International Standards for Fruit and Vegetables

ONIONS

Normes internationales pour les fruits et légumes

OIGNONS

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Onions

Oignons

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

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD.

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

© OECD 2012

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

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

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

© OCDE 2012

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.[1]

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations 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.[2] Hungary was the Rapporteur for this brochure.

Avant-propos

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

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

---

[1] Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organisation under reference: Onions FFV-25
Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous les références : Oignons FFV-25

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

TABLE OF CONTENTS

I. DEFINITION OF PRODUCE 9

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 10

A. Minimum requirements 10
B. Classification 13
(i) Class I 13
(ii) Class II 14

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 16

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 17

A. Quality tolerances 17
(i) Class I 17
(ii) Class II 17
B. Size tolerances 17

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 18

A. Uniformity 18
B. Packaging 18

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 20

A. Identification 20
B. Nature of produce 21
C. Origin of the produce 21
D. Commercial specifications 21
E. Official control mark (optional) 21

ILLUSTRATIONS 41

INDEX 44

GRADING TABLES 48

© OECD 2012

TABLE DES MATIÈRES

I. DÉFINITION DU PRODUIT 25

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 26

A. Caractéristiques minimales 26
B. Classification 29
(i) Catégorie I 29
(ii) Catégorie II 30

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE 33

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 34

A. Tolérances de qualité 34
(i) Catégorie I 34
(ii) Catégorie II 34
B. Tolérances de calibre 35

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 36

A. Homogénéité 36
B. Conditionnement 36

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 38

A. Identification 38
B. Nature du produit 39
C. Origine du produit 39
D. Caractéristiques commerciales 39
E. Marque officielle de contrôle (facultative) 39

ILLUSTRATIONS 41

INDEX 46

TABLEAUX DES CLASSIFICATIONS 49

© OCDE 2012

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.

Onions

© OECD 2012

On the following pages, the official text of the standard [UNECE FFV-25] is indicated in **blue bold,** the OECD interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2012

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to onions of varieties (cultivars) grown from *Allium cepa L. Cepa* Group to be supplied to the consumer in the natural state, green onions with full leaves and onions for industrial processing being excluded.

The varieties of onions may be classified by

- *Shape: round, elongated; or*
- *Colour: white, red, yellow*

The standard doesn't apply for welsh or green onions, shallots (Allium cepa L. group Aggregatum) and onion sets:

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	*Round type onion*
Photo 2	*Elongated type onion*
Photo 3	*Variation in shape on the example of different varieties*
Photo 4	*Yellow onions*
Photo 5	*Red onions*
Photo 6	*White onions*
Photo 7	*Green onions*
Photo 8	*Spring onions*
Photo 9	*Onion sets*

© OECD 2012

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for onions 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;**
- **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 other manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the bulbs must be:

- **intact;**

  Onions must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce, such as cuts or punctures or other significant physical damage sustained during harvesting and/or post harvest handling.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 10	*Unhealed injuries (yellow onions)*
Photo 11	*Unhealed injuries (red onions)*

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

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

© OECD 2012

Onions showing the following defects are therefore excluded:

Illustration No.	Name of illustration
Photo 12	*Mould (yellow onions)*
Photo 13	*Mould (red onions)*
Photo 14	*Mould on the flesh (white onions)*
Photo 15	*Rotting (red onions)*
Photo 16	*Not sound (red onions)*

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 17	*Unclean (soiled)*
Photo 18	*Unclean*

- **free from damage due to frost;**

An onion is regarded as frost-bitten when more than two of the outer layers of the flesh are affected and the flesh has a waxy appearance. A waxy appearance of the outer layers of the flesh can also be caused by mechanical handling. This slight defect does not affect the edibility of the onions. The waxy appearance of the outer layers disappears in a few days after ventilation.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 19	*Frost damage (external)*
Photo 20	*Frost damage (all layers)*

- **sufficiently dry for the intended use (in the case of onions for storing, at least the first two outer skins and the stem must be fully dried);**

The onions must be pulled when ripe enough to meet current provisions of the standard, i.e. such that they remain sufficiently firm and do not become soft or spongy.

- **without hollow or tough stems;**

Onions with hard and fibrous floral stems are not allowed.

© OECD 2012

Illustration No.	Name of illustration
Photo 21	*Hollow or tough stem*

- **practically free from pests;**

  The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the onions. Therefore, the acceptable limit would be the odd insect, mite or other pest in the package or sample; any colonies would lead to the rejection of the produce.

- **free from damage caused by pests affecting the flesh;**

  Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 22	*Damage caused by pests*

- **free of abnormal external moisture;**

  This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.

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

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

In addition, the stems must be twisted or clean cut and must not exceed 6 cm in length (except for stringed onions).

