International Standards for Fruit and Vegetables

FRESH FIGS

Normes internationales pour les fruits et légumes

FIGUES FRAÎCHES



OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Fresh Figs



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.

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. Turkey 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 Turqie était le rapporteur de cette brochure.

[1] The Standard also recommended by the Economic Commission for Europe for the United Nations Organisation under reference: Fresh Figs FFV-17
La Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous les références Alimentarius sous les références : Figues Fraîches FFV-17

[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 11

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 12

A Minimum Requirements 12
B Maturity requirements 14
C Classification 15
(i) "Extra" Class 15
(ii) Class I 15
(iii) Class II 15

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 17

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 18

A Quality Tolerances 18
(i) "Extra" Class 18
(ii) Class I 18
(iii) Class II 18
B Size Tolerances 18

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 19

A Uniformity 19
B Packaging 19

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 20

A Identification 20
B Nature of Produce 20
C Origin of Produce 21
D Commercial Specifications 21
E Official Control Mark (optional) 21

ILLUSTRATIONS 37

INDEX 86

© OECD 2015

Table des matières

I. DÉFINITION DU PRODUIT 24

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 25

A Caractéristiques minimales 25
B Caractéristiques relatives à la maturité 27
C Classification 28
(i) Catégorie « Extra » 28
(ii) Catégorie I 28
(iii) Catégorie II 29

III. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE 30

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 31

A Tolérances de qualité 31
(i) Catégorie « Extra » 31
(ii) Catégorie I 31
(iii) Catégorie II 31
B Tolérance de calibre 31

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 32

A Homogénéité 32
B Conditionnement 32

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 33

A Identification 33
B Nature du produit 33
C Origine du produit 34
D Caractéristiques commerciales 34
E Marque officielle de contrôle (facultative) 34

ILLUSTRATIONS 35

INDEX 87

© 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.

Fresh Figs

© OECD 2015

On the following pages, the official text of the standard UNECE FFV-17: Fresh Figs (2014) 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 fresh figs of varieties (cultivars) grown from *Ficus carica* L. to be supplied fresh to the consumer, fresh figs for industrial processing being excluded.

There are more than 300 fresh fig varieties available in the world with different characteristics in shape, size, skin and flesh colour.

The most highly traded fresh fig varieties/commercial types are mentioned below. Other fresh fig varieties are supplied by indicating their original names.

Illustration No.	Name of illustration
1	*"Bursa siyahı" variety*
2	*"Göklop" variety*
3	*"Morgüz" variety*
4	*"Sultanselim" variety*
5	*"Sarılop" variety*

© OECD 2015

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for fresh figs 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 fresh figs must be:

- **Intact;**

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

Illustration No.	Name of illustration
6	*Intact*

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

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

  When the fruits grow in close proximity to each other, with the effect of high temperature, rotting begins on the tree.

© OECD 2015

Fresh figs showing the following defects are therefore excluded:

Illustration No.	Name of illustration
7	*Rotting*
8	*Rotting*
9	*Mould, rotting, souring, insect droppings*

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

Fresh figs 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 fresh figs. 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.

Fig latex, a milky white liquid produced by the fig tree, must not pollute the fruit during picking operation. Moreover, sticky fruits showing gum drops on the surface are not allowed.

Illustration No.	Name of illustration
10	*Dust on the fig*
11	*Fig latex*
12	*Sticky fruits*
13	*Pest residue (cobweb)*

- **Fresh in appearance;**

When the figs stay on the tree branches too long, dry matter content increases and the water content decreases. Thus, water loss and excessive maturity occur resulting in dried out figs. Shrivelled fruits are not allowed.

Illustration No.	Name of illustration
14	*Lack of freshness*

- **Practically free from pests;**

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

The fig wax scales (Ceroplastes rusci) occur mainly on the leaves and young shoots or on the fruits when the leaf coverage is intense. They lay eggs very early in the spring. When crushed, the eggs discharge a red sticky liquid. There is no damage to the flesh.

Illustration No.	Name of illustration
15	*Presence of pests – (Fig wax scale "Ceroplastes rusci")*

© OECD 2015

- **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 restricted within the limits allowed for skin damage in the respective classes.

  The Dried Fruit Beetle (Carpophilus spp.) transmits microorganisms to the fig fruit causing souring. They are mostly attracted by fig fruit that have already souring due to yeast or mould growth. There is damage to the flesh.

Illustration No.	Name of illustration
16	*Pest damage – (The Dried Fruit Beetle "Carpophilus spp.")*

- **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.

Illustration No.	Name of illustration
17	*External moisture*

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

  This provision applies to the fresh figs 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 produce giving off volatile odours.

The development and condition of the fresh figs 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 fresh figs must be such as to enable them to continue their ripening process and to reach the degree of ripeness required in relation to the varietal characteristics.

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

Illustration No.	Name of illustration
18	*Maturity level of "Göklop" variety*
19	*Maturity level of "Sultanselim" variety*
20	*Maturity level of "Morgüz" variety*
21	*Maturity level of "Sarılop" variety*
22	*Maturity level of "Bursa siyahı" variety*

© OECD 2015

C. Classification

Fresh figs are classified in three classes, as defined below:

(i) "Extra" Class

Fresh figs in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type and the stem must be intact.

The flesh must be free from defects.

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, keeping quality and presentation in the package.

(ii) Class I

Fresh figs in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.

The flesh must be free from defects.

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

- **slight defect in shape and development**
  Excessive number of fruits on a branch or other factors may cause shape defects.
- **slight defects in colouring**
- **the stem may be slightly damaged, provided the skin is not split**
- **slight skin defects within the following limits:**
  - **slight longitudinal cracks in the skin**
  - **cracks on the side opposite to the stem, provided their total length does not exceed 3 cm**
  - **slight corkiness of the skin or slight abrasion not exceeding 1 cm in length for elongated defects or an area 0.5 cm^2 for others.**
  - **slight skin defects caused by pests not exceeding 1 cm in length for elongated defects or an area of 0.5 cm^2 for others.**

(iii) Class II

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

© OECD 2015

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

The flesh must be free from major defects.

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

- **defects in shape and development**
  Excessive number of fruits on a branch or other factors may cause shape defects. Severe defects in development may be caused by fertilization (pollination) or environmental factors and lead to open fruits.
- **defects in colouring**
- **the stem may be missing, provided its loss has not caused deep splitting of the skin**
- **skin defects within the following limits:**

  - longitudinal cracks in the skin

  - cracks on the opposite side to the stem, provided their total length does not exceed 4 cm and no single crack is longer than 3 cm

  - slight corkiness of the skin or slight abrasion not exceeding 2 cm in length for elongated defects or an area of 1.5 cm^2 for others.

  - slight skin defects, caused by pests, not exceeding 2 cm in length for elongated defects or an area of 1.5 cm^2 for others.

Illustration No.	Name of illustration
23	*Defects in shape and development*
24	*Defects in shape and development*
25	*Defects in shape and development - Physiological defect*
26	*Defects in colouring*
27	*Defects in colouring*
28	*Stem defects*
29	*Stem defects*
30	*Skin defects – Longitudinal cracks in the skin*
31	*Skin defects – Cracks on the opposite side to the stem*
32	*Skin defects – Corkiness of the skin*
33	*Skin defects caused by pests – Dried Fig wax scale "Ceroplastes rusci"*
34	*Skin defects caused by pests – Larvae of Fig Scale "Lepidosaphes conchiformis"*
35	*Skin defects caused by pests – Spider mites "Tetranychus spp."*

© OECD 2015

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

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

Illustration No.	Name of illustration
36	*Sizing by diameter*

The minimum size shall be 40 mm.

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

- **5 mm for fruit packed in rows and layers**
- **10 mm for fruit loose packed in the package.**

© 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 fresh figs 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 fresh figs 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 for decay covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption.

(iii) Class II

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

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance for decay covers 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 fresh figs not satisfying the requirements as regards sizing is allowed. This tolerance may not be extended to include fresh figs with a diameter below 35 mm.

[1] *http://www.oecd.org/tad/fv*

© OECD 2015

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only fresh figs of the same origin, variety or commercial type, quality, size, appreciably the same degree of ripeness and, for the "Extra" Class, of uniform colouring.

However, a mixture of fresh figs of distinctly different varieties and/or commercial types may be packed together in a sales package, provided they are uniform in quality and, for each variety or commercial type concerned, in origin.

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 that is inferior in quality and size to that displayed and marked.

