International Standardisation of Fruit and Vegetables

KIWIFRUIT

Normalisation internationale des fruits et légumes

KIWIS

TRADE AND AGRICULTURE

OECD

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)

NORMALISATION INTERNATIONALE DES FRUITS ET LÉGUMES

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

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

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

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

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDISATION OF FRUIT AND VEGETABLES

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

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

Please complete the following details :

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

Address : .....

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

NORMALISATION INTERNATIONALE
DES FRUITS ET LÉGUMES
INTERNATIONAL STANDARDISATION OF
FRUIT AND VEGETABLES

Kiwis

Kiwifruit

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 30 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, the Czech Republic, Denmark, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD.

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

This work is published on the responsibility of the Secretary-General of the OECD. The opinions expressed and arguments employed herein do not necessarily reflect the official views of the Organisation or of the governments of its member countries.

© OECD 2008

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

ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 30 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, la Corée, le Danemark, l'Espagne, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Italie, le Japon, 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 Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE.

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

Cet ouvrage est publié sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE. Les opinions et les interprétations exprimées ne reflètent pas nécessairement les vues de l'OCDE ou des gouvernements de ses pays membres.

© OCDE 2008

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 Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.

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

This brochure is published in English and French under the responsibility of the Secretary-General of the OECD who declares it in line with the standard for "Kiwifruit".**

Avant-propos

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

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

Cette brochure est publiée en français et en anglais sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE qui la déclare en harmonie avec la norme "Kiwis".**

---

* For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/agr/fv.

** Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under the reference FFV-46.

* Pour plus d'informations sur le Régime, voir consulter le site http://www.oecd.org/agr/fv.

** Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de L'ONU sous la référence FFV-46.

TABLE OF CONTENTS

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD 10

I. DEFINITION OF PRODUCE 15

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 16

A. Minimum requirements 16

B. Minimum maturity requirements 19

C. Classification 20

i) "Extra" Class 20

ii) Class I 21

iii) Class II 23

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 25

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 26

A. Quality tolerances 26

i) "Extra" Class 26

ii) Class I 26

iii) Class II 26

B. Size tolerances 27

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 28

A. Uniformity 28

B. Packaging 28

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 29

A. Identification 29

B. Nature of produce 30

C. Origin of produce 30

D. Commercial specifications 30

E. Official control mark (optional) 30

© OCDE 2008

TABLE DES MATIÈRES

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME 32

I. DEFINITION DU PRODUIT 37

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE 38

A. Caractéristiques minimales 38

B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité 41

C. Classification 42

i) Catégorie "Extra" 42

ii) Catégorie I 43

iii) Catégorie II 45

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE 47

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES 48

A. Tolérances de qualité 48

i) Catégorie "Extra" 48

ii) Catégorie I 48

iii) Catégorie II 48

B. Tolérances de calibre 49

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION 50

A. Homogénéité 50

B. Conditionnement 50

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 51

A. Identification 51

B. Nature du produit 52

C. Origine du produit 52

D. Caractéristiques commerciales 52

E. Marque officielle de contrôle (facultative) 52

© OECD 2008

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).
Des amendements nécessaires seront publiés tout d'abord sous forme électronique.

Kiwifruit

© OECD 2008

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
Market value	Superior quality	Good quality	Marketable quality
I. Definition of produce *(all classes)*	All varieties (cultivars) of *Actinidia chinensis* Planch. and *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang and A. R. Ferguson)		
II. Provisions concerning quality	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 shall be responsible for observing such conformity.		
II.A. Minimum requirements *(all classes)*	- intact (but free of peduncle) - sound - clean - adequately firm, not soft, shrivelled or water-soaked - well formed, double/multiple fruit being excluded - practically free from pests - free from damage caused by pests affecting the flesh - free of: • abnormal external moisture • any foreign smell and/or taste - development and condition must be such as to enable them: • to withstand transportation and handling, and • to arrive in satisfactory condition at the place of destination		
II.B. Minimum maturity requirements *(all classes)*	- sufficiently developed and display satisfactory ripeness - the fruit at packing must have attained a degree of ripeness of at least 6.2°brix or an average dry matter content of 15% which should lead to 9.5°brix when entering the distribution chain.		

© OECD 2008

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
Market value	Superior quality	Good quality	Marketable quality
II.C. Quality requirements			
- Appearance	characteristic of the variety	characteristic of the variety	in keeping with minimum requirements
- Shape	characteristic of the variety	slight defect allowed but no swelling or malformations	defects allowed
	the ratio of the minimum/ maximum diameter of the fruit measured at the equatorial section must be 0.8 or greater.	The ratio of the minimum/ maximum diameter of the fruit measured at the equatorial section must be 0.7 or greater.	
- Colouring	characteristic of the variety	slight defects allowed	defects allowed
- Skin	very slight superficial defects allowed	slight defects allowed; limit: 1 cm^2	defects such as small healed cuts or scarred/grazed tissue allowed; limit: 2 cm^2
- 'Hayward mark(s)'		small 'Hayward mark' like longitudinal lines and without protuberance	several more pronounced 'Hayward marks' with a slight protuberance
- Bruising	not allowed	not allowed	slight bruising allowed

© OECD 2008

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
Market value	Superior quality	Good quality	Marketable quality
III. Sizing *(all classes)*			
- Size	determined by the weight of the fruit		
• Minimum weight	90 grams (g)	70 grams (g)	65 grams (g)
• Maximum difference in each package	- 10 g for fruit of weight up to 85 g - 15 g for fruit weighing between 85 g and 120 g - 20 g for fruit weighing between 120 g and 150 g - 40 g for fruit weighing 150 g or more		
IV. Tolerances *(number or weight)*			
- Quality	5 %	10 %	10 %
- Size	10 %	10 %	10 %
- Absolute minimum size	85 g	67 g	62 g

© OECD 2008

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD

REQUIREMENTS	CLASSES		
	"Extra"	I	II
Market value	Superior quality	Good quality	Marketable quality
V. Presentation			
- Uniformity	- origin - variety - quality - size - visible part of the package must be representative of the entire contents		
- Packaging	- protects produce properly - materials inside the package clean and of a quality to avoid causing external or internal damage - non toxic ink or glue on printing or labelling - stickers individually affixed on the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects - free of all foreign matter		
VI. Marking *(all classes)*	- identification of packer and/or dispatcher - "kiwifruit" and/or "actinidia" where contents are not visible from outside - variety (optional) - country of origin (region optional) - quality class - size expressed by the minimum and maximum weight of the fruit - number of fruits (optional) - official control mark (optional)		

© OECD 2008

On the following pages, the official text of the standard is indicated in **blue bold**, the interpretative text of the standard is indicated in black.

© OECD 2008

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to kiwifruit (also known as "actinidia" or "kiwis") of varieties (cultivars) grown from *Actinidia chinensis* Planch. and *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang and A. R. Ferguson) to be supplied fresh to the consumer, kiwifruit for industrial processing being excluded.

In kiwifruit the fruit may vary – with respect to the variety – in shape (e.g. cylindrical or more globular), in shape of the flower end (e.g. flower tuft, hard beak, inverted), skin (e.g. smooth or more or less hairy) and colour of the flesh (e.g. green, yellow, red centre). ⇨ photos 1 to 4

In some varieties (e.g. Hayward and Hort 16A) the variation in skin colour is characteristic of the variety. ⇨ photos 5 to 6

The special terms used in kiwifruit are defined in the following diagram. ⇨ photo 7

© OECD 2008

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for kiwifruit, 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 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 kiwifruit must be:

- **intact (but free of peduncle).**

  Kiwifruit must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce. ⇨ photos 8 to 10

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

  Kiwifruit must be free from disease or deterioration which appreciably affects their appearance, edibility, or market value. In particular, kiwifruit affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the kiwifruit unfit for consumption upon arrival at their destination, are to be excluded.

  Kiwifruit showing the following defects are therefore excluded:

  a) serious bruising: the result of impact or compression damages the flesh and causes soft patches. ⇨ photo 11

  b) unhealed damage caused by hail. ⇨ photo 12

  c) rots even if the signs are very slight. ⇨ photos 13 to 16

     The flesh affected by stem end rot (*Botrytis cinerea*) is especially soft.

© OECD 2008

d) damage due to frost prior to harvest: External signs include darkening and/ or premature softening around the shoulder. Internally, flesh is glassy and darkened especially at the shoulder, which may be associated with water soaking at the stem end of the core. Minor frost damage can resemble normally ripening fruit. ⇨ photo 17

e) damage due to freezing during storage: Frozen fruit may have either discolouration or water soaked flesh and collapsed rays. Fruit is very soft. It may be dark with moisture oozing from the stem end. Frozen fruit may develop an unpleasant taste or smell. ⇨ photo 18

f) sunburn: darkened fruit with external damage to the fruit surface are not acceptable as they have a shortened shelf life. ⇨ photos 19 to 20

— **clean, practically free of any visible foreign matter.**

Kiwifruit must be practically free of visible soil, dust, lime, bird droppings, sooty mould, chemical residue or other foreign matter. ⇨ photos 21 to 22

— **practically free from pests.**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the kiwifruit, therefore, the kiwifruit must be practically free of insects or other pests. ⇨ photo 23

— **free from damage caused by pests affecting the flesh.**

Pest damage can detract from the general appearance, keeping quality and edibility of the kiwifruit. ⇨ photo 24

— **adequately firm; not soft, shrivelled or water-soaked.** ⇨ photo 25 to 26

— **well formed, double/multiple fruit being excluded.**

Double or multiple fruit and fan shaped fruit are not well formed and therefore not acceptable. ⇨ photos 27 to 30

— **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.

© OECD 2008

— **free of any foreign smell and/or taste.**

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

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

— **to withstand transportation and handling, and**

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

© OECD 2008

B. Minimum maturity requirements

The kiwifruit must be sufficiently developed and display satisfactory ripeness.

The development of kiwifruit is expressed in shape and size of the fruit. Underdeveloped fruit are poorly pollinated and show few seeds.

In order to satisfy this requirement, the fruit at packing must have attained a degree of ripeness of at least 6.2° brix or an average dry matter content of 15 % which should lead to 9.5° brix when entering the distribution chain.

The intent of setting these levels is to assure that fruits are harvested at a maturity stage which enables them to enter the distribution chain in good condition and to continue the ripening to achieve good eating quality.

Methods to determine the refractometric index and the dry matter content are described in the Guidance on Objective Tests to Determine the Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce (http://www.oecd.org/agr/fv).

