International Standards for Fruit and Vegetables

GARLIC

Normes internationales pour les fruits et légumes

AULX



OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Garlic

Aulx



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 35 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, Latvia, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Union takes part in the work of the OECD.

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

© OECD 2017

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 35 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, la Lettonie, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Slovénie, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission de l'Union Européenne participe aux travaux de l'OCDE.

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

© OCDE 2017

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

Foreword

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

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations or its specialised agencies or the World Trade Organization desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006[2]. Spain 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 créé en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés par les échanges internationaux de ces produits[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]. Le rapporteur de cette brochure était l'Espagne.

[1] The Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organisation under reference: Garlic UNECE FFV-18
The names of fruit and vegetables used in this publication follow the standard of the United Nations for the trade of garlic.
La Norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Aulx CEE-ONU FFV-18. Les noms des fruits et légumes employés dans ce document sont ceux qu'utilisent les Nations Unies pour la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale de l'ail.

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

Table of contents

I. DEFINITION OF PRODUCE 9

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 11

A. Minimum Requirements 11
B. Classification 14
(i) "Extra" Class 14
(ii) Class I 14
(iii) Class II 15

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 17

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 18

A Quality Tolerances 18
(i) "Extra" Class 18
(i) Class I 18
(ii) Class II 19
B Size Tolerances 19

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 20

A Uniformity 20
B Packaging 20

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 21

A Identification 21
B Nature of Produce 21
C Origin of Produce 22
D Commercial specifications 22
E Official control mark (optional) 22

ILLUSTRATIONS 39

INDEX 40

TABLES 90

© OECD 2017

Table des matières

I. DÉFINITION DU PRODUIT 25

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 27

A Caractéristiques minimales 27
B Classification 30
(i) Catégorie Extra 30
(ii) Catégorie I 30
(iii) Catégorie II 31

III. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE 33

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 34

A Tolérances de qualité 34
(i) Catégorie Extra 34
(ii) Catégorie I 34
(iii) Catégorie II 35
B Tolérance de calibre 35

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 36

A Homogénéité 36
B Conditionnement 36

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 37

A Identification 37
B Nature du produit 37
C Origine du produit 38
D Caractéristiques commerciales 38
E Marque officielle de contrôle (facultative) 38

ILLUSTRATIONS 39

INDEX 41

TABLEAUX 92

© OCDE 2017

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.

Garlic

© OECD 2017

On the following pages, the official text of the Garlic Standard [UNECE FFV- 18, version 2016] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2017

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to garlic of varieties (cultivars) grown from *Allium sativum* var. *sativum* L. to be supplied fresh[1], semi-dry[2] or dry[3] to the consumer, green garlic with full leaves and undeveloped cloves and garlic for industrial processing being excluded.

The garlic bulbs may consist of several or only one clove ("solo garlic").

Garlic varieties are commercially classified, according to the bulb and clove colour, in four commercial types which represent approximately 95 % of the worldwide production; the type Solo garlic has to be also mentioned because of its special characteristics:

(i) Spring white: hardneck varieties with the outer skins of the bulb white and the inner skin covering the cloves white. It is the earliest commercial type and the average size is between 50 and 70 mm.

(ii) Spring violet: hardneck varieties with the outer skins of the bulb with purplish (anthocyanin) stripes and the inner skin covering the cloves between red and brown. It is an early season type. The average size is similar to Spring white.

(iii) White: softneck varieties with the outer skins of the bulb usually white and may have purplish stripes. Inner skin covering the cloves beige (light brown). The bulb presents an asymmetrical distribution of the cloves. It is a mid-season type and has a similar size to Spring white and Spring violet.

(iv) Morado: hardneck varieties. Outer skins of the bulb usually white and inner skin covering the cloves red. The bulb displays a radial distribution of the cloves. The average size is between 45 and 55 mm. Late season type.

(v) Solo Garlic: softneck type, also called single clove garlic, monobulbe garlic, single bulb garlic, or pearl garlic. The bulb has only one clove. Ground colour of the outer skin of the bulb is white and may have purplish stripes. The average size is between 35 and 45 mm.

The distinction between hardneck and softneck varieties refers to the presence or not of a scape (a flower stalk) but this feature is not absolute; for example white garlic is described as a softneck type, but when cultivated in cold regions it produces a scape.

[1] "Fresh garlic" means produce with a "fresh" stem and with the outer skin of the bulb still fresh.

[2] "Semi-dry garlic" means fresh produce with the stem and outer skin of the bulb not completely dry.

[3] "Dry garlic" means fresh produce in which the stem, outer skin of the bulb and the skin surround each clove are completely dry.

© OECD 2017

Smoked garlic is dried garlic that has been smoked to give it a golden colour and mellow smoky flavour. This provision does not preclude a specific smell and/or specific taste caused by smoking in countries or regions where smoked garlic is considered as a fresh vegetable. This type of garlic is covered by the standard UNECE.

The standard doesn't apply to green garlic.

Illustration No.	Name of illustration
1	*Spring White*
2	*Spring Violet*
3	*White*
4	*Morado*
5	*Solo Garlic*
6	*Smoked Garlic*
7	*Semi-dry Garlic, Fresh Garlic*
8	*Green Garlic (not subject to the standard)*

© OECD 2017

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for garlic 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 bulbs must be:

- **intact; covered with outer skin;**

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

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

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

  Garlic showing the following defects is therefore excluded:

Illustration No.	Name of illustration
9	*Dry rot*
10	*Mould*
11	*Wet rot*

© OECD 2017

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

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

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

Illustration No.	Name of illustration
12	*Unclean (soiled)*

- **practically free from pests;**

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

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

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

Illustration No.	Name of illustration
13	*Damage caused by pests*
14	*Damage caused by nematodes*
15	*Damage caused by mites*

- **firm;**

  Garlic must not be soft. The acceptable limit for firmness is when the outer skins get a wrinkled appearance and the shape of the bulb becomes slightly elongated.

  Garlic for storing (dry garlic) must be pulled when the cloves are completely developed in order to remain sufficiently firm and not to become soft.

Illustration No.	Name of illustration
16	*Firm garlic with primary signals of softning*
17	*Soft garlic*

© OECD 2017

- **free of damage caused by frost or sun;**

  Garlic is regarded as sun damaged when the outer skins become green and the flesh of the cloves gets rotten.

  Frost damage applies to garlic with soft consistency and flesh darkening.

Illustration No.	Name of illustration
18	*Damage caused by the sun*
19	*Damage caused by frost*

- **free of externally visible sprouts;**

  Garlic beginning to sprout is not allowed.

Illustration No.	Name of illustration
20	*Sprouted cloves (external view of the bulb)*
21	*Sprouted cloves (internal view of the cloves)*

- **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
22	*External moisture*

- **free of any foreign smell and/or taste[4];**

  This provision applies to garlic stored or transported under poor conditions, which has consequently resulted in its absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.

For dry garlic, if trimmed, the stem length should not exceed 3 cm.

If the stem is too long it affects the presentation. If it is too short, because of a deep cut that spoils the integrity of the cloves it may lead to secondary infections.

Illustration No.	Name of illustration
23	*Length of the stem (a)*
24	*Length of the stem (b)*

The development and condition of the garlic must be such as to enable them:

- **to withstand transportation and handling**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

[4] This provision does not preclude a specific smell and/or specific taste caused by smoking in countries or regions where smoked garlic is considered as a fresh vegetable.

© OECD 2017

B. Classification

Garlic is classified in three classes, as defined below:

(i) "Extra" Class

Garlic in this class must be of superior quality. It must be characteristic of the variety and/or commercial type.

The bulbs must be:

- **of regular shape;**
- **properly cleaned.**

The cloves must be compact.

Compact means that the cloves fit closely together along the bulb axis.

The roots must be cut close to the base of the bulb in the case of dry garlic.

Garlic must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

(ii) Class I

Garlic in this class must be of good quality. It must be characteristic of the variety and/or commercial type.

The cloves must be reasonably compact.

Reasonably compact means that the cloves are spreading slightly but fit closely together at least half the length of the bulb axis.