Illustration No.	Name of illustration
37	*Uniformity*
38	*Uniformity – "Extra" class*
39	*Uniformity – "Class I"*
40	*Uniformity – "Class II"*

B. Packaging

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

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

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

Stickers individually affixed on the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects.

Packages must be free of all foreign matter.

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.

© 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 reused 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

- **"Figs" or "fresh figs" if the contents of the package are not visible from the outside**

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

- **Name of the variety for the "Extra" Class**

- **"Mixture of fresh figs", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different varieties and/or commercial types of fresh figs. If the produce is not visible from the outside, the varieties or commercial types and the quantity of each in the package must be indicated. Irrespective of these provisions, for "Extra" class the names of the varieties must be indicated.**

[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.**

  In the case of a mixture of distinctly different varieties and/or commercial types of fresh figs of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the variety or commercial type concerned.

  Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the fresh figs were grown (e.g. Turkey).

  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 by minimum and maximum diameters**
- **Number of fruit.**

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
41	*Example of marking on a label*
42	*Example of marking on a label*
43	*Example of marking printed on the package*

Adopted 1979

Last revised 2014

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

© OECD 2015

Figues fraîches

© OCDE 2015

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur la figue UNECE FFV-17: Figues Fraîches (2014) est présenté en **bleu et en gras** et le texte interprétatif de l'OCDE concernant la norme est présenté en *italiques noires.*

© OCDE 2015

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

Il y a plus de 300 variétés de figues fraîches disponibles dans le monde, présentant différentes caractéristiques de forme, de taille, de peau et de couleur de la chair.

Les types commerciaux/variétés de figues fraîches les plus couramment commercialisés sont mentionnés ci-dessous. D'autres variétés de figues fraîches sont indiquées par leur nom original.

Illustration n°	Nom de l'illustration
1	*Variété ‹‹ Bursa siyahı ››*
2	*Variété ‹‹ Göklop ››*
3	*Variété ‹‹ Morgüz ››*
4	*Variété ‹‹ Sultanselim ››*
5	*Variété ‹‹ Sarılop ››*

© OCDE 2015

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les figues fraîches 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 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 figues fraîches doivent être :

- **Entières;**

  Les figues fraîches doivent être sans atteinte ni altération affectant l'intégrité du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
6	*Entières*

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

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

  Lorsque les figues poussent très proches les unes des autres, avec l'effet de la température élevée le pourrissement commence sur l'arbre.

© OCDE 2015

Sont exclues les figues fraîches qui présentent les défauts suivants :

Illustration n°	Nom de l'illustration
7	*Pourriture*
8	*Pourriture*
9	*Moisissure, pourriture, acidité, excréments d'insectes*

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

Les figues fraîches doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussières, 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 figues fraîches. Ainsi, la limite acceptable pour « 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.

Le latex de la figue, un liquide blanc laiteux produit par le figuier, ne doit pas polluer le fruit lors de l'opération de cueillette.

Illustration n°	Nom de l'illustration
10	*Poussières sur la figue*
11	*Latex de la figue*
12	*Fruits gluants*
13	*Résidus de nuisibles (toiles d'araignée)*

- **D'aspect frais ;**

Lorsque les figues restent sur les branches de l'arbre trop longtemps, la teneur en matière sèche augmente et celle en eau diminue. Ainsi, la perte en eau et l'excessive maturité donnent des figues desséchées.

Illustration n°	Nom de l'illustration
14	*Manque de fraîcheur*

- **Pratiquement exemptes de parasites ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des figues fraîches. 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.

Les Céroplastes du figuier (Ceroplastes rusci) apparaissent principalement sur les feuilles et jeunes pousses ou sur les fruits lorsque la couverture végétale est dense. Ils pondent des œufs très tôt au printemps. Quand ils sont écrasés, les œufs déversent un liquide rouge gluant. Il n'y a pas de dommages pour la chair.

Illustration n°	Nom de l'illustration
15	*Présence de parasites – (céroplaste du figuier « Ceroplastes rusci »)*

© OCDE 2015

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

  Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. Tout dommage d'un parasite n'altérant que l'épiderme est toléré s'il reste dans les limites admises, dans chaque catégorie, pour les dommages altérant l'épiderme.

  « Carpophilus spp. » transmet des microorganismes à la figue, causant de l'aigreur. Il est attiré principalement par les figues déjà aigres en raison de la croissance de levures ou de moisissures. Il y a des dommages pour la chair.

Illustration n°	Nom de l'illustration
16	*Attaque de parasite (« Carpophilus spp. »)*

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

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
17	*Humidité extérieure*

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

  Cette disposition s'applique aux figures fraîches qui auraient séjourné dans un local mal entretenu ou auraient été transportées dans des conditions impropres et qui, par conséquent, auraient absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères, en particulier à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs fortes.

Le développement et l'état des figues fraîches 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 figues fraîches doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

La forme, la taille et la couleur de la surface de la variété donnent des informations sur le degré de maturité.

Illustration n°	Nom de l'illustration
18	*Degré de maturité de la variété « Göklop »*
19	*Degré de maturité de la variété « Sultanselim »*
20	*Degré de maturité de la variété « Morgüz »*
21	*Degré de maturité de la variété « Sarılop »*
22	*Degré de maturité de la variété « Bursa siyahı »*

© OCDE 2015

C. Classification

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

(i) Catégorie « Extra »

Les figues fraîches classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et être pourvues d'un pédoncule intact.

La chair doit être exempte de défauts.

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 ou à sa présentation dans l'emballage.

(ii) Catégorie I

Les figues fraîches classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

La chair ne doit pas présenter de défauts.

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 et de développement ;**
  Un nombre excessif de fruits sur une branche ou d'autres facteurs peuvent causer des défauts de forme.
- **De légers défauts de coloration ;**
- **Un pédoncule légèrement endommagé, sous réserve de n'entraîner aucune déchirure de l'épiderme ;**
- **De légers défauts de l'épiderme dans les limites suivantes ;**
- **De légères crevasses longitudinales de l'épiderme ;**
  - Des crevasses à la partie opposée au pédoncule, sous réserve que leur longue totale ne dépasse pas 3 cm ;
  - Une légère formation liégeuse épidermique ou légère trace de frottement sur une longueur ne dépassant pas 1 cm pour les défauts de forme allongée ou 0,5 cm² pour les autres défauts ;
  - De légers défauts de l'épiderme dus aux attaques de parasites ne dépassant pas 1 cm pour les défauts de forme allongée ou 0,5 cm² pour les autres défauts.

© OCDE 2015

(iii) Catégorie II

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

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

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

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

- **Des défauts de forme et de développement ;**
  Un nombre excessif de fruits sur une branche ou d'autres facteurs peuvent causer des défauts de forme. De graves défauts de développement peuvent être causés par la fertilisation (pollinisation) ou des facteurs environnementaux et conduire à des fruits ouverts.
- **Des défauts de coloration ;**
- **Le pédoncule peut faire défaut à condition que son absence n'entraîne pas une déchirure profonde de l'épiderme ;**
- **Des défauts de l'épiderme dans les limites suivantes :**
  - Des crevasses longitudinales de l'épiderme ;
  - Des crevasses à la partie opposée au pédoncule, sous réserve que leur longueur totale ne dépasse pas 3 cm ;
  - Une légère formation liégeuse épidermique ou légère trace de frottement sur une longueur ne dépassant pas 2 cm pour les défauts de forme allongée ou 1,5 cm^2 de surface pour les autres défauts ;
  - De légers défauts de l'épiderme dus aux attaques de parasites ne dépassant pas 2 cm pour les défauts de forme allongée ou 1,5 cm^2 pour les autres défauts.

Illustration N°	Nom de l'illustration
23	*Défauts de forme et de développement*
24	*Défauts de forme et de développement*
25	*Défauts de forme et de développement - Défauts physiologiques*
26	*Défauts de coloration*
27	*Défauts de coloration*
28	*Défauts de la tige*
29	*Défauts de la tige*
30	*Défauts de l'épiderme – Fissures longitudinales dans l'épiderme*
31	*Défauts de l'épiderme – Fissures sur le côté opposé de la tige*
32	*Défauts de l'épiderme – Liégeuse de la peau*
33	*Défauts de la peau causés par des parasites – céroplaste du figuier désséché « Ceroplastes rusci »*
34	*Défauts de la peau causés par des parasites – Larves de « Lepidosaphes conchiformis »*
35	*Défauts de la peau causés par des parasites – Tétranyques ou « Tetranychus spp. »*

© OCDE 2015

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Illustration N°	Nom de l'illustration
36	*Calibrage par diamètre*

Le calibre minimum est de 40 mm.