© OECD 2008

C. Classification

Kiwifruit are classified in three classes, as defined below:

i) "Extra" Class

Kiwifruit in this class must be of superior quality. They must be well developed and have all the characteristics and the colouring typical of the variety.

Kiwifruit in this class must be very carefully presented.

The shape must be typical of the variety. It must be regular with no malformations.

In case of varieties with cylindrical fruit shapes such as the Hayward and Hort 16A varieties:

— Fruit must be longer than wide. When measuring the length of the fruit, the calyx and flower end must be included. ⇨ photo 7

— Fruit must have both shoulders practically even and below the calyx. ⇨ photos 31 to 32

In case of Hort 16A variety, fruit must have an evenly tapered beak. ⇨ photo 2

Kiwifruit colour can vary depending on the variety but in "Extra" Class, this colour must be uniform on each fruit. ⇨ photos 5 to 6

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

Very slight, superficial defects may appear during cultivation, harvest, storage, packaging or transport. Very slight marks or stains which blend with the colour of the fruit and do not detract from the appearance of the fruit are acceptable. However, it should be taken into account that stains may appear darker when the surface of the fruit is moist. ⇨ photos 33 to 34

'Hayward marks' are characteristic of the Hayward variety. They are occasionally found on the Hort 16A variety. They are longitudinal lines running from the calyx towards the flower end of the fruit. They can vary in length and in width, may be indented or ridged and may or may not end in a tear drop shaped protuberance. In the case of "Extra" Class, one small 'Hayward marks' like a fine and longitudinal line and without protuberance is allowed provided the length does not exceed 1/5 of the length from the calyx to the flower tuft of the fruit. ⇨ photo 35

The ratio of the minimum/maximum diameter of the fruit measured at the equatorial section must be 0.8 or greater. ⇨ photo 36

© OECD 2008

ii) Class I

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

Although the Class I quality requirements are less strict than for "Extra" Class, Class I kiwifruit must, nevertheless, be carefully selected and presented.

They must be firm and the flesh must be perfectly sound.

They must meet the minimum requirements set for firmness and fruit must be free from any defect or injury liable to impair the storage quality of the fruit.

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

— **a slight defect in shape (but free of swelling or malformations).**

The shape must be typical of the variety. It must be regular with no malformations.

In case of varieties with cylindrical fruit shapes such as the Hayward and Hort 16A varieties:

— Fruit must be longer than wide. When measuring the length of the fruit, the calyx and flower end must be included. ⇨ photo 7

— Fruit should have both shoulders below the calyx, but a slightly dropped shoulder is acceptable. ⇨ photos 37 to 38

In case of Hort 16A variety, fruit must have a flower end or beak that tapers. The beak may be shortened, but a rounded or inverted flower end is not acceptable. ⇨ photo 39

— **slight defects in colouring.**

Kiwifruit colour can vary depending on the variety. ⇨ photos 5 to 6

Slight defects in colouring, i. e. stains are assessed based on the contrast with the skin colour, and not the size of the stain. Slight stains that do not strongly contrast with the background colour of the fruit are allowed. However, it should be taken into account that stains may appear darker when the surface of the fruit is moist. ⇨ photo 40

© OECD 2008

— **slight skin defects, provided the total area affected does not exceed 1 cm^2.**

Superficial skin defects may be caused by rubbing during growing, or slight injuries during picking or packing and that affect the epidermal layer only. Marks and scars which extend into the flesh are not acceptable. Blemish is assessed on the darkened areas of the blemish that contrast with the skin colour. The total area of darkened blemish should not exceed 1 cm^2. ⇨ photo 41

— **small 'Hayward mark' like longitudinal lines and without protuberance.**

'Hayward marks' being characteristic of the Hayward variety and occasionally found on the Hort 16A variety are longitudinal lines running from the calyx towards the flower end of the fruit. They can vary in length and in width, may be indented or ridged and may or may not end in a tear drop shaped protuberance. In the case of Class I, small 'Hayward marks' like one or two longitudinal line(s) and without protuberance are allowed provided the total length of the line(s) is not longer than the length from the calyx to the flower tuft of the fruit. ⇨ photo 42

The ratio of the minimum/maximum diameter of the fruit measured at the equatorial section must be 0.7 or greater. ⇨ photo 43

© OECD 2008

iii) Class II

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

Kiwifruit in this class must be of marketable quality, suitably presented and suitable for human consumption.

The fruit must be reasonably firm and the flesh should not show any serious defects.

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

— **defects in shape.**

Fruit must not be grossly distorted but may show a ridge or furrow or be extremely flat. ⇨ photos 44 to 45

In case of varieties with cylindrical fruit shapes such as the Hayward and Hort 16A varieties:

Fruit must be longer than wide. When measuring the length of the fruit, the calyx and flower end must be included. ⇨ photo 7

Fruit should have both shoulders below the calyx, but a dropped shoulder is acceptable. ⇨ photo 46

In case of Hort 16A variety, fruit may show a flower end that is rounded as well as little or no beak, but an inverted flower end is not acceptable. ⇨ photo 47

— **defects in colouring.**

Typical colour can vary depending on the variety. ⇨ photos 5 to 6

Defects in colouring, i. e. stains are assessed based on the contrast with the skin colour, and not the size of stain. Stains that clearly contrast with the background colour of the fruit are allowed. However, it should be taken into account that stains may appear darker when the surface of the fruit is moist. ⇨ photo 48

© OECD 2008

— **skin defects such as small healed cuts or scarred/grazed tissue, provided the total area affected does not exceed 2 cm^2.**

Skin defects may be caused by rubbing during growing, or slight injuries during picking or packing and that affect the epidermal layer only. Marks and scars which extend into the flesh are not acceptable. Blemish is assessed on the darkened areas of the blemish that contrast with the skin colour. The total area of darkened blemish should not exceed 2 cm^2. ⇨ photo 49

— **several more pronounced 'Hayward marks' with a slight protuberance.**

'Hayward marks' being characteristic of the Hayward variety and occasionally found on the Hort 16A variety are longitudinal lines running from the calyx towards the flower end of the fruit. They can vary in length and in width, may be indented or ridged and may or may not end in a tear drop shaped protuberance. A slight protuberance is acceptable provided it is not broken. Packers should be aware of the possibility of protuberances being broken during the packing process. However, 'Hayward marks' should not severely distort the shape of the fruit. ⇨ photos 50 to 52

— **slight bruising.**

Minor bruising of the skin can occur following abrasion or excessive rubbing during harvesting. Slight bruising is acceptable provided it is not associated with softening or deterioration in the quality of the fruit. ⇨ photo 53

© OECD 2008

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the weight of the fruit.

The minimum weight for "Extra" Class is 90 g, for Class I is 70 g and for Class II is 65 g.

The minimum weight for each class is obligatory for that class.

The difference in weight between the largest and the smallest fruit in each package must not exceed:

- **10 g for fruit of weight up to 85 g;**
- **15 g for fruit weighing between 85 g and 120 g;**
- **20 g for fruit weighing between 120 g and 150 g;**
- **40 g for fruit weighing 150 g or more.**

Fruit in each class shall be sorted into size bands by weight. Only fruit from one size band can be included in a package.

© OECD 2008

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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 human error during the grading and packing process. During grading and sizing it is not permitted to deliberately include out of grade produce, i.e. to exploit the tolerances deliberately.

The tolerances are determined after examining each sample package and taking the average of all samples examined. The tolerances are stated in terms of percentage, by number or weight of produce in the total sample not conforming to the class (or to the size) indicated on the package.

A. Quality Tolerances

i) "Extra" Class

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

ii) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of kiwifruit 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 neither satisfying the requirements of Class II nor the minimum requirements. Produce affected by rotting or any other deterioration rendering it unfit for consumption is excluded.

iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of kiwifruit satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Produce affected by rotting or any other deterioration rendering it unfit for consumption is excluded.

© OECD 2008

B. Size Tolerances

For all classes: A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of kiwifruit not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

However, the fruit must be of a size immediately below or above the size indicated or, in the case of the smallest size, they must not weigh less than 85 g in "Extra" Class, 67 g. in Class I and 62 g in Class II.

© OECD 2008

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only kiwifruit of the same origin, variety, quality and size. ⇨ photos 54 to 57

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

A special effort should be made to suppress camouflage, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

Similarly prohibited is any packaging method or practice intended to give a deceptively superior appearance to the top layer of the consignment.

B. Packaging

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

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

Kiwifruit may be packed in one or more layers, loose in the package or in sales packages such as pre-packs provided the quality of the fruit is not affected. ⇨ photos 54 to 57

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

This provision is designed to ensure suitable protection of the produce by means of materials inside the package which are clean and also to prevent foreign matter such as leaves, sand or soil from spoiling its good presentation.

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

Packages must be free of all foreign matter.

A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.

© OECD 2008

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package [1] must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside: ⇨ photos 58 to 59

In the case of reused packages, all previous labels must be carefully removed or previous indications deleted.

A. Identification

Packer and/or Dispatcher } **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.** [2]

For inspection purposes, the packer is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean staff who 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 shipper may, however, voluntarily or compulsorily, assume sole responsibility for inspection purposes, in which case identification of the "packer" as defined above is no longer necessary.

To prevent indistinctness in the case where a code mark is used, the reference "packer", "dispatcher" and/or "exporter" (or equivalent abbreviations, i.e. "pack.", "exp.", etc) has to be indicated in close connection with the code mark.

1. Package units of produce pre-packed for direct sale to the consumer shall not be subject to these marking provisions but shall conform to the national requirements. However, the markings referred to shall in any event be shown on the transport packaging containing such package units.

2. The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in 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 coiuntry, if not the country of origin.

© OECD 2008

B. Nature of produce

— **"Kiwifruit" and/or "Actinidia" if the contents are not visible from the outside.**

The name of the produce must be stated on packages whose contents are not visible from the outside.

— **Name of variety (optional).**

C. Origin of produce

— **Country of origin 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 kiwifruit were grown (e. g. New Zealand). Optionally, district in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

— **Class.**

Stating the class is compulsory.