If the stem is too long or deep cut this may lead to secondary infections of the bulb and eventually to diseases.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 23	*Twisted and cut stem*
Photo 24	*Length of the stem*

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

- **to withstand transportation and handling,**

© OECD 2012

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

B. Classification

The onions are classified in two classes, as defined below:

(i) Class I

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

The bulbs must be:

- **firm and compact;**

  Onions may yield slightly under normal pressure by the fingers but must not be soft or spongy.

- **free from externally visible shoots;**

  Onions beginning to sprout are not allowed.

- **free from swelling caused by abnormal vegetative development;**

  Onions with abnormal swellings have a thick neck and a small poorly or a abnormally developed bulb.

- **practically free of root tufts; however, for onions harvested before complete maturity, root tufts are allowed.**

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;**

  The bulbs may be slightly mis-shapen, however, provided the general appearance of the bulb or the package as a whole is not thus impaired.

  'Double' or 'multiple' onions, i.e. those with two bulbs joined at the base or several bulbs partly covered by outer skin. These onions are, nevertheless, allowed in this class if entirely covered by a single outer skin and properly shaped.

© OECD 2012

- **slight defects in colouring;**

  The colouring must be characteristic of sound bulbs in the variety concerned. Slight greenish discoloration of the top or slight discolouring due to 'thrips' may be allowed, however, provided the general appearance of the bulb or the package as the whole is not affected.

- **light staining that does not affect the outer skin, provided it does not cover more than one fifth of the bulb's surface;**

- **superficial cracks in and partial absence of the outer skins, provided the flesh is protected.**

  When onions are stored and /or handled in a dry atmosphere, the dry outer skin may split and disappear. Thus, small cracks in the dry outer skin, due to low air-humidity, are allowed. As far as the flesh is not visible small cracks in the outer skin are not considered as defects.

(ii) Class II

This class includes onions that do not qualify for inclusion in Class I but satisfy the minimum requirements specified above.

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

The bulbs must be reasonably firm.

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

- **defects in shape;**

  Shape not typical of the variety may be allowed. The variations must, however, not be such, as to result in general depreciation of the package where minimum requirements of the produce are concerned. Thus in the same way as for Class I. the following onions are not allowed: distinctly mis-shapen, with bull-necks, multiple. Double onions are allowed if entirely covered by a single outer skin.

- **defect in colouring;**

© OECD 2012

Onions which have greenish discolouration or lost their natural colour and onions of which the outer skin has darkened due to heating are allowed in this class.

- **traces due to rubbing;**
- **slight marking caused by parasites or disease;**
- **small healed cracks;**
- **slight healed bruising;**
- **root tufts;**
- **stains that do not affect the outer skin, provided they do not cover more than half the bulb's surface;**

  A wet period during harvesting can cause stains on the outer skin. Staining which affect the outer skin is allowed, provided that the stained part of the skin is limited to 50 per cent of the surface. Excessive stains covering more than 50 per cent of the surface are, in any case, excluded.

  Generally, the stains on the outer skin do not affect the flesh; but if the flesh is affected, this cannot be allowed.

- **cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of one third of the bulb's surface, provided the flesh is not damaged.**

Illustration No.	Name of illustration
Photo 25	*Unsprouted*
Photo 26	*Root tufts*
Photo 27	*Defects in shape (round type)*
Photo 28	*Defects in shape (elongated type)*
Photo 29	*Greenish discolouration (yellow onions)*
Photo 30	*Greenish discolouration (white onions)*
Photo 31	*Cracks of the skin*
Photo 32	*Staining (yellow onions)*
Photo 33	*Staining due to sunburn (red onions)*
Photo 34	*Staining due to wet weather during harvest (red onions)*
Photo 35	*Bruising*
Photo 36	*Typical class I.*
Photo 37	*Typical class II.*

© OECD 2012

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 38	*Sizing*

The minimum diameter shall be 10 mm.

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

- **5 mm where the diameter of the smallest onion is 10 mm and over but under 20 mm. However, where the diameter of the onion is 15 mm and over but under 25 mm, the difference may be 10 mm;**
- **15 mm where the diameter of the smallest onion is 20 mm and over but under 40 mm;**
- **20 mm where the diameter of the smallest onion is 40 mm and over but under 70 mm;**
- **30 mm where the diameter of the smallest onion is 70 mm or over.**

© OECD 2012

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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

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

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

A. Quality tolerances

(i) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of onions not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.

(ii) Class II

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

In addition, a maximum tolerance of 10 per cent, by number of weight, of bulbs showing early evidence of externally visible shoot growth is allowed.

B. Size tolerances

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

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

© OECD 2012

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package (or lot for produce presented in bulk in the transport vehicle) must be uniform and contain only onions of the same origin, variety or commercial type, quality and size.

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 39	*Mesh bag*
Photo 40	*Small net bag*
Photo 41	*3 pieces net bag*
Photo 42	*Tray*
Photo 43	*Paper bag*
Photo 44	*Mixed onions*

The visible part of the contents of the package (or lot for produce presented in bulk in the transport vehicle) must be representative of the entire contents.