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 tears in the outer skin of the bulb;**

  Only slight tears in the outer skins are permitted in this class. When garlic is stored and handled in a dry atmosphere, the dry outer skin may split or tear. Therefore, small tears in the dry outer skins, due to low air humidity are allowed in this class, as far as the skins of the cloves are intact.

© OECD 2017

- **a slight defect in shape.**

  The bulbs may be slightly misshapen, provided the general appearance of the bulb or the package as a whole is not impaired.

  Bulbs with external cloves at one side of the bulb i.e. those with extra cloves joined at the main set of cloves, are allowed in this class after removal of the external cloves and provided the bulb is entirely covered by the outer skin and properly shaped.

(iii) Class II

This class includes garlic that does not qualify for inclusion in the higher classes but satisfies the minimum requirements specified above.

Garlic in this class must be of reasonable quality, and is suitable for human consumption.

The following defects may be allowed, provided the garlic retains its essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- **tears in the outer skin or missing parts of the outer skin of the bulb;**

  Tears or missing parts of the outer skins are allowed in this class, as far as not more than three cloves are visible and the skins of the cloves remain intact.

- **staining on the outer skins of the bulb provided it does not cover more than half the bulb surface;**
- **healed injuries;**
- **slight bruises;**
- **irregular shape;**

© OECD 2017

Bulbs with extra cloves (external cloves, multiple cloves or pear-shaped bulbs) are allowed in this class if covered by at least one outer skin, including or not these extra cloves.

- **no more than three cloves, or one fifth of the total number of cloves in a bulb (whichever is lower) may be missing.**

Illustration No.	Name of illustration
25	*Regular shape*
26	*Slight defect in shape*
27	*Defect in shape (external cloves)*
28	*Irregular shape (Morado Garlic)*
29	*Pear shaped garlic*
30	*Slight tears in the outer skin of the bulb*
31	*Tears or missing parts in the outer skin of the bulb*
32	*Slight bruising*
33	*Healed injuries*
34	*Compact cloves*
35	*Reasonably compact cloves*
36	*Up to three cloves missing*

© OECD 2017

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

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

The minimum diameter shall be:

- **45 mm for "Extra" Class;**
- **30 mm for Classes I and II.**

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

- **15 mm when the smallest bulb has a diameter of less than 40 mm;**
- **20 mm when the smallest bulb has a diameter equal to or more than 40 mm.**

Illustration No.	Name of illustration
37	*Sizing*

© OECD 2017

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].*

A. Quality tolerances

(i) "Extra" Class

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

Within this tolerance not more than 1 per cent by weight of bulbs may have cloves with externally visible sprouts.

In addition to this tolerance, not more than 25 per cent, by number or weight, of bulbs showing slight staining on the outer skin of the bulb, provided it does not cover more than a quarter of the bulb surface.

** www.oecd.org/tad/code/19517729.PDF*

© OECD 2017

(iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of garlic 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.

In addition to this tolerance, not more than 5 per cent by weight of bulbs may have cloves with externally visible sprouts.

B. Size tolerances

For all classes: a total tolerance of 10 per cent by weight of garlic not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

© OECD 2017

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only garlic of the same origin, variety or commercial type, quality and size.

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

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

Illustration No.	Name of illustration
38	*Uniformity - Extra class*
39	*Uniformity - Class I*
40	*Uniformity - Class II*
41	*Mesh bag (a)*
42	*Mesh bag (b)*
43	*String*
44	*Cluster*
45	*Sales package*
46	*Smoked garlic string*

B. Packaging

Garlic must be packed in such a way so 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 paper or stamps bearing trade specifications is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

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 2017

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[5] 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[6].

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

- **"Fresh garlic", "Semi-dry garlic", "Dry garlic" or "Solo garlic" if the contents are not visible from the outside;**

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

- **Commercial type ("White garlic", "Pink garlic", etc.);**
- **"Smoked", where appropriate.**

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

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

© OECD 2017

C. Origin of produce

Country of origin[7] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the garlic was grown (e.g. "Produce of Spain").

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

Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

- **Class**

Stating the class is compulsory.

- **Size expressed as minimum and maximum diameters of the bulbs.**

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
47	*Marking on the package*
48	*Marking on a label*

Adopted 1966

Last revised 2016

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

© OECD 2017

Aulx

© OECD 2017

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur les Aulx [CEE-ONU FFV- 18, version 2016] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.

© OCDE 2017

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les aulx des variétés (cultivars) issues d'*Allium sativum* var. *sativum* L. destinés à être livrés à l'état frais[1], demi-sec[2] ou sec[3] au consommateur, à l'exclusion des aulx verts à feuilles entières et n'ayant pas encore développés des caïeux et des aulx destinés à la transformation industrielle.

Les bulbes d'aulx peuvent être constitués de plusieurs ou d'un seul caïeux (« aulx monobulbes »).

Les variétés d'aulx font l'objet d'une classification commerciale, en fonction de la couleur du bulbe et des caïeux, en quatre types couvrant environ 95 % de la production mondiale ; le type « aulx monobulbes » doit également être mentionné en raison de ses caractéristiques particulières.

(i) Printemps, blanc : variétés à bâton (hampe florale) dont la pellicule extérieure du bulbe et la pellicule des caïeux sont de couleur blanche. Il s'agit du type commercial le plus précoce, avec un calibre compris entre 50 et 70 mm.

(ii) Printemps, violet : variétés à bâton (hampe florale) dont la pellicule extérieure du bulbe présente des zébrures violacées (anthocyane) et la pellicule des caïeux une couleur allant du rouge au brun. Il s'agit d'un type précoce. Le calibre moyen est similaire à celui du type Printemps, blanc.

(iii) Blanc : variétés sans bâton (hampe florale) dont la pellicule extérieure du bulbe ordinairement de couleur blanche peut présenter des stries violacées. La pellicule des caïeux est de couleur crème (brun clair). La répartition des caïeux dans le bulbe est asymétrique. Il s'agit d'un type de mi-saison, de calibre similaire à celui des types Printemps, blanc et violet.

(iv) Morado : variétés à bâton (hampe florale). La pellicule extérieure du bulbe est ordinairement de couleur blanche tandis que la pellicule des caïeux est de couleur rouge. La répartition des caïeux dans le bulbe est radiale. Le calibre moyen du bulbe est compris entre 45 et 55 mm. Type tardif.

(v) Ail monobulbe : type sans bâton (hampe florale), aussi dénommé « ail solo » ou « ail à gousse unique ». Le bulbe ne contient qu'un caïeu. La pellicule extérieure du bulbe est de couleur blanche et peut présenter des stries violacées. Le calibre moyen du bulbe est compris entre 35 et 45 mm.

Les variétés se différencient par la présence ou non d'une hampe florale (variétés dites à bâton ou sans bâton, à tige dure ou à tige tendre). Cette caractéristique distinctive n'a toutefois pas une valeur absolue : ainsi, l'ail blanc est décrit comme un type sans bâton, mais la plante développe une hampe dans les cultures des régions froides.

[1] Par « ail frais », on entend le produit dont la tige est « fraîche » et dont la pellicule extérieure du bulbe est encore à l'état frais.

[2] Par « ail demi-sec », on entend le produit frais dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.

[3] Par « ail sec », on entend le produit frais dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.

© OCDE 2017

L'ail fumé est un ail séché qui a subi une opération de fumage qui lui confère une couleur dorée et une saveur douce et fumée. Cette disposition ne fait pas obstacle à l'odeur et à la saveur spécifiques provoquées par le fumage dans les pays ou les régions où l'ail fumé est considéré comme un légume frais. Ce type d'ail est couvert par la norme CEE-ONU.

La norme ne s'applique pas aux aulx verts.

Illustration n°	Nom de l'illustration
1	*Printemps, blanc*
2	*Printemps, violet*
3	*Blanc*
4	*Morado*
5	*Ail monobulbe*
6	*Ail fumé*
7	*Ail demi-sec, Ail frais*
8	*Ail vert (non concerné par la norme)*

© OCDE 2017

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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

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

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- **Intacts, couverts d'une enveloppe extérieure ;**

  Les bulbes doivent être exempts de dommages et de blessures affectant l'intégrité du produit.