— **Size expressed by the minimum and maximum weight of the fruit.**

— **Number of fruits (optional).**

E. Official control mark (optional)

© OECD 2008

Kiwis

© OCDE 2008

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I. Définition du produit *(toutes catégories)*	toutes les variétés (cultivars) d'Actinidia chinensis Planch. et d'Actinidia deliciosa (A. Chev., C. F. Liang et A. R. Ferguson)		
II. Dispositions concernant la qualité	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 ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.		
II.A. Caractéristiques minimales *(toutes catégories)*	- entiers (mais sans pédoncule) - sains - propres - suffisamment fermes, ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau - biens formés, fruits doubles/multiples sont exclus - pratiquement exempts de parasites - exempts d'attaque de parasites qui altèrent la chair - exempts : • d'humidité extérieure anormale • d'odeur et/ou de saveur étrangères - le développement et l'état des kiwis doivent être tels qu'ils leur permettent : • de supporter un transport et une manutention, et • d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination		
II.B. Caractéristiques minimales de maturité *(toutes catégories)*	- suffisamment développées et d'une maturité satisfaisante - les fruits doivent avoir atteint au moment de leur conditionnement une teneur moyenne en matière sèche de 15 % ou un degré de maturité d'au moins 6,2° Brix, qui devrait atteindre 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.		

© OCDE 2008

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
II.C. Caractéristiques qualitatives			
- Aspect	typique de la variété	typique de la variété	conforme aux caractéristiques minimales
- Forme	typique de la variété le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,8 au minimum	un léger défaut admis, mais exempt de renflements ou de malformation le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum	défauts admis
- Coloration	typique de la variété	légers défauts admis	défauts admis
- Épiderme	très légères altérations superficielles admises	légers défauts admis ; limites: 1 cm^2	défauts tels que petites fissures cicatrisées ou tissu cicatriciel/éraflé admis ; limites: 2 cm^2
- 'Marque(s) de Hayward'		une petite 'marque de Hayward' présentant une ligne longitudinale et sans protubérance	plusieurs 'marques de Hayward' plus prononcées avec une légère protubérance
- Meurtrissures	exclues	exclues	légères meurtrissures admises

© OCDE 2008

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
III. Calibrage *(toutes catégories)*			
- Calibre	déterminé par le poids du fruit		
• Calibre minimal	90 g	70 g	65 g
• Écart maximal dans chaque colis	- 10 g pour les fruits d'un poids inférieur à 85 g - 15 g pour les fruits d'un poids compris entre 85 g et 120 g - 20 g pour les fruits d'un poids compris entre 120 g et 150 g - 40 g pour les fruits d'un poids de 150 g et au-dessus		
IV. Tolérances *(en nombre ou en poids)*			
- De qualité	5 %	10 %	10 %
- De calibre	10 %	10 %	10 %
- Calibre minimal absolu	85 g	67 g	62 g

© OCDE 2008

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	"Extra"	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
V. Présentation			
- Homogénéité	- origine - variété - qualité - calibre - la partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble		
- Conditionnement	- assure une protection convenable du produit - matériaux à l'intérieur du colis, propres et d'une qualité telle qu'elle permette d'éviter toute altération interne ou externe - l'encre ou la colle utilisées pour l'impression ou l'étiquetage ne doivent pas être toxiques - les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, elles ne laissent aucune trace visible de colle, et n'endommagent pas l'épiderme - exempts de tout corps étranger		
VI. Marquage *(toutes catégories)*	- identification de l'emballeur et/ou de l'expéditeur - "kiwis" et/ou "actinidia" quand le contenu n'est pas visible de l'extérieur - variété (facultatif) - pays d'origine (indication de la région facultative) - catégorie de qualité - calibre exprimé par les poids minimaux et maximaux des fruits - nombre de fruits (facultatif) - marque officielle de contrôle (facultatif)		

© OCDE 2008

Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme est indiqué en **bleu gras** ;
Le texte interprétatif de la norme est indiqué en noir.

© OCDE 2008

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les kiwis (dénommés également "actinidia") des variétés (cultivars) issues d'*Actinidia chinensis* Planch. et d'*Actinidia deliciosa* (A. Chev., C. F. Liang et A. R. Ferguson), destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des kiwis destinés à la transformation industrielle.

Les fruits des kiwis peuvent varier – selon la variété – en ce qui concerne la forme (cylindrique ou plus globulaire), la forme des stigmates (c'est-à-dire touffe, aine dure, enfoncée), épiderme (lisse, ou plus ou moins poilu) et couleur de la pulpe (verte, jaune ou avec un centre rouge). ⇨ photos 1 à 4

Certaines variétés (Hayward et Hort 16A) ont une variation typique de coloration d'épiderme. ⇨ photos 5 à 6

Les termes à utiliser pour les kiwis sont définis dans le dessin suivant. ⇨ photo 7

© OCDE 2008

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les kiwis 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 ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il 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 kiwis doivent être :

— **entiers (mais sans pédoncule).**

Les kiwis doivent être sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit. ⇨ photos 8 à 10

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

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

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

a) meurtrissures prononcées: les chocs ou les pressions abîment la pulpe et la rendent plus molle en certains endroits. ⇨ photo 11

b) lésions non cicatrisées dues à la grêle. ⇨ photo 12

c) pourriture, même si les traces sont très légères. ⇨ photos 13 à 16

La pulpe d'un fruit atteint de la pourriture grise (*Botrytis cinerea*) est très molle.

© OCDE 2008

d) lésions due au gel avant la récolte : les signes extérieurs sont notamment un noircissement et/ou un ramollissement précoce au niveau de l'épaule du kiwi. A l'intérieur, la pulpe est sombre vitreux, surtout au niveau de l'épaule, et le cœur peut être gorgé d'eau dans la partie pédonculaire. Un fruit avec une légère lésion due au gel peut ressembler à un fruit normal en cours de maturation. ⇨ photo 17

e) lésions dues au gel durant l'entreposage : les fruits gelés ont soit une pulpe décoloré, soit une pulpe foncé, gorgée d'eau et une disparition des rayons. Les fruits sont très mous. Ils sont parfois de couleur foncée, avec de l'humidité suintant de l'extrémité pédonculaire. Les fruits gelés ont parfois une odeur et un goût désagréables. ⇨ photo 18

f) brûlures dues au soleil : les fruits d'une coloration foncée présentant des lésions externes ne sont pas admis étant donné que les possibilités de conservation après la cueillette sont réduites. ⇨ photos 19 à 20

— **propres, pratiquement exempts de tout matières étrangères visibles.**

Les kiwis doivent être pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de fiente d'oiseaux, de fumagine, de résidus de produits de traitement ou d'autres matières étrangères. ⇨ photos 21 à 22

— **pratiquement exempts de parasites.**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des kiwis. ⇨ photo 23

— **exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair.**

Les dommages causés par des parasites peuvent porter atteinte à l'apparence générale, aux possibilités de conservation et de consommation des kiwis. ⇨ photo 24

— **suffisamment fermes ; ni mous, ni flétris, ni gorgés d'eau.** ⇨ photo 25 à 26

— **biens formés, les fruits doubles ou multiples sont exclus.**

Les fruits doubles, multiples et en forme d'éventail ne sont pas bien formés et pourtant exclus. ⇨ photos 27 à 30

— **exempts d'humidité extérieure anormale.**

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

© OCDE 2008

— **exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.**

Cette disposition s'applique aux kiwis entreposés ou transportés dans de mauvaises conditions et qui, en conséquence, ont pris des odeurs et/ou des goûts anormaux, en particulier s'ils ont séjourné à proximité d'autres produits dégageant des odeurs.

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

— **de supporter un transport et une manutention et**

— **d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.**

© OCDE 2008

B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité

Les kiwis doivent être suffisamment développés et présenter une maturité satisfaisante.

Le développement des kiwis s'exprime par la forme et le calibre du fruit. Des fruits sous développés sont mal pollinisés et ne montrent que peu de graines.

Afin de satisfaire à cette exigence, les fruits doivent avoir atteint au moment de leur conditionnement une teneur moyenne en matière sèche de 15 % ou un degré de maturité d'au moins 6,2° Brix, qui devrait atteindre 9,5° Brix au moment de l'entrée dans le circuit de distribution.

Le but de ces limites est d'assurer que les fruits soient récoltés en un stade de développement que garantissant que les fruits entrent en bonne condition dans la chaîne de distribution et continuent la maturation pour achever une bonne qualité de consommation.

Les méthodes objectives pour déterminer l'indice de réfraction et la teneur en matière sèche sont décrites dans les Orientations pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés (http://www.oecd.org/agr/fv).

© OCDE 2008

C. Classification

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

i) Catégorie "Extra"

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent être bien développés et présenter toutes les caractéristiques et la coloration typiques de la variété.

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de présentation très soignée.

La forme doit être typique de la variété. Elle doit être régulière et sans malformation.

En cas des variétés de forme cylindrique comme des variétés Hayward et Hort 16A :

— La longueur du fruit doit être supérieure à sa largeur. Pour mesurer la longueur, il faut prendre en compte le calice et les stigmates. ⇨ photo 7

— Les deux épaules doivent être pratiquement étroites et se situer en dessous du calice. ⇨ photos 31 à 32

Dans le cas de la variété Hort 16A, les stigmates (en forme d'une aine dure) doivent être régulièrement effilés. ⇨ photo 2

La couleur des kiwis peut varier selon la variété, mais en catégorie "Extra", elle doit être homogène sur chaque fruit. ⇨ photos 5 à 6

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

De très légères altérations superficielles peuvent apparaître lors de la culture, de la récolte, du stockage, de l'emballage ou du transport. Les marques ou les taches superficielles et très légères qui se confondent avec la couleur du fruit et qui ne portent pas atteinte à l'aspect du fruit sont admises. Toutefois, il faut rendre compte que les taches peuvent être plus foncées quand la surface des fruits est humide. ⇨ photos 33 à 34

Les 'lignes de Hayward' / 'marques de Hayward' sont caractéristiques de la variété Hayward. Elles apparaissent occasionnellement dans la variété Hort 16A. Ce sont des lignes longitudinales s'étendant du calice (extrémité pédonculaire) aux stigmates (extrémité pistillaire) du kiwi. Elles sont de longueur et de largeur variables, peuvent former un sillon ou une arête, et peuvent éventuellement se terminer par une protubérance en forme de goutte d'eau. Dans le cas de la catégorie "Extra", une petite marque de Hayward présentant une fine ligne longitudinale sans protubérance est admise à condition que sa longueur n'excède pas 1/5e de la distance de l'extrémité pédonculaire du fruit à l'extrémité pistillaire. ⇨ photo 35

Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être du 0,8 au minimum. ⇨ photo 36

© OCDE 2008

ii) Catégorie I

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

Bien que les exigences qualitatives soient moins sévères pour la catégorie I que pour la catégorie "Extra", il n'en demeure pas moins que les kiwis de la catégorie I doivent être soigneusement sélectionnés et présentés.