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

- **5 mm pour les fruits présentés en couches rangées;**
- **10 mm pour les fruits présentés en vrac dans l'emballage.**

© 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 de la dégradation naturelle des produits frais au fil du temps.

La conformité aux tolérances doit être déterminée au minimum en utilisant les règles de procédures applicables aux contrôles de conformité telles que définies à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application des 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 figues fraîches 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 cinq pour cent couvre tous les défauts de forme, de peau et de coloration autorisés dans la Catégorie I. La tolérance de 0.5 pour cent couvre tous les défauts de forme, de peau et de coloration, y compris les talures, autorisés dans la Catégorie II.

(ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de figues fraîches 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 dix pour cent couvre tous les défauts de forme, de peau et de coloration, y compris les talures, autorisés dans la Catégorie II. La tolérance de un pour cent concernant la dégradation couvre tous les défauts non conformes aux caractéristiques minimales ainsi que tout défaut rendant le produit impropre à la consommation.

(iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de figues fraîches 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.

La tolérance de dix pour cent couvre toutes les malformations, les défauts prononcés de peau et de coloration, ainsi que les défauts non conformes aux caractéristiques minimales mais n'affectant pas la comestibilité, tels que les légers dommages, les salissures, le manque de fraîcheur. La tolérance de deux pour cent concernant la dégradation couvre tous les défauts non conformes aux caractéristiques minimales ainsi que tout défaut rendant le produit impropre à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de figues fraîches ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée. Cette tolérance ne peut porter sur des figues fraîches d'un diamètre inférieur à 35 mm.

[1] ***http://www.oecd.org/tad/fv***

© OCDE 2015

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des figues fraîches de même origine, variété ou type commercial, qualité, sensiblement de même état de maturité et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme.

Cependant, un mélange de figues fraîches dont les variétés et/ou les types commerciaux sont nettement différents peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété et type commercial considéré, quant à leur origine.

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 la production de l'emballage les produits de qualité et de calibre inférieure que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.

Illustration N°	Nom de l'illustration
37	*Homogénéité*
38	*Homogénéité – "Extra" class*
39	*Homogénéité – "Class I"*
40	*Homogénéité – "Class II"*

B. Conditionnement

Les figues fraîches 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 le produit 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.

On doit utiliser des matériaux propres afin de protéger le produit de corps étrangers tels que feuilles, sables ou terre, qui pourraient avoir un impact négatif sur le produit ou sa présentation. Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages peut entraîner un refoulement de la marchandise.

© 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/ou 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

- **« Figues » ou « Figues fraîches » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**

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

- **Nom de la variété pour la catégorie « Extra » ;**

[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

- **« Mélange de figues fraîches », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de figues fraîches de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les variétés ou les types commerciaux, et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués. Sans tenir compte de ces provisions, pour la catégorie « Extra » les noms des variétés doivent être indiqués.**

C. Origine du produit

- **Pays d'origine[4] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale ;**

  Dans le cas d'un mélange de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents de figues fraîches de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété ou du type commercial correspondant.

  Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les figues fraîches ont été produites (par exemple « Produit de Turquie »).

  La mention doit comprendre le nom complet ou le nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que les abréviations et les acronymes ne sont pas autorisés. Le nom complet est le nom officiel du pays (par exemple Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé est par exemple Pays-Bas ou Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Un nom couramment utilisé est USA pour les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, « USA » est le seul acronyme autorisé pour mentionner un pays d'origine.

  Éventuellement,la zone d'origine 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 diamètres minimum et maximum ;**
- **Nombre de fruits.**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration N°	Nom de l'illustration
41	*Exemple de marquage sur les étiquettes*
42	*Exemple de marquage sur les étiquettes*
43	*Exemple de marquage imprimé sur l'emballage*

Adoptée en 1979

Dernière révision en 2014

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

© OCDE 2015

Illustrations

© OCDE 2015

"Bursa Siyahı" Variety
Varieté « Bursa Siyahı »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Bursa Siyahı Bursa Siyahı	**It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and round in shape. The skin colour is purple or purplish black. The flesh is red colour. /** Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme ronde. La peau est de couleur violette ou noir violacé. La chair est de couleur rouge.

© OECD 2015

"Bursa Siyahı" Variety
Varieté « Bursa Siyahı »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Bursa Siyahı Bursa Siyahı	**It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and round in shape. The skin colour is purple or purplish black. The flesh is red colour. /** Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme ronde. La peau est de couleur violette ou noir violacé. La chair est de couleur rouge.

© OECD 2015

"Göklop" Variety
Variété « Göklop »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Göklop Göklop	**It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and flat in shape. The skin colour is yellowish green. The flesh is pink and light red in colour. /** Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme plate. La peau est de couleur jaune. La chair est de couleur rose et rouge clair.

© OECD 2015

"Göklop" Variety
Variété « Göklop »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Göklop Göklop	**It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and flat in shape. The skin colour is yellowish green. The flesh is pink and light red in colour. /** Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme plate. La peau est de couleur jaune. La chair est de couleur rose et rouge clair.

© OECD 2015

"Morgüz" Variety
Variété « Mörguz »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Morgüz Morgüz	**It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and round in shape. The skin colour is purple. The flesh is red in colour.** / Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme ronde. La peau est de couleur violette. La chair est de couleur rouge.

© OECD 2015

"Morgüz" Variety
Variété « Mörguz »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Morgüz Morgüz	**It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and round in shape. The skin colour is purple. The flesh is red in colour.** / Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme ronde. La peau est de couleur violette. La chair est de couleur rouge.

© OECD 2015

"Sultanselim" Variety
Variété « Sultanselim »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Sultanselim Sultanselim	**It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and round in shape. The skin colour is green. The flesh is purple in colour.** / Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme ronde. La peau est de couleur verte. La chair est de couleur violette.

© OECD 2015

"Sultanselim" Variety
Variété « Sultanselim »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Sultanselim Sultanselim	**It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and round in shape. The skin colour is green. The flesh is purple in colour.** / Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme ronde. La peau est de couleur verte. La chair est de couleur violette.

© OECD 2015

"Sarılop" Variety
Variété « Sarılop »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Sarılop Sarılop	**It is mostly traded as dried figs. The fruit is small and flat in shape. The skin is whitish yellow. The flesh is dark pink in colour. /** Elles sont pour la plupart commercialisées en tant que figues sèches. Les fruits sont petits et de forme plate. La peau est jaune blanchâtre. La chair est de couleur rose foncé.

© OECD 2015

"Sarılop" Variety
Variété « Sarılop »



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Notes
Sarılop Sarılop	**It is mostly traded as dried figs. The fruit is small and flat in shape. The skin is whitish yellow. The flesh is dark pink in colour. /** Elles sont pour la plupart commercialisées en tant que figues sèches. Les fruits sont petits et de forme plate. La peau est jaune blanchâtre. La chair est de couleur rose foncé.

© OECD 2015

Intact
Entiers

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entières



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Intact Intacte	-			**1-4**	**1 - Mechanical damage during production or packing process.** / Dommage mécanique durant la production ou l'emballage. **2 - Harvest damage.** / Dommage durant la récolte. **3,4 - Split Fruit.** / Fruit fendu.

© OECD 2015

Intact
Entiers

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entières



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Intact Intacte	-			**1-4**	**1 - Mechanical damage during production or packing process.** / Dommage mécanique durant la production ou l'emballage. **2 - Harvest damage.** / Dommage durant la récolte. **3,4 - Split Fruit.** / Fruit fendu.

© OECD 2015

Rotting I
Pourriture I

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Rotting I Pourriture I	-			**1-3**	**When the fruits grow in close proximity to each other, with the effect of high temperature rotting begins on the tree. /** Lorsque les figues poussent très proches les unes des autres, avec l'effet de la température élevée le pourrissement commence sur l'arbre.

© OECD 2015

Rotting I
Pourriture I

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Rotting I Pourriture I	-			**1-3**	**When the fruits grow in close proximity to each other, with the effect of high temperature rotting begins on the tree. /** Lorsque les figues poussent très proches les unes des autres, avec l'effet de la température élevée le pourrissement commence sur l'arbre.

