, Nabal, Ettinger, Fuerte, Pinkerton
Foto 2	Variedades Gwen, Ardith
Foto 3	Fruto partenocárpico

II. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CALIDAD

La norma tiene por objeto definir la calidad que deben presentar los aguacates una vez acondicionados y envasados.

No obstante, en las fases siguientes a la expedición , los productos podrán presentar, en relación con las disposiciones de la Norma:

- **una ligera disminución de frescura y de turgencia;**
- **para los productos clasificados en categorías que no sean la Categoría "Extra", un ligero deterioro debido a su evolución y a su carácter más o menos perecedero.**

El titular/ vendedor de los productos no podrá mostrar dichos productos, ofrecer para su venta, entregarlos o comercializarlos de cualquier otra forma no conforme con esta norma. El titular/vendedor será el responsable del cumplimiento de dicha conformidad.

A. Características mínimas

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

- **Enteros;**

  Los aguacates no deben tener ningún daño o lesión que menoscabe la integridad del producto.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 4	Corte
Foto 5	Fruto perforado
Foto 6	Roce importante
Foto 7	Punto de inserción *peduncular* no intacto

- **Sanos ; se excluirán los productos afectados de podredumbre o con alteraciones que los hagan impropios para el consumo;**

  Los aguacates deben estar exentos de enfermedades o de defectos pronunciados que afecten de manera apreciable su aspecto, su comestibilidad o su evolución. En particular, esto excluye los aguacates podridos, incluso si los signos de podredumbre son muy ligeros, pero con el riesgo de hacerlos impropios para el consumo una vez llegados a su lugar de destino.

  Se excluyen por tanto los aguacates que presentan los siguientes defectos :

  a) Magulladuras severas causando partes blandas y una decoloración grisácea de la pulpa.

b) Quemaduras de sol afectando a la pulpa : los síntomas severos son áreas de la piel de color amarillo oscuro, hundidas y parcialmente acorchadas y una decoloración grisácea de la pulpa. Los síntomas ligeros causantes de un amarilleo de la superficie del fruto expuesto al sol son considerados como defectos de color.

c) Podredumbres.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 8	Magulladura severa
Foto 9	Quemaduras de sol severas
Foto 10	Podredumbre de la extremidad *peduncular*
Foto 11	Antracnosis

– **Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles;**

Los aguacates deben estar prácticamente exentos de trazas aparentes de tierra, de polvo, de residuos de productos de tratamiento o de otras materias extrañas visibles.

La presencia de materia extraña visible puede restar valor a la presentación comercial y a la aceptación de los aguacates. Por lo tanto, el límite aceptable para "prácticamente libre" sería – en todas las clases – trazas de polvo. Exceso resto de polvo, suciedad o residuos químicos visibles daría lugar a un rechazo del producto.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 12	Residuos de productos de tratamiento
Foto 13	Fruto manchado

– **Prácticamente exentos de plagas;**

La presencia de plagas puede restar valor a la presentación comercial y a la aceptación de los aguacates. Por lo tanto, el límite aceptable para "prácticamente libre" sería, en todas las clases, la presencia ocasional de insectos, ácaros u otra plaga, cualquier colonia daría lugar al rechazo del producto.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 14	Cochinillas

– **Exentos de daños causados por plagas en la pulpa;**

Daños en la pulpa causados por las plagas hacen que el producto no sea apto para el consumo. Cualquier daño que afecte solo a la piel se encuentra dentro de los límites permitidos para daños en la piel en las respectivas clases.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 15	Mordeduras de roedores

– **Exentos de daños causados por bajas temperaturas;**

Los daños causados por las heladas antes de la recolección o por el frío debido a una temperatura de almacenamiento baja se caracterizan exteriormente por un oscurecimiento de la epidermis, e interiormente por una modificación de la textura de la pulpa, que aparece de color gris y por una modificación del color de los haces vasculares que aparecen marrón oscuro.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 16	Daños causados por las heladas
Foto 17	Daños causados por temperatura baja
Foto 18	Daños causados por temperatura baja, haces vasculares marrones

– **Con un pedúnculo de una longitud inferior a 10 mm cuyo corte debe ser limpio. No obstante, la falta de pedúnculo no se considerará como un defecto cuando el punto de unión peduncular del fruto esté seco e intacto;**

Toda lesión puede causar podredumbre de la extremidad peduncular.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 19	Pedúnculo de longitud superior a 10 mm

– **Exentos de humedad exterior anormal;**

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

– **Exentos de olores y/o sabores extraños[1].**

Esta disposición se aplica a los aguacates almacenados o transportados en inapropiadas condiciones, de lo que resulte la absorción de olores y/o sabores en particular debido a la proximidad a otros productos que desprendan olores.

1 Se autoriza el empleo de agentes conservadores o de cualquier otra sustancia química susceptible de dejar en la epidermis del fruto un olor extraño siempre que esté conforme con la reglamentación del país importador.

El desarrollo y condición de los aguacates deberán ser tales que les permitan :

- **Soportar el transporte y la manipulación, y**
- **Llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino.**

B. Disposiciones relativas a la madurez

El desarrollo y estado de madurez de los aguacates debe ser tal que les permita continuar su proceso de maduración y alcanzar un grado de madurez satisfactorio.