Ils doivent être fermes et la pulpe doit être parfaitement saine.

Ils doivent présenter les caractéristiques minimales de la fermeté et être exempts de tout défaut ou blessure susceptible d'en altérer la conservation.

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

— **un léger défaut de forme (mais exempts de renflements ou de malformation).**

La forme doit être typique de la variété. Elle doit être régulière et sans malformation.

En cas de variétés cylindriques comme de variétés Hayward et Hort 16A :

— La longueur doit être supérieure à la largeur. Pour mesurer la longueur, il faut prendre en compte le calice et les stigmates. ⇨ photo 7

— Les deux épaules doivent se situer en dessous du calice, mais une épaule légèrement tombante est admise. ⇨ photos 37 à 38

En cas de la variété Hort 16A, les fruits doivent avoir des stigmates (en forme d'une aine dure) effilés. Les stigmates peuvent être courts, mais des stigmates arrondis ou inversés sont exclus. ⇨ photo 39

— **de légers défauts de coloration.**

La couleur des kiwis peut varier selon la variété. ⇨ photos 5 à 6

Les légers défauts de coloration, c'est-à-dire les marques ou les taches, sont évalués au contraste vers la couleur d'épiderme de fond du fruit et pas à la surface totale couverte par les taches. Des taches contrastant légèrement avec la couleur de fond du fruit sont admises. Toutefois, il faut rendre compte que les taches peuvent être plus foncées sur les surfaces humides des fruits. ⇨ photo 40

© OCDE 2008

— **de légers défauts de l'épiderme, à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm².**

Les défauts superficiels d'épiderme dus au frottement lors du développement ou des altérations légères lors de la récolte ou du conditionnement sont admis à condition qu'ils n'affectent que la surface de l'épiderme. Les marques et cicatrices affectant la pulpe sont exclues. Les défauts superficiels d'épiderme sont évalués aux marques foncées contrastant avec la couleur de l'épiderme. La surface totale des marques foncées ne doit pas surpasser 1 cm². ⇨ photo 41

— **une petite 'marque de Hayward' présentant une ligne longitudinale et sans protubérance.**

Les 'lignes de Hayward' / 'marques de Hayward' sont caractéristiques de la variété Hayward et apparaissent occasionnellement dans la variété Hort 16A. Ce sont des lignes longitudinales s'étendant du calice aux stigmates du kiwi. Elle sont de longueur et de largeur variables, peuvent former un sillon ou une arête, et peuvent éventuellement se terminer par une protubérance en forme de goutte d'eau. Dans le cas de la catégorie I de fines marques de Hayward présentant une ou deux lignes longitudinales sans protubérance sont admises, à condition que la longueur totale de cette ligne (ces lignes) n'excède(nt) pas la distance de l'extrémité pédonculaire à l'extrémité opposée. ⇨ photo 42

Le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,7 au minimum. ⇨ photo 43

© OCDE 2008

iii) Catégorie II

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

Les kiwis classés dans cette catégorie doivent être de qualité marchande, de présentation convenable et aptes à la consommation humaine.

Les fruits doivent être raisonnablement fermes et la pulpe ne doit pas présenter de sérieux défauts.

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

— **des défauts de forme.**

Les fruits ne doivent pas présenter de graves défauts de forme, mais peuvent avoir une arête ou un sillon ou peuvent être extrêmement plats. ⇨ photos 44 à 45

En cas de variétés cylindriques comme de variétés Hayward et Hort 16A :

La longueur doit être supérieure à la largeur. Pour mesurer la longueur, il faut prendre en compte le calice et les stigmates. ⇨ photo 7

Les deux épaules doivent se situer en dessous du calice, mais une épaule tombante est admise. ⇨ photo 46

En cas de la variété Hort 16A, les fruits présentant des stigmates arrondis, très petits ou manquants sont admis, mais des stigmates en creux sont exclus. ⇨ photo 47

— **des défauts de coloration.**

La couleur typique des kiwis peut varier selon la variété. ⇨ photos 5 à 6

Les défauts de coloration, c'est-à-dire les marques ou les taches, sont évalués au contraste vers la couleur d'épiderme de fond du fruit et pas à la surface totale couverte par les taches. Des taches contrastant nettement avec la couleur de fond du fruit sont admises. Toutefois, il faut rendre compte que les taches peuvent être plus foncées sur les surfaces humides des fruits. ⇨ photo 48

© OCDE 2008

— **des défauts de l'épiderme tels que petites fissures cicatrisées ou tissu cicatriciel/éraflé à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm^2.**

Les défauts d'épiderme dus au frottement lors du développement ou des altérations légères lors de la récolte ou du conditionnement sont admis à condition qu'ils n'affectent que la surface de l'épiderme. Les marques et cicatrices affectant la pulpe sont exclues. Les défauts d'épiderme sont évalués aux marques foncées contrastant avec la couleur de l'épiderme. La surface totale des marques foncées ne doit pas surpasser 2 cm^2. ⇨ photo 49

— **plusieurs 'marques de Hayward' plus prononcées avec une légère protubérance.**

Les 'lignes de Hayward' / 'marques de Hayward' sont caractéristiques de la variété Hayward et apparaissent de temps en temps dans la variété Hort 16A. Elles sont des lignes longitudinales s'étendant du calice aux stigmates du kiwi. Ce sont de longueur et de largeur variables, peuvent former un sillon ou une arête, et peuvent éventuellement se terminer par une protubérance en forme de goutte d'eau. Dans le cas de la catégorie II au maximum trois lignes longitudinales sont admises. Une légère protubérance est admise à condition qu'elle ne soit pas meurtrie. Les personnes chargées du conditionnement doivent tenir compte du risque de rupture des protubérances durant le processus de conditionnement. Toutefois, les marques de Hayward ne doivent pas porter gravement atteinte à la forme du fruit. ⇨ photos 50 à 52

— **légères meurtrissures.**

L'épiderme peut être légèrement marqué suite à des grattements ou à des frottements excessifs lors de la récolte ou du conditionnement. Les meurtrissures légères sont admises, à condition qu'elles ne s'accompagnent pas d'un ramollissement ou d'une altération de la qualité du fruit. ⇨ photo 53

© OCDE 2008

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids du fruit.

Le poids minimal est fixé á 90 g pour la catégorie “Extra”, à 70 g pour la catégorie I et à 65 g pour la catégorie II.

Le poids minimal applicable à chaque catégorie est obligatoire pour la catégorie en question.

L’écart de poids entre le plus gros et le plus petit fruit dans chaque colis ne doit pas excéder :

- **10 g pour les fruits d’un poids inférieur à 85 g ;**
- **15 g pour les fruits d’un poids compris entre 85 g et 120 g ;**
- **20 g pour les fruits d’un poids compris entre 120 g et 150 g ;**
- **40 g pour les fruits d’un poids de 150 g et au-dessus.**

Dans chaque catégorie, les fruits seront triés en fonction du poids. Un même colis ne doit contenir que des fruits d’un même calibre.

© OCDE 2008

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

Les tolérances sont destinées à tenir compte de l'erreur humaine dans les opérations de classement qualitatif et de conditionnement. Lors du classement qualitatif et du calibrage, il n'est pas admis d'inclure à dessein les produits non conformes à la qualité requise, c'est-à-dire d'exploiter délibérément les tolérances.

Les tolérances sont déterminées après examen de chaque colis échantillon et par la moyenne d'ensemble des échantillons examinés. Les tolérances sont exprimées par le pourcentage, en poids, de produits de l'échantillon global non conformes à la catégorie (ou au calibre) indiquée sur le colis.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "Extra"

Une tolérance totale de 5 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est admise. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 0,5 pour cent au total de produit correspondant aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance totale de 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est admise. Dans le cadre de cette tolérance, pas plus de 1 pour cent au total de produit ne correspondant pas aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

iii) Catégorie II

Une tolérance totale de 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est admise. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

© OCDE 2008

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories: Une tolérance totale de 10 pour cent, en nombre ou en poids, de kiwis ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est admise.

Toutefois, les fruits doivent être d'un calibre immédiatement inférieur ou supérieur à celui du calibre indiqué ou, dans le cas du plus petit calibre, ils ne doivent pas avoir un poids inférieur à 85 g en catégorie "Extra", à 67 g en catégorie I et à 62 g en catégorie II.

© OCDE 2008

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des kiwis de même origine, variété, qualité et calibre. ⇨ photos 54 à 57

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

On veillera particulièrement à réprimer le "fardage", qui consiste à dissimuler dans les couches inférieures du colis les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.

De même, est exclue toute méthode où pratique de conditionnement visant à conférer à la couche supérieure visible du colis un aspect trompeur.

B. Conditionnement

Les kiwis 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 kiwis peuvent être présentés soit en une seul ou plusieurs couches, en vrac dans le colis ou en emballages de vente comme des pré-emballages à condition que la qualité de fruit ne soit pas altérée. ⇨ photos 54 à 57

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Il convient d'assurer une protection appropriée du produit à l'aide de matériaux propres à l'intérieur de l'emballage et d'éviter que des corps étrangers tels que feuilles, sable ou terre ne nuisent à sa bonne présentation.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, elles ne laissent aucune trace visible de colle, et n'endommagent pas l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis, peut entraîner un refoulement de la marchandise.

© OCDE 2008

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis[3] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après : ⇨ photos 58 à 59

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

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.**[4]

Aux fins du contrôle, le mot "emballeur" désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des fruits 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). Toutefois, la responsabilité peut être volontairement ou obligatoirement assumée par l'expéditeur ou l'exportateur seul vis-à-vis du contrôle et dans ce cas, l'identification de "l'emballeur" au sens ci-dessus défini n'est plus nécessaire.

Pour éviter la confusion lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur" et/ou "expéditeur" (ou une abréviation équivalente, par exemple "emb", "exp") doit être indiquée à proximité de ce code.

3. Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage, mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

4. 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 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 2008

B. Nature du produit

— **“Kiwis” et/ou “Actinidia” si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.**

La mention du produit ne doit obligatoirement figurer que sur les colis et si le contenu n’est pas visible de l’extérieur.