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

B. Packaging

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

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

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

© OECD 2012

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

Packages (or lot for produce presented in bulk in the transport vehicle) must be free of all foreign matter.

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

© OECD 2012

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

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

For onions transported in bulk (direct loading into a transport vehicle) these particulars must appear on a document accompanying the goods, and attached in a visible position inside the transport vehicle.

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 45	*Labelling*

A. Identification[3]

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.**

For inspection purposes, the "packer" is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark, but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) may assume sole responsibility, in which case identification of the "packer" as defined above is optional.

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

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

© OECD 2012

B. Nature of produce

- **"Onions" if the contents are not visible from the outside;**
- **"Mixture of onions", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different commercial types and/or colours of onions. If the produce is not visible from the outside, the commercial types and/or colours and the quantity of each in the package must be indicated.**

C. Origin of the produce

- **Country of origin[4] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**
- **In the case of a mixture of distinctly different commercial types and/or colours of onions of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the commercial type and/or colour concerned.**

  Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the onions were grown (e.g. Hungary). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

- **Class;**

  Stating the class is compulsory.

- **Size expressed by minimum and maximum diameters.**

E. Official control mark (optional)

Adopted 1961

Last revised 2010

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

© OECD 2012

Oignons

© OCDE 2012

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme [CEE-ONU FFV-25] est indiqué en **bleu gras,** le texte interprétatif de l'OCDE concernant la norme est indiqué en *noir italique.*

© OCDE 2012

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les oignons des variétés (cultivars) issues d'*Allium cepa* L. Groupe Cepa. destinés à être livrés à l'état naturel au consommateur, à l'exclusion des oignons verts à feuilles entières ainsi que des oignons destinés à la transformation industrielle.

Les variétés d'oignons peuvent être classées selon

- *leur forme: ronde, allongée; ou*
- *leur couleur: blanche, rouge, jaune*

La norme ne s'applique pas à la ciboule, aux oignons verts, aux échalotes (Allium cepa L., groupe Aggregatum) ni aux oignons de semence:

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 1	*Oignon de type rond*
Photo 2	*Oignon de type allongé*
Photo 3	*Variation de forme dans l'exemple de différentes variétés*
Photo 4	*Oignons jaunes*
Photo 5	*Oignons rouges*
Photo 6	*Oignons blancs*
Photo 7	*Oignons verts*
Photo 8	*Oignons nouveaux*
Photo 9	*Oignons de semences*

© OCDE 2012

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les oignons 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**
- **De légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.**

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

A. Caractéristiques minimales

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

- **Entiers ;**

  Les oignons doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit, telle que des coupures ou des perforations, ni avoir subi d'autres dommages physiques considérables pendant la récolte et/ou la manipulation après récolte.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 10	*Blessures non cicatrisées (oignons jaunes)*
Photo 11	*Blessures non cicatrisées (oignons rouges)*

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

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

© OCDE 2012

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 12	*Moisissure (oignons jaunes)*
Photo 13	*Moisissure (oignons rouges)*
Photo 14	*Moisissure sur la chair (oignons blancs)*
Photo 15	*Pourriture (oignons rouges)*
Photo 16	*Altération (oignons rouges)*

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

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 17	*Manque de propreté (saletés)*
Photo 18	*Manque de propreté*

- **Exempts de dommages dus au gel ;**

Un oignon est considéré comme gelé lorsque plus de deux des pellicules extérieures de la chair sont touchées et que la chair a une apparence cireuse. La manipulation mécanique peut aussi être à l'origine d'une apparence cireuse des pellicules extérieures de la chair. Ce léger défaut n'affecte pas la comestibilité des oignons. Cette apparence cireuse des pellicules extérieures disparaît en quelques jours après ventilation.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 19	*Dommages dus au gel (externes)*
Photo 20	*Dommages dus au gel (toutes les pellicules)*

- **Suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons destinés à laconservation, les deux premières pellicules extérieures au moins, ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées) ;**

Les oignons doivent être arrachés lorsqu'ils sont suffisamment mûrs pour répondre aux dispositions actuelles de la norme, c'est-à-dire être tels qu'ils restent suffisamment fermes et ne prennent pas une consistance molle ou spongieuse.

- **Dépourvus de tige creuse et résistante ;**

© OCDE 2012

Les oignons dont la tige florale est dure et fibreuse ne sont pas autorisés.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 21	*Tiges creuses ou résistantes*

- **Pratiquement exempts de parasites ;**

  La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit. Ainsi, la limite acceptable peut être un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel dans le colis ou échantillon, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.

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

  Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 22	*Dommages causés par des parasites*

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

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

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

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

En outre, la tige doit être tordue ou présenter une coupure nette et ne pas dépasser 6 cm de longueur (sauf pour les oignons présentés en tresses).

Une tige trop longue ou présentant une coupure profonde peut donner lieu au développement d'infections secondaires du bulbe et finalement à des maladies.