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

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

  Sont exclus par conséquent les aulx qui présentent les défauts suivants :

Illustration n°	Nom de l'illustration
9	*Pourriture sèche*
10	*Moisissure*
11	*Pourriture humide*

© OCDE 2017

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

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

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
12	*Manque de propreté (souillures)*

- **Pratiquement exempts de parasites ;**

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

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

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
13	*Attaques de parasites*
14	*Attaques de nématodes*
15	*Attaques d'acariens*

- **Fermes ;**

  Les aulx ne doivent pas être mous. La limite acceptable de fermeté est déterminée par l'apparition de rides sur les pellicules extérieures et une légère élongation du bulbe.

  Les aulx destinés à être stockés (ail sec) doivent être récoltés après le développement complet des caïeux afin d'assurer le maintien de leur fermeté et d'éviter un amollissement.

Illustration n°	Nom de l'illustration
16	*Ail ferme présentant les premiers signes d'amollissement*
17	*Ail mou*

© OCDE 2017

- **Exempts de dommages causés par le gel ou le soleil ;**

  Les aulx sont considérés comme endommagés par le soleil lorsque les pellicules extérieures verdissent et la chair des caïeux pourrit.

  Il y a dommage par le gel lorsque les aulx sont de consistance molle et que la chair des caïeux noircit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
18	*Dommage causé par le soleil*
19	*Dommage causé par le gel*

- **Exempts de germes extérieurement visibles ;**

  Les aulx affectés par un début de germination ne sont pas admis.

Illustration n°	Nom de l'illustration
20	*Caïeux germés (vue extérieure du bulbe)*
21	*Caïeux germés (vue en coupe des caïeux)*

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

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

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

- **Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères[4] ;**

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

Lorsque les aulx secs sont taillés, la longueur de la tige ne doit pas être supérieure à 3 cm.

Une tige trop longue affecte la présentation du produit ; une tige trop courte, dont le sectionnement affecte l'intégrité des caïeux, peut être à l'origine d'infections secondaires.

Illustration n°	Nom de l'illustration
23	*Longueur de la tige (a)*
24	*Longueur de la tige (b)*

Le développement et l'état des aulx doivent être tels qu'ils leur permettent :

- **De supporter un transport et une manutention;**
- **D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination**

[4] Cette disposition ne fait pas obstacle à l'odeur et à la saveur spécifiques provoquées par le fumage dans les pays ou les régions où l'ail fumé est considéré comme un légume frais.

© OCDE 2017

B. Classification

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

(i) Catégorie « Extra »

Les aulx classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les bulbes doivent être :

- **De forme régulière ;**
- **Bien nettoyés.**

Les caïeux doivent être serrés.

Par « serrés », on entend que les caïeux sont étroitement serrés entre eux autour de l'axe du bulbe.

Les racines doivent être coupées au ras du bulbe dans le cas des aulx secs.

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

(ii) Catégorie I

Les aulx classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les caïeux doivent être raisonnablement serrés.

Par raisonnablement serrés, on entend que, malgré un léger jeu, les caïeux restent étroitement serrés entre eux autour de l'axe du bulbe sur la moitié au moins de la longueur de celui-ci.

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

- **Petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ;**

  Dans cette catégorie, seules de légères déchirures des pellicules extérieures sont admises. Lorsque les aulx sont entreposés et manipulés en atmosphère sèche, la pellicule extérieure sèche peut se fendre ou se déchirer. Par conséquent, les petites déchirures dans les pellicules extérieures causées par une basse hygrométrie sont admises dans cette catégorie pour autant que la pellicule des gousses soit entière.

© OCDE 2017

- **Un léger défaut de forme.**

  Les bulbes peuvent présenter un léger défaut de forme, à condition que cela ne porte pas atteinte à leur aspect général ou à leur présentation dans l'emballage.

  Les bulbes qui présentent des caïeux extérieurs d'un côté, c'est-à-dire les bulbes qui présentent des caïeux surnuméraires adjacents au groupe principal de caïeux sont admis dans cette catégorie à condition que les caïeux extérieurs soient retirés, que la pellicule extérieure du bulbe recouvre celui-ci dans sa totalité et que la forme du bulbe soit acceptable.

(iii) Catégorie II

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

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

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

- **Des déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ou l'absence de certaines parties de cette pellicule ;**

  Des déchirures ou l'absence de parties de la pellicule extérieure sont admises dans cette catégorie pour autant que pas plus de trois caïeux soient apparents et que la pellicule des gousses soit entière.

- **Des taches sur la pellicule extérieure du bulbe à condition qu'elles ne couvrent pas plus de la moitié de la surface du bulbe ;**

- **Des lésions cicatrisées ;**

- **De légères meurtrissures ;**

- **Une forme irrégulière ;**

  Les bulbes avec des caïeux surnuméraires (caïeux externes, caïeux multiples ou bulbes piriformes) sont admis dans cette catégorie s'ils sont enveloppés par au moins une pellicule extérieure, avec ou sans les caïeux surnuméraires concernés.

© OCDE 2017

- **L'absence de trois caïeux au maximum, ou d'un cinquième des caïeux du bulbe (la quantité la moins élevée étant retenue).**

Illustration n°	Nom de l'illustration
25	*Forme régulière*
26	*Léger défaut de forme*
27	*Défaut de forme (caïeux extérieurs)*
28	*Forme irrégulière (Aulx Morado)*
29	*Aulx piriformes*
30	*Petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe*
31	*Déchirures ou absence de parties de la pellicule extérieure du bulbe*
32	*Légères meurtrissures*
33	*Lésions cicatrisées*
34	*Caïeux serrés*
35	*Caïeux raisonnablement serrés*
36	*Absence de trois caïeux au maximum*

© OCDE 2017

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le diamètre minimal est fixé à :

- **45 mm pour les aulx de la catégorie «Extra» ;**
- **30 mm pour les aulx des catégories I et II.**

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

- **15 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre inférieur à 40 mm;**
- **20 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 40 mm.**

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

© OCDE 2017

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

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

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

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra »

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

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

(ii) Catégorie I

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

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

Dans le cadre de cette tolérance, un maximum de 1 %, en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

En plus de cette tolérance, 25 % au plus des bulbes, en nombre ou en poids, peuvent présenter de légères taches sur leur pellicule, à condition qu'elles ne couvrent pas plus du quart de la surface des bulbes.

** www.oecd.org/tad/code/19517729.PDF.*

© OCDE 2017

(iii) Catégorie II

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

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

En plus de cette tolérance, un maximum de 5 %, en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

B. Tolérances de calibre

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

© OCDE 2017

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aulx de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

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

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
38	*Homogénéité - Catégorie « Extra »*
39	*Homogénéité - Catégorie I*
40	*Homogénéité - Catégorie II*
41	*Filet (a)*
42	*Filet (b)*
43	*Tresse*
44	*Régime*
45	*Petit colis*
46	*Tresse d'aulx fumés*

B. Conditionnement

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

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

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

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

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

© OCDE 2017

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[5] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

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

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

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale[6].

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

- **Ail « frais », « demi-sec », « sec » ou « monobulbe » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**
- **Type commercial (« Ail blanc », « Ail rose », etc.) ;**
- **« Fumé », le cas échéant.**

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

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

[6] 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 2017

C. Origine du produit

Pays d'origine[7] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les aulx ont été produits (par exemple, « Produit d'Espagne »). Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

  L'indication de la catégorie est obligatoire.

- **Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal des bulbes.**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration n°	Nom de l'illustration
47	*Marquage sur le colis*
48	*Marquage sur l'étiquette*

Adoption en 1966

Dernière révision en 2016.

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

© OCDE 2017

Illustrations

© OCDE 2017

Spring White
Printemps blanc

Definition of Product
Définition du produit



1



2



3



4



5

Garlic / *Aulx*	Notes
Spring White Printemps, blanc	**Hard-neck variety. Outer skin of the bulb white. Inner skin covering the cloves white.** / Variété à bâton (hampe florale). Pellicule extérieure du bulbe blanche. Pellicule des caïeux blanche.