— **Nom de la variété (facultatif).**

C. Origine du produit

— **Pays d'origine 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 raisins de table ont été produits (par exemple produit de Nouvelle-Zélande). Eventuellement, la zone de production ou une appellation nationale régionale ou locale peut également être indiquée.

D. Caractéristiques commerciales

— **Catégorie.**

L'indication de la catégorie est obligatoire.

— **Calibre exprimé par les poids minimaux et maximaux des fruits.**

— **Nombre de fruits (facultatif).**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

© OCDE 2008

photo 1: **Definition of produce**
Variety Hayward, external and internal aspect

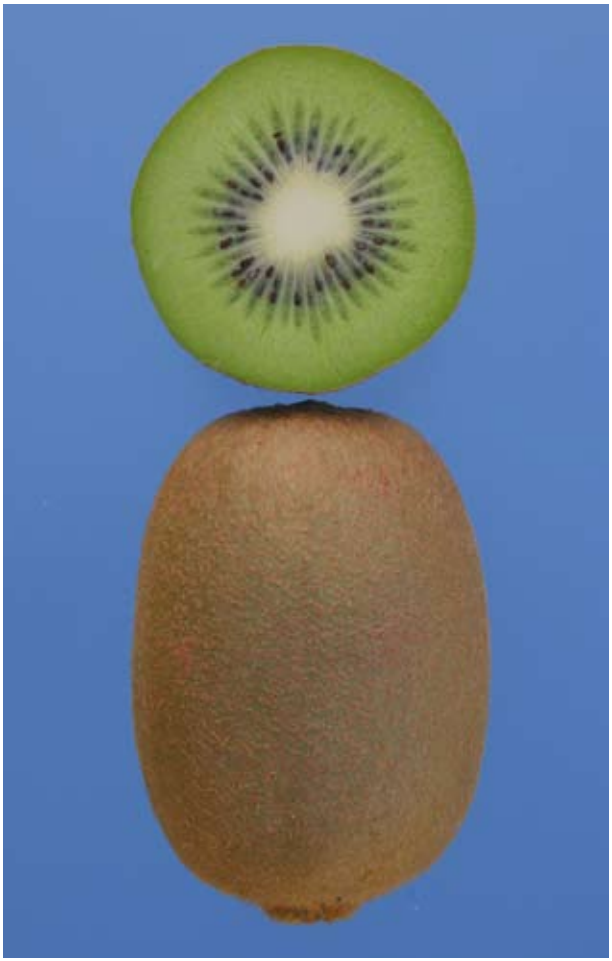

photo 1 : **Définition du produit**
Variété Hayward, aspect externe et interne

© OECD 2008

photo 2: **Definition of produce**
Variety Hort 16A, external and internal aspect

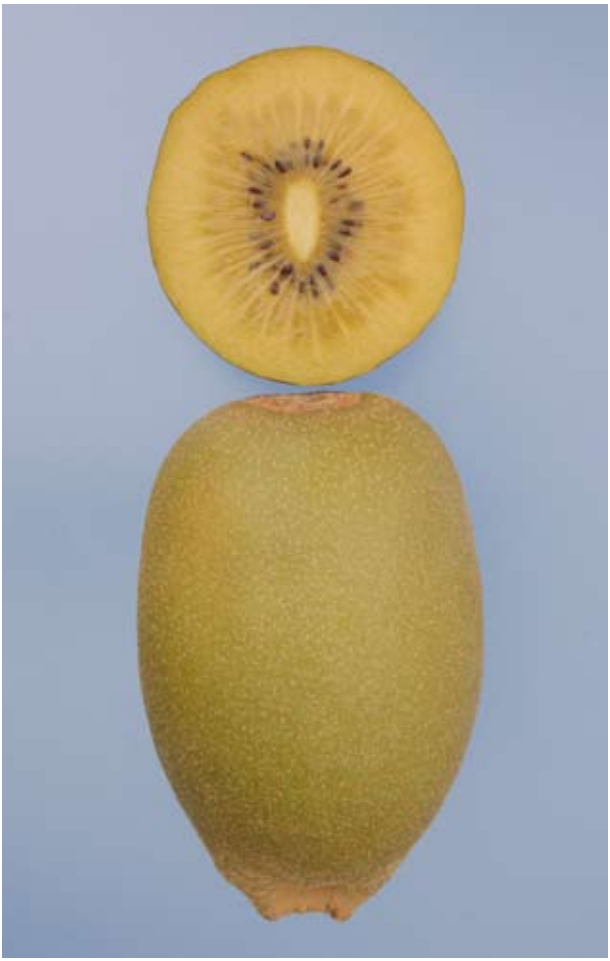

photo 2 : **Définition du produit**
Variété Hort 16A, aspect externe et interne

© OCDE 2008

photo 3: **Definition of produce**
Variety Jintao, external and internal aspect

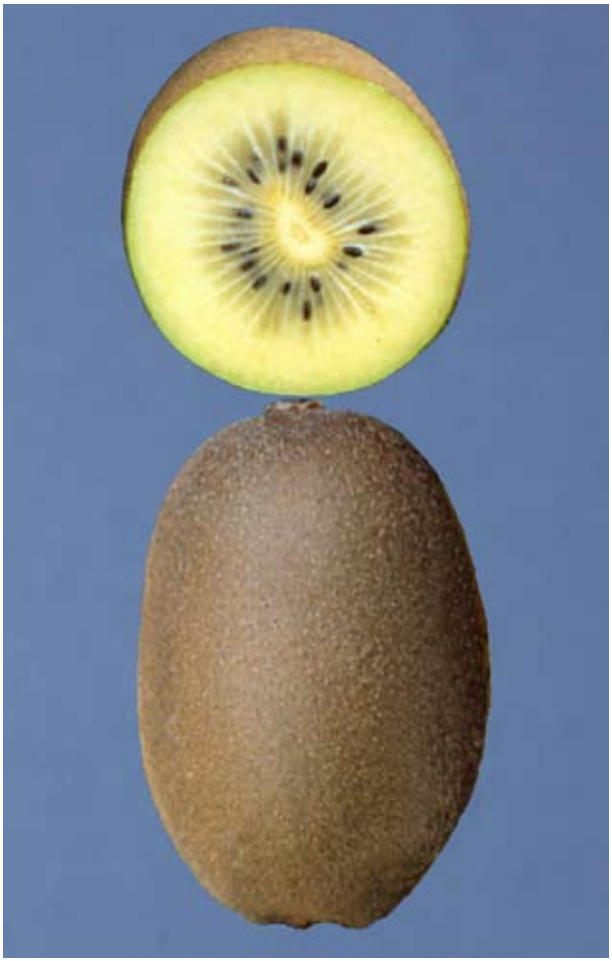

photo 3 : **Définition du produit**
Variété Jintao, aspect externe et interne

© OECD 2008

photo 4: **Definition of produce**
Variety Hongyang, external and internal aspect

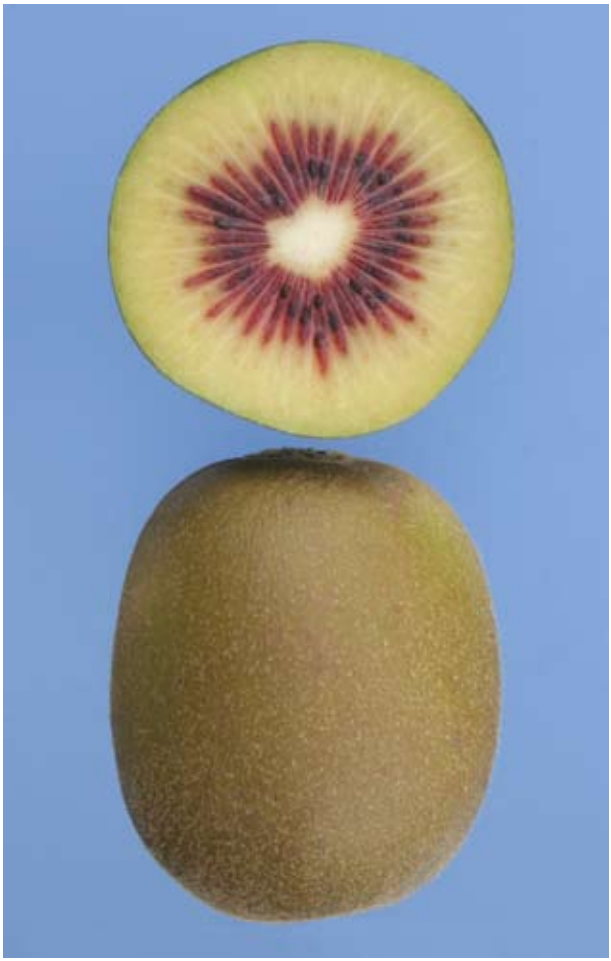

photo 4 : **Définition du produit**
Variété Hongyang, aspect externe et interne

© OCDE 2008

photo 5: **Definition of produce - Left to right: typical brown and green fruit of Hayward variety**

photo 5 : **Définition du produit - De gauche à droite : Fruits typiques de coloration brune et verte de la variété Hayward**

photo 6: **Definition of produce - Left to right: typical gold, brown and green fruit of Hort 16A variety**

photo 6 : **Définition du produit - Fruits typiques de coloration jaune, brune et verte de la variété Hort 16A**