© OCDE 2012

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 23	*Tige tordue et présentant une coupure nette*
Photo 24	*Longueur de la tige*

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

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

B. Classification

Les oignons font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

(i) Catégorie I

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

Les bulbes doivent être :

- **Fermes et consistants ;**

  Les oignons peuvent céder légèrement sous la pression normale des doigts, mais ne doivent pas avoir une consistance molle ou spongieuse.

- **Exempts de germes extérieurement visibles ;**

  Les oignons qui commencent à germer ne sont pas autorisés.

- **Exempts de renflements provoqués par un développement végétatif anormal ;**

  Les oignons présentant des renflements anormaux ont un collet épais et un bulbe de petite taille ou anormalement développé.

- **Pratiquement dépourvus de touffe radiculaire. Toutefois, pour les oignons récoltés avant complète maturité, la présence de touffe radiculaire est admise.**

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 :

© OCDE 2012

- **Un léger défaut de forme ;**

  Les bulbes peuvent présenter un léger défaut de forme, à condition que l'apparence générale des bulbes ou l'emballage dans son ensemble ne soit pas affecté.

  Oignons "doubles" ou "multiples", c.-à-d. dont deux bulbes se rejoignent à la base ou qui sont composés de plusieurs bulbes recouverts d'une pellicule extérieure. Ces oignons sont admis dans cette catégorie s'ils sont entièrement recouverts d'une seule pellicule extérieure et correctement formés.

- **De légers défauts de coloration ;**

  Couleur: la coloration doit être caractéristique de bulbes sains de la variété concernée. Une légère décoloration verdâtre du sommet ou une légère décoloration causée par des "thrips" est tolérée, à condition que l'apparence générale des bulbes ou l'emballage dans son ensemble ne soit pas affecté.

- **De légères taches n'affectant en aucune manière la pellicule extérieure à condition qu'elles n'excèdent pas un cinquième de la surface du bulbe ;**

- **Des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières à condition que la chair soit protégée.**

  Lorsque les oignons sont stockés et/ou manipulés dans une atmosphère sèche, la pellicule extérieure sèche peut se fendre et disparaître. Aussi, la présence de petites crevasses sur la pellicule extérieure sèche, causée par une faible humidité atmosphérique, est autorisée. Dans la mesure où la chair n'est pas visible, ces petites crevasses ne sont pas considérées comme des défauts.

(ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les oignons qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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

© OCDE 2012

Les bulbes doivent être suffisamment fermes.

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

- **Des défauts de forme ;**

  Une forme non conforme à la forme typique de la variété peut être autorisée. Les variations ne doivent toutefois pas être de nature à détériorer de manière générale l'emballage, lorsqu'il s'agit des caractéristiques minimales du produit. Aussi, comme pour la catégorie I, les oignons suivants ne sont pas autorisés: oignons présentant un défaut manifeste, des tuméfactions, oignons multiples. Les oignons doubles sont autorisés s'ils sont entièrement recouverts d'une seule pellicule extérieure.

- **Des défauts de coloration ;**

  Les oignons qui présentent une décoloration verdâtre ou qui ont perdu leur couleur naturelle et les oignons dont la pellicule extérieure a noirci sous l'effet de la chaleur sont autorisés dans cette catégorie.

- **Des traces dues au frottement ;**
- **Des marques légères résultant d'attaques parasitaires ou de maladies ;**
- **De petites crevasses cicatrisées ;**
- **De légères meurtrissures cicatrisées ;**
- **Une touffe radiculaire ;**
- **Des taches n'affectant en aucune manière la pellicule extérieure, à condition qu'elles n'excèdent pas la moitié de la surface du bulbe ;**

  Une période humide au moment de la récolte peut provoquer l'apparition de taches sur la pellicule extérieure. Des taches affectant la pellicule extérieure sont permises, à condition que la partie tachée n'excède pas 50 pour cent de la surface. Des taches excessives couvrant plus de la moitié de la surface sont de toute façon un motif de rejet.

  En général, les taches se trouvant sur la pellicule extérieure n'affectent pas la chair; si c'est le cas, cela ne peut être autorisé.

© OCDE 2012

- **Des fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée.**

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 25	*Exempts de germes*
Photo 26	*Touffes radiculaires*
Photo 27	*Défauts de forme (type rond)*
Photo 28	*Défauts de forme (type allongé)*
Photo 29	*Décoloration verdâtre (oignons jaunes)*
Photo 30	*Décoloration verdâtre (oignons blancs)*
Photo 31	*Crevasses de la pellicule supèrieur*
Photo 32	*Taches (oignons jaunes)*
Photo 33	*Taches dues aux brûlures du soleil (oignons rouges)*
Photo 34	*Taches dues a l'humidité par temps pluvieux pendant la récolte (oignons rouges)*
Photo 35	*Meurtrissures*
Photo 36	*Catégorie I typique*
Photo 37	*Catégorie II typique*

© OCDE 2012

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 38	*Calibrage*

Le diamètre minimum est de 10 mm.

