International Standards for Fruit and Vegetables

CHERRIES

Normes internationales pour les fruits et légumes

CERISES

OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Cherries

Cerises

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 34 democracies work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, 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 Communities takes part in the work of the OECD.

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

© OECD 2015

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 34 démocraties œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions de monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales

Les pays membres de l'OCDE sont: l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Israël, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la Slovénie, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE.

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

© OCDE 2015

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE rights@oecd.org ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products[1].

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations or its specialised agencies or the World Trade Organization desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006[2]. The Slovak Republic was the rapporteur of this brochure.

Avant-propos

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

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

[1] The Standard also recommended by the Economic Commission for Europe for the United Nations Organisation under reference: Cherries UNECE FFV-13.
La Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Cerises CEE-ONU FFV-13.

[2] For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/tad/fv
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site http://www.oecd.org/tad/fv

Table of contents

I. DEFINITION OF PRODUCE 9

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 10

A. Minimum Requirements 10
B. Maturity requirements 12
C. Classification 12
(i) "Extra" Class 12
(ii) Class I 13
(iii) Class II 13

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 14

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 15

A Quality Tolerances 15
(i) "Extra" Class 15
(i) Class I 15
(ii) Class II 16
B Size Tolerances 16

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 17

A Uniformity 17
B Packaging 17

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 18

A Identification 18
B Nature of Produce 18
C Origin of Produce 19
D Commercial Specifications 19
E Official Control Mark (optional) 19

ILLUSTRATIONS 35

INDEX 38

© OECD 2015

Table des matières

I. DÉFINITION DU PRODUIT 23

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 24

A Caractéristiques minimales 24
B Caractéristiques relatives à la maturité 26
C Classification 26
(i) Catégorie Extra 26
(ii) Catégorie I 27
(iii) Catégorie II 27

III. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE 28

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 29

A Tolérances de qualité 29
(i) Catégorie Extra 29
(ii) Catégorie I 29
(iii) Catégorie II 30
B Tolérance de calibre 30

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 31

A Homogénéité 31
B Conditionnement 31

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 32

A Identification 32
B Nature du produit 32
C Origine du produit 33
D Caractéristiques commerciales 33
E Marque officielle de contrôle (facultative) 33

ILLUSTRATIONS 35

INDEX 39

© OCDE 2015

This publication is also available as an electronic book (PDF file).
Any necessary updates will first be included in the electronic book.

Cette publication est également disponible sous forme électronique (fichier PDF).
Toutes les mises à jour nécessaires seront publiées initialement sous forme électronique.

Cherries

© OECD 2015

On the following pages, the official text of the cherries standard [UNECE FFV- 13, version 2010] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2015

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to cherries of varieties (cultivars) grown from *Prunus avium* (L.) L. and *Prunus cerasus* L. and their hybrids, to be supplied fresh to the consumer, cherries for industrial processing being excluded.

There are two species of cherries:

- Sweet cherries (Prunus avium L.) have various colouration of the fruit from yellowish to dark purple. Taste of the fruit is sweet, a bit adstringent and slightly bitter. Sweet cherries have large variability in size – from small fruited early varieties to large fruited late varieties.

- Sour cherries (Prunus cerasus L.) have typical acidic taste. Sour cherries varieties have slightly glassy flesh and size is not as variable as by sweet cherries. Sour cherries have small leaves attached to the end of the stem when picked.

Normally cherries are picked with the stem to guarantee intact fruit and a good conservation of freshness. Certain sweet cherry varieties grown under special climatic conditions lose their stem naturally at picking. This type is marketed under the name Picota.

Illustration No.	Name of illustration
1	*Typical of the variety*

© OECD 2015

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for cherries at the export-control stage after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- **a slight lack of freshness and turgidity**
- **for products graded in classes other than the "Extra" Class, a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.**

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/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 cherries must be:

- **Intact; missing stems are not regarded as a defect, provided the skin is not damaged and there is no severe leakage of juice;**

  Cherries must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
2	*Intact I*
3	*Intact II*

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

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

  Cherries showing the following defects are therefore excluded:

Illustration No.	Name of illustration
4	*Rotting, Monilia, Bruising*

© OECD 2015

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

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

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

Illustration No.	Name of illustration
5	*Dust, bird droppings, traces of soil*

- **Fresh in appearance;**

  The cherries must not show signs of shrivelling, wilting or drying out of the fruit. Cherries should be packed as soon as possible after harvesting. Pre-cooling of the produce is recommended. During preparation and loading the produce must not show any signs of wilting.