© OECD 2008

photo 7: **Definition of produce - Diagram on terms used for the fruit**

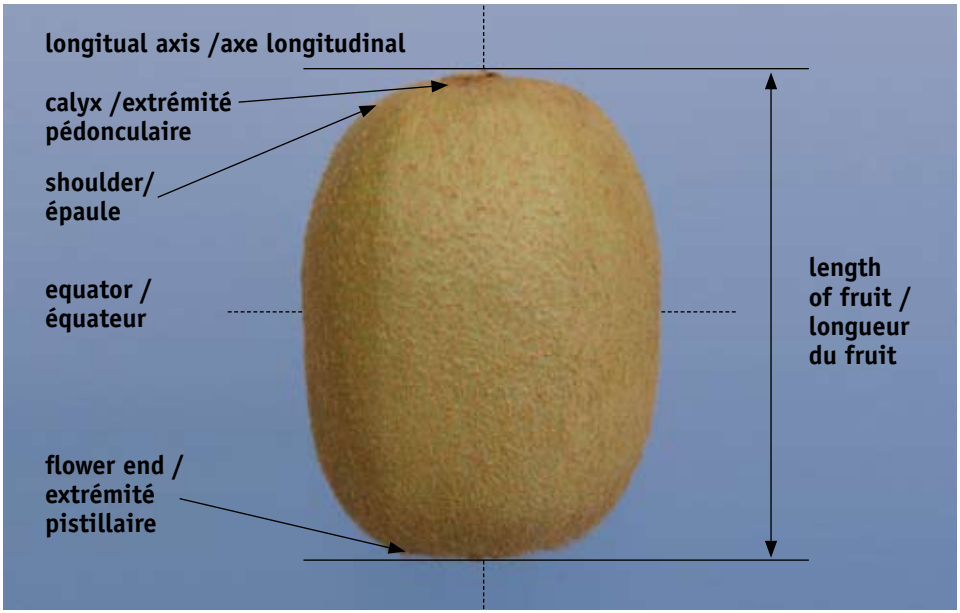

photo 7 : **Définition du produit - Dessin des termes à utiliser pour le fruit**

© OCDE 2008

photo 8: **Minimum requirement "intact"**
Cut damage – not allowed

photo 8 : **Caractéristique minimale "entiers"**
Lésion par ablation – exclu

© OECD 2008

photo 9: **Minimum requirement "intact"**
Punctured fruit – not allowed

photo 9 : **Caractéristique minimale "entiers"**
Blessure comportant une détérioration de la pulpe – exclu

© OCDE 2008

photo 10: **Minimum requirement "intact"**
Small superficial rub – not allowed

photo 10 : **Caractéristique minimale "entiers"**
Petite éraflure superficielle – exclu

© OECD 2008

photo 11: **Minimum requirement "sound" - Serious bruising, external and peeled aspect – not allowed**

photo 11 : **Caractéristique minimale "sains" - Fruit gravement meurtri, aspect externe et pelé – exclu**

photo 12: **Minimum requirement "sound" - Hail damage, external and peeled aspect – not allowed**

photo 12 : **Caractéristique minimale "sains" - Lésion due à la grêle, aspect externe et pelé – exclu**

© OCDE 2008

photo 13: **Minimum requirement "sound"**
Stem end rot (*Botrytis cinerea*) – not allowed

photo 13 : **Caractéristique minimale "sains"**
Pourriture grise (*Botrytis cinerea*) – exclu

© OECD 2008

photo 14: **Minimum requirement "sound" - Ripe rot (*Botryosphaeria spp.*)**
Left to right: early and late stage - not allowed

photo 14 : **Caractéristique minimale "sains" - Pourriture due à la maturité (*Botryosphaeria spp.*)**
De gauche à droite : précoce et avancé – exclu

photo 15: **Minimum requirement "sound" - Fungal rot (*Cryptosporiopsis*),**
external and peeled aspect - not allowed

photo 15 : **Caractéristique minimale "sains" - Pourriture fongique (Cryptosporiopsis),**
aspect externe et pelé – exclu

© OCDE 2008

photo 16: **Minimum requirement "sound"**
Fungal rot (*Phomopsis*) - not allowed

photo 16 : **Caractéristique minimale "sains"**
Pourriture fongique (*Phomopsis*) – exclu

© OECD 2008

photo 17: **Minimum requirement "sound" - Frost damage, external and internal aspect - not allowed**

photo 17 : **Caractéristique minimale "sains" - Lésion due au gel, aspect externe et interne – exclu**

photo 18: **Minimum requirement "sound" - 1: normal ripening fruit, internal aspect**
2-4: freezing damage, internal aspect - not allowed

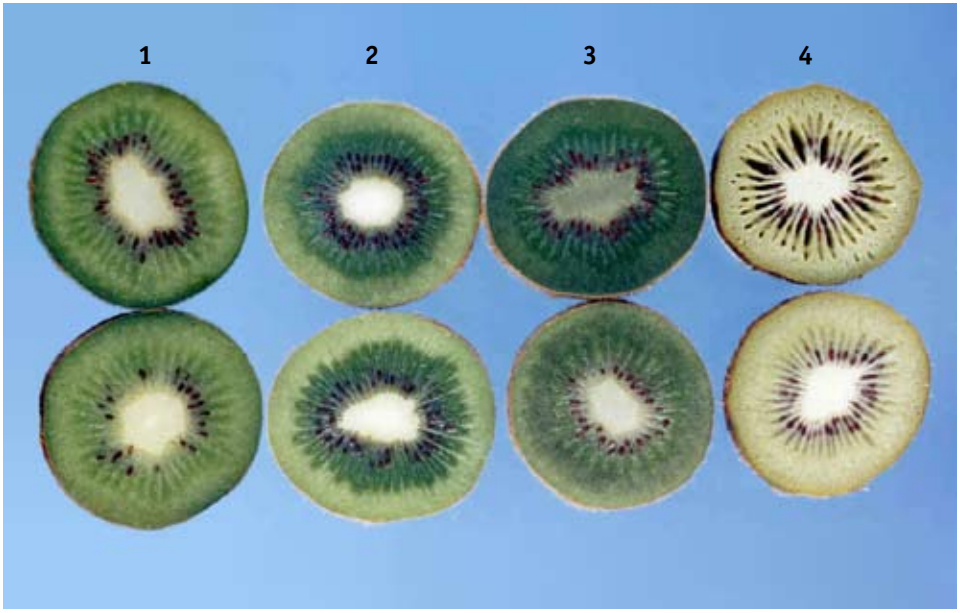

photo 18 : **Caractéristique minimale "sains" - 1: fruit normal en cours de maturation, aspect interne**
2-4: lésion interne due au gel durant l'entreposage – exclu

© OCDE 2008

photo 19: **Minimum requirement "sound" - Left: normal ripening fruit**
Rigth: sunburn on Hayward variety - not allowed

photo 19 : **Caractéristique minimale "sains" - À gauche: fruit typique**
À droite: fruit brûlé par le soleil de la variété Hayward – exclu

photo 20: **Minimum requirement "sound" - left: normal ripening fruit**
right: sunburn on variety Hort 16A - not allowed

photo 20 : **Caractéristique minimale "sains" - À gauche: fruit typique**
À droite: fruit brûlé par le soleil de la variété Hort 16A – exclu

© OECD 2008

photo 21: **Minimum requirement**
"clean; practically free of any visible foreign matter"
Slight traces of dust around the calyx - limit allowed

photo 21 : **Caractéristique minimale**
"propre, pratiquement exempt de tout matière étrangère visible"
Légères traces de poussière autour du calice – limite admise

© OCDE 2008

photo 22: **Minimum requirement**
"clean; practically free of any visible foreign matter"
Sooty mould - not allowed

photo 22 : **Caractéristique minimale**
"propre, pratiquement exempt de tout matière étrangère visible"
Fumagine – exclu

© OECD 2008

photo 23: **Minimum requirement "practically free from pests"**
Scale insects - limit allowed

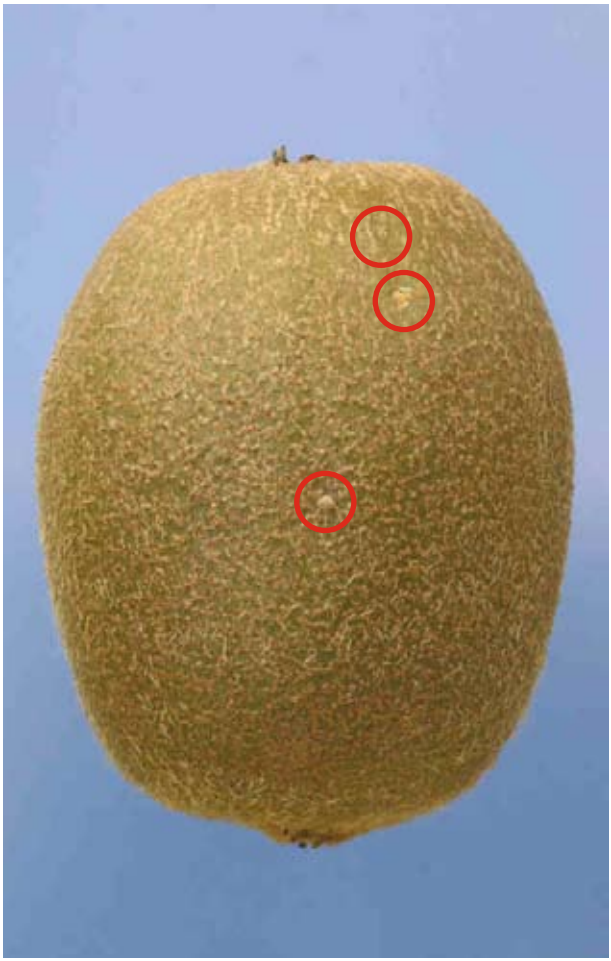

photo 23 : **Caractéristique minimale "pratiquement exempts de parasites"**
Insecte cochenille – exclu

© OCDE 2008

photo 24: **Minimum requirement**
"free from damage caused by pests affecting the flesh"
Insect chewing damage - not allowed

photo 24 : **Caractéristique minimale**
"exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair"
Attaque d'insectes – exclu

© OECD 2008

photo 25: **Minimum requirement "adequately firm"**
Shrivelled fruit - not allowed

photo 25 : **Caractéristique minimale "suffisamment fermes"**
Fruit flétri – exclu

© OCDE 2008

photo 26: **Minimum requirement "adequatly firm"**
Overripe water soaked fruit - not allowed

photo 26 : **Caractéristique minimale "suffisamment fermes"**
Fruit trop mûr et gorgé d'eau – exclu

© OECD 2008

photo 27: **Minimum requirement "well formed" - Double fruit - not allowed**

photo 27 : **Caractéristique minimale "bien formés" - Fruit double – exclu**

© OCDE 2008

photo 28: **Minimum requirement "well formed"**
Depressed frosted flower end - not allowed

photo 28 : **Caractéristique minimale "bien formés"**
Dégâts en creux dus au gel sur l'extrémité pistillaire – exclu

© OECD 2008

photo 29: **Minimum requirement "well formed"**
Inverted beak on Hort 16A variety - not allowed

photo 29 : **Caractéristique minimale "bien formés"**
Dégâts en creux sur l'extrémité pistillaire de la variété Hort 16A – exclu

© OCDE 2008

photo 30: **Minimum requirement "well formed"**
Misshapen fruit on Hayward variety - not allowed

photo 30 : **Caractéristique minimale "bien formés"**
Fruit mal formé de la variété Hayward – exclu