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

- **5 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm inclus et 20 mm exclu. Toutefois, pour les oignons d'un diamètre compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclu, la différence peut être de 10 mm ;**
- **15 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 20 mm inclus et 40 mm exclu ;**
- **20 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre compris entre 40 mm inclus et 70 mm exclu ;**
- **30 mm lorsque l'oignon le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 70 mm.**

© OCDE 2012

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

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

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles applicables au contrôle qui sont énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95][1].

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie I

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

(ii) Catégorie II

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

En plus, une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'oignons présentant un début de germination extérieurement visible est autorisée.

[1] http://www.oecd.org/dataoecd/32/62/19517789.PDF

© OCDE 2012

B. Tolérances de calibre

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

© OCDE 2012

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (ou lot en cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des oignons de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 39	*Filet à mailles*
Photo 40	*Filet de petite taille*
Photo 41	*Filet 3 pièces*
Photo 42	*Barquette*
Photo 43	*Sac en papier*
Photo 44	*Mélange d'oignons*

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou du lot en cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être représentative de l'ensemble.

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

B. Conditionnement

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

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi

© OCDE 2012

de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages (ou lots dans le cas d'une présentation du produit en vrac dans un véhicule de transport) doivent être exempts de tout corps étranger.

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

© OCDE 2012

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

Pour les oignons expédiés en vrac (chargement direct dans un véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule.

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

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 45	*Etiquetage*

A. Identification[3]

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.**

Aux fins de contrôle, le mot "emballeur" désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement

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

[3] Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

© OCDE 2012

des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul. Dans ce cas, l'identification de "l'emballeur" au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- **« Oignon » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**
- **« Mélange d'oignons », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'oignons de types commerciaux et/ou couleurs de nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiqués.**

C. Origine du produit

- **Pays d'origine[4] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.**
- **Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou couleurs de nettement différents d'oignons de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.**

  Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est à dire le pays dans lequel les oignons ont été produits (par exemple : Hongrie). Eventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

  L'indication de la catégorie est obligatoire.

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1961
Dernière revision en 2010

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

© OCDE 2012

Illustrations

© OCDE 2012

Round type
Type rond

© OECD 2012

Elongated type
Type allongé

© OECD 2012

Example of variation in shape of different varieties
Exemple de variation de forme des différentes variétés

© OECD 2012

Yellow onions
Oignons jaunes

© OECD 2012

Red onions
Oignons rouges

© OECD 2012

White onions
Oignons blancs

© OECD 2012

Green onions (not subject to the standard)
Oignons verts (non concernés par la norme)

© OECD 2012

Spring onions (not subject to the standard)

Oignons nouveaux (non concernés par la norme)

© OECD 2012

Onion sets (not subject to the standard)

Oignons de semence (non concernés par la norme)

© OECD 2012

Unhealed injuries (yellow onions)

Blessures non cicatrisées (oignons jaunes)