Illustration No.	Name of illustration
6	*Fresh in appearance*

- **Practically free from pests;**

  The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the cherries. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – the occasional insect, mite or other pest in the package or sample; any colonies would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
7	*Presence of pests*

- **Practically free from damage caused by pests;**

  Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – very slight traces of damage caused by pests.

Illustration No.	Name of illustration
8	*Pest damage*

- **Firm (according to the variety);**

© OECD 2015

- **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

  Leakage of juice is considered as abnormal external moisture.

Illustration No.	Name of illustration
9	*Condensation*

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

  This provision applies to cherries 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 cherries 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 cherries must be sufficiently developed, and display satisfactory ripeness.

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

Cherries are non-climacteric fruit, they must display satisfactory ripeness at harvest. Not sufficiently developed fruit will not show any sign of ripening after being harvested, regardless to the storage conditions.

Illustration No.	Name of illustration
10	*Sufficiently developed fruit*

C. Classification

The cherries are classified in three classes, as defined below:

(i) "Extra" Class

Chinese cabbage in this class must be of good quality. They must be characteristic of the Cherries in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety.

© OECD 2015

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.

(ii) Class I

Cherries 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.**

The illustrations for slight defects allowed in Class I are listed below in the table.

(iii) Class II

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

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

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

- **Defects in shape;**
- **Defects in colouring;**
- **Small, healed surface scars.**

The illustrations for defects allowed in Class II are listed below in the table.

Illustration No.	Name of illustration
11	*Defects in colouring*
12	*Skin defects*
13	*Skin defects – Small healed surface scars*
14	*Defects in shape*

© OECD 2015

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

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

The minimum size shall be:

- **20 mm in "Extra" Class**
- **17 mm in Classes I and II**

Illustration No.	Name of illustration
15	*Sizing*

© OECD 2015

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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

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

Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95][1].

A. Quality tolerances

(i) "Extra" Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of cherries 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, and not more than 2 per cent may consist of split and/or worm-eaten fruit.

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 cherries 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, and not more than 4 per cent may consist of split and/or worm-eaten fruit.

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

[1] *www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF.*

© OECD 2015

(iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of cherries satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance, not more than 4 per cent in total may consist of over-ripe, split, or worm-eaten fruit or of produce affected by decay.

The 10 per cent tolerance covers all malformation, serious skin and colour defects, as well defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, and lack of freshness. The 4 per cent tolerance for over-ripe, split, or worm-eaten fruit or of produce affected by decay covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption.

B. Size tolerances

For all classes: a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of cherries not conforming to the minimum size is allowed, provided the diameter is not less than:

- **17 mm in "Extra" Class**
- **15 mm in Classes I and II.**

© OECD 2015

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only cherries of the same origin, variety and quality. The fruit must be reasonably uniform in size.

In addition, cherries in the "Extra" Class must be of uniform colouring and ripeness.

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
16	*Uniform colouring and ripeness - Extra class*

B. Packaging

Cherries 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.

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.

Illustration No.	Name of illustration
17	*Packaging*

© OECD 2015

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[2] must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside.

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

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

A. Identification

Packer and/or dispatcher/shipper:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority[3].

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

- **"Cherries" if the contents are not visible from the outside**
- **"Sour Cherries" where appropriate**
- **"Stemless cherries", "Picota" or equivalent denomination, where appropriate**
- **Name of the variety (optional).**

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

[2] These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages.

[3] 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) county/area code of the recognizing country, if not the country of origin.

© OECD 2015

C. Origin of produce

- **Country of origin[4] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the cherries were grown (e.g. "Produce of Slovakia").

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.

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
18	*Marking*
19	*Marking particulars*

Adopted 1962

Last revised 2010

[4] The full or a commonly used name should be indicated.

© OECD 2015

Cerises

© OCDE 2015

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur les cerises [CEE-ONU FFV- 13, version 2010] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.

© OCDE 2015

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les cerises des variétés (cultivars) issues de *Prunus avium* (L.) L. et *Prunus cerasus* L. et de leurs hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des cerises destinées à la transformation industrielle.

Il existe deux espèces de cerises :

- Les cerises douces (Prunus avium L.) présentent une diversité de couleurs qui vont du jaune pâle au rouge foncé. La saveur du fruit est douce, un rien astringente et légèrement amère. Les cerises douces sont de taille très variable, depuis les variétés précoces de petite taille jusqu'aux variétés tardives de grande taille.

- Les cerises acides (Prunus cerasus L.) présentent une saveur acidulée caractéristique. Les variétés de cerises acides ont une chair légèrement vitreuse et la taille des fruits est moins variable que dans le cas des cerises douces. À la cueillette, les cerises acides ont de petites feuilles à l'extrémité du pédoncule.