© OECD 2008

photo 31: **"Extra" Class "shape typical of the variety" - Hayward variety**
left: shoulders practically even and below calyx - typical fruit
right: very slightly dropped shoulder - limit allowed

photo 31 : **Catégorie "Extra", "de forme typique de la variété" - Variété Hayward**
À gauche : les deux épaules pratiquement étroites et se situant au-dessous du calice – fruit typique
À droite : une épaule très légèrement tombante – limite admise

© OCDE 2008

photo 32: **"Extra" Class "shape typical of the variety" - Hayward variety**
Calyx very slightly below shoulders - limit allowed

photo 32 : **Catégorie "Extra", "de forme typique de la variété"**
Variété Hayward
Le calice légèrement au dessous des épaules – limite admise

© OECD 2008

photo 33: **"Extra" Class "very slight superficial defects"**
Very slight blemish - limit allowed

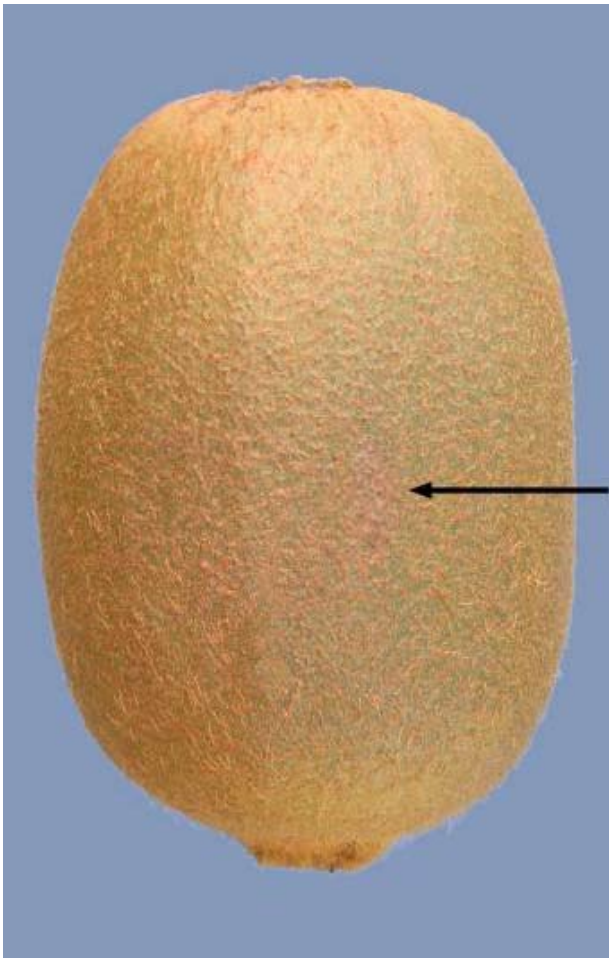

photo 33 : **Catégorie "Extra", "très légères altérations superficielles"**
Très légères altérations superficielles – limite admise

© OCDE 2008

photo 34: **"Extra" Class "very slight superficial defects"**
Very slight stains - limit allowed

photo 34 : **Catégorie "Extra", "très légères altérations superficielles"**
Très légères taches – limite admise

© OECD 2008

photo 35: **"Extra" Class "very slight superficial defects" - 'Hayward mark' like a short, fine line - limit allowed**

photo 35 : **Catégorie "Extra", "très légères altérations superficielles" 'Marque de Hayward' en ligne courte et fine – limite admise**

© OCDE 2008

photo 36: "Extra" Class "the ratio of the minimum/maximum diameter of the fruit measured at the equatorial section must be 0.8 or greater" - ratio of the minimum/maximum diameter meeting 0.8 - minimum required

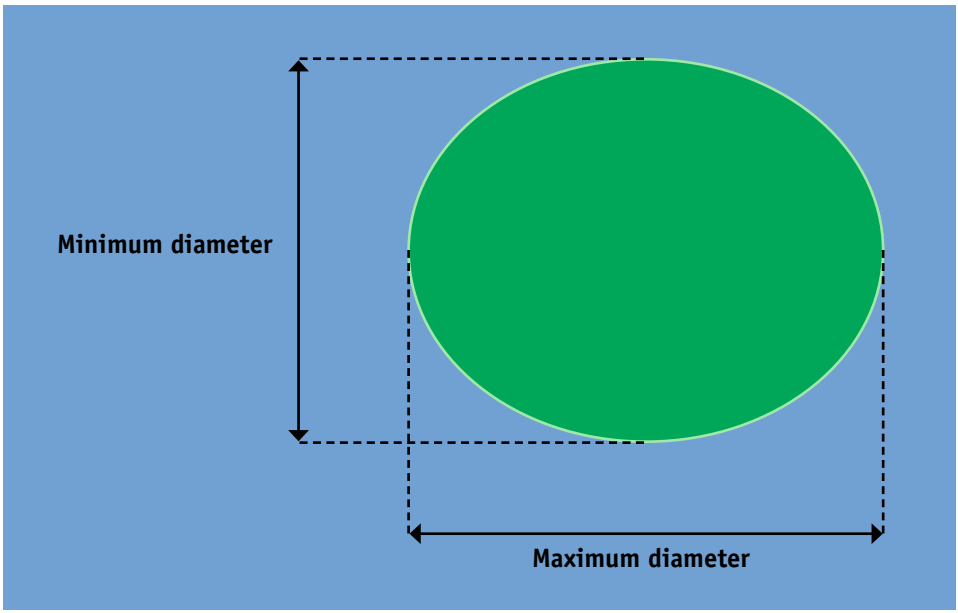

photo 36 : Catégorie "Extra", "le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatorial doit être du 0,80 au minimum" - Le rapport du diamètre minimal au diamètre maximal de 0,80 – minimum requis

© OECD 2008

photo 37: **Class I "a slight defect in shape" - Hayward variety**
Left: shoulders practically even and below calyx - typical fruit
Right: slightly dropped shoulder - limit allowed

photo 37 : **Catégorie I "un léger défaut de forme" - Variété Hayward**
À gauche : les deux épaules pratiquement étroites et se situant au-dessous du calice – fruit typique
À droite : une épaule légèrement tombante – limite admise

© OCDE 2008

photo 38: **Class I "a slight defect in shape" - Hort16A variety**
Left: shoulders practically even and below calyx - typical fruit
Right: slightly dropped shoulder - limit allowed

photo 38 : **Catégorie I "un léger défaut de forme" - Variété Hort 16A**
À gauche : les deux épaules pratiquement étroites et se situant au-dessous du calice – fruit typique
À droite : une épaule légèrement tombante – limite admise

© OECD 2008

photo 39: Class I "a slight defect in shape" - Hort16A variety
1-2: various acceptable beak shapes
3: short beak - limit allowed

photo 39 : Catégorie I "un léger défaut de forme" - Variété Hort 16A
1-2: variabilité en forme des stigmates
3: des stigmates courtes – limite admise

© OCDE 2008

photo 40: **Class I "a slight defect in colouring"**
Slight stains not strongly contrasting with the background colour limit allowed

photo 40 : **Catégorie I "un léger défaut de coloration"**
Taches contrastant légèrement avec la couleur de fond du fruit limite admise

© OECD 2008

photo 41: **Class I "a slight defect not exceeding 1 cm²" Slight blemish - limit allowed**

photo 41 : **Catégorie I "un léger défaut de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 1 cm²" Légère marque épidermique – limite admise**

© OCDE 2008

photo 42: **Class I "small 'Hayward mark' like longitudinal lines without protuberance"**
Slight 'Hayward mark' - limit allowed

photo 42 : **Catégorie I "une petite 'marque de Hayward' présentant une ligne longitudinale et sans protubérance"**
'marque de Hayward' légère en deux fines lignes – limite admise

© OECD 2008

photo 43: **Class I "the ratio of the mninimum/maximum diamter of the fruit measured at the equatorial section must be 0.7 or greater" - Ratio of the minimum/maximum diameter meeting 0.7 minimum required**

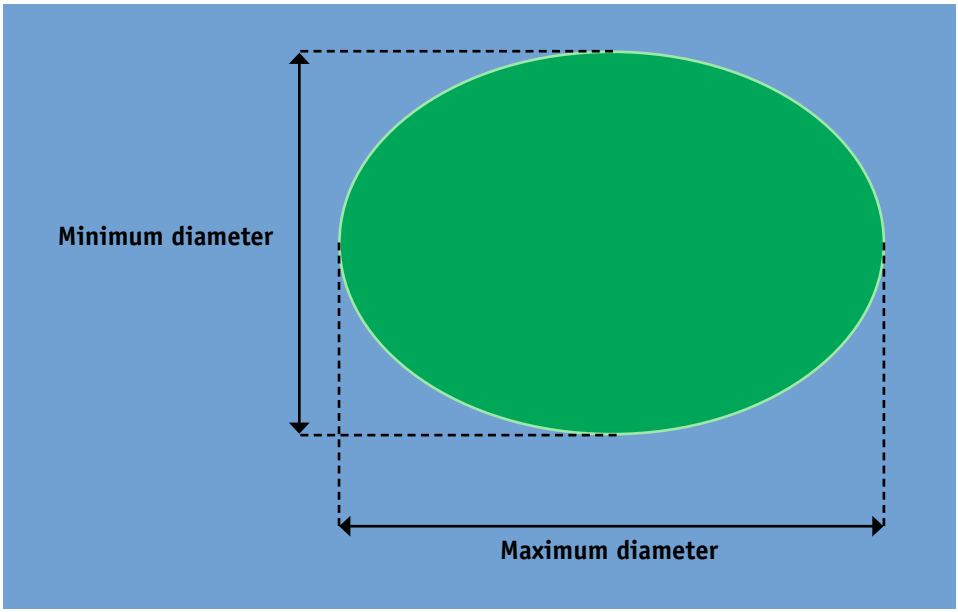

photo 43 : **Catégorie I "le rapport entre le diamètre minimal et le diamètre maximal du fruit mesuré à la section équatoriale doit être de 0,70 au minimum"**
Le rapport du diamètre minimal au diamètre maximal de 0,70 – minimum requis