© OECD 2015

Rotting II
Pourriture II

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1



1A



2



2A

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Rotting II Pourriture II	-			**1, 2**	**Rotting is not allowed.** / Le pourrissement est exclu.

© OECD 2015

Rotting II
Pourriture II

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1



1A



2



2A

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Rotting II Pourriture II	-			**1, 2**	**Rotting is not allowed.** / Le pourrissement est exclu.

© OECD 2015

Mould, rotting, souring, insect droppings
Moisissure, pourriture, acidité, excréments d'insectes

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Mould, rotting, souring, insect droppings Moisissure, pourrissement, acidité, excréments d'insectes	-			**1-4**	**1 – Mould appears on the fruit surface and extends into the flesh /** Moisissure apparaît à la surface du fruit et se propage dans la chair. **2 – Rotting appears on the fruit surface and extends into the flesh. /** Le pourrissement apparaît à la surface du fruit et se propage dans la chair. **3 – Souring, a sour tasting secretion occurs along with the formation of mould, bacteria, and other factors due to excess moisture in the soil. /** Acidité, une sécrétion au goût acide se produit accompagnée de la formation de moisissure, de bactéries et d'autres facteurs en raison d'un excès d'humidité dans le sol. **4 – Insect droppings lead to visual contamination of the fruit and cause a change in colour (sediment can be seen in the picture). /** Les excréments d'insectes provoquent une contamination visuelle du fruit et un changement de couleur (on peut voir un dépôt sur l'image).

© OECD 2015

Mould, rotting, souring, insect droppings
Moisissure, pourriture, acidité, excréments d'insectes

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Mould, rotting, souring, insect droppings Moisissure, pourrissement, acidité, excréments d'insectes	-			**1-4**	**1 – Mould appears on the fruit surface and extends into the flesh /** Moisissure apparaît à la surface du fruit et se propage dans la chair. **2 – Rotting appears on the fruit surface and extends into the flesh. /** Le pourrissement apparaît à la surface du fruit et se propage dans la chair. **3 – Souring, a sour tasting secretion occurs along with the formation of mould, bacteria, and other factors due to excess moisture in the soil. /** Acidité, une sécrétion au goût acide se produit accompagnée de la formation de moisissure, de bactéries et d'autres facteurs en raison d'un excès d'humidité dans le sol. **4 – Insect droppings lead to visual contamination of the fruit and cause a change in colour (sediment can be seen in the picture). /** Les excréments d'insectes provoquent une contamination visuelle du fruit et un changement de couleur (on peut voir un dépôt sur l'image).

© OECD 2015

Dust on the fig
Poussières sur la figue

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Dust Poussières		**1, 2**		**3**	**Fresh figs must be practically free of dust.** / Les figues fraîches doivent être pratiquement exemptes de poussières.

© OECD 2015

Dust on the fig
Poussières sur la figue

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Dust Poussières		**1, 2**		**3**	**Fresh figs must be practically free of dust.** / Les figues fraîches doivent être pratiquement exemptes de poussières.

© OECD 2015

Fig latex
Latex de la figue

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Fig latex Latex de la figue		-		1	**Fresh figs must be practically free of other foreign matter. Fig latex is a milky white liquid produced by the fig tree; contact can cause a rash in humans.** / Le latex de la figue est un liquide blanc laiteux produit par le figuier ; un contact peut causer une éruption chez l'homme.

© OECD 2015

Fig latex
Latex de la figue

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Fig latex Latex de la figue		-		1	**Fresh figs must be practically free of other foreign matter. Fig latex is a milky white liquid produced by the fig tree; contact can cause a rash in humans.** / Le latex de la figue est un liquide blanc laiteux produit par le figuier ; un contact peut causer une éruption chez l'homme.

© OECD 2015

Sticky fruits
Fruits gluants

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sticky fruits Fruits gluants	-			1-4	**Fresh figs must be practically free of foreign matter. Sticky fruits - gums on the surface are not allowed.** / Les figues fraîches doivent être pratiquement exemptes de matières étrangères.

© OECD 2015

Sticky fruits
Fruits gluants

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sticky fruits Fruits gluants	-			1-4	**Fresh figs must be practically free of foreign matter. Sticky fruits - gums on the surface are not allowed.** / Les figues fraîches doivent être pratiquement exemptes de matières étrangères.

© OECD 2015

Pest residue
Résidus de nuisibles

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Pest residue Résidus de nuisibles	-			1	**Fresh figs must be practically free of foreign matter. Visible pest residue (cobweb) is not allowed.** / Les figues fraîches doivent être pratiquement exemptes de matières étrangères. Les résidus de nuisibles (toiles d'araignée) sont exclus.

© OECD 2015

Pest residue
Résidus de nuisibles

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Pest residue Résidus de nuisibles	-			1	**Fresh figs must be practically free of foreign matter. Visible pest residue (cobweb) is not allowed.** / Les figues fraîches doivent être pratiquement exemptes de matières étrangères. Les résidus de nuisibles (toiles d'araignée) sont exclus.

© OECD 2015

Lack of freshness
Manque de fraîcheur

Minimum requirements – Fresh in appearance
Caractéristique minimale – D'aspect frais



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Lack of freshness Manque de fraîcheur	-			**1, 2**	**When figs stay on the branch too long, water loss and excessive maturity occur resulting in dried out fruit.** / Lorsque les figues restent sur les branches de l'arbre trop longtemps, il se produit une perte en eau et une excessive maturité qui donnent des fruits desséchés

© OECD 2015

Lack of freshness
Manque de fraîcheur

Minimum requirements – Fresh in appearance
Caractéristique minimale – D'aspect frais



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Lack of freshness Manque de fraîcheur	-			**1, 2**	**When figs stay on the branch too long, water loss and excessive maturity occur resulting in dried out fruit.** / Lorsque les figues restent sur les branches de l'arbre trop longtemps, il se produit une perte en eau et une excessive maturité qui donnent des fruits desséchés

© OECD 2015

Presence of pests
Présence de parasites

Minimum requirements – practically free from pests
Caractéristique minimale – Exemptes d'attaques de parasites



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Presence of pests Présence de parasites		-		**1-3**	**Fig wax scale – "Ceroplastes rusci" – occurs mainly on the leaves and young shoots or on the fruits when the leaves of the tree are intensely packed together. Eggs are laid very early in the spring. When crushed, the eggs discharge a red sticky liquid. There is no damage to the flesh.** / Les Céroplastes du figuier (Ceroplastes rusci) apparaissent principalement sur les feuilles et jeunes pousses ou sur les fruits lorsque la couverture végétale est dense. Ils pondent des oeufs très tôt au printemps. Quand ils sont écrasés, les oeufs déversent un liquide rouge gluant. Il n'y a pas de dommages pour la chair.

© OECD 2015

Presence of pests
Présence de parasites

Minimum requirements – practically free from pests
Caractéristique minimale – Exemptes d'attaques de parasites



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Presence of pests Présence de parasites		-		**1-3**	**Fig wax scale – "Ceroplastes rusci" – occurs mainly on the leaves and young shoots or on the fruits when the leaves of the tree are intensely packed together. Eggs are laid very early in the spring. When crushed, the eggs discharge a red sticky liquid. There is no damage to the flesh.** / Les Céroplastes du figuier (Ceroplastes rusci) apparaissent principalement sur les feuilles et jeunes pousses ou sur les fruits lorsque la couverture végétale est dense. Ils pondent des oeufs très tôt au printemps. Quand ils sont écrasés, les oeufs déversent un liquide rouge gluant. Il n'y a pas de dommages pour la chair.

© OECD 2015

Pest damage
Attaque de parasites

Minimum requirements – Free from damage by pests affecting the flesh
Caractéristique minimale – Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Pest damage Attaque de parasites	-			**1-3**	**The Dried Fruit Beetle (Carpophilus spp.) transmits microorganisms to the fig fruit causing souring. They are mostly attracted by fig fruit that have already souring due to yeast or mould growth.. There is damage to the flesh. /** Carpophilus spp. transmet des microorganismes à la figue, causant de l'aigreur. Il est attiré principalement par les figues déjà aigres en raison de la croissance de levures ou de moisissures.. Il y a des dommages pour la chair.

© OECD 2015

Pest damage
Attaque de parasites

Minimum requirements – Free from damage by pests affecting the flesh
Caractéristique minimale – Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Pest damage Attaque de parasites	-			**1-3**	**The Dried Fruit Beetle (Carpophilus spp.) transmits microorganisms to the fig fruit causing souring. They are mostly attracted by fig fruit that have already souring due to yeast or mould growth.. There is damage to the flesh. /** Carpophilus spp. transmet des microorganismes à la figue, causant de l'aigreur. Il est attiré principalement par les figues déjà aigres en raison de la croissance de levures ou de moisissures.. Il y a des dommages pour la chair.