Les cerises sont ordinairement cueillies avec le pédoncule afin de préserver l'intégrité du fruit et un bon maintien de la fraîcheur. Certaines variétés de cerises douces cultivées dans des conditions climatiques particulières perdent naturellement leur pédoncule lors de la cueillette. Ce type de variétés est commercialisé sous le nom de Picota.

Illustration n°	Nom de l'illustration
1	*Typique de la variété*

© OCDE 2015

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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

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

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

- **Entières ; l'absence de pédoncule n'est pas considérée comme un défaut, à condition que la peau ne soit pas endommagée et qu'il n'y ait pas de perte importante de jus ;**

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
2	*Entières I*
3	*Entières II*

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

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

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
4	*Pourriture, moniliose, meurtrissures*

© OCDE 2015

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

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

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
5	*Poussière, fientes, traces de terre*

- **D'aspect frais ;**

  Les cerises ne doivent pas présenter de signes de flétrissement, ramollissement ou desséchement du fruit. Elles doivent être emballées dès que possible après leur cueillette. Une mise au froid rapide du produit est recommandée.

  Le produit ne doit présenter aucun signe de flétrissement lors des opérations de préparation et de chargement.

Illustration n°	Nom de l'illustration
6	*Aspect frais*

- **Pratiquement exemptes de parasites ;**

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
7	*Présence de parasites*

- **Pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;**

  Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. La limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les classes, des traces très légères d'attaques de parasites.

Illustration n°	Nom de l'illustration
8	*Attaques de parasites*

© OCDE 2015

- **Fermes (en fonction de la variété) ;**
- **Exemptes d'humidité extérieure anormale ;**

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

  La perte de jus est considérée comme de l'humidité extérieure anormale.

Illustration n°	Nom de l'illustration
9	*Condensation*

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

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

Le développement et l'état des cerises 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

Les cerises doivent être suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante.

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

Les cerises sont un fruit non climactérique et doivent par conséquent présenter une maturité suffisante au moment de la cueillette. Quelles que soient les conditions d'entreposage, les fruits au développement insuffisant n'afficheront aucun signe de mûrissement postérieurement à leur cueillette.

Illustration n°	Nom de l'illustration
10	*Fruit suffisamment développé*

C. Classification

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

(i) Catégorie « Extra »

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

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

© OCDE 2015

(ii) Catégorie I

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

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

- **Un léger défaut de forme ;**
- **De légers défauts de coloration.**

Les illustrations relatives à de légers défauts admis en catégorie I sont répertoriées dans le tableau ci-après.

(iii) Catégorie II

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

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

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

- **Des défauts de forme ;**
- **Des défauts de coloration ;**
- **De légers défauts cicatrisés de l'épiderme.**

Les illustrations relatives à des défauts admis en catégorie II sont répertoriées dans le tableau ci-après.

Illustration n°	Nom de l'illustration
11	*Défauts de coloration*
12	*Défauts de l'épiderme*
13	*Défauts de l'épiderme – Légers défauts cicatrisés de l'épiderme*
14	*Défauts de forme*

© OCDE 2015

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le calibre minimal est de :

- **20 mm dans la catégorie « Extra » ;**
- **17 mm dans les catégories I et II.**

Illustration n°	Nom de l'illustration
15	*Calibrage*

© OCDE 2015

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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][1].

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de cerises 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, et pas plus de 2 % de fruits éclatés ou véreux.

La tolérance de 5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie I. La tolérance de 0,5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II, y compris les meurtrissures.

(ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de cerises 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, et pas plus de 4 % de fruits éclatés ou véreux.

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

[1] ***http://www.oecd.org/agriculture/code/19517729.pdf***

© OCDE 2015

(iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de cerises ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 4 % au total de fruits blets, éclatés ou véreux ou de produits atteints de dégradation est autorisée.

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropres à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 4 pour cent pour des fruits blets, éclatés, véreux ou atteints de dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de cerises ne répondant pas au calibre minimal fixé, mais n'ayant pas toutefois un diamètre inférieur à :

- **17 mm dans la catégorie « Extra » ;**
- **15 mm dans les catégories I et II.**

© OCDE 2015

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des cerises de même origine, variété et qualité. La grosseur des fruits doit être sensiblement homogène.

En outre, les cerises classées dans la catégorie « Extra » doivent présenter une coloration et une maturité uniformes.

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 n°	Nom de l'illustration
16	*Coloration et maturité uniformes – Catégorie « Extra »*

B. Conditionnement

Les cerises doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur 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 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.