© OECD 2017

Spring Violet
Printemps, violet



1



2



3



4



5

Garlic / *Aulx*	Notes
Spring Violet Printemps, violet	**Hard-neck variety. Outer skin of the bulb with purplish (anthocyanin) stripes. Inner skin covering the cloves between the red and brown.** / Variété à bâton (hampe florale). Pellicule extérieure du bulbe à zébrures violacées (anthocyane). Pellicule des caïeux allant du rouge au brun.

© OECD 2017

White
Blanc



1



2



3



4



5

Garlic / *Aulx*	Notes
White Blanc	**Soft-neck variety. Outer skin of the bulb usually white. Inner skin covering the cloves beige (light brown).** / Variété sans bâton (hampe florale). Pellicule extérieure du bulbe ordinairement blanche. Pellicule des caïeux crème (brun clair).

© OECD 2017

Morado

Morado

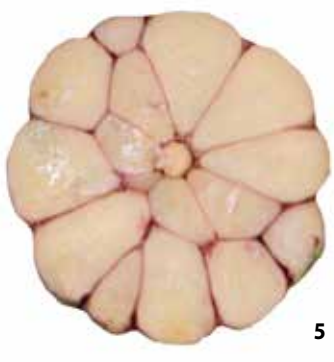
Definition of Product
Définition du produit


1


2


3


4


5

Garlic / *Aulx*	Notes
Morado Morado	**Hard-neck variety. Outer skin of the bulb usually white. Inner skin covering the cloves red. Distribution of cloves radial.** / Variété à bâton (hampe florale). Pellicule extérieure du bulbe ordinairement blanche. Pellicule des caïeux rouge. Répartition des caïeux radiale.

© OECD 2017

Solo Garlic
Ail monobulbe



1



2



3



4



5



6

Garlic / *Aulx*	Notes
Solo Garlic Ail monobulbe	**Soft-neck type. Bulb with only one clove. Ground colour of the outer skin of the bulb white and may have purplish stripes.** / Type sans bâton (hampe florale). Bulbe ne contenant qu'un seul caïeu. Pellicule extérieure du bulbe blanche pouvant présenter des stries violacées.

© OECD 2017

Smoked Garlic
Ail fumé



Garlic / *Aulx*	Notes
Smoked Garlic Ail fumé	**Smoked garlic is dried garlic that has been smoked to give it a golden colour and mellow smoky flavour. This provision does not preclude a specific smell and/or specific taste caused by smoking in countries or regions where smoked garlic is considered as a fresh vegetable.** / L'ail fumé est un ail séché qui a subi une opération de fumage qui lui confère une couleur dorée et une saveur douce et fumée. Cette disposition ne fait pas obstacle à l'odeur et à la saveur spécifiques provoquées par le fumage dans les pays ou les régions où l'ail fumé est considéré comme un légume frais.

© OECD 2017

Semi-dry Garlic, Fresh Garlic
Ail demi-sec, Ail frais

Definition of Product
Définition du produit



1



2



4



3

Garlic / *Aulx*	Notes
Semi-dry Garlic, Fresh Garlic *Ail demi-sec, Ail frais*	**The cloves are not completely developed (the flesh has developed to 50%).** / Les caïeux ne sont pas entièrement développés (la chair s'est développée à 50%). **1. Fresh garlic.** / Ail frais. **2-4. Semi-dry garlic. The stem and the outer skin of the bulb are not completely dry.** / Ail demi-sec. La tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.

© OECD 2017

Green Garlic (not subject to the standard)

Ail vert (non concerné par la norme)



1

Garlic / *Aulx*	Notes
Green Garlic (not subject to the standard) Ail vert (non concerné par la norme)	**Garlic harvested when the cloves have not begun to develop.** / Ail récolté alors que les caïeux n'ont pas commencé à se développer.

© OECD 2017

Dry rot
Pourriture sèche

Minimum requirements - Sound
Caractéristiques minimales - Sains



1



2



3



4

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Dry rot Pourriture sèche	-			1 - 4	**Dry rot (*Penicillim* sp.) /** Pourriture sèche (*Penicillium* sp.)

© OECD 2017

Mould
Moisissure

Minimum requirements - Sound
Caractéristiques minimales - Sains



1 2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Mould Moisissure		-		1 - 2	**Mould produced by excessive external moisture/** Moisissure provoquée par de l'humidité excessive.

© OECD 2017

Wet rot
Pourriture humide

Minimum requirements - Sound
Caractéristiques minimales - Sains



1



2



3



4

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Wet rot Pourriture humide	-			1-4	**Wet rot (*Botritys* sp.)/** Pourriture humide (*Botritys* sp).

© OECD 2017

Unclean (soiled)
Manque de propreté (souillures)

Minimum requirements - Clean
Caractéristiques minimales - Propres



1



2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Unclean (soiled) Manque de propreté (souillures)	-			1-2	**The garlic only presents dirtiness by soil.** / L'ail présente uniquement des résidus de terre.

© OECD 2017

Damage caused by pests
Attaques de parasites

Minimum requirements - Practically free from damage caused by pests
Caractéristiques minimales - Pratiquement exempts d'attaques de parasites



1



2



4



3

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Damage caused by pests Attaques de parasites		-		1 - 4	

© OECD 2017

Damage caused by nematodes
Attaques de nématodes

Minimum requirements - Practically free from damage caused by pests
Caractéristiques minimales - Pratiquement exempts d'attaques de parasites



1



2



3



4



5

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Damage caused by nematodes Attaques de nématodes		-		1 - 5	**1 - 3. Affecting the thickening of the skin.** / Affectant l'épaisseur de la pellicule. **4,5. Affecting the bulb integrity.** / Affectant l'intégrité du bulbe.

© OECD 2017

Damage caused by mites
Attaques d'acariens

Minimum requirements - Practically free from damage caused by pests
Caractéristiques minimales - Pratiquement exempts d'attaques de parasites

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat.II



1



2



3



4

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Damage caused by mites Attaques d'acariens	-		1, 2	3, 4	**1, 2. Affecting the turgidity of the clove.** / Affectant la turgescence du caïeu . **3, 4. Affectig the clove integrity.** / Affectant l'intégrité du caïeu.

© OECD 2017

Firm garlic with primary signals of softening
Ail ferme présentant les premiers signes d'amollissement

Minimum requirements - Firm
Caractéristiques minimales - Fermes

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



1 1 1

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Firm garlic with primary signals of softening Ail ferme présentant les premiers signes d'amollissement	-		1		**Limit allowed for firmness: when the turgidity of the clove is affected** / Limite admise pour la fermeté : lorsque la turgescence du caïeu est affectée.

© OECD 2017

Soft Garlic
Ail Mou

Minimum requirements - Firm
Caractéristiques minimales - Fermes

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



1



3



2



4

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Soft garlic Ail mou	-		1, 3	2, 4	**1, 3. Garlic harvested when fully developped.** / Air récolté entièrement développé. **2, 4. The same bulb a few days later if the conditions were not good.** / Le même bulbe quelques jours plus tard si les conditions étaient mauvaises.

© OECD 2017

Damage caused by the sun
Dommage causé par le soleil

Minimum requirements - Free of damage caused by frost or sun
Caractéristique minimales - Exempts de dommages causés par le gel ou le soleil



1



2



3



4



5

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Damage caused by the sun Dommage causé par le soleil		-		1-5	**Green colouration of the skin and rotting of the clove.** / Coloration verte de la pellicule et pourrissement du caïeu.

© OECD 2017

Damage caused by frost
Dommage causé par le gel

Minimum requirements - Free of damage caused by frost or sun
Caractéristique minimales - Exempts de dommages causés par le gel ou le soleil



1



2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Damage caused by frost Dommage causé par le gel	-			1-2	**Soft consistency and caramelised internal texture. Damage caused by frost after harvest, when the bulbs are left on the ground for drying.** / Consistance molle et texture interne caramélisée. Dommage causé par le gel après la récolte, lorsque les bulbes sont laissés sur le sol pour sécher.

© OECD 2017

Sprouted cloves (external view of the bulb)
Caïeux germés (vue extérieure du bulbe)

Minimum requirements - Free of external visible sprouts
Caractéristiques minimales - Exempts de germes extérieurement visibles



1



2



3



4

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sprouted cloves (external view of the bulb) Caïeux germés (vue extérieure du bulbe)		-		1- 4	**Four different pictures of the same bulb. The sprouting cloves break the external skin of the bulb. Outer skin removed.** / Quatre photos du même bulbe. Les caïeux germant cassent la pellicule extérieure du bulbe. Pellicule extérieure retirée.