Minimum Requirements - Intact
Caractéristique minimale - intacte

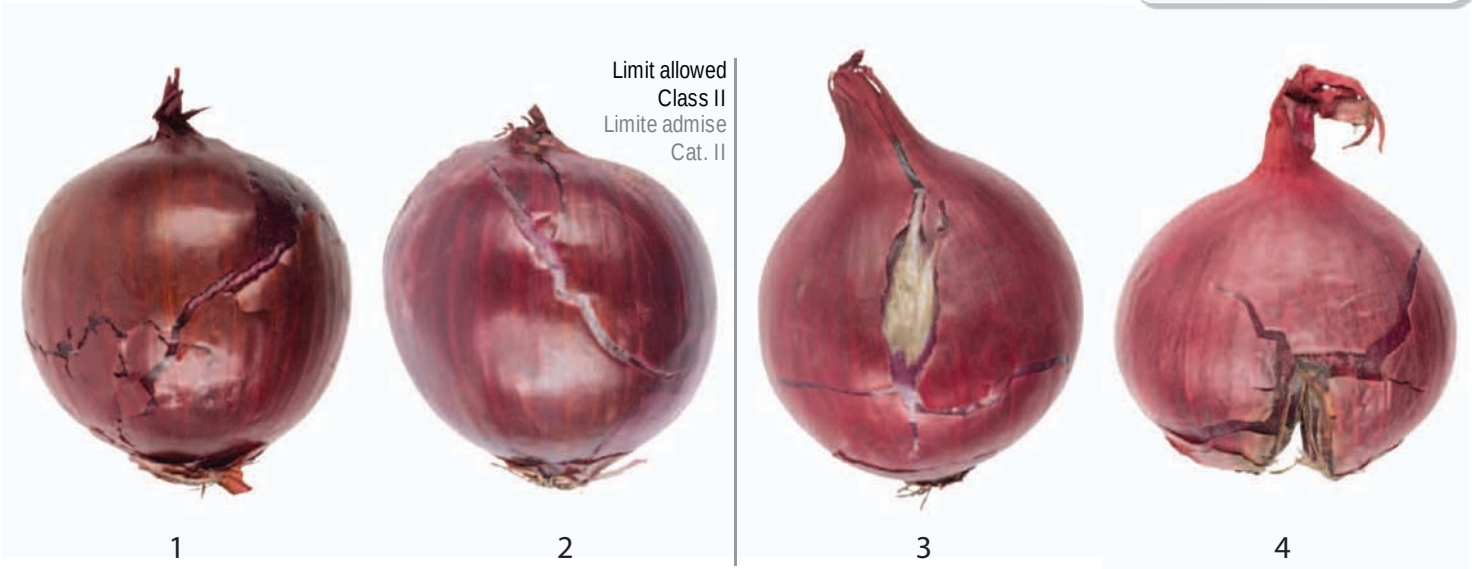
1 2 3

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Unhealed injuries Blessures non cicatrisées	x	x	1, 2, 3	

© OECD 2012

Unhealed injuries (red onions)
Blessures non cicatrisées (oignons rouges)

Minimum Requirements - Intact
Caractéristique minimale - intacte

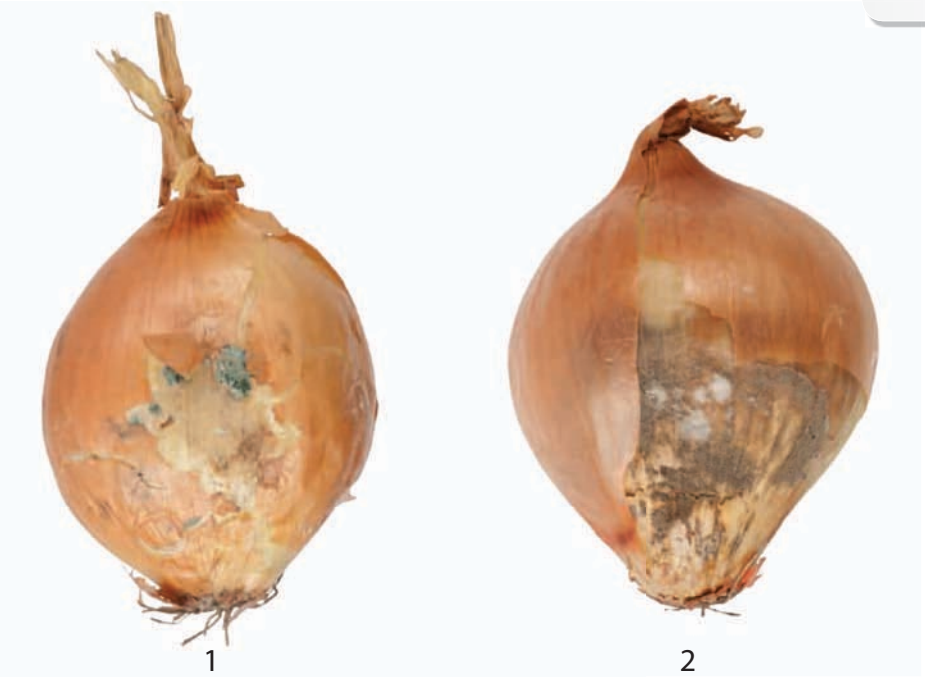


Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Unhealed injuries (red onions) Blessures non cicatrisées (oignons rouges)	x	1, 2	3, 4	

© OECD 2012

Mould (yellow onions)
Moisissure (oignons jaunes)

Minimum Requirements - Sound
Caractéristique minimale - Saine



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Mould (yellow onions) Moisissure (oignons jaunes)	x	x	1, 2	1 - Blue mould /moisissure grise / Penicillium sp. 2 - Grey mould / moisissure bleue / Botritis cinerea

© OECD 2012

Mould (red onions)
Moisissure (oignons rouges)

Minimum Requirements - Sound
Caractéristique minimale - Saine

1

2

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Mould (red onions) Moisissure (oignons rouges)	x	x	1, 2	1 - Grey mould / moisissure grise / Botritis cinerea 2 - Blue mould / moisissure bleue / Penicillium sp.