© OECD 2015

Abnormal external moisture
Humidité extérieure anormale

Minimum requirements – Free of abnormal external moisture
Caractéristique minimale – Exemptes d'humidité extérieure anormale



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Abnormal external moisture Humidité extérieure anormale		-		**1, 2**	**Abnormal external moisture is not allowed.** / L'humidité extérieure anormale est exclue.

© OECD 2015

Abnormal external moisture
Humidité extérieure anormale

Minimum requirements – Free of abnormal external moisture
Caractéristique minimale – Exemptes d'humidité extérieure anormale



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Abnormal external moisture Humidité extérieure anormale		-		**1, 2**	**Abnormal external moisture is not allowed.** / L'humidité extérieure anormale est exclue.

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Göklop" Variety
Mesure de la maturité : variété « Göklop »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature

2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr

3. fully ripe
3. complètement mûr

4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Göklop" variety Mesure de la maturité, variété « Göklop »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit). /** Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit). /** Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Göklop" Variety
Mesure de la maturité : variété « Göklop »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature

2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr

3. fully ripe
3. complètement mûr

4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Göklop" variety Mesure de la maturité, variété « Göklop »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit). /** Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit). /** Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Sultanselim" Variety
Mesure de la maturité : variété « Sultanselim »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature

2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr

3. fully ripe
3. complètement mûr

4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Sultanselim" variety Mesure de la maturité, variété « Sultanselim »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit). /** Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit). /** Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Sultanselim" Variety
Mesure de la maturité : variété « Sultanselim »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature

2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr

3. fully ripe
3. complètement mûr

4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Sultanselim" variety Mesure de la maturité, variété « Sultanselim »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit). /** Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit). /** Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Morgüz" Variety
Mesure de la maturité, variété « Morgüz »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature

2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr

3. fully ripe
3. complètement mûr

4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Morgüz" Variety Mesure de la maturité, variété « Morgüz »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit).** / Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit).** / Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Morgüz" Variety
Mesure de la maturité, variété « Morgüz »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature

2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr

3. fully ripe
3. complètement mûr

4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Morgüz" Variety Mesure de la maturité, variété « Morgüz »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit).** / Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit).** / Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Sarılop" Variety
Mesure de la maturité : variété « Sarılop »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature

2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr

3. fully ripe
3. complètement mûr

4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Sarılop" Variety Mesure de la maturité, variété « Sarılop »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit). /** Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit). /** Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Sarılop" Variety
Mesure de la maturité : variété « Sarılop »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature

2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr

3. fully ripe
3. complètement mûr

4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Sarılop" Variety Mesure de la maturité, variété « Sarılop »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit). /** Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit). /** Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Bursa siyahı" Variety
Mesure de la maturité : variété « Bursa siyahı »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature



2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr



3. fully ripe
3. complètement mûr



4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Bursa siyahı" Variety Mesure de la maturité, variété « Bursa siyahı »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit).** / Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit).** / Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Measurement of maturity: "Bursa siyahı" Variety
Mesure de la maturité : variété « Bursa siyahı »

Maturity requirements
Caractéristique relative à la maturité



1. unripe
1. immature



2. sufficiently ripe
2. suffisamment mûr



3. fully ripe
3. complètement mûr



4. overripe
4. blet

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Measurement of maturity "Bursa siyahı" Variety Mesure de la maturité, variété « Bursa siyahı »		**2, 3**		**1, 4**	**1. Not subject to trade (unripe fruit).** / Non commercialisable (fruit immature). **4. Not subject to trade (overripe fruit).** / Non commercialisable (fruit blet).

© OECD 2015

Defects in shape and development I
Défauts de forme et de développement I

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

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape and development I Défauts de forme et de développement I	**1**	**2**	**3**	-	**Shape defects may occur due to physiological reasons or an excessive number of fruits on the branch. /** Des défauts de forme peuvent se produire pour des raisons physiologiques ou à cause d'un nombre excessif de fruits sur la branche.

© OECD 2015

Defects in shape and development I
Défauts de forme et de développement I

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

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape and development I Défauts de forme et de développement I	**1**	**2**	**3**	-	**Shape defects may occur due to physiological reasons or an excessive number of fruits on the branch. /** Des défauts de forme peuvent se produire pour des raisons physiologiques ou à cause d'un nombre excessif de fruits sur la branche.

© OECD 2015

Defects in shape and development II

Défauts de forme et de développement II



4



5



6

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape and development II Défauts de forme et de développement II				**4-6**	**Shape defects may occur due to physiological reasons or an excessive number of fruits on the branch.** / Des défauts de forme peuvent se produire pour des raisons physiologiques ou à cause d'un nombre excessif de fruits sur la branche.

© OECD 2015

Defects in shape and development II

Défauts de forme et de développement II



4



5



6

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape and development II Défauts de forme et de développement II				**4-6**	**Shape defects may occur due to physiological reasons or an excessive number of fruits on the branch.** / Des défauts de forme peuvent se produire pour des raisons physiologiques ou à cause d'un nombre excessif de fruits sur la branche.

© OECD 2015

Defects in shape and development III
Défauts de forme et de développement III



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape and development III Défauts de forme et de développement III				**1-3**	**The physiological defect is a shape deformation caused by fertilization (pollination) or environmental factors. /** Le défaut physiologique est une déformation de forme provoqué par fécondation (pollinisation) ou des facteurs environnementaux.

© OECD 2015

Defects in shape and development III
Défauts de forme et de développement III



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in shape and development III Défauts de forme et de développement III				**1-3**	**The physiological defect is a shape deformation caused by fertilization (pollination) or environmental factors. /** Le défaut physiologique est une déformation de forme provoqué par fécondation (pollinisation) ou des facteurs environnementaux.

© OECD 2015

Defects in colouring I
Défauts de coloration I

Limit allowed - "Extra" Class
Limite admise - Cat. « Extra »



1



2

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in colouring I Défauts de coloration I	**1, 2**	**3, 4**			

© OECD 2015

Defects in colouring I
Défauts de coloration I

Limit allowed - "Extra" Class
Limite admise - Cat. « Extra »



1



2

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in colouring I Défauts de coloration I	**1, 2**	**3, 4**			

© OECD 2015

Defects in colouring II
Défauts de coloration II

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



5



6



7

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in colouring II Défauts de coloration II			**5, 6**	**7**	

© OECD 2015

Defects in colouring II
Défauts de coloration II

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



5



6



7

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defects in colouring II Défauts de coloration II			**5, 6**	**7**	

© OECD 2015

Stem defects I
Défauts de la tige I

Limit allowed - "Extra" Class
Limite admise - Cat. « Extra »



1

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Stem defects I Défauts de la tige I	1	2		3	**In "Extra Class", the stem must be intact./** Dans la catégorie « Extra » , la tige doit être intacte.

© OECD 2015

Stem defects I
Défauts de la tige I

Limit allowed - "Extra" Class
Limite admise - Cat. « Extra »



1

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Stem defects I Défauts de la tige I	1	2		3	**In "Extra Class", the stem must be intact./** Dans la catégorie « Extra » , la tige doit être intacte.

© OECD 2015

Stem defects II
Défauts de la tige II



4

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



5



6

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Stem defects II Défauts de la tige II			**4, 5**	**6**	

© OECD 2015

Stem defects II
Défauts de la tige II



4

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



5



6

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Stem defects II Défauts de la tige II			**4, 5**	**6**	

© OECD 2015

Longitudinal cracks in the skin
Fissures longitudinales dans l'épiderme

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Longitudinal cracks in the skin Fissures longitudinales dans l'épiderme		**1**	**2**	**3, 4**	**Longitudinal cracks in the skin.** / Des crevasses longitudinales de l'épiderme.

© OECD 2015

Longitudinal cracks in the skin
Fissures longitudinales dans l'épiderme

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Longitudinal cracks in the skin Fissures longitudinales dans l'épiderme		**1**	**2**	**3, 4**	**Longitudinal cracks in the skin.** / Des crevasses longitudinales de l'épiderme.