Los frutos deben tener un contenido mínimo en materia seca, medido por desecación hasta peso constante :

- **21 % para la variedad Hass.**
- **20 % para las variedades Fuerte, Pinkerton, Reed y Edranol.**
- **19 % para las otras variedades, con la excepción de las variedades antillanas para las cuales se acepta un contenido en materia seca inferior.**

El aguacate debe alcanzar un grado mínimo de madurez antes de ser recolectado. La madurez se indica por el hecho de que el fruto debe haber alcanzado un contenido mínimo en materia grasa en la pulpa. Este contenido mínimo en materia grasa difiere según las variedades, está relacionado con el contenido total en materia seca y debe ser conforme a las reglamentaciones nacionales de los países exportadores. Por lo tanto, la norma establece los valores mínimos del contenido en materia seca de las distintas variedades. En el anexo se recogen el método de referencia del laboratorio así como un método rápido en el horno microondas.

Los frutos maduros no deberán ser amargos.

C. Clasificación

Los aguacates son objeto de una clasificación en tres categorías definidas a continuación.

i) Categoría "Extra"

Los aguacates clasificados en esta categoría deberán ser de calidad superior y presentar las características propias de la variedad.

La forma de cada variedad varía naturalmente según la zona de producción. Sin embargo, la forma debe ser regular, sin deformaciones o malformaciones.

El color de los frutos maduros puede ser verde oscuro, verde claro o negro. Las variedades de epidermis negra, como la Hass, pueden presentar aún un color verde cuando son recolectadas con un grado fisiológico adecuado y desarrollan su coloración negra típica a medida que la pulpa se ablanda.

No deberán presentar defectos, a excepción de muy ligeras alteraciones superficiales de la epidermis, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación ni a su presentación en el envase. En caso de estar presente, el pedúnculo deberá estar intacto.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 20	Ejlmplos de forma, variedades Fuerte, Pinkerton, Reed
Foto 21	Forma característica, variedad Fuerte
Foto 22	Color típico, variedad Hass
Foto 23	Color característico, variedad Ettinger
Foto 24	Muy ligero defecto superficial

ii) Categoría I

Los aguacates clasificados en esta categoría deberán ser de buena calidad y presentar las características propias de la variedad.

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

- **Leves defectos de forma;**
- **Leves defectos de coloración;**
- **Leves defectos de la piel (grietas, lenticelas cicatrizadas) y heridas solares no evolutivas; el área máxima no debe exceder de 4 cm².**

Estos defectos no podrán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto.

En caso de estar presente, el pedúnculo podrá estar ligeramente dañado.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 20	Ejlmplos de forma, variedades Fuerte, Pinkerton, Reed
Foto 21	Forma característica, variedad Fuerte
Foto 22	Color típico, variedad Hass
Foto 23	Ligero defecto de coloracíon, variedad Ettinger
Foto 24	Ligeras señales debidas al roce
Foto 25	Ligero acorchado
Foto 26	Ligeras quemaduras de sol

iii) Categoría II

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

Los aguacates clasificados en esta categoría deben ser de calidad razonable y aptos para el consumo humano.

Se podrán aceptar los siguientes defectos, siempre y cuando los aguacates conserven sus características esenciales de calidad, conservación y presentación :

- **Defectos de forma;**
- **Defectos de coloración;**
- **Defectos de la piel (grietas, lenticelas cicatrizadas) y heridas solares no evolutivas; el área máxima no debe exceder de 6 cm².**

Tales defectos no podrán en ningún caso afectar a la pulpa del fruto.

En caso de estar presente, el pedúnculo podrá estar dañado.

Ilustración N°	Título de ilustración
Foto 20	Ejlmplos de forma, variedades Fuerte, Pinkerton, Reed
Foto 21	Defecto de forma, variedad Fuerte
Foto 22	Color típico, variedad Hass
Foto 23	Defecto de coloración, variedad Ettinger
Foto 24	Señales debidas al roce
Foto 25	Acorchado
Foto 26	Quemaduras de sol

III. DISPOSICIONES RELATIVAS AL CALIBRADO

El calibre se determinará mediante el peso o número de frutos.

Para garantizar la uniformidad de tamaño entre los frutos dentro del mismo envase, las siguientes disposiciones se deben aplicar:

a) Para variedades Antillanas

El peso del fruto menor no debe ser inferior a 75 por ciento del peso del más grande dentro del mismo envase.

b) Para otras variedades se aplicará la siguiente escala de tamaño:

Código de calibre	Escala de peso (en gramos)
4	781 a 1.220
6	576 a 780
8	456 a 576
10	364 a 462
12	300 a 371
14	258 a 313
16	227 a 274
18	203 a 243
20	184 a 217
22	165 a 196
24	151 a 175
26	144 a 157
28	134 a 147
30	123 a 137
S*	menos de 123
* La diferencia entre el fruto más pequeño y el más grande no debe superar los 25 g.	

IV. DISPOSICIONES RELATIVAS A LAS TOLERANCIAS

En todas las fases de comercialización, se admiten tolerancias de calidad y calibre en cada lote para los productos no conformes con las exigencias de la categoría indicada en el mismo.

Las tolerancias se aplican para permitir la desviación que se produce en el manejo y por el deterioro natural de los productos frescos a lo largo del tiempo.

La conformidad con las tolerancias debe determinarse usando al menos las Normas de Aplicación para los Controles de Conformidad que figuran en el Anexo II de la Decisión del Consejo del Programa de la OCDE sobre la Aplicación de Normas Internacionales para Frutas y Hortaliza [C(2006)95).[2]

A. Tolerancias de calidad

i) Categoría "Extra"

Se permite una tolerancia total del 5 %, en número o en peso, de aguacates que no respondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría I o que sean admitidos con carácter excepcional en las tolerancias de dicha categoría. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que cumplan los requisitos de calidad de la categoría II no podrá sobrepasar un 0,5 %.