© OECD 2017

Sprouted cloves (internal view of the cloves)
Caïeux germés (vue en coupe des caïeux)

Minimum requirements - Free of external visible sprouts
Caractéristiques minimales - Exempts de germes extérieurement visibles



1



2



3



4



5



6

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Sprouted cloves (internal view of the cloves) Caïeux germés (vue en coupe des caïeux)	1-5	-		6	**Different stages of sprouting.** / Différents stades de germination.

© OECD 2017

External moisture
Humidité extérieure

Minimum requirements - Free of abnormal external moisture
Caractéristiques minimales - Exempts d'humidité extérieure anormale



1



2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
External moisture Humidité extérieure		-		1,2	**Excessive external moisture.** / Humidité extérieure excessive.

© OECD 2017

Length of the stem (a)
Longueur de la tige (a)



1



2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Length of the stem (a) Longueur de la tige (a)		1		2	**1. Limit allowed 3 cm.** / Limite admise 3 cm. **2. Exceeding the 3 cm limit.** / Dépasse la limite de 3 cm.

© OECD 2017

Length of the stem (b)
Longueur de la tige (b)

Minimum requirements - Length of the stem
Caractéristiques minimales - Longueur de la tige

Limit allowed - All Classes
Limite admise - Toutes Cat.



1



2



3



4

Garlic Aulx	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Length of the stem (b) Longueur de la tige (b)		1, 3		2, 4	**1, 3. Stem length short but bulb intact.** / Longueur de la tige courte mais bulbe intact. **2, 4. Stem too short affecting the bulb, which is not intact.** / Tige trop courte affectant le bulbe, qui n'est pas entier.

© OECD 2017

Regular Shape
Forme régulière



1



2



3



4

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Regular Shape Forme régulière	1-4		-		**1,3. Morado garlic.** / Ail Morado. **2, 4. White Garlic.** / Ail blanc.

© OECD 2017

Slight defect in shape
Léger défaut de forme



1



2



3



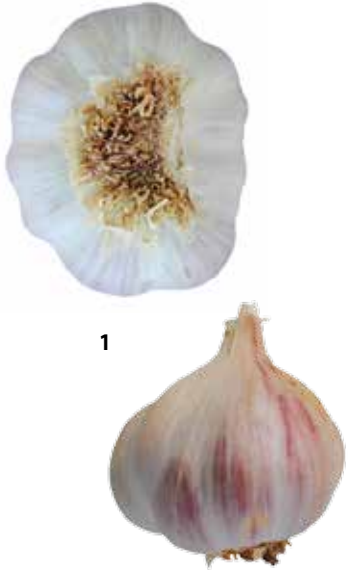
4

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Slight defect in shape Léger défaut de forme	-	1-4	-		**1, 3. Morado garlic.** / Ail Morado. **2, 4. White garlic .** / Ail blanc.

© OECD 2017

Defect in shape (external cloves)
Défaut de forme (caïeux extérieurs)

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

4



2



3



5



6

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Defect in shape (external cloves) Défaut de forme (caïeux extérieurs)	-	1, 4	2, 3, 5, 6	-	**2, 3, 5, 6. Irregular shape because of the external cloves of the bulb without tearing the outer skins. Quite frequent in Morado garlic.** / Forme irrégulière par la présence de caïeux extérieurs sans que la pellicule extérieure soit déchirée. Assez fréquent chez l'ail Morado. **1, 4. Fairly regular shape after the removal of the external cloves.** / Forme régulière après avoir enlevé les caïeux extérieurs.

© OECD 2017

Irregular shape (Morado garlic)
Forme irrégulière (aulx Morado)



1



2



3



4

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Irregular shape (Morado garlic) Forme irrégulière (aulx Morado)	-		1-4	-	**Double external cloves at both sides of the bulb. Irregular shape even when they have been removed**/ Doubles caïeux extérieurs des deux côtés du bulbe. Forme irrégulière même aprés les avoir retirés.

© OECD 2017

Pear shaped garlic
Aulx piriformes



1



1*



1**

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Pear shaped garlic Aulx piriformes	-		1, 1*, 1**	-	**1. Bulb with an extra level of cloves grown on the main bulb (detail in 1* and 1**). These cloves are small but fit for consumption**/ Caïeux surnuméraires qui ont poussé sur le bulbe principal (détail dans 1* et 1**). Ces caïeux sont petits mais propres à la consommation.

© OECD 2017

Slight tears in the outer skin of the bulb
Petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1



2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Slight tears in the outer skin of the bulb Petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe	-	1, 2	-		

© OECD 2017

Tears or missing parts in the outer skin of the bulb
Déchirures ou absence de parties de la pellicule extérieure du bulbe

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



1



2



3



4

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Tears or missing parts in the outer skin of the bulb Déchirures ou absence de parties de la pellicule extérieure du bulbe	-		1-4	-	**1,3. Breakage of the skin caused by a strong dehydration during the drying process.** / Déchirure de la pellicule due à une forte déshydratation durant le séchage. **2, 4 Breakage of the skins, missing parts of the outer skin, showing up to three cloves.** / Déchirure ou absence de parties de la pellicule extérieure laissant apparaître au plus trois caïeux.

© OECD 2017

Slight bruising
Légères meurtrissures

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



1



1b



1c



2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Slight bruising Légères meurtrissures	-		1	2	**1. The slight bruising is not affecting the flesh. /** La meurtrissure légère n'affecte pas la chair. **2. The same bulb with the same bruise a few days after. The bruising is affecting the flesh. /** Le même bulbe avec la même meurtrissure quelques jours après. La meurtrissure affecte la chair.

© OECD 2017

Healed injuries
Lésions cicatrisées

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



1



2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Healed injuries Lésions cicatrisées	-		1,2	-	**2. The same clove, cut.** / Le même caïeu, coupé.

© OECD 2017

Compact cloves
Caïeux serrés



1



3



2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Compact cloves Caïeux serrés	1-3		-		**The cloves must be compact.** / Les caïeux doivent être serrés. **2,3. The outer skin has been removed.** / Pellicule extérieure retirée.

© OECD 2017

Reasonably compact cloves
Caïeux raisonnablement serrés

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1



3



2

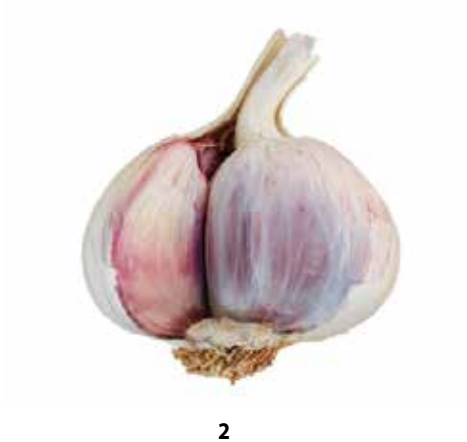
Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Reasonably compact cloves Caïeux raisonnablement serrés	-	1-3	-		**The cloves must be reasonably compact.** / Les caïeux doivent être raisonnablement serrés. **2,3. The outer skin has been removed.** / Pellicule extérieure retirée.

© OECD 2017

Up to three cloves missing
Absence de trois caïeux au maximum



1



2

Garlic *Aulx*	Extra Class *Cat. "Extra"*	Class I *Cat.I*	Class II *Cat.II*	Not allowed *Exclu*	Notes
Up to three cloves missing Absence de trois caïeux au maximum	-		1-2	-	**In class II are allowed incomplete bulbs with no more than three cloves, or one fifth of the total number of cloves in a bulb (whichever is lower) may be missing. /** La catégorie II admet des bulbes incomplets mais pas plus de trois caïeux ou d'un cinquième des caïeux du bulbe absents (la quantité la moins élevée étant retenue).

© OECD 2017

Sizing
Calibrage



Garlic *Aulx*	Notes
Sizing Calibrage	**Sizing by the maximum diameter of the equatorial section.** / Calibrage par le diamètre maximal de la section équatoriale.