© OECD 2015

Cracks on opposite side to the stem
Fissures sur le côté opposé de la tige

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Cracks on the opposite side to the stem Les fissures sur le côté opposé de la tige		1	2	3, 4	**Cracks on the opposite side to the stem, provided their total length does not exceed 4 cm and no single crack is longer than 3 cm.** / Fissures sur le côté opposé à la tige,à condition que leur longueur totale ne dépasse pas 4 cm et qu'aucune fissure individuelle ne dépasse 3 cm de long

© OECD 2015

Cracks on opposite side to the stem
Fissures sur le côté opposé de la tige

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



2



3



4

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Cracks on the opposite side to the stem Les fissures sur le côté opposé de la tige		1	2	3, 4	**Cracks on the opposite side to the stem, provided their total length does not exceed 4 cm and no single crack is longer than 3 cm.** / Fissures sur le côté opposé à la tige,à condition que leur longueur totale ne dépasse pas 4 cm et qu'aucune fissure individuelle ne dépasse 3 cm de long

© OECD 2015

Corkiness of the skin
Liégeuse de la peau

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

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Corkiness of the skin Liégeuse de la peau	**1**	**2**	**3**	**4**	**Very slight superficial defects are allowed in Extra Class. Slight corkiness of the skin not exceeding an area of 0.5 cm² is allowed for Class I. Corkiness of the skin does not cause a sour taste and is allowed within the limits. /** De très légers défauts superficiels sont autorisés dans la catégorie Extra. Liégeuse de la peau ne dépassant pas une superficie de 0,5 cm² est autorisé pour la catégorie I. Liégeuse de la peau ne cause pas un goût amer et est admis dans les limites.

© OECD 2015

Corkiness of the skin
Liégeuse de la peau

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

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Corkiness of the skin Liégeuse de la peau	**1**	**2**	**3**	**4**	**Very slight superficial defects are allowed in Extra Class. Slight corkiness of the skin not exceeding an area of 0.5 cm² is allowed for Class I. Corkiness of the skin does not cause a sour taste and is allowed within the limits. /** De très légers défauts superficiels sont autorisés dans la catégorie Extra. Liégeuse de la peau ne dépassant pas une superficie de 0,5 cm² est autorisé pour la catégorie I. Liégeuse de la peau ne cause pas un goût amer et est admis dans les limites.

© OECD 2015

Skin defects caused by pests I
Défauts de la peau causés par des parasites I



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects caused by pests I Défauts de la peau causés par des parasites I		**1, 2**			**Dried Fig wax scale – "Ceroplastes rusci". The fig is free from pest. There is no damage to the flesh.** / Céroplaste du figuier desséché « Ceroplastes rusci ». Il n'y a pas de dommages à la chair.

© OECD 2015

Skin defects caused by pests I
Défauts de la peau causés par des parasites I



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects caused by pests I Défauts de la peau causés par des parasites I		**1, 2**			**Dried Fig wax scale – "Ceroplastes rusci". The fig is free from pest. There is no damage to the flesh.** / Céroplaste du figuier desséché « Ceroplastes rusci ». Il n'y a pas de dommages à la chair.

© OECD 2015

Skin defects caused by pests II
Défauts de la peau causés par des parasites II



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects caused by pests II Défauts de la peau causés par des parasites II		**1, 2**		**3**	**Larvae of fig scale - "Lepidosaphes conchiformis". The fig is free from pest. There is no damage to the flesh.** / Les larves de « Lepidosaphes conchiformis ». Il n'y a pas de dommages à la chair.

© OECD 2015

Skin defects caused by pests II
Défauts de la peau causés par des parasites II



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects caused by pests II Défauts de la peau causés par des parasites II		**1, 2**		**3**	**Larvae of fig scale - "Lepidosaphes conchiformis". The fig is free from pest. There is no damage to the flesh.** / Les larves de « Lepidosaphes conchiformis ». Il n'y a pas de dommages à la chair.

© OECD 2015

Skin defects caused by pests III
Défauts de la peau causés par des parasites III



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects caused by pests III Défauts de la peau causés par des parasites III				**1, 2**	**Spider Mites "Tetranychus spp." cause the growth of bladder-like galls that are first green, then turns into red, and then to black. In case of serious infestation, the loss of leaves and fruits occurs and the fruit becomes small and poor in quality due to reduced photosynthesis capacity. There is no damage to the flesh.** / Les Tétranyques ou « Tetranychus spp. » causent la croissance de galles de la vessie qui sont d'abord vertes, puis deviennent rouges, puis noires. En cas d'infestation prononcée, la perte de feuilles et de fruits se produit et le fruit devient petit et de mauvaise qualité en raison d'une capacité réduite de photosynthèse. Il n'y a pas de dommages à la chair.

© OECD 2015

Skin defects caused by pests III
Défauts de la peau causés par des parasites III



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Skin defects caused by pests III Défauts de la peau causés par des parasites III				**1, 2**	**Spider Mites "Tetranychus spp." cause the growth of bladder-like galls that are first green, then turns into red, and then to black. In case of serious infestation, the loss of leaves and fruits occurs and the fruit becomes small and poor in quality due to reduced photosynthesis capacity. There is no damage to the flesh.** / Les Tétranyques ou « Tetranychus spp. » causent la croissance de galles de la vessie qui sont d'abord vertes, puis deviennent rouges, puis noires. En cas d'infestation prononcée, la perte de feuilles et de fruits se produit et le fruit devient petit et de mauvaise qualité en raison d'une capacité réduite de photosynthèse. Il n'y a pas de dommages à la chair.

© OECD 2015

Sizing by diameter
Calibrage par diamètre



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sizing by diameter Calibrage par diamètre	**1, 2, 3**	**1, 2, 3**	**1, 2, 3**		**Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section. The minimum size shall be 40 mm. /** Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le calibre minimal est de 40 mm.

© OECD 2015

Sizing by diameter
Calibrage par diamètre



1



2



3

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sizing by diameter Calibrage par diamètre	**1, 2, 3**	**1, 2, 3**	**1, 2, 3**		**Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section. The minimum size shall be 40 mm. /** Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le calibre minimal est de 40 mm.

© OECD 2015

Uniformity
Homogénéité

Presentation
Présentation



1

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Uniformity Homogénéité	1	1	1		**This package can be used for all classes.** / Cet emballage peut être utilisé pour toutes les catégories.

© OECD 2015

Uniformity
Homogénéité

Presentation
Présentation



1

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Uniformity Homogénéité	1	1	1		**This package can be used for all classes.** / Cet emballage peut être utilisé pour toutes les catégories.

© OECD 2015

Uniformity "Extra Class"
Homogénéité « catégorie extra »



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Uniformity "Extra Class" Homogénéité « catégorie extra »	**1, 2**				

© OECD 2015

Uniformity "Extra Class"
Homogénéité « catégorie extra »



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Uniformity "Extra Class" Homogénéité « catégorie extra »	**1, 2**				

© OECD 2015

Uniformity "Class I"
Homogénéité « catégorie I »

Presentation
Présentation



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Uniformity "Class I" Homogénéité « catégorie I »		**1, 2**			

© OECD 2015

Uniformity "Class I"
Homogénéité « catégorie I »

Presentation
Présentation



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Uniformity "Class I" Homogénéité « catégorie I »		**1, 2**			

© OECD 2015

Uniformity "Class II"

Homogénéité « catégorie II »

Presentation
Présentation



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Uniformity "Class II" Homogénéité « catégorie II »			**1, 2**		

© OECD 2015

Uniformity "Class II"

Homogénéité « catégorie II »

Presentation
Présentation



1



2

Figs / *Figues*	Extra Class *Cat. Extra*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Uniformity "Class II" Homogénéité « catégorie II »			**1, 2**		

© OECD 2015

Marking I
Marquage I



© OECD 2015

Marking I
Marquage I



© OECD 2015

Marking II
Marquage II



© OECD 2015

Marking II
Marquage II



© OECD 2015

Marking III
Marquage III



© OECD 2015

Marking III
Marquage III



© OECD 2015

INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
"Bursa Siyahı" Variety	1
"Göklop" Variety	2
"Morgüz" Variety	3
"Sarılop" Variety	5
"Sultanselim" Variety	4
Abnormal external moisture	17
Corkiness of the skin	32
Cracks on opposite side to the stem	31
Defects in colouring I	26
Defects in colouring II	27
Defects in shape and development I	23
Defects in shape and development II	24
Defects in shape and development III	25
Dust on the fig	10
Fig latex	11
Intact	6
Lack of freshness	14
Longitudinal cracks in the skin	30
Marking I	41
Marking II	42
Marking III	43
Measurement of maturity: "Bursa siyahı" Variety	22
Measurement of maturity: "Göklop" Variety	18
Measurement of maturity: "Morgüz" Variety	20
Measurement of maturity: "Sarılop" Variety	21
Measurement of maturity: "Sultanselim" Variety	19
Mould, rotting, souring, insect droppings	9
Pest damage	16
Pest residue	13
Presence of pests	15
Rotting I	7
Rotting II	8
Sizing by diameter	36
Skin defects caused by pests I	33
Skin defects caused by pests II	34
Skin defects caused by pests III	35
Stem defects I	28
Stem defects II	29
Sticky fruits	12
Uniformity	37
Uniformity "Class I"	39
Uniformity "Class II"	40
Uniformity "Extra Class"	38