La tolerancia del 5 por ciento se aplica a todos los defectos de forma, de piel o en la coloración admitidos en la Categoría I. La tolerancia del 0.5 por ciento se aplica a todos los defectos de forma, de piel y de color, así como contusiones, admitidos en la Categoría II.

ii) Categoría I

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de aguacates que no respondan a las características de la categoría pero que se ajusten a las de la categoría II o que sean admitidos con carácter excepcional en las tolerancias de dicha categoría. Dentro de esta tolerancia, el total de productos que no cumplan ni los requisitos de calidad de la categoría II ni los requisitos mínimos o que estén afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 1 %.

La tolerancia del 10 por ciento se aplica a todos los defectos de forma, de piel y color, así como contusiones, permitidos en la Categoría II. La tolerancia del 1% por pudrición se aplica a todos los defectos que no cumplan los requisitos mínimos así como a cualquier defecto que haga al producto impropio para el consumo (podredumbre).

iii) Categoría II

Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de aguacates que no respondan a las características de la categoría ni a las características mínimas, con excepción de los frutos podridos o con magulladuras pronunciadas o cualquier otra

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

alteración que los convierta en impropios para el consumo. Dentro de esta tolerancia, el total de productos afectados por podredumbre no podrá sobrepasar un 2 %.

La tolerancia del 10 por ciento se aplica a todas las malformaciones, defectos graves de piel y color así como a defectos que no cumplan los requisitos mínimos pero que no afecten a la comestibilidad del producto, tales como ligeros daños, suciedad o falta de frescura. La tolerancia del 2 por ciento para pudrición se aplica a cualquier defecto que haga impropio al producto para el consumo (podredumbre).

B. Tolerancias de calibre

Para todas las categorías : se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de aguacates que no correspondan al calibre indicado en el envase.

V. DISPOSICIONES RELATIVAS A LA PRESENTACIÓN

A. Homogeneidad

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo, incluyendo únicamente aguacates del mismo origen, variedad, calidad, color[3] y calibre.

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

La presentación no debe inducir a error, p.e. colocar en las capas inferiores del envase producto de inferior calidad y tamaño al de la parte visible y del etiquetado.

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 27	Presentación categoría “Extra”
Foto 28	Presentación categoría I
Foto 29	Presentación categoría II

B. Acondicionamiento

El acondicionamiento de los aguacates deberá ser tal que garantice una protección conveniente del producto.

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

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

Las etiquetas adheridas individualmente sobre los productos deben, al ser retiradas, no dejar rastro visible de cola ni defectos de la epidermis. La información grabada con láser en el fruto no debe afectar ni a la pulpa ni provocar defectos en la piel

Los paquetes deberán estar exentos de cualquier cuerpo extraño.

Los materiales de limpieza deben ser utilizados para proteger el producto de materias extrañas como hojas, arena y tierra, que podrían causar un impacto negativo sobre el producto y en su presentación. Una falta evidente de limpieza en varios envases podría resultar en un rechazo de las mercancías.

3 Aunque en el caso de las variedades de piel oscura no se considerará como defecto una modificación del color, la coloracíon que presenten los frutos de cada envase deberá ser uniforme en el punto de expedición.

VI. DISPOSICIONES RELATIVAS AL MARCADO

Cada paquete[4] deberá llevar, en caracteres agrupados en un mismo lado, legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las indicaciones siguientes:

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

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

A. Identificación

Envasador y/o expedidor / exportador:

Nombre y dirección física (por ejemplo calle/ciudad/región/código postal y, si es diferente del país de origen, el país) o un código oficialmente reconocido por una autoridad nacional[5] si el pais que aplica dicho sistema figura en la base de datos de UNECE.

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

B. Naturaleza del producto

- **"Aguacates", "Paltas" si el contenido del envase no es visible desde el exterior;**

  El nombre del producto puede ser sustituido por una fotografía o un dibujo del producto.

- **"Antillana/Florida" o denominación equivalente, en su caso;**

- **Nombre de la variedad.**

  La identificación de la variedad es obligatoria para todas las categorías.

4 Estas disposiciones de etiquetado no se aplican a los envases de venta presentados en paquetes. Sin embargo, sí se aplican a los envases de venta(pre envases) presentados individualmente.

5 La legislación nacional de ciertos países exige la declaración explícita del nombre y la dirección. No obstante, en los casos en que se utiliza un código (identificación simbólica), los términos "embalador y/o expedidor" (o una abreviatura equivalente) deben figurar al lado de ese código (identificación simbólica).

C. Origen del producto

- **País de origen[6] y, en su caso, zona de producción o denominación nacional, regional o local.**

  El etiquetado deberá incluir el país de origen, es decir, el país en el que los aguacates fueron cultivados (por ejemplo. "Producto de Australia", "Producto de Israel").

  La indicación debe de ser el nombre completo o el comúnmente utilizado. El término "completo" significa que las abreviaturas o acrónimos no están permitidos. Por otro lado, el nombre completo del país es el nombre oficial del país (p.e.: Reino de Países Bajos), por ejemplo el nombre comúnmente utilizado es Holanda o Países Bajos para el Reino de Países bajos, o el nombre comúnmente utilizado para Estados Unidos de América es EE.UU. En este contexto "EE.UU." es el único acrónimo permitido cuando se indica el país de origen.

  En su caso, la zona de producción o una denominación nacional, regional o local puede ser también indicada.

D. Características comerciales

- **Categoría;**

  La indicación de la categoría es obligatoria.