© OECD 2017

Uniformity - Extra Class
Homogénéité - Catégorie « Extra »



1



2

Garlic *Aulx*	Notes
Uniformity - Extra Class Homogénéité - Catégorie « Extra »	**1. Morado garlic in a 10 kg box.** / Aulx Morado dans un colis de 10 kg. **2. Spring violet garlic in a 10 kg closed box.** / Aulx violets de printemps dans un colis de 10 kg.

© OECD 2017

Uniformity - Class I
Homogénéité - Catégorie I



Garlic *Aulx*	Notes
Uniformity - Class I Homogénéité - Catégorie I	**Morado garlic in a 10 kg box (55/60 mm).** / Aulx Morado dans un colis de 10 kg (55/60 mm).

© OECD 2017

Uniformity - Class II
Homogénéité - Catégorie II



1



2

Garlic *Aulx*	Notes
Uniformity - Class II Homogénéité - Catégorie II	**1. Garlic in a 5 kg plastic box (55/60 mm).** / Aulx dans un colis en plastique de 5 kg (55/ 60 mm). **2. Garlic in a 10 kg carton box.** / Aulx dans un colis de 10 kg.

© OECD 2017

Mesh bag (a)
Filet (a)



Garlic *Aulx*	Notes
Mesh bag (a) Filet (a)	**Garlic packed in a 5 kg mesh bag.** / Aulx emballés dans un filet de 5 kg.

© OECD 2017

Mesh bag (b)
Filet (b)



Garlic *Aulx*	Notes
Mesh bag (b) Filet (b)	**500 g mesh bags in a 12 kg plastic box.** / Filets de 500 g dans un colis en plastique de 12 kg.

© OECD 2017

String
Tresse



1



2

Garlic *Aulx*	Notes
String Tresse	**Morado garlic presented in a 1 kg string.** / Aulx Morado présentés en une tresse de 1 kg.

© OECD 2017

Cluster
Régime



1

Garlic *Aulx*	Notes
Cluster Régime	**Garlic presented in a 250 g cluster.** / Aulx présentés en un régime de 250 g.

© OECD 2017

Small package
Petit colis



1

Garlic / *Aulx*	Notes
Small package Petit colis	**Small package of 250 g with single bulb garlic.** / Petit colis de 250 g avec aulx monobulbes.

© OECD 2017

Smoked garlic string
Tresse d'aulx fumés



1



2

Garlic *Aulx*	Notes
Smoked garlic string Tresse d'aulx fumés	**Smoked garlic string in a net and without the net.** / Tresse d'aulx fumés en filet et sans filet.

© OECD 2017

Marking on the package
Marquage sur le colis

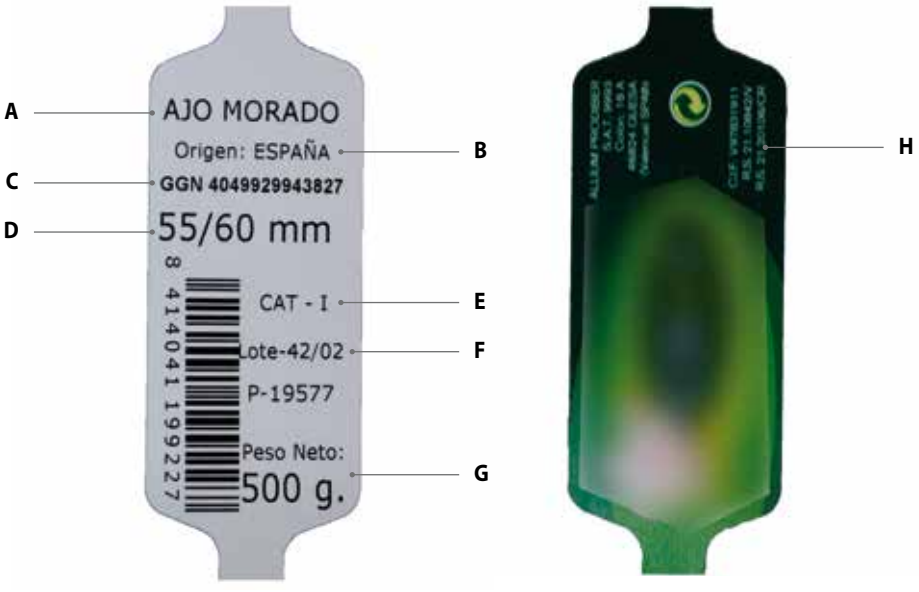


1

Garlic / *Aulx*	Notes
Marking on the package Marquage sur le colis	**A*. Packer / Dispatcher.** / Emballeur / expéditeur. **B. Nature of produce.** / Nature du produit. **C*. Origin.** / Origine. **D*. Class.** / Catégorie. **E*. Size.** / Calibre. **F. Traceability code.** / Code de traçabilité. **G. Weight.** / Poids. *** Obligatory mention persuant to the standard.** / Indication obligatoire en ce qui concerne la norme.

© OECD 2017

Marking on a label
Marquage sur l'étiquette



Garlic / *Aulx*	Notes
Marking on a label Marquage sur l'étiquette	**A. Nature of produce.** / Nature du produit. **B*. Origin.** / Origine. **C, F. Traceability code.** / Code de traçabilité. **D*. Size.** / Calibre. **E*. Class.** / Catégorie. **G. Weight.** / Poids. **H*. Packer / Dispatcher.** / Emballeur / Expéditeur. ***. Obligatory mention persuant to the standard.** / Indication obligatoire en ce qui concerne la norme.

© OECD 2017

INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
Cluster	44
Compact cloves	34
Damage caused by frost	19
Damage caused by mites	15
Damage caused by nematodes	14
Damage caused by pests	13
Damage caused by the sun	18
Defect in shape (external cloves)	27
Dry rot	9
External moisture	22
Firm garlic with primary signals of softning	16
Green garlic (not subject to the standard)	8
Healed injuries	33
Irregular shape (Morado garlic)	28
Length of the stem (a)	23
Length of the stem (b)	24
Marking on a label	48
Marking on the package	47
Mesh bag (a)	41
Mesh bag (b)	42
Morado	4
Mould	10
Pear shaped garlic	29
Reasonably compact cloves	35
Regular shape	25
Semi-dry Garlic, Fresh Garlic	7
Sizing	37
Slight bruising	32
Slight defect in shape	26
Slight tears in the outer skin of the bulb	30
Small package	45
Smoked garlic	6
Smoked garlic string	46
Soft Garlic	17
Solo Garlic	5
Spring Violet	2
Spring White	1
Sprouted cloves (external view of the bulb)	20
Sprouted cloves (internal view of the cloves)	21
String	43
Tears or missing parts in the outer skin of the bulb	31
Unclean (soiled)	12
Uniformity - Extra Class	38
Uniformity - Class I	39
Uniformity - Class II	40
Up to three cloves missing	36
Wet rot	11
White	3

© OECD 2017

INDEX (FR)

Paramètre de qualité	N° de l'illustration
Absence de trois caïeux au maximum	36
Ail demi-sec, ail frais	7
Ail ferme présentant les premiers signes d'amollissement	16
Ail fumé	6
Ail monobulbe	5
Ail mou	17
Ail vert (non concerné par la norme)	8
Attaques d'acariens	15
Attaques de nématodes	14
Attaques de parasites	13
Aulx piriformes	29
Blanc	3
Caïeux germés (vue en coupe des caïeux)	21
Caïeux germés (vue extérieure du bulbe)	20
Caïeux raisonnablement serrés	35
Caïeux serrés	34
Calibrage	37
Déchirures ou absence de parties de la pellicule extérieure du bulbe	31
Défaut de forme (caïeux extérieurs)	27
Dommage causé par le gel	19
Dommage causé par le soleil	18
Filet (a)	41
Filet (b)	42
Forme irrégulière (Aulx Morado)	28
Forme régulière	25
Homogénéité - Catégorie " Extra "	38
Homogénéité - Catégorie I	39
Homogénéité - Catégorie II	40
Humidité extérieure	22
Léger défaut de forme	26
Lésions cicatrisées	33
Longueur de la tige (a)	23
Longueur de la tige (b)	24
Manque de propreté (souillures)	12
Marquage sur le colis	47
Marquage sur l'étiquette	48
Meurtrissures	32
Moisissure	10
Morado	4
Petit colis	45
Petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe	30
Pourriture humide	11
Pourriture sèche	9
Printemps, blanc	1
Printemps, violet	2
Régime	44
Tresse	43
Tresse d'aulx fumés	46