© OECD 2015

INDEX (FR)

Paramètre de qualité	N° de l'illustration
Attaque de parasites	16
Calibrage par diamètre	36
Défauts de coloration I	26
Défauts de coloration II	27
Défauts de forme et de développement I	23
Défauts de forme et de développement II	24
Défauts de forme et de développement III	25
Défauts de la peau causés par des parasites I	33
Défauts de la peau causés par des parasites II	34
Défauts de la peau causés par des parasites III	35
Défauts de la tige I	28
Défauts de la tige II	29
Entiers	6
Fissures longitudinales dans l'épiderme	30
Fissures sur le côté opposé de la tige	31
Fruits gluants	12
Homogénéité	37
Homogénéité ‹‹ catégorie extra ››	38
Homogénéité ‹‹ catégorie I ››	39
Homogénéité ‹‹ catégorie II ››	40
Humidité extérieure anormale	17
Latex de la figue	11
Liégeuse de la peau	32
Manque de fraîcheur	14
Marquage I	41
Marquage II	42
Marquage III	43
Mesure de la maturité : variété ‹‹ Bursa siyahı ››	22
Mesure de la maturité : variété ‹‹ Göklop ››	18
Mesure de la maturité : variété ‹‹ Morgüz ››	20
Mesure de la maturité : variété ‹‹ Sarılop ››	21
Mesure de la maturité : variété ‹‹ Sultanselim ››	19
Moisissure, pourriture, acidité, excréments d'insectes	9
Pourriture I	7
Pourriture II	8
Poussières sur la figue	10
Présence de parasites	15
Résidus de nuisibles	13
Varieté ‹‹ Bursa Siyahı ››	1
Variété ‹‹ Göklop ››	2
Variété ‹‹ Mörguz ››	3
Variété ‹‹ Sarılop ››	5
Variété ‹‹ Sultanselim ››	4

© OCDE 2015

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Definition of Produce	"Bursa siyahı" variety	1	-				It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and round in shape. The skin colour is purple or purplish black. The flesh is red colour.
	"Göklop" variety	2	-				It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and flat in shape. The skin colour is yellowish green. The flesh is pink and light red in colour.
	"Morgüz" variety	3	-				It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and round in shape. The skin colour is purple. The flesh is red in colour.
	"Sultanselim" variety	4	-				It is a high quality fresh fig variety. The fruit is large and round in shape. The skin colour is green. The flesh is purple in colour.
	"Sarılop" variety	5	-				It is mostly traded as dried figs. The fruit is small and flat in shape. The skin is whitish yellow. The flesh is dark pink in colour.
Minimum requirements	Intact	6	-			1-4	1 - mechanical damage during production or the packing process, 2 – harvest damage, 3, 4 – split fruit.
	Rotting I	7	-			1-3	When the fruits grow in close proximity to each other, with the effect of high temperature rotting begins on the tree.
	Rotting II	8	-			1, 2	Rotting is not allowed.
	Mould, souring, insect droppings	9	-			1-4	1 – Mould 2 – Rotting appears on the fruit surface and extends into the flesh 3 – Souring, a sour tasting secretion occurs along with the formation of mould, bacteria, and other factors due to excess moisture in the soil 4 – Insect droppings lead to visual contamination of the fruit and cause a change in colour (sediment can be seen in the picture).
	Dust on the fig	10	1-2			3	Fresh figs must be practically free of dust.
	Fig latex	11	-			1	Fresh Figs must be practically free of foreign matter. Fig latex is a milky white liquid produced by the fig tree; contact can cause a rash in humans.
	Sticky fruits	12	-			1-4	Fresh figs must be practically free of foreign matter.
	Pest residue	13	-			1	Fresh figs must be practically free of foreign matter. Visible pest residue (cobwebs) is not allowed.
	Lack of freshness	14	-			1, 2	When figs stay on the branch too long, water loss and excessive maturity occur resulting in dried out fruit.
	Presence of pests	15	-			1-3	Fig wax scale – "Ceroplastes rusci" – occurs on leaves and young shoots or on the fruit when the leaves are intensely packed together. Eggs are laid very early in the spring. When crushed, the eggs discharge a red sticky liquid. There is no damage to the flesh.
	Pest damage	16	-			1-3	The Dried Fruit Beetle (Carpophilus spp.) transmits micro-organisms to the fig fruit causing souring. They are mostly attracted by fig fruit that have already souring due to yeast or mould growth. There is damage to the flesh.
	Abnormal external moisture	17	-			1, 2	Abnormal external moisture in not allowed.

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Maturity requirements	Measurement of maturity "Göklop" variety	18	2, 3			1, 4	1. Not subject to trade (unripe fruit) 4. Not subject to trade (overripe fruit)
	Measurement of maturity "Sultanselim" variety	19	2, 3			1, 4	1. Not subject to trade (unripe fruit) 4. Not subject to trade (overripe fruit)
	Measurement of maturity "Morgüz" Variety	20	2, 3			1, 4	1. Not subject to trade (unripe fruit) 4. Not subject to trade (overripe fruit
	Measurement of maturity "Sarılop" Variety	21	2, 3			1, 4	1. Not subject to trade (unripe fruit) 4. Not subject to trade (overripe fruit)
	Measurement of maturity "Bursa siyahı" Variety	22	2, 3			1, 4	1. Not subject to trade (unripe fruit) 4. Not subject to trade (overripe fruit)
Classification	Defects in shape and development I	23	1	2	3	-	Shape defects may occur due to physiological reasons or an excessive number of fruits on the branch.
	Defects in shape and development II	24	-			4-6	Shape defects may occur due to physiological reasons or an excessive number of fruits on the branch.
	Defects in shape and development III	25	-			1-3	The physiological defect is a shape deformation caused by fertilization (pollination) or environmental factors.
	Defects in colouring I	26	1, 2	3, 4			
	Defects in colouring II	27	-	-	5, 6	7	
	Stem defects I	28	1	2	-	3	In "Extra Class", the stem must be intact.
	Stem defects II	29	-	-	4-5	6	
	Longitudinal cracks in the skin	30	-	1	2	3, 4	Longitudinal cracks in the skin.
	Cracks on opposite side to the stem	31	-	1	2	3, 4	Cracks on the opposite side to the stem, provided their total length does not exceed 4 cm and no single crack is longer than 3 cm.
	Corkiness of the skin	32	1	2	3	4	Very slight superficial defects are allowed in Extra Class. Slight corkiness of the skin not exceeding an area of 0.5 cm is allowed for Class I. Corkiness of the skin does not cause a sour taste and is allowed within the limits.
	Skin defects caused by pests I	33	-	1, 2	-	-	- Dried Fig wax scale – "Ceroplastes rusci". - There is no damage to the flesh.
	Skin defects caused by pests II	34	-	1, 2	-	3	- Larvae of fig scale - "Lepidosaphes conchiformis". The fig is free from pest. There is no damage to the flesh.
	Skin defects caused by pests III	35				1, 2	- Spider Mites "Tetranychus spp." cause the growth of bladder-like galls that are first green, then turns into red, and then to black. In case of serious infestation, the loss of leaves and fruits occurs and the fruit becomes small and poor in quality due to reduced photosynthesis capacity. - There is no damage to the flesh.
Sizing	Sizing by diameter	36	1-3				Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section. The minimum size shall be 40 mm.
Presentation	Uniformity	37	1	1	1	-	This package can be used for all classes.
	Uniformity "Extra Class"	38	1, 2	-	-	-	
	Uniformity "Class I"	39	-	1, 2	-	-	
	Uniformity "Class II"	40	-	-	1, 2	-	
Marking	Marking I	41					
	Marking II	42					
	Marking III	43					