- **Calibre, expresado mediante**
  - **Los pesos mínimo y máximo o**
  - **El número de frutos o**
  - **El número de código de la escala de calibre y número de frutos en caso de no coincidir con el número de código o**
  - **El número de código de la escala de calibre y peso neto del paquete o**
  - **En el caso de los paquetes de venta (preenvases): el peso neto. No obstante, en los productos que normalmente se venden por unidades, la obligación de indicar el peso neto no se aplicará si el número de unidades puede verse claramente y contarse con facilidad desde el exterior o si se indica este número en la etiqueta**

E. Marca oficial de control (facultativa)

Ilustración N^{O}	Título de ilustración
Foto 30	Ejemplo de marcado impreso en el envase

6 Deberá utilizarse el nombre completo o el nombre utilizado comúnmente.

Adoptado 1986

Última revisión 2019

Alineado con el formato estándar de 2017

ANEXO
MÉTODO DE DETERMINACIÓN DE EXTRACTO SECO
EN AGUACATE MEDIANTE DESECACIÓN EN HORNO MICROONDAS

En la determinación del índice de madurez de los aguacates de las variedades mejicanas, guatemaltecas y sus híbridos, resulta determinante el contenido en aceite o materia grasa.

En California se desarrolló y aplicó el método de Hallowax durante un buen número de años para determinar el contenido en materia grasa.

Las investigaciones desarrolladas también en California concluyeron que la suma de materia grasa y humedad, aceite y agua, es una constante para cada variedad, por lo que a cada contenido mínimo de aceite requerido por los caracteres organolépticos apropiados para el consumo, corresponde un contenido máximo de humedad.

Evidentemente, la humedad es la diferencia a 100 de la materia seca y viceversa, por lo que se ha preferido fijar un contenido mínimo de materia seca para cada variedad que permita garantizar una evolución post-cosecha del aguacate satisfactoria para su consumo.

Por eso el método de Hallowax fué sustituido por la determinación del contenido de materia seca. En distintos países productores y exportadores de aguacate, el contenido de materia seca a determinar en el horno de microondas esta utilizado, un método que tiene sus méritos por su rapidez, sencillez, economía y repetibilidad.

1. *Aplicación*

   Este método permite determinar la pérdida de masa durante el proceso de desecado del aguacate.

2. *Material y aparatos*

   2.1 Balanza analítica con división de escala de 0.010 mg.

   2.2 Horno de microondas, capaz de alcanzar una potencia de trabajo 800 W.

   2.3 Vidrios de reloj, de 8 cm de diámetro.

   2.4 Navaja o cuchillo.

   2.5 Cortafiambres.

3. *3. Procedimiento*

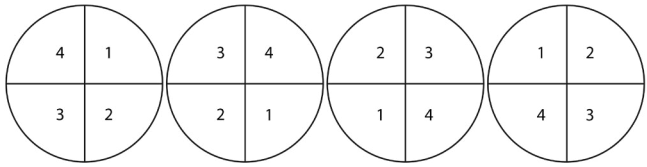
   Todas las pesadas deberán ser controladas hasta el centígramo más próximo.

   3.1 Pesar cada vidrio de reloj y anotar el peso (P0).

   3.2 Cortar cada fruto longitudinalmente en dos mitades, eliminando la semilla y el tegumento seminal.

   3.3 De una de las mitades del fruto obtenidas, cortar, con ayuda del cortafiambres, cuatro láminas de 1,5 mm de espesor.

3.4 Dividir cada lámina en cuatro porciones, cortando por los diámetros mayor y menor. Depositar sin solapamiento las cuatro porciones de las cuatro láminas en cuatro vidrios de reloj numerados, según el esquema siguiente de las láminas cuarteadas y el número del vidrio en que será depositado cada cuarto :



3.5 Pesar cada vidrio de reloj conteniendo la muestra, y anotar el peso (P1).

3.6 Colocar los vidrios de reloj en el horno microondas. Previamente deberá comprobarse que la desecación para ese grosor de lámina de muestra es constante y que no se hayan producido pardeamientos en la misma por tostado. Establecer una potencia de trabajo de 800 W y a los 4 minutos, pesar directamente, sin necesidad de enfriar en desecador. Introducir nuevamente en el horno microondas durante 1 minuto y pesar nuevamente. Repetir esta operación hasta obtener pesada constante o que la diferencia de masa entre dos pesadas consecutivas no sea mayor que 0,5 mg. El tiempo total de la desecación oscila entre 4 y 7 minutos. El peso final, tras la desecación será P2.

3.7 Calcular el porcentaje de extracto seco como :

$$\%\ Extracto\ Seco = \frac{P_2 - P_0}{P_1 - P_0} \times 100$$

Illustrations

Ilustraciones

Definition of produce
Définition du produit
Definición del producto

photo 1: Examples of varieties (cultivars) - Top: Benik, Hass, Nabal - Bottom: Ettinger, Fuerte, Pinkerton

Exemples de variétés (cultivars) - En haut : Benik, Hass, Nabal - En bas : Ettinger, Fuerte, Pinkerton