© OCDE 2017

Illustrations - Classification **GARLIC**

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Definition of Produce	Spring White	1	n/a				Hard-neck variety. Outer skin of the bulb white. Inner skin covering the cloves white.
	Spring Violet	2	n/a				Hard-neck variety. Outer skin of the bulb with purplish (anthocyanin) stripes. Inner skin covering the cloves between the red and brown.
	White	3	n/a				Soft-neck variety. Outer skin of the bulb usually white. Inner skin covering the cloves beige (light brown).
	Morado	4	n/a				Hard-neck variety. Outer skin of the bulb usually white. Inner skin covering the cloves red. Distribution of cloves radial.
	Solo Garlic	5	n/a				Soft-neck type. Bulb with only one clove. Ground colour of the outer skin of the bulb white and may have purplish stripes.
	Smoked Garlic	6	n/a				Smoked garlic is dried garlic that has been smoked to give it a golden colour and mellow smoky flavour. This provision does not preclude a specific smell and/or specific taste caused by smoking in countries or regions where smoked garlic is considered as a fresh vegetable.
	Semi-dry Garlic, Fresh Garlic	7	n/a				The cloves are not completely developed (the flesh has developed to 50%). 1. Fresh garlic. 2-4. Semi-dry garlic. The stem and the outer skin of the bulb are not completely dry.
	Green Garlic (not subject to the standard)	8	n/a				Garlic harvested when the cloves have not begun to develop.
Minimum requirements	Dry rot	9	-			1-4	Dry rot (*Penicillim* sp.)
	Mould	10	-			1-2	Mould produced by excessive external moisture.
	Wet rot	11	-			1-4	Wet rot (*Botritys* sp.)
	Unclean (soiled)	12	-			1-2	The garlic only presents dirtiness by soil.
	Damage caused by pests	13	-			1-4	
	Damage caused by nematodes	14	-			1-5	1 - 3. Affecting the thickening of the skin. 4,5. Affecting the bulb integrity.
	Damage caused by mites	15	-		1,2	3,4	1, 2. Affecting the turgidity of the clove. 3, 4. Affectig the clove integrity.
	Firm garlic with primary signals of softnening	16	-		1	-	Limit allowed for firmness: when the turgidity of the clove is affected.
	Soft garlic	17	-		1,3	2,4	1, 3. Garlic harvested when fully developped. 2, 4. The same bulb a few days later if the conditions were not good.
	Damage caused by the sun	18	-			1,5	Green colouration of the skin and rotting of the clove.
	Damage caused by frost	19	-			1,2	Soft consistency and caramelised internal texture. Damage caused by frost after harvest, when the bulbs are left on the ground for drying.
	Sprouted cloves (external view of the bulb)	20	-			1-4	Four different pictures of the same bulb. The sprouting cloves break the external skin of the bulb. Outer skin removed.
	Sprouted cloves (internal view of the cloves)	21	1-5	-		6	Different stages of sprouting.
	External moisture	22	-			1,2	Excessive external moisture.
	Length of the stem (a)	23	1			2	1. limit allowed 3 cm. 2. Exceeding the 3 cm limit.
	Length of the stem (b)	24	1,3			2,4	1, 3. Stem length short but bulb intact. 2, 4. Stem too short affecting the bulb, which is not intact.

Illustrations - Classification

GARLIC

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Classification	Regular Shape	25	1-4	-			1,3. Morado garlic. 2, 4. White Garlic.
	Slight defect in shape	26	-	1-4	-		1, 3. Morado garlic. 2, 4. White garlic.
	Defect in shape (external cloves)	27	-	1, 4	2, 3, 5, 6	-	2, 3, 5, 6. Irregular shape because of the external cloves of the bulb without tearing the outer skins. Quite frequent in Morado garlic. 1, 4. Fairly regular shape after the removal of the external cloves.
	Irregular shape (Morado garlic)	28	-		1-4	-	Double external cloves at both sides of the bulb. Irregular shape even when they have been removed.
	Pear shaped garlic	29	-		1, 1*, 1**	-	1. Bulb with an extra level of cloves grown on the main bulb (detail in 1* and 1**). These cloves are small but fit for consumption.
	Slight tears in the outer skin of the bulb	30	-	1,2	-		
	Tears or missing parts in the outer skin of the bulb	31	-		1-4	-	1,3. Breakage of the skin caused by a strong dehydration during the drying process. 2, 4 Breakage of the skins, missing parts of the outer skin, showing up to three cloves.
	Slight bruising	32	-		1	2	1. The slight bruising is not affecting the flesh. 2. The same bulb with the same bruise a few days after. The bruising is affecting the flesh.
	Healed injuries	33	-		1,2	-	2. The same clove, cut.
	Compact cloves	34	1-3	-			The cloves must be compact. 2,3. The outer skin has been removed.
	Reasonably compact cloves	35	-	1-3	-		The cloves must be reasonably compact. 2,3. The outer skin has been removed.
	Up to three cloves missing	36	-		1-2	-	In class II are allowed incomplete bulbs with no more than three cloves, or one fifth of the total number of cloves in a bulb (whichever is lower) may be missing.
Sizing	Sizing	37	n/a				Sizing by the maximum diameter of the equatorial section.
Presentation	Uniformity - Extra Class	38	n/a				1. Morado garlic in a 10 kg box. 2. Spring violet garlic in a 10 kg closed box.
	Uniformity - Class I	39	n/a				Morado garlic in a 10 kg box (55/60 mm).
	Uniformity - Class II	40	n/a				1. Garlic in a 5 kg plastic box (55/60 mm). 2. Garlic in a 10 kg carton box.
	Mesh bag (a)	41	n/a				Garlic packed in a 5 kg mesh bag.
	Mesh bag (b)	42	n/a				500 g mesh bags in a 12 kg plastic box.
	String	43	n/a				Morado garlic presented in a 1 kg string.
	Cluster	44	n/a				Garlic presented in a 250 g cluster.
	Small package	45	n/a				Small package of 250 g with single bulb garlic.
	Smoked garlic string	46	n/a				Smoked garlic string in a net and without the net.
Marking	Marking on the package	47	n/a				A*. Packer / Dispatcher. / B. Nature of produce. / C*. Origin. / D*. Class. / E*. Size. / F. Traceability code. / G. Weight. / * Obligatory mention persuant to the standard.
	Marking on a label	48	n/a				A. Nature of produce. / B*. Origin. / C, F. Traceability code. / D*. Size. / E*. Class. / G. Weight. / H*. Packer / Dispatcher. / * Obligatory mention persuant to the standard.