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Définition du produit	Variété « Bursa Siyahı »	1	-				Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme ronde. La peau est de couleur violette ou noir violacé. La chair est de couleur rouge.
	Variété « Göklop »	2	-				Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme plate. La peau est de couleur jaune. La chair est de couleur rose et rouge clair.
	Variété « Mörguz »	3	-				Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme ronde. La peau est de couleur violette. La chair est de couleur rouge.
	Variété « Sultanselim »	4	-				Il s'agit d'une variété de figue fraîche de haute qualité. Le fruit est gros et de forme ronde. La peau est de couleur verte. La chair est de couleur violette.
	Variété « Sarılop »	5	-				Elles sont pour la plupart commercialisées en tant que figues sèches. Les fruits sont petits et de forme plate. La peau est jaune blanchâtre. La chair est de couleur rose foncé.
Caractéristiques minimales	Entiers	6	-			1-4	1 - Dommage mécanique durant la production ou l'emballage. 2 – Dommage durant la récolte. 3, 4 – Fruit fendu.
	Pourriture I	7	-			1-3	Lorsque les figues poussent très proches les unes des autres, avec l'effet de la température élevée le pourrissement commence sur l'arbre.
	Pourriture II	8	-			1, 2	Le pourrissement est exclu.
	Moisissure, pourriture, acidité, excréments d'insectes	9	-			1-4	1 – Moisissure. 2 – Le pourrissement apparaît à la surface du fruit et se propage dans la chair. 3 – Acidité, une sécrétion au goût acide se produit accompagnée de la formation de moisissure, de bactéries et d'autres facteurs en raison d'un excès d'humidité dans le sol. 4 – Les excréments d'insectes provoquent une contamination visuelle du fruit et un changement de couleur (on peut voir un dépôt sur l'image).
	Poussières sur la figue	10	1, 2			3	Les figues fraîches doivent être pratiquement exemptes de poussières.
	Latex de la figue	11	-			1	Le latex de la figue est un liquide blanc laiteux produit par le figuier; un contact peut causer une éruption chez l'homme.
	Fruits gluants	12	-			1-4	Les figues fraîches doivent être pratiquement exemptes de matières étrangères.
	Résidus de nuisibles	13	-			1	Les figues fraîches doivent être pratiquement exemptes de matières étrangères. Les résidus de nuisibles (toiles d'araignée) sont exclus.
	Manque de fraîcheur	14	-			1, 2	Lorsque les figues restent sur les branches de l'arbre trop longtemps, il se produit une perte en eau et une excessive maturité qui donnent des fruits desséchés.
	Présence de parasites	15	-			1-3	Les Céroplastes du figuier (« Ceroplastes rusci ») apparaissent principalement sur les feuilles et jeunes pousses ou sur les fruits lorsque la couverture végétale est dense. Ils pondent des œufs très tôt au printemps. Quand ils sont écrasés, les œufs déversent un liquide rouge gluant. Il n'y a pas de dommages pour la chair.
	Attaque de parasites	16	-			1-3	« Carpophilus spp. » transmet des microorganismes à la figue, causant de l'aigreur. Il est attiré principalement par les figues déjà aigres en raison de la croissance de levures ou de moisissures. Il y a des dommages pour la chair.
	Humidité extérieure anormale	17	-			1, 2	L'humidité extérieure anormale est exclue.

		Illustration №	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Caractéristique relative à la maturité	Mesure de la maturité : Variété « Göklop »	18	2, 3			1, 4	1. Non commercialisable (fruit immature). 4. Non commercialisable (fruit blet).
	Mesure de la maturité : Variété « Sultanselim »	19	2, 3			1, 4	1. Non commercialisable (fruit immature). 4. Non commercialisable (fruit blet).
	Mesure de la maturité : Variété « Morgüz »	20	2, 3			1, 4	1. Non commercialisable (fruit immature). 4. Non commercialisable (fruit blet).
	Mesure de la maturité : Variété « Sarılop »	21	2, 3			1, 4	1. Non commercialisable (fruit immature). 4. Non commercialisable (fruit blet).
	Mesure de la maturité : Variété « Bursa siyahı »	22	2, 3			1, 4	1. Non commercialisable (fruit immature). 4. Non commercialisable (fruit blet).
Classification	Défauts de forme et de développement I	23	1	2	3	-	Des défauts de forme peuvent se produire pour des raisons physiologiques ou à cause d'un nombre excessif de fruits sur la branche.
	Défauts de forme et de développement II	24	-			4-6	Des défauts de forme peuvent se produire pour des raisons physiologiques ou à cause d'un nombre excessif de fruits sur la branche.
	Défauts de forme et de développement III	25	-			1-3	Le défaut physiologique est une déformation de forme provoqué par fécondation (pollinisation) ou des facteurs environnementaux.
	Défauts de coloration I	26	1, 2	3, 4			
	Défauts de coloration II	27	-	-	5, 6	7	
	Défauts de la tige I	28	1	2	-	3	Dans la catégorie « Extra » , la tige doit être intacte.
	Défauts de la tige II	29	-	-	4, 5	6	
	Fissures longitudinales dans l'épiderme	30	-	1	2	3, 4	Des crevasses longitudinales de l'epiderme.
	Fissures sur le côté opposé de la tige	31	-	1	2	3, 4	Fissures sur le côté opposé à la tige, à condition que leur longueur totale ne dépasse pas 4 cm et qu'aucune fissure individuelle ne dépasse 3 cm de long.
	Liégeuse de la peau	32	1	2	3	4	De très légers défauts superficiels sont autorisés dans la catégorie Extra. La liégeuse de la peau ne dépassant pas une superficie de 0,5 cm est autorisée pour la catégorie I. La liégeuse de la peau ne cause pas un goût amer et est admise dans les limites.
	Défauts de la peau causée par des parasites I	33	-	1, 2	-	-	- Céroplaste du figuier desséché « Ceroplastes rusci ». - Il n'y a pas de dommages à la chair.
	Défauts de la peau causée par des parasites II	34	-	1, 2	-	3	- Larves de « Lepidosaphes conchiformis ». - Il n'y a pas de dommages à la chair.
	Défauts de la peau causée par des parasites III	35				1, 2	- Les Tétranyques ou « Tetranychus spp. » causent causent la croissance de galles de la vessie qui sont d'abord vertes, puis deviennent rouges, puis noires. En cas d'infestation prononcée, la perte de feuilles et de fruits se produit et le fruit devient petit et de mauvaise qualité en raison d'une capacité réduite de photosynthèse.- Il n'y a pas de dommages à la chair.
Calibrage	Calibrage par diamètre	36	1-3				Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le calibre minimal est de 40 mm.
Présentation	Homogénéité	37	1	1	1	-	Cet emballage peut être utilisé pour toutes les catégories.
	Homogénéité « catégorie extra »	38	1, 2	-	-	-	
	Homogénéité « catégorie I »	39	-	1, 2	-	-	
	Homogénéité « catégorie II »	40	-	-	1, 2	-	
Marquage	Marquage I	41					
	Marquage II	42					
	Marquage III	43					

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 April 2014 / a la date du 1er avril 2014

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*

** 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 : ……..... Date: .....
Addresse : ……..... Signature
Ville : ……Pays :….....

International Standards for Fruit and Vegetables

FRESH FIGS

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 Fresh Figs Standard. This brochure illustrates the standard text and demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in Fresh Figs. The electronic version of this brochure is available on the OECD website.

Normes internationales pour les fruits et légumes

FIGUES FRAÎCHES

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 figues fraîches. Cette nouvelle brochure illustre le texte des normes sur les figues fraîches. 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 intérêt pour le commerce international des figues fraîches. La version électronique de cette brochure est disponible sur le site de l'OCDE.

Consult this publication on line at ***http://dx.doi.org/10.1787/9789264234086-en-fr.***

This work is published on the OECD iLibrary, which gathers all OECD books, periodicals and statistical databases.Visit ***www.oecd-ilibrary.org*** for more information.

Veuillez consulter cet ouvrage en ligne : ***http://dx.doi.org/10.1787/9789264234086-en-fr.***

Cet ouvrage est publié sur OECD iLibrary, la bibliothèque en ligne de l'OCDE, qui regroupe tous les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'Organisation.
Rendez-vous sur le site ***www.oecd-ilibrary.org*** pour plus d'informations.

OECD publishing
www.oecd.org/publishing

ISBN 978-92-64-23407-9
51 2015 07 3 P