Illustration n°	Nom de l'illustration
17	*Conditionnement*

© OCDE 2015

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[2] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

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

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

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale.[3]

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

- **« Cerises » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**
- **« Cerises acides » selon le cas ;**
- **« Cerises sans pédoncule », « Picota », ou dénomination équivalente selon le cas ;**
- **Nom de la variété (facultatif).**

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

[2] Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

[3] 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.

© OCDE 2015

C. Origine du produit

- **Pays d'origine[4] 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 cerises ont été produites (par exemple «Produit de Slovaquie»).

  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 États-Unis d'Amérique sera USA. Dans ce contexte, USA est le seul acronyme admis pour indiquer l'origine du pays.

  Eventuellement, 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.*

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration n°	Nom de l'illustration
18	*Marquage*
19	*Indications du marquage*

Adoptée en 1962

Dernière révision en 2010.

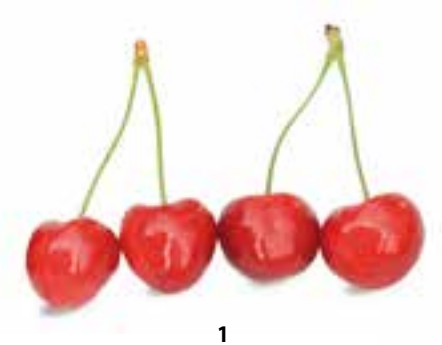
[4] Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

© OCDE 2015

Illustrations

© OCDE 2015

Typical of the variety
Typique de la variété



1

2

3

4

5

Cherries / *Cerises*	Notes
Typical of the variety *Typique de la variété*	**1. Burlat variety . Sweet cherries – *Prunus avium* L.** / Variété Burlat. Cerises douces – *Prunus avium* L. **2. Kordia variety. Sweet cherries – *Prunus avium* L.** / Variété Kordia Cerises douces – *Prunus avium* L. **3. West White Heart variety. Sweet cherries – *Prunus avium* L.** / Variété West White Heart. Cerises douces – *Prunus avium* L. **4. Morella late variety. Sour cherries – *Prunus cerasus* L.** / Variété Morella tardive. Cerises acides – *Prunus cerasus* L. **5. Picota type cherries. Sweet cherries – *Prunus avium* L. – picked stemless.** / Cerises du type Picota. Cerises douces – *Prunus avium* L. – cueillies sans pédoncule.

© OECD 2015

Intact I

Entières I

Minimum requirements - Intact
Caractéristiques minimales - Entières

1 2 3 4 5

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Intact I Entières I		-		1-5	**1, 2. Missing stem, adjacent skin damaged.** / Absence de pédoncule, altération de l'épiderme adjacent. **3. Serious healed cracks.** / Importantes crevasses cicatrisées. **4, 5. Split fruit.** / Éclatement du fruit.

© OECD 2015

Intact II
Entières II

Minimum requirements - Intact
Caractéristiques minimales - Entières

1

2

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Intact II Entières II		1, 2		-	**1. Picota stemless cherries - missing stems are the typical variety characteristic.** / Cerises sans pédoncule de type Picota - l'absence de pédoncule est caractéristique de la variété. **2. Missing stems are not regarded as a defect provided the skin is not damaged and there is no severe leakage of juice – typical variety characteristic for Picota cherries.** / L'absence de pédoncule n'est pas considérée comme un défaut, à condition que la peau ne soit pas endommagée et qu'il n'y ait pas de perte importante de jus - caractéristique typique de la variété dans le cas des cerises Picota.

© OECD 2015

Rotting, Monilia, Bruising

Pourriture, moniliose, meurtrissures

Minimum requirements - Sound
Caractéristiques minimales - Saines

1

2

3

4

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Rotting, Monilia, Bruising Pourriture, moniliose, meurtrissures	-			1-4	**1. Rotting – not allowed.** / Pourriture – exclu . **2. Monilia – not allowed.** / Moniliose – exclu. **3. Early sign of rotting – not allowed.** / Signe précoce de pourriture – exclu. **4. Serious bruising – not allowed.** / Meurtrissures importantes – exclu.

© OECD 2015

Dust, bird droppings, traces of soil

Poussière, fientes, traces de terre

Minimum requirements - Clean
Caractéristiques minimales - Propres

Limit allowed – All classes
Limite admise – Toutes Cat.

1

2

3

4

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Dust, bird droppings, traces of soil Poussière, fientes, traces de terre		1		2-4	**1. Very slight traces of dust.** / Traces très légères de poussière. **2. Traces of dust - not allowed.** / Traces de poussière – exclu. **3. Bird droppings – not allowed.** / Fientes – exclu. **4. Traces of soil – not allowed.** / Traces de terre – exclu.