Ejemplo de variedades (cultivares) - Arriba : Benik, Hass, Nabal - Abajo : Ettinger, Fuerte, Pinkerton

photo 2: ***Examples of varieties (cultivars): Gwen, Ardith***

Exemples de variétés (cultivars) : Gwen, Ardith

Ejemplo de variedades (cultivares) : Gwen, Ardith

Definition of produce
Définition du produit
Definición del producto

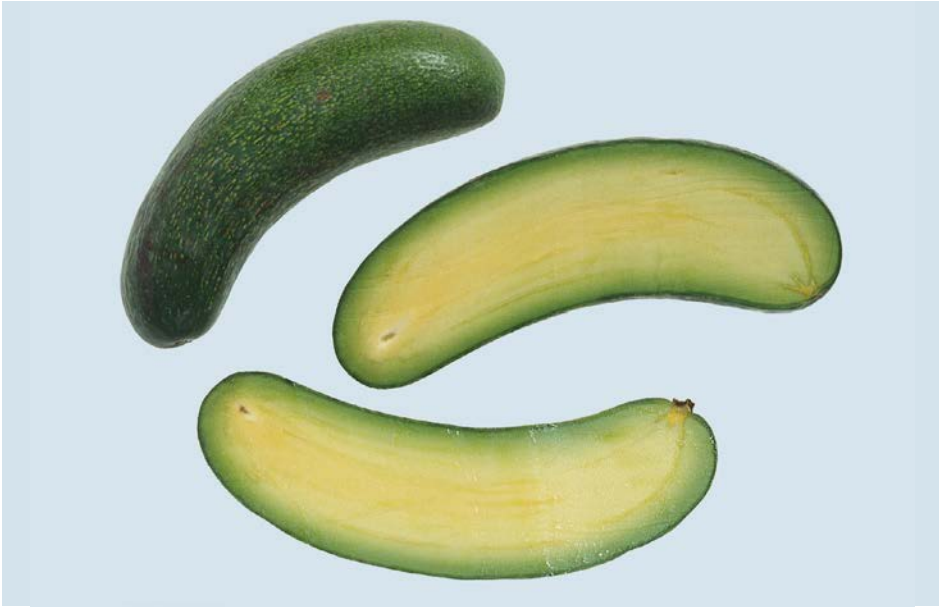


photo 3: ***Parthenocarpic fruit – Excluded from standard***

Fruit parthénocarpique – Exclu de la norme

Fruto partenocárpico – Excluido de la norma

AVOCATS © OCDE 2020

Minimum requirements – intact
Caractéristiques minimales – entiers
Características mínimas – enteros

photo 4: Cutting damage – Not allowed

Coupure – Exclu

Corte – Excluido

Minimum requirements – intact
Caractéristiques minimales – entiers
Características mínimas – enteros

photo 5: Punctured fruit – Not allowed

Fruit perforé – Exclu

Fruto perforado – Excluido

Minimum requirements – intact
Caractéristiques minimales – entiers
Características mínimas – enteros

photo 6: Severe rub – Not allowed

Frottement important – Exclu

Roce importante – Excluido

Minimum requirements – intact
Caractéristiques minimales – entiers
Características mínimas – enteros

photo 7: Place of stalk attachment damaged – Not allowed

Point d'attache pédonculaire endommagé – Exclu

Punto de inserción peduncular dañado – Excluido

AVOCATS © OCDE 2020

Minimum requirements – sound
Caractéristiques minimales – sains
Características mínimas – sanos

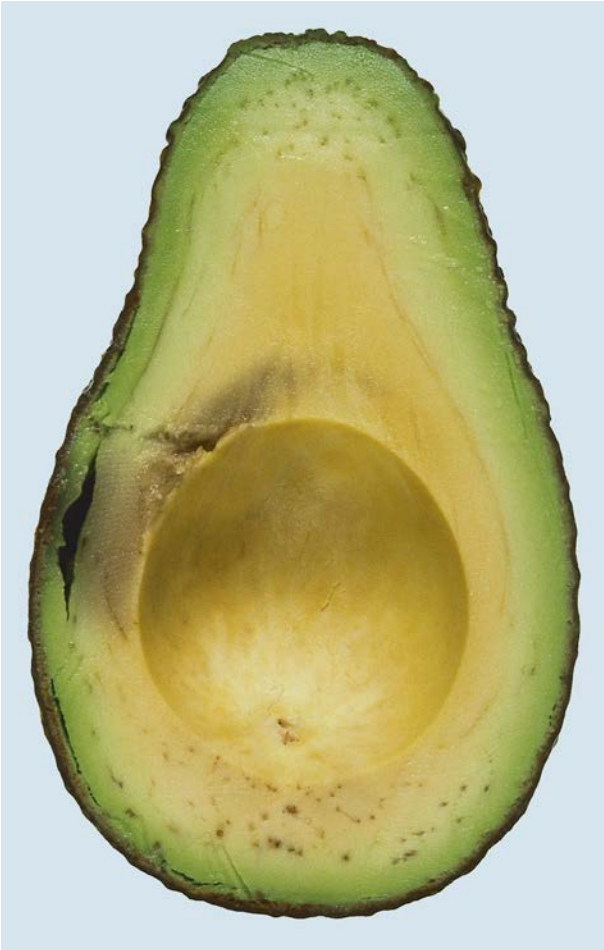


photo 8: Severe bruising – Not allowed

Meurtrissure profonde – Exclu

Magulladura severa – Excluido

Minimum requirements – sound
Caractéristiques minimales – sains
Características mínimas – sanos

photo 9: Severe sunburn affecting the flesh – Not allowed

Brûlures de soleil profondes atteignant la chair – Exclu

Quemaduras de sol severa en la pulpa – Excluido

Minimum requirements – sound
Caractéristiques minimales – sains
Características mínimas – sanos

photo 10: Stem end rot – Not allowed

Pourriture de l'extrémité pédonculaire – Exclu

Podredumbre de la extremidad peduncular – Excluido

Minimum requirements – sound
Caractéristiques minimales – sains
Características mínimas – sanos