© OCDE 2008

photo 44: **Class II "defects in shape" - Ridged fruit - limit allowed**

photo 44 : **Catégorie II "défauts de forme" - Fruit côtelé – limite admise**

© OECD 2008

photo 45: **Class II "defects in shape" - Furrowed fruit - limit allowed**

photo 45 : **Catégorie II "défauts de forme" - Fruit sillonné limite admise**

© OCDE 2008

photo 46: **Class II "defects in shape" - Hort16A variety**
left: shoulders practically even and below calyx - typical fruit
right: dropped shoulder - limit allowed

photo 46 : **Catégorie II "défauts de forme" - Variété Hort 16A**
À gauche : les deux épaules pratiquement étroites et se situant au-dessous du calice – fruit typique
À droite : une épaule tombante – limite admise

© OECD 2008

photo 47: **Class II "defects in shape" - Hort16A variety - Various beak shapes - limit allowed**

photo 47 : **Catégorie II "défauts de forme" - Variété Hort 16A - Des stigmates de forme variable – limite admise**

© OCDE 2008

photo 48: Class II "defects in colouring"
Stains clearly contrasting with the backgroung colour
limit allowed

photo 48 : Catégorie II "défauts de coloration"
Tache contrastant nettement avec la couleur de fond du fruit
limite admise

© OECD 2008

photo 49: **Class II "defects in shape not exceeding 2 cm²"**
Blemish is assessed on the darkened areas - limit allowed

photo 49 : **Catégorie II "défauts de l'épiderme à condition que leur surface totale n'excède pas 2 cm²"**
Marques foncées contrastant avec la couleur de l'épiderme – limite admise

© OCDE 2008

photo 50: **Class II "several more pronounced 'Hayward marks' with a slight protuberance"**
'Hayward marks' as fine lines without protuberance - limit allowed

photo 50 : **Catégorie II "plusieurs 'marques de Hayward' plus prononcées avec une protubérance"**
'Marques de Hayward' légère en lignes fines sans protubérance limite admise

© OECD 2008

photo 51: **Class II "several more pronounced 'Hayward marks' with a slight protuberance"**
'Hayward marks' as inverted line without protuberance limit allowed

photo 51 : **Catégorie II "plusieurs 'marques de Hayward' plus prononcées avec une protubérance"**
'Marques de Hayward' lignes en creux sans protubérance limite admise

© OCDE 2008

photo 52: **Class II "several more pronounced 'Hayward marks' with a slight protuberance"**
'Hayward mark' as fine line with protuberance - limit allowed

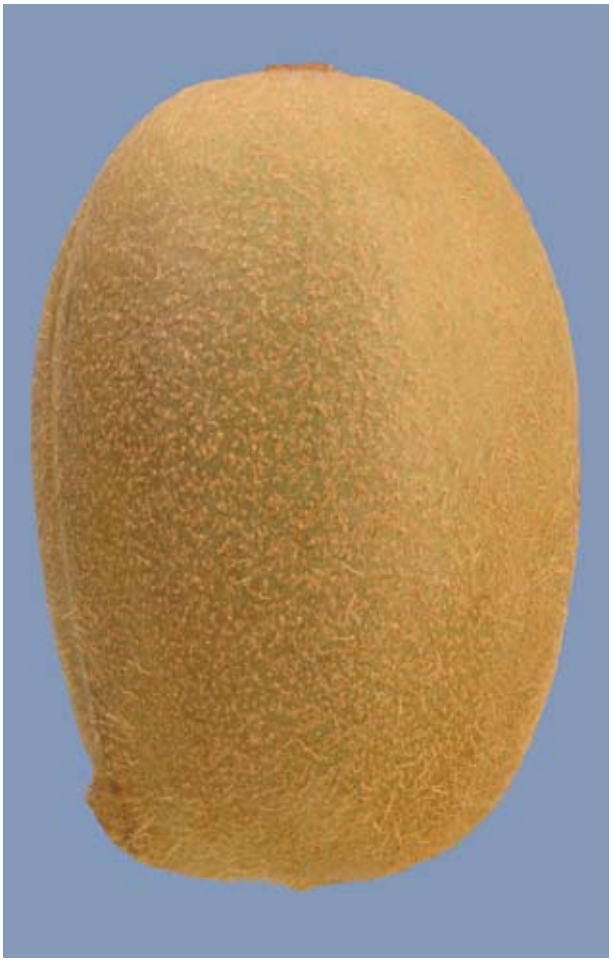

photo 52 : **Catégorie II "plusieurs 'marques de Hayward' plus prononcées avec une protubérance"**
'Marque de Hayward' lignes avec protubérance – limite admise

© OECD 2008

photo 53: **Class II "slight bruising" - Slight bruising, external and peeled aspect - limit allowed**

photo 53 : **Catégorie II "légères meurtrissures" - Légères meurtrissures, aspect externe et pelé – limite admise**

photo 54: **Presentation - Very careful presentation in pocket packs in single layer tray - Extra Class**

photo 54 : **Présentation - Présentation très soigneuse, fruits présentés séparés les uns des autres et disposés régulièrement en une seule couche – catégorie "Extra"**

© OCDE 2008

photo 55: **Presentation - Careful presentation in pocket packs in single layer tray – Class I**

photo 55 : **Présentation - Présentation soigneuse, fruits présentés séparés les uns des autres et disposés régulièrement en une seule couche – catégorie I**

photo 56: **Presentation - Suitable presentation loose filled in a package - Class II**

photo 56 : **Présentation - Présentation convenable, fruits présentés en vrac dans le colis – catégorie II**

© OECD 2008

photo 57 : **Presentation - Pre-packed fruit - Class I**

photo 57 : **Présentation - Fruits pré-emballés - catégorie I**

© OCDE 2008

photo 58 : **Marking printed on the carton**

photo 58 : **Marquage imprimé sur le colis**

photo 59 : **Marking printed on the label**

photo 59 : **Marquage imprimé sur l'étiquette**

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

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

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

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

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

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
BULGARIE/BULGARIA
ISRAEL/ISRAEL
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA

* On January 1, 2008 / À la date du 1er janvier 2008.

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDISATION OF FRUIT AND VEGETABLES

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables (1983)
(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9 €9.00 US$ 12.00 £4.00

Explanatory brochures of the standards

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Mangoes (1993)*
(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €31.00 US$39.00 £24.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Witloof Chicories (1994)*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €21.00 US$27.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Apricots (1994)*
(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €20.00 US$26.00 £15.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Carrots (2000)*
(51 2000 01 3 P1) ISBN-92-64-05890-7 €22.00 US$28.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Broccoli (2000)*
(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Asparagus (2000)*
(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives (2002)*
(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Plums (2002)*
(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09-712-0 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Tomatoes (2002)*
(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09-713-9 €24.00 US$31.00 £14.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Avocados (2004)*
(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-09-790 €25.00 US$28.00 £18.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Beans (2005)*
(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327X €24.00 US$29.00 £16.00

ALSO AVAILABLE (continued)

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Cultivated Mushrooms (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Strawberries (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Commercial types of Melons (2006)*
(51 2006 02 3P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Table Grapes (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US$32.00 £17.00

* Publications also available as electronic books

Colour gauges

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Apples (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US$38.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Tomatoes (1992)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US$38.00 £19.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Colour of Cauliflowers (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US$38.00 £16.00

Prices charged at the OECD Bookshop.
THE OECD CATALOGUE OF PUBLICATIONS will be sent free of charge on request addressed either to OECD Publications Service, or to the OECD Distributor in your country.

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMALISATION INTERNATIONALE DES FRUITS ET LÉGUMES

Le Régime de l'OCDE pour l'application de la normalisation internationale aux fruits et légumes (1983)
(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9 €9.00 US$ 12.00 £4.00

Brochures interprétatives des normes

Normalisation internationale des fruits et légumes. Mangues (1993)*
(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €31.00 US$39.00 £24.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Chicorées Witloof (1994)*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €21.00 US$27.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Abricots (1994)*
(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €20.00 US$26.00 £15.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Carottes (2000)*
(51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7 €22.00 US$28.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Brocolis (2000)*
(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Asperges (2000)*
(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*
(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Prunes (2002)*
(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates (2002)*
(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €24.00 US$31.00 £14.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats (2004)*
(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0 €25.00 US$28.00 £18.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Haricots (2005)*
(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US$29.00 £16.00

ÉGALEMENT DISPONIBLES (suite)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Champignons de couche (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US$29.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Fraises (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US$29.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Melons (2006)*
(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US$29.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Raisins de table (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US$32.00 £17.00

* Publications également disponibles sous forme électronique

Échelles colorimétriques

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des pommes (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US$38.0 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des tomates (1992)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US$38.00 £19.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration des choux-fleurs (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US$38.00 £16.00

Prix de vente au public dans la librairie du siège de l'OCDE.
LE CATALOGUE DES PUBLICATIONS de l'OCDE sera envoyé
gratuitement sur demande adressée soit à l'OCDE, Service des Publications,
soit au distributeur des publications de l'OCDE de votre pays.

OECD PUBLICATIONS, 2, rue André-Pascal, 75775 PARIS CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(51 2008 03 3 P) ISBN 978-92-64-04426-5

International Standardisation of Fruit and Vegetables

KIWIFRUIT

This brochure is published 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. It comprises comments and illustrations to facilitate the common interpretation of standards in force and is a valuable tool for both the inspection authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in this product.

Normalisation internationale des fruits et légumes

KIWIS

Cette brochure est publiée dans le cadre des activités du *Régime pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes*, créé en 1962 par l'OCDE. Elle fournit des commentaires et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur et constitue un outil précieux tant pour les services de contrôle que pour les millieux professionnels responsables de l'application des normes ou s'intéressant au commerce international de ce produit.

The full text of this book is available on line via this link:
www.sourceoecd.org/agriculture/9789264044265

Those with access to all OECD books on line should use this link:
www.sourceoecd.org/9789264044265

SourceOECD is the OECD's online library of books, periodicals and statistical databases. For more information about this award-winning service and free trials ask your librarian, or write to us at **SourceOECD@oecd.org**.

Le texte complet de cet ouvrage est disponible en ligne à l'adresse suivante :
www.sourceoecd.org/agriculture/9789264044265

Les utilisateurs ayant accès à tous les ouvrages en ligne de l'OCDE peuvent également y accéder via :
www.sourceoecd.org/9789264044265

***SourceOCDE** est une bibliothèque en ligne qui a reçu plusieurs récompenses. Elle contient les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'OCDE. Pour plus d'informations sur ce service ou pour obtenir un accès temporaire gratuit, veuillez contacter votre bibliothécaire ou* **SourceOECD@oecd.org**.

OECD*publishing*
www.oecd.org/publishing

ISBN 978-92-64-04426-5
51 2008 03 3 P