© OECD 2015

Fresh in appearance
Aspect frais

Limit allowed – All classes
Limite admise – Toutes Cat.

1

2

3

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Fresh in appearance Aspect frais		1		2, 3	**2. Signs of shrivelling – not allowed.** / Signes de flétrissement – exclu. **3. Drying out of the fruit – not allowed.** / Dessèchement du fruit – exclu.

© OECD 2015

Presence of pests
Présence de parasites

Minimum requirements - Practically free from pests
Caractéristiques minimales - Pratiquement exemptes de parasites

1

2

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Presence of pests Présence de parasites	-			1, 2	**1. Presence of worms – affecting the flesh – not allowed.** / Présence de vers – altération de la chair – exclu. **2. Damage caused by worms – inside the fruit – not allowed.** / Altération causée par des vers – à l'intérieur du fruit – exclu.

© OECD 2015

Pest damage

Attaques de parasites

Minimum requirements - Practically free from pests
Caractéristiques minimales - Pratiquement exemptes de parasites

Limit allowed – All classes
Limite admise – Toutes Cat.

1

2 3

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Pest damage Attaques de parasites	1			2, 3	**1. Practically free from damage caused by pest (early variety) – limit allowed.** / Pratiquement exemptes d'attaques de parasites (variété précoce) – limite admise. **2. Damage caused by pests – larvae hole – not allowed.** / Altération causée par des parasites – trou de larves – exclu. **3. Damage caused by pests – feeding damage – not allowed.** / Altération causée par des parasites – prélèvement alimentaire – exclu.

© OECD 2015

Condensation
Condensation

Minimum requirements - Abnormal external moisture
Caractéristiques minimales - Humidité extérieure anormale

1

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Condensation Condensation		1		-	**Condensation on produce following release from cold storage or refrigerated vehicle – allowed.** / Condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique - admis

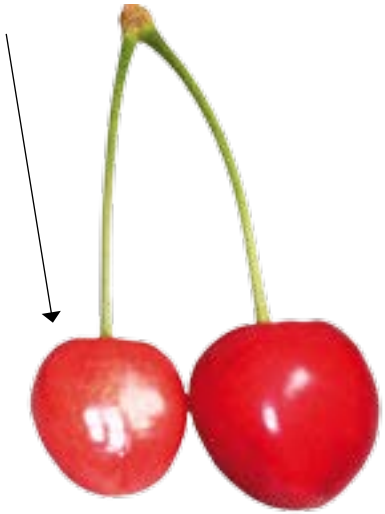
© OECD 2015

Sufficiently developed fruit

Fruit suffisamment développé

Minimum requirements - Sufficiently developed
Caractéristiques minimales – Suffisamment développées

1



2

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sufficiently developed fruit Fruit suffisamment développé	1			2	**1. Fully developed fruit.** / Fruit pleinement développé. **2. Left fruit - Stone is developed and covered by not sufficiently developed fruit flesh - not allowed.** / Fruit de gauche - Le noyau est développé mais la chair qui le recouvre est insuffisamment développée. Exclu.

© OECD 2015

Defects in colouring
Défauts de coloration

Extra Class
Cat. « Extra »

1

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I

2

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II

3

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in colouring Défauts de coloration	1	2	3	-	**1. Colouring.** / Coloration. **2. Slight defects in colouring.** / Légers défauts de coloration. **3. Defects in colouring.** / Défauts de coloration.

© OECD 2015

Skin defects
Défauts de l'épiderme

Limit allowed – Extra Class
Limite admise – Cat. « Extra »

1

Limit allowed – Class I
Limite admise – Cat. I

2

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II

3

4

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects Défauts de l'épiderme	1	2	3	4	**1. Very slight superficial defects.** / Altérations superficielles très légères. **2. Slight skin defects.** / Légers défauts de l'épiderme. **3. Skin defects.** / Défauts de l'épiderme. **4. Serious skin defects.** / Importants défauts de l'épiderme.

© OECD 2015

Skin defects – Small healed surface scars

Défauts de l'épiderme – Légers défauts cicatrisés de l'épiderme

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II

1 2 3 4

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects – Small healed surface scars Défauts de l'épiderme – Légers défauts cicatrisés de l'épiderme	-		1, 2	3, 4	**1, 2. Small healed surface scars.** / Légers défauts cicatrisés de l'épiderme. **3. Serious surface scars.** / Importants défauts de l'épiderme. **4. Unhealed scars.** / Défauts non cicatrisés.