© OECD 2012

Mould on the flesh (white onions)

Moisissure sur la chair (oignons blancs)

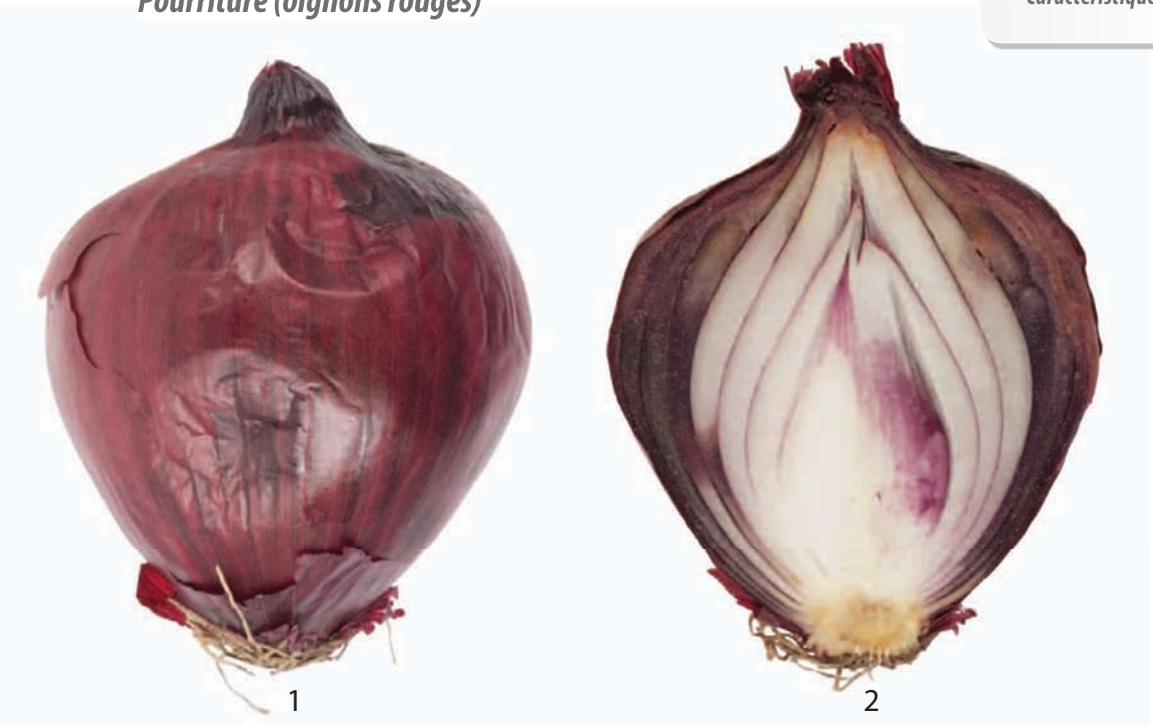
Minimum Requirements - Sound
Caractéristique minimale - Saine

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Mould on the flesh **(white onions)** Moisissure sur la chair (oignons blancs)	x	x	1, 2	**1 - Black mould /** moisissure noire **/ Aspergillus niger** **(covered by outer skin /** recouverte par la pellicule extérieure**)** **2 - Black mould /** moisissure noire **/ Aspergillus niger** **(the outer skin is removed/** la pellicule extérieure est enlevée**)**

© OECD 2012

Rotting (red onions)
Pourriture (oignons rouges)

Minimum Requirements - Sound
Caractéristique minimale - Saine



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Rotting (red onions) Pourriture (oignons rouges)	x	x	1, 2	**1 - External appearance / Aspect extérieur** **2 - Internal appearance / Aspect intérieur**

© OECD 2012

Not sound (red onions)
Altération (oignons rouges)

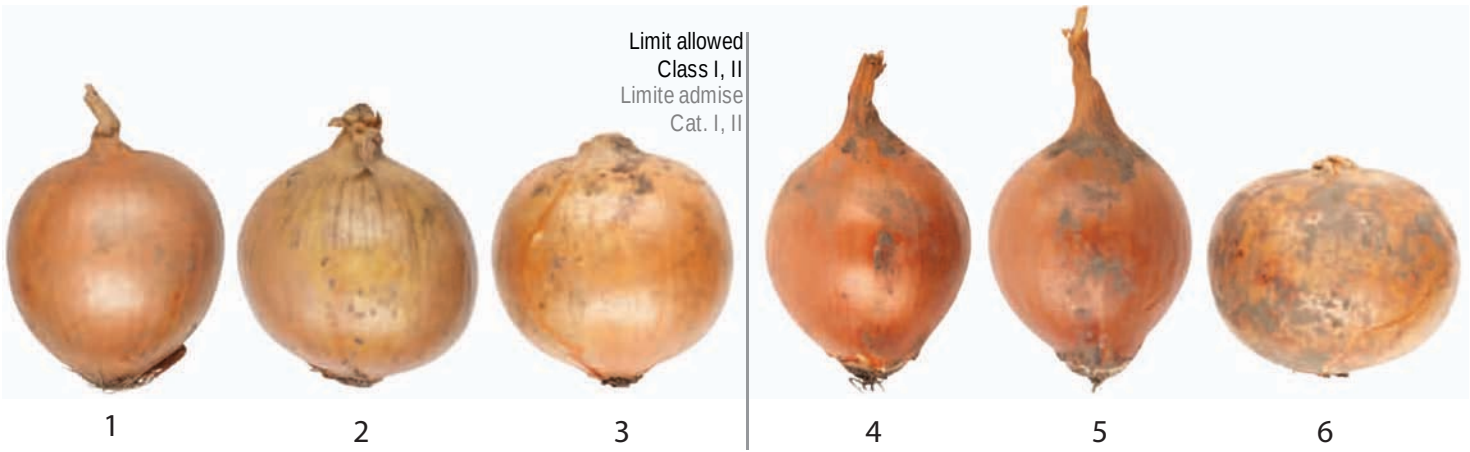
Minimum Requirements - Sound
Caractéristique minimale - Saine