Illustrations - Catégories

AULX

		Illustration No	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Définition du Produit	Printemps, blanc	1	n/a				Variété à bâton (hampe florale). Pellicule extérieure du bulbe blanche. Pellicule des caïeux blanche.
	Printemps, violet	2	n/a				Variété à bâton (hampe florale). Pellicule extérieure du bulbe à zébrures violacées (anthocyane). Pellicule des caïeux allant du rouge au brun.
	Blanc	3	n/a				Variété sans bâton (hampe florale). Pellicule extérieure du bulbe ordinairement blanche. Pellicule des caïeux crème (brun clair).
	Morado	4	n/a				Variété à bâton (hampe florale). Pellicule extérieure du bulbe ordinairement blanche. Pellicule des caïeux rouge. Répartition des caïeux radiale.
	Ail monobulbe	5	n/a				Type sans bâton (hampe florale). Bulbe ne contenant qu'un seul caïeu. Pellicule extérieure du bulbe blanche pouvant présenter des stries violacées.
	Ail fumé	6	n/a				L'ail fumé est un ail séché qui a subi une opération de fumage qui lui confère une couleur dorée et une saveur douce et fumée. Cette disposition ne fait pas obstacle à l'odeur et à la saveur spécifiques provoquées par le fumage dans les pays ou les régions où l'ail fumé est considéré comme un légume frais
	Ail demi-sec, Ail frais	7	n/a				Les caïeux ne sont pas entièrement développés (la chair s'est développée à 50%). / 1. Ail frais. / 2-4. Ail demi-sec. La tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.
	Ail vert (non concerné par la norme)	8	n/a				Ail récolté alors que les caïeux n'ont pas commencé à se développer.
Caractéristiques minimales	Pourriture sèche	9	-			1-4	Pourriture sèche (*Penicillium* sp.)
	Moisissure	10	-			1-2	Moisissure provoquée par de l'humidité excessive.
	Pourriture humide	11	-			1-4	Pourriture humide (*Botritys* sp).
	Manque de propreté (souillures)	12	-			1-2	L'ail présente uniquement des résidus de terre.
	Attaques de parasites	13	-			1-4	
	Attaques de nématodes	14	-			1-5	1 - 3. Affectant l'épaisseur de la pellicule. 4,5. Affectant l'intégrité du bulbe.
	Attaques d'acariens	15	-		1,2	3,4	1, 2. Affectant la turgescence du caïeu. 3, 4. Affectant l'intégrité du caïeu.
	Ail ferme présentant les premiers signes d'amollissement	16	-		1	-	Limite admise pour la fermeté : lorsque la turgescence du caïeu est affectée.
	Ail mou	17	-		1,3	2,4	1, 3. Air récolté entièrement développé. 2, 4. Le même bulbe quelques jours plus tard si les conditions étaient mauvaises.
	Dommage causé par le soleil	18	-			1,5	Coloration verte de la pellicule et pourrissement du caïeu.
	Dommage causé par le gel	19	-			1,2	Consistance molle et texture interne caramélisée. Dommage causé par le gel après la récolte, lorsque les bulbes sont laissés sur le sol pour sécher.
	Caïeux germés (vue extérieure du bulbe)	20	-			1-4	Quatre photos du même bulbe. Les caïeux germant cassent la pellicule extérieure du bulbe. Pellicule extérieure retirée.
	Caïeux germés (vue en coupe des caïeux)	21	1-5	-		6	Différents stades de germination.
	Humidité extérieure	22	-			1,2	Humidité extérieure excessive.
	Longueur de la tige (a)	23	1			2	1. Limite admise 3 cm. 2. Dépasse la limite de 3 cm.
	Longueur de la tige (b)	24	1,3			2,4	1, 3. Longueur de la tige courte mais bulbe intact. 2, 4. Tige trop courte affectant le bulbe, qui n'est pas entier.

Illustrations - Catégories

AULX

		Illustration No	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Classification	Forme régulière	25	1-4	-			1,3. Ail Morado. 2, 4. Ail blanc.
	Léger défaut de forme	26	-	1-4	-		1,3. Ail Morado. 2, 4. Ail blanc.
	Défaut de forme (caïeux extérieurs)	27	-	1, 4	2, 3, 5, 6	-	2, 3, 5, 6. Forme irrégulière par la présence de caïeux extérieurs sans que la pellicule extérieure soit déchirée. Assez fréquent chez l'ail Morado. 1, 4. Forme régulière après avoir enlevé les caïeux extérieurs.
	Forme irrégulière (aulx Morado)	28	-		1-4	-	Doubles caïeux extérieurs des deux côtés du bulbe. Forme irrégulière même aprés les avoir retirés.
	Aulx piriformes	29	-		1, 1*, 1**	-	1. Caïeux surnuméraires qui ont poussé sur le bulbe principal (détail dans 1* et 1**). Ces caleux sont petits mais propres à la consommation.
	Petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe	30	-	1,2	-		
	Déchirures ou absence de parties de la pellicule extérieure du bulbe	31	-		1-4	-	1,3. Déchirure de la pellicule due à une forte déshydratation durant le séchage. 2, 4. Déchirure ou absence de parties de la pellicule extérieure laissant apparaître au plus trois caïeux.
	Légères meurtrissures	32	-		1	2	1. La meurtrissure légère n'affecte pas la chair. 2. Le même bulbe avec la même meurtrissure quelques jours après. La meurtrissure affecte la chair.
	Lésions cicatrisées	33	-		1,2	-	2. Le même caïeu, coupé.
	Caïeux serrés	34	1-3		-	1-2	Les caïeux doivent être serrés. 2,3. Pellicule extérieure retirée.
	Caïeux raisonnablement serrés	35	-	1-3	-		Les caïeux doivent être raisonnablement serrés. 2,3. Pellicule extérieure retirée.
	Absence de trois caïeux au maximum	36	-		1-2	-	La catégorie II admet des bulbes incomplets mais pas plus de trois caïeux ou d'un cinquième des caïeux du bulbe absents (la quantité la moins élevée étant retenue).
Calibrage	Calibrage	37	-	n/a		-	Calibrage par le diamètre maximal de la section équatoriale.
Présentation	Homogénéité Catégorie « Extra »	38	n/a				1. Aulx Morado dans un colis de 10 kg. 2. Aulx violets de printemps dans un colis de 10 kg.
	Homogénéité - Catégorie I	39	n/a				Aulx Morado dans un colis de 10 kg (55/60 mm).
	Homogénéité - Catégorie II	40	n/a				1. Aulx dans un colis en plastique de 5 kg (55/ 60 mm). 2. Aulx dans un colis de 10 kg.
	Filet (a)	41	n/a				Aulx emballés dans un filet de 5 kg.
	Filet (b)	42	n/a				Filets de 500 g dans un colis en plastique de 12 kg.
	Tresse	43	n/a				Aulx Morado présentés en une tresse de 1 kg.
	Régime	44	n/a				Aulx présentés en un régime de 250 g.
	Petit colis	45	n/a				Petit colis de 250 g avec aulx monobulbes.
	Tresse d'aulx fumés	46	n/a				Tresse d'aulx fumés en filet et sans filet.
Marquage	Marquage sur le colis	47	n/a				A*. Emballeur / expéditeur. / B. Nature du produit. / C*. Origine. / D*. Catégorie. / E*. Calibre. / F. Code de traçabilité. / G. Poids. / * Indication obligatoire en ce qui concerne la norme.
	Marquage sur l'étiquette	48	n/a				A. Nature du produit. / B*. Origine. / C, F. Code de traçabilité. / D*. Calibre. / E*. Catégorie. / G. Poids. / H*. Emballeur / Expéditeur. / * Indication obligatoire en ce qui concerne la norme.

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 April 2016 / à la date d'avril 2016

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*
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*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Pears / Poires (2009)*			
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*			
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Apricots / Abricots (2010)*			
(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*			
(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Citrus fruit / Agrumes (2010)*			
(51 2010 03 3 P1) ISBN 978-92-64-08373-8	*€50.00*	*US$67.00*	*£42.00*
Apples / Pommes (2011)*			
(51 2010 15 3 P1) ISBN 978-92-64-08-8788	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Asparagus / Asperges (2011)*			
(51 2011 06 3 P1) ISBN 978-92-64-11-3589	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*			
(51 2011 12 3 P1) ISBN 978-92-64-16671-4	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Onions / Oignons (2012)*			
(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Watermelons / Pastèques (2012)*			
(51 2012093P1) ISBN 978-926-41-78892	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Pomegranate / Grenade (2014)*			
(51 2014013P1) ISBN 978-92-64-20850-6	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Melons / Melons (2014)			
(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Shallots / Echalotes (2015)*			
(512014073P1) ISBN 9789264213258	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Fresh figs / Figues fraîches (2015)*			
(512015073P1) ISBN 9789264234079	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*			
(512015203P1) ISBN 9789264248670	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Cherries / Cerises (2016)*			
(512015193P1) ISBN 9789264248618	*€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

GARLIC

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 Garlic. 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 Garlic.

Normes internationales pour les fruits et légumes

AULX

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 aulx. Cette nouvelle brochure illustre le texte des normes sur les aulx. 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 aulx.

Consult this publication on line at ***http://dx.doi.org/10.1787/9789264272941-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/10.1787/9789264272941-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 978-92-64-27293-4
51 2017 04 3 P