© OECD 2015

Defects in shape
Défauts de forme

Limit allowed – Class II
Limite admise – Cat. II

1

2

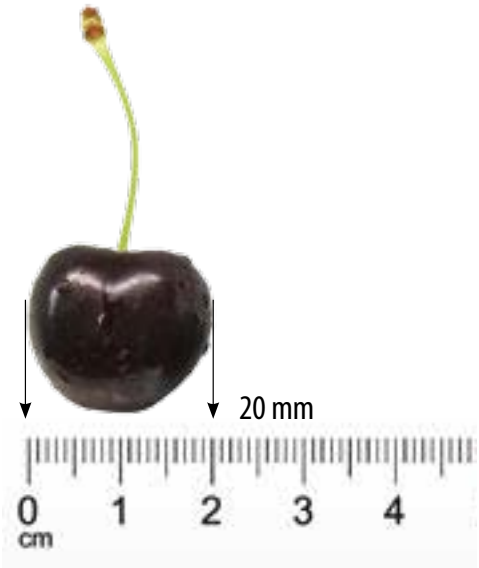
3

4

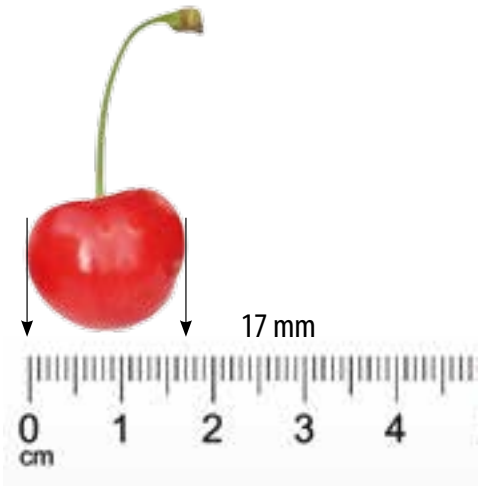
Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape Défauts de forme	1		2	3, 4	**1. Shape.** / Forme. **2. Defects in shape.** / Défauts de forme. **3. Serious defects in shape.** / Importants défauts de forme. **4. Doubled fruit.** / Fruit double.

© OECD 2015

Sizing
Calibrage



1



2

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sizing Calibrage	1	2		-	**1. The minimum size for Extra Class is of 20 mm.** / Le calibre minimal pour la Catégorie « Extra » est de 20 mm. **2. The minimum size for Classes I and II is of 17 mm.** / Le calibre minimal pour les Catégories I et II est de 17 mm.

© OECD 2015

Uniform colouring and ripeness – Extra Class

Coloration et maturité uniformes – Catégorie « Extra »

1

2

© OECD 2015

Packaging
Conditionnement

1

2

3

Cherries / *Cerises*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Packaging Conditionnement	1-3			-	**1. Very careful packaging – closed package.** / Conditionnement très soigné – emballage fermé. **2. Sales package.** / Emballage de vente. **3. Sour cherries - presentation with leaves.** / Cerises acides - présentation avec les feuilles.

© OECD 2015

Marking
Marquage

Marking
Marquage

© OECD 2015

Marking particulars
Indications du marquage

Cherries / *Cerises*	Notes
Marking particulars Indications du marquage	**A. Packer/Dispatcher.** / Emballeur/Expéditeur. **B. Nature of produce - Name of the variety (optional).** / Nature du produit - Nom de la variété (facultatif). **C. Origin.** / Origine. **D. Commercial specifications - Class.** / Caractéristiques commerciales - Catégorie.

© OECD 2015

INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
Condensation	9
Defects in colouring	11
Defects in shape	14
Dust, bird dropping, trace of soil	5
Fresh in appearance	6
Intact I	2
Intact II	3
Marking	18
Marking particulars	19
Packaging	17
Pest damage	8
Presence of pests	7
Rotting, Monilia, Bruising	4
Sizing	15
Skin defects	12
Skin defects - Small healed surface scars	13
Sufficiently developed fruit	10
Typical of the variety	1
Uniform colouring and ripeness - Extra class	16

© OECD 2015

INDEX (FR)

Paramètre de qualité	N° de l'illustration
Aspect frais	6
Attaques de parasites	8
Calibrage	15
Coloration et maturité uniformes - Catégorie " Extra "	16
Condensation	9
Conditionnement	17
Défauts de coloration	11
Défauts de l'épiderme	12
Défauts de l'épiderme - Légers défauts cicatrisés de l'épiderme	13
Défauts de forme	14
Entières I	2
Entières II	3
Fruit suffisamment développé	10
Indications de marquage	19
Marquage	18
Pourriture, moniliose, meurtrissures	4
Poussière, fientes, traces de terre	5
Présence de parasites	7
Typique de la variété	1