photo 11: Anthracnose – Not allowed

Anthracnose – Exclu

Anthracnosis – Excluido

AVOCATS © OCDE 2020

Minimum requirements – clean
Caractéristiques minimales – propres
Características mínimas – limpios

photo 12: Chemical residue – Not allowed

Résidus de produit de traitement – Exclu

Residuos de productos de tratamiento – Excluido

Minimum requirements – clean
Caractéristiques minimales – propres
Características mínimas – limpios

photo 13: Soiled fruit – Not allowed

Fruit souillé – Exclu

Fruto manchado – Excluido

Minimum requirements – practically free from pests
Caractéristiques minimales – pratiquement exempts de parasites
Características mínimas – prácticamente exentos de plagas

photo 14: Scale insects – Not allowed

Cochenilles – Exclu

Cochinillas – Excluido

Minimum requirements – free from damage caused by pests affecting the flesh
Caractéristiques minimales – exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair
Características mínimas – exentos de danos causados por plagas en la pulpa

photo 15: Damage by rodents – Not allowed

Morsures de rongeurs – Exclu

Mordeduras de roedores – Excluido

Minimum requirements – free from damage caused by low temperature
Caractéristiques minimales – exempts de dommages causés par une température basse
Características mínimas – exentos de danos causados por bajas temperaturas

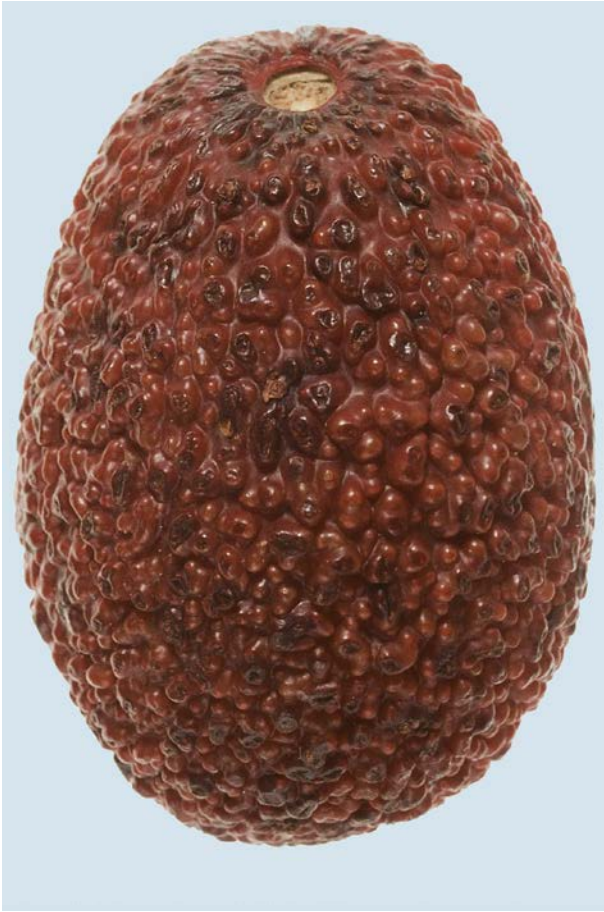


photo 16: Frost damage, Variety (cv.) Hass – Not allowed

Dégât causé par le gel, Variété (cv.) Hass – Exclu

Daño causado por la helada, Variedad (c.v.) Hass – Excluido

Minimum requirements – free from damage caused by low temperature
Caractéristiques minimales – exempts de dommages causés par une température basse
Características mínimas – exentos de danos causados por bajas temperaturas

photo 17: Chilling injury – Not allowed

Dégât causé par une température basse – Exclu

Daño causado por una temperatura baja – Excluido

Minimum requirements – free from damage caused by low temperature
Caractéristiques minimales – exempts de dommages causés par une température basse
Características mínimas – exentos de danos causados por bajas temperaturas

photo 18: Chilling injury, Brown vascular bundles – Not allowed

Dégât causé par une température basse, Faisceaux vasculaires bruns – Exclu

Daño causado por una temperatura baja, Haces vasculares marrones – Excluido

Minimum requirements – stalk
Caractéristiques minimales – pédoncule
Características mínimas – pedúnculo