© OCDE 2015

Illustrations - Classification **CHERRIES**

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Definition of Produce	Typical of the variety	1	n/a				1. Burlat variety . Sweet cherries – *Prunus avium* L. 2. Kordia variety. Sweet cherries – *Prunus avium* L. 3. West White Heart variety. Sweet cherries – *Prunus avium* L. 4. Morella late variety. Sour cherries – *Prunus cerasus* L. 5. Picota type cherries. Sweet cherries – *Prunus avium* L. – picked stemless.
Minimum requirements	Intact I	2	-			1-5	1, 2. Missing stem, adjacent skin damaged. 3. Serious healed cracks. 4, 5. Split fruit.
	Intact II	3	1, 2			-	1. Picota stemless cherries - missing stems are the typical variety characteristic. 2. Missing stems are not regarded as a defect provided the skin is not damaged and there is no severe leakage of juice – typical variety characteristic for Picota cherries.
	Rotting, Monilia, Bruising	4	-			1-4	1. Rotting – not allowed. 2. Monilia – not allowed. 3. Early sign of rotting – not allowed. 4. Serious bruising – not allowed.
	Dust, bird droppings, traces of soil	5	1			2-4	1. Very slight traces of dust – limit allowed for all classes. 2. Traces of dust - not allowed. 3. Bird droppings – not allowed. 4. Traces of soil – not allowed.
	Fresh in appearance	6	1			2, 3	2. Signs of shrivelling – not allowed. 3. Drying out of the fruit – not allowed.
	Presence of pests	7	-			1, 2	1. Presence of worms – affecting the flesh – not allowed. 2. Damage caused by worms – inside the fruit – not allowed.
	Pest damage	8	1			2, 3	1. Practically free from damage caused by pest (early variety) – limit allowed. 2. Damage caused by pests – larvae hole – not allowed. 3. Damage caused by pests – feeding damage – not allowed.
	Condensation	9	1			-	Condensation on produce following release from cold storage or refrigerated vehicle – allowed.
	Sufficiently developed fruit	10	1			2	1. Fully developed fruit. 2. Left fruit - Stone is developed and covered by not sufficiently developed fruit flesh - not allowed.
Classification	Defects in colouring	11	1	2	3	-	1. Colouring. 2. Slight defects in colouring. 3. Defects in colouring.
	Skin defects	12	1	2	3	4	1. Very slight superficial defects. 2. Slight skin defects. 3. Skin defects. 4. Serious skin defects.
	Skin defects – Small healed surface scars	13	-		1, 2	3, 4	1, 2. Small healed surface scars. 3. Serious surface scars. 4. Unhealed scars.
	Defects in shape	14	1		2	3, 4	2. Defects in shape. 3. Serious defects in shape. 4. Doubled fruit.

© OECD 2015

Illustrations - Classification **CHERRIES**

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Sizing	Sizing	15	1	2		-	1. The minimum size for Extra Class is of 20 mm. 2. The minimum size for Classes I and II is of 17 mm.
Presentation	Uniform colouring and ripeness - Extra class	16	n/a				
	Packaging	17	1-3			-	1. Very careful packaging – closed package. 2. Sales package. 3. Sour cherries - presentation with leaves.
Marking	Marking	18	n/a				
	Marking particulars	19	n/a				A. Packer –Dispatcher. B. Nature of Produce - Name of the variety (optional). C. Origin. D. Commercial specifications – Class.

© OECD 2015

Illustrations - Catégories

CERISES

		Illustration n°	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Définition du produit	Typique de la variété	1	n/a				1. Variété Burlat. Cerises douces – *Prunus avium* L. 2. Variété Kordia Cerises douces – *Prunus avium* L. 3. Variété West White Heart. Cerises douces – *Prunus avium* L. 4. Variété Morella tardive. Cerises acides – *Prunus cerasus* L. 5. Cerises du type Picota. Cerises douces – *Prunus avium* L. – cueillies sans pédoncule.
Minimum requirements	Entières I	2	-			1-5	1, 2. Absence de pédoncule, altération de l'épiderme adjacent. 3. Importantes crevasses cicatrisées. 4, 5. Éclatement du fruit.
	Entières II	3	1, 2			-	1. Cerises sans pédoncule de type Picota - l'absence de pédoncule est caractéristique de la variété. 2. L'absence de pédoncule n'est pas considérée comme un défaut, à condition que la peau ne soit pas endommagée et qu'il n'y ait pas de perte importante de jus - caractéristique typique de la variété dans le cas des cerises Picota.
	Pourriture, Moniliose, meurtrissures	4	-			1-4	1. Pourriture – exclu. 2. Moniliose – exclu. 3. Signe précoce de pourriture – exclu. 4. Meurtrissures importantes – exclu.
	Poussières, fientes, traces de terre	5	1			2-4	1. Traces très légères de poussière – limite admise pour toutes les catégories. 2. Traces de poussière – exclu. 3. Fientes – exclu. 4. Traces de terre – exclu.
	Aspect frais	6	1			2, 3	2. Signes de flétrissement – exclu. 3. Desséchement du fruit – exclu.
	Présence de parasites	7	-			1, 2	1. Présence de vers – altération de la chair – exclu. 2. Altération causée par des vers – à l'intérieur du fruit – exclu.
	Attaques de parasites	8	1			2, 3	1. Pratiquement exemptes d'attaques de parasites (variété précoce) – limite admise. 2. Altération causée par des parasites – trou de larves – exclu. 3. Altération causée par des parasites – prélèvement alimentaire – exclu.
	Condensation	9	1			-	Condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique – admis.
	Fruit suffisamment développé	10	1			2	1. Fruit pleinement développé. 2. Fruit de gauche - Le noyau est développé et couvert mais la chair du fruit est insuffisamment développée. Exclu.
Classification	Défauts de coloration	11	1	2	3	-	1. Coloration. 2. Défauts de coloration. 3. Défauts de coloration.
	Défauts de l'épiderme	12	1	2	3	4	1. Altérations superficielles très légères. 2. Légers défauts de l'épiderme. 3. Défauts de l'épiderme. 4. Importants défauts de l'épiderme.
	Défauts de l'épiderme – Légers défauts cicatrisés de l'épiderme	13	-		1, 2	3, 4	1, 2. Légers défauts cicatrisés de l'épiderme. 3. Importants défauts de l'épiderme. 4. Défauts non cicatrisés.
	Défauts de forme	14	1		2	3, 4	2. Défauts de forme. 3. Importants défauts de forme. 4. Fruit double.

© OCDE 2015

Illustrations - Catégories

CERISES

		Illustration n°	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Calibrage	Calibrage	15	1	2		-	1. Le calibre minimal pour la Catégorie « Extra » est de 20 mm. 2. Le calibre minimal pour les Catégories I et II est de 17 mm.
Presentation	Coloration et maturité uniformes – Catégorie « Extra »	16	n/a				
	Conditionnement	17	1-3			-	1. Conditionnement très soigné – emballage fermé. 2. Emballage de vente. 3. Cerises acides - présentation avec les feuilles.
Marquage	Marquage	18	n/a				
	Indications du marquage	19	n/a				A. Emballeur - Expéditeur. B. Nature du produit - Nom de la variété (facultatif). C. Origine. D. Caractéristiques commerciales – Catégorie.

© OCDE 2015

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

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

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

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

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

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

* As of 1 December 2015 / à la date du 1er décembre 2015

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 P1) ISBN 978-92 64 04117 2			
Carrots / Carottes (2000)*			
(51 2000 01 3 P1) ISBN 978 92 64 05890-3	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Broccoli / Brocolis (2000)*			
(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92 64 08538 1	*€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 P1) ISBN 978-92 64 09711 7	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Plums / Prunes (2002)*			
(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92 64 09712 4	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Tomatoes / Tomates (2003)*			
(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92 64 09713 1	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Avocados / Avocats (2004)*			
(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92 64 01979-9	*€25.00*	*US$35.00*	*£22.00*
Beans / Haricots (2005)*			
(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92 64 01327-8	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*			
(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92 64 01324 7	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Strawberries / Fraises (2005)*			
(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92 64 01322 3	*€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 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Kiwifruits / Kiwis (2008)*
(51 2008 03 3 P1) 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 P1) 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 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Citrus fruit / Agrumes (2010)*
(51 2010 03 3 P1) ISBN 978-92-64-08373-8 *€50.00* *US$67.00* *£42.00*

Apples / Pommes (2011)*
(51 2010 15 3 P1) ISBN 978-92-64-08-8788 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Asparagus / Asperges (2011)*
(51 2011 06 3 P1) ISBN 978-92-64-11-3589 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*
(51 2011 12 3 P1) 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 2012093P1) ISBN 978-926-41-78892 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Pomegranate / Grenade (2014)*
(51 2014013P1) 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)*
(512014073P1) ISBN 9789264213258 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*
(512015073P1) ISBN 9789264234079 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

** Publications also 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/tad/fv*

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
PRINTED IN FRANCE

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:….....

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

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET 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 : …….....
Addresse : …….....
Ville : ……Pays :….....

Date: .....
Signature