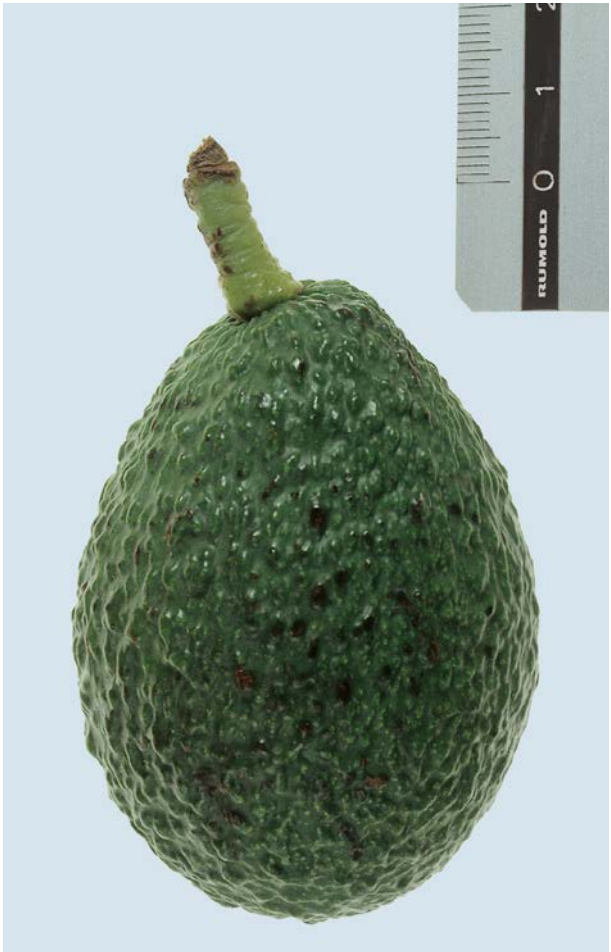


photo 19: Stalk longer than 10 mm – Not allowed

Pédoncule de longueur supérieure à 10 mm – Exclu

Pedúnculo de longitud superior a 10 mm – Excluido

Classification – shape
Classification – forme
Clasificación – forma

photo 20: Examples of shape, Varieties (cvs.) Fuerte, Pinkerton, Reed

Exemples de forme, Variétés (cvs.) Fuerte, Pinkerton, Reed

Ejemplos de forma, Variedad (cvs.) Fuerte, Pinkerton, Reed

Classification – shape
Classification – forme
Clasificación – forma

photo 21: ***Variety (cv.) Fuerte***
Left: typical shape
Middle: slight shape defect - limit allowed in Class I
Right: defect in shape - limit allowed in Class II

Variété (cv.) Fuerte
A gauche : forme caractéristique
Au milieu : léger défaut de forme - limite admise en catégorie I
A droite : défaut de forme - limite admise en catégorie II

Variedad (cv.) Fuerte
Izquierda : forma característica
Centrada : ligero defecto de forma - límite admitido en categoría I
Derecha : defecto de forma - límite admitido en categoría II

AVOCATS © OCDE 2020

Classification – colour
Classification – couleur
Clasificación – color

photo 22: ***Variety (cv.) Hass – Typical colour***
Left: fully developed green fruit
Right: black ripe fruit

Variété (cv.) Hass – Coloration caractéristique
A gauche : fruit complètement développé de couleur verte
A droite : fruit mûr noir

Variedad (cv.) Hass – Color típico
Izquierda : fruto completamente desarrollado de color verde
Derecha : fruto negro maduro

Classification – colour
Classification – couleur
Clasificación – color

photo 23: ***Variety (cv.) Ettinger***
Left: Typical colour
Middle: Slight defect in colouring - Limit allowed in Class I
Right: Defect in colouring - Limit allowed in Class II

Variété (cv.) Ettinger
A gauche : Couleur caractéristique
Au milieu : Léger défaut de coloration - Limite admise en catégorie I
A droite : Défaut de coloration - Limite admise en catégorie II

Variedad (cv.) Ettinger
Izquierda : color característica
Centrada : Ligero defecto de coloración - Límite admitido en categoría I
Derecha : Defecto de coloración - Límite admitido en categoría II

AVOCATS © OCDE 2020

Classification – skin
Classification – épiderme
Clasificación – epidermis

photo 24: ***Left: Very slight superficial defect - Limit allowed in "Extra" Class***
Middle: Slight rubbing - Limit allowed in Class I
Right: Rubbing - Limit allowed in Class II

A gauche : Très léger défaut superficiel - Limite admise en catégorie « Extra »
Au milieu : Marque légère due au frottement - Limite admise en catégorie I
A droite : Marque due au frottement - Limite admise en catégorie II

Izquierda : Muy ligero defecto superficial - Límite admitido en categoría "Extra"
Centrada : Ligeras señales deidas al roce - Limite admitido en categoría I
Derecha : Señales debidas al roce - Limite admitido en categoría II

Classification – skin
Classification – épiderme
Clasificación – epidermis

photo 25: ***Left: Slight corkiness - Limit allowed in Class I***
Right: Corkiness - Limit allowed in Class II

A gauche : Taches liégeuses légères - Limite admise en catégorie I
A droite : Taches liégeuses - Limite admise en catégorie II

Izquierda : Ligero acorchado - Limite admitido en categoría I
Derecha : Acorchado - Limite admitido en categoría II

Classification – skin
Classification – épiderme
Clasificación – epidermis

photo 26: ***Left: Slight sunburn - Limit allowed in Class I***
Right: Sunburn - Limit allowed in Class II

A gauche : Brûlures de soleil légères - Limite admise en catégorie I
A droite : Brûlures de soleil - Limite admise en catégorie II

Izquierda : Ligeras quemaduras de sol : Límite admitido en categoría I
Derecha : Quemaduras de sol : Límite admitido en categoría II

Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité

Presentación – homogeneidad

photo 27: "Extra" Class

Catégorie « Extra »

Categoría "Extra"

Presentation – uniformity
Présentation – homogénéité
Presentación – homogeneidad

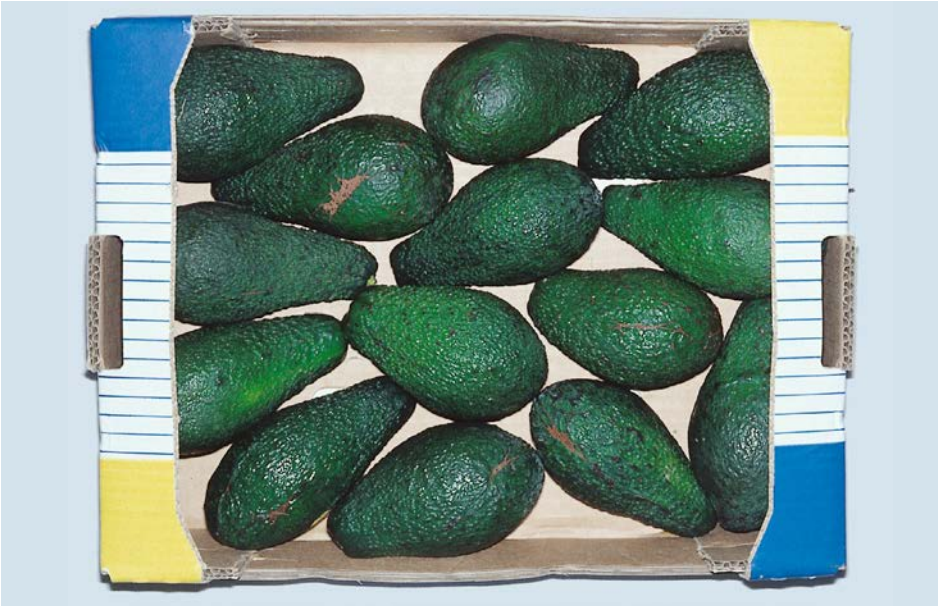


photo 28: ***Class I***

Catégorie I

Categoría I

Presentation – uniformity
Présentation – homogénéité
Presentación – homogeneidad

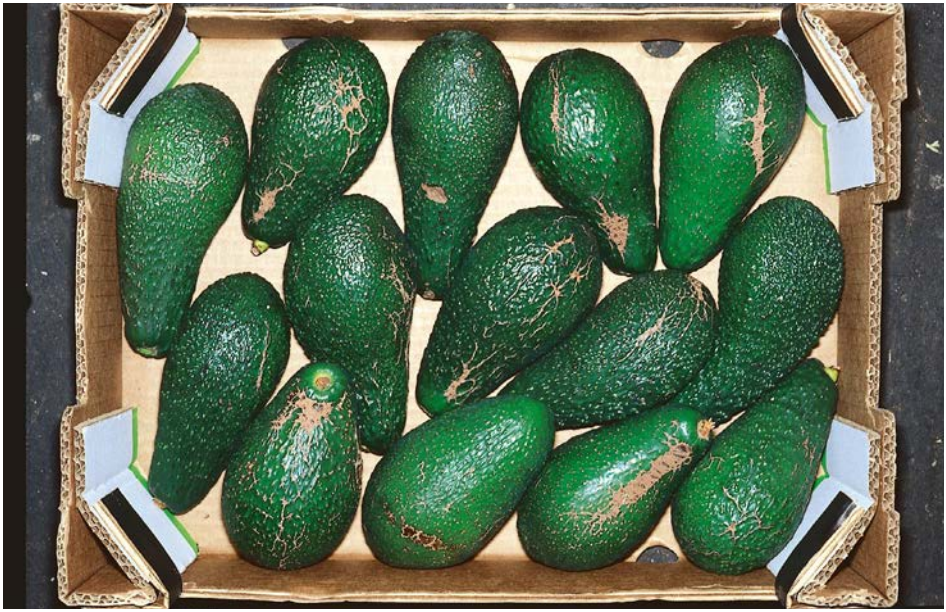


photo 29: Class II

Catégorie II

Categoría II

photo 30: Example of marking printed on the package

Exemple de marquage imprimé sur le colis

Ejemplo de marcado impreso en el envase

LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD "Scheme"
for the application of international standards for fruit and vegetables[1]

LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au "Régime" de l'OCDE
pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes[1]

LISTA DE LOS PAISES
actualmente miembros del "Régimen"
para la aplicación de las normas internacionales de frutas y hortalizas[1]

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

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

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

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

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

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*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Table Grapes / Raisins de table (2007)*
(51 2006 12 3 P) ISBN 978-92-64-03129-4 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

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 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Apricots / Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P1) 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*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Tomatoes / Tomates (2019)*			
ISBN 978-92-64-3873-93	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Leeks / Poireaux (2019)*			
ISBN 978-92-64-3457-13	*€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

Apples / Pommes (to come in 2021)*
Chicory / Endives (2019)*
Pears / Poires (to come in 2021)*
Mangos / Mangues (to come in 2020)*
Plums / Prunes (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

ORDER FORM

To be returned to OECD Bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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

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

Please complete the following details:
Name: …… Date: ……
Address: …… Signature
City: ……Country:……

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

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

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

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

International Standards for Fruit and Vegetables

AVOCADOS

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 current avocados standard. This updated brochure illustrates the revised standard text on avocados. It 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 avocados. This brochure is trilingual (English, French, Spanish) and available in electronic format only.

Normes internationales pour les fruits et légumes

AVOCATS

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 avocats. Cette brochure actualisée illustre le texte révisé des normes sur les avocats. Elle 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 interêt pour le commerce international des avocats. La brochure est trilingue (anglais, français, espagnol) et est disponible uniquement en version électronique.

Normalisación internacional de frutas y hortalizas

AGUACATES (PALTAS)

Este folleto se publica en el marco de las actividades del Régimen para la Aplicación de las Normas Internacionales de Frutas y Hortalizas creado en 1962 por la OCDE. Incluye comentarios e ilustraciones a fin de facilitar la interpretación común de las normas en vigor y luego constituye un instrumento precioso tanto por parte de los servicios de control como de los medios profesionales responsables de la aplicación de las normas o interesados en los intercambios internacionales de estos productos. Este folleto es trilingüe (inglés, francés, español) y esta disponible solo en formato electrónico.

PDF ISBN 978-92-64-85032-3

9 789264 850323