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Not sound (red onions) Altération (oignons rouges)	x	x	1, 2	**First signs of deterioration / Premiers signes de détérioration** **1 - External appearance / Aspect extérieur** **2 - Internal appearance / Aspect intérieur**

© OECD 2012

Unclean (soiled)
Manque de propreté (souillures)

Minimum Requirements - Clean
Caractéristique minimale - Propre



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Practically free of soil Pratiquement exempt de souillures	1, 2, 3		4, 5, 6	

© OECD 2012

Unclean
Manque de propreté

Minimum Requirements - Clean
Caractéristique minimale - Propre

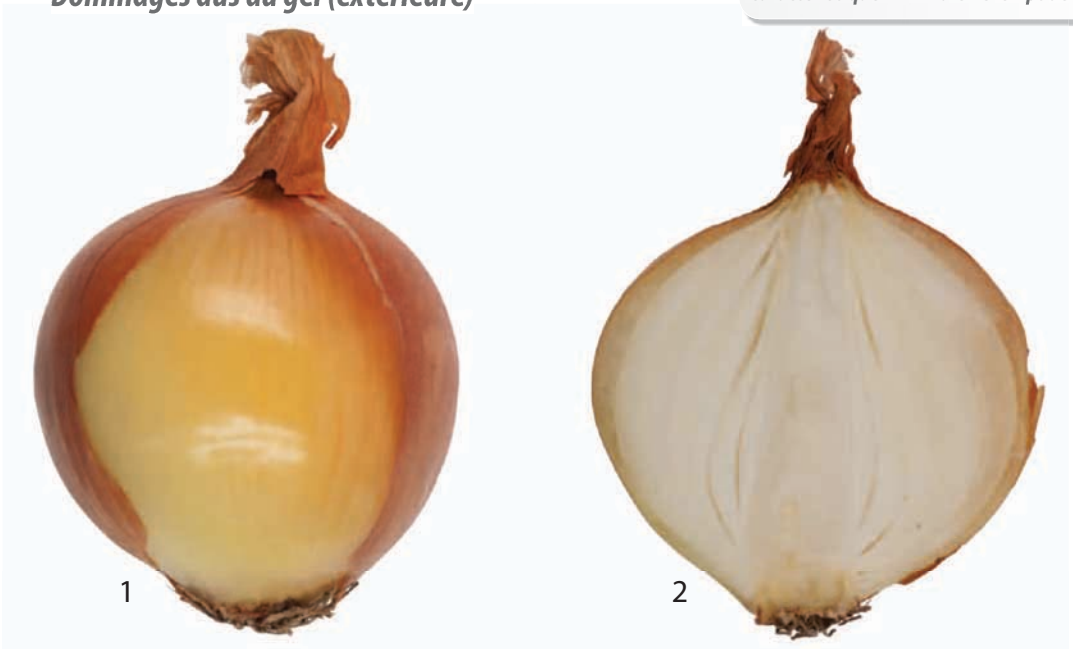
1 2 3

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Practically free of foreign matter Pratiquement exempt de matière étrangère visible	x	x	1, 2, 3	**1 - Excrement of insects /** Excréments d'insectes **2 - Excess dust /** Poussière excessive **3 - Bird dropping /** Déjections d'oiseaux

© OECD 2012

Frost damage (external)
Dommages dus au gel (extérieure)

Minimum Requirements - Free from damage due to frost
Caractéristique minimale - exempt de dommages dus au gel



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Frost damage (external layer frozen) Dommages dus au gel (pellicule extérieure gelée)	x	x	1, 2	**1 - external appearance (frost damage in early stage shows no external sign). /** Aspect extérieur (les dommages causés par le gel en début de saison ne sont pas visibles extérieurement). **2 - longitudinal section /** Section longitudinale

© OECD 2012

Frost damage
Dommages dus au gel

Minimum Requirements - Free from damage due to frost
Caractéristique minimale - exempt de dommages dus au gel

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Frost damage **(all layers frozen)** Dommages dus au gel (toutes les pellicules sont gelées)	x	x	1, 2	**1 - external appearance /** Aspect extérieur **2 - cross section /** Section transversale

© OECD 2012

Hollow or tough stem
Tiges creuses ou résistantes

Minimum Requirements - Without Hollow or tough stems
Caractéristique minimale - Dépourvus de tige creuse et résistante

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Hollow or tough stem Tiges creuses ou résistantes	x	x	1, 2, 3	

© OECD 2012

Damage caused by pests
Dommages causés par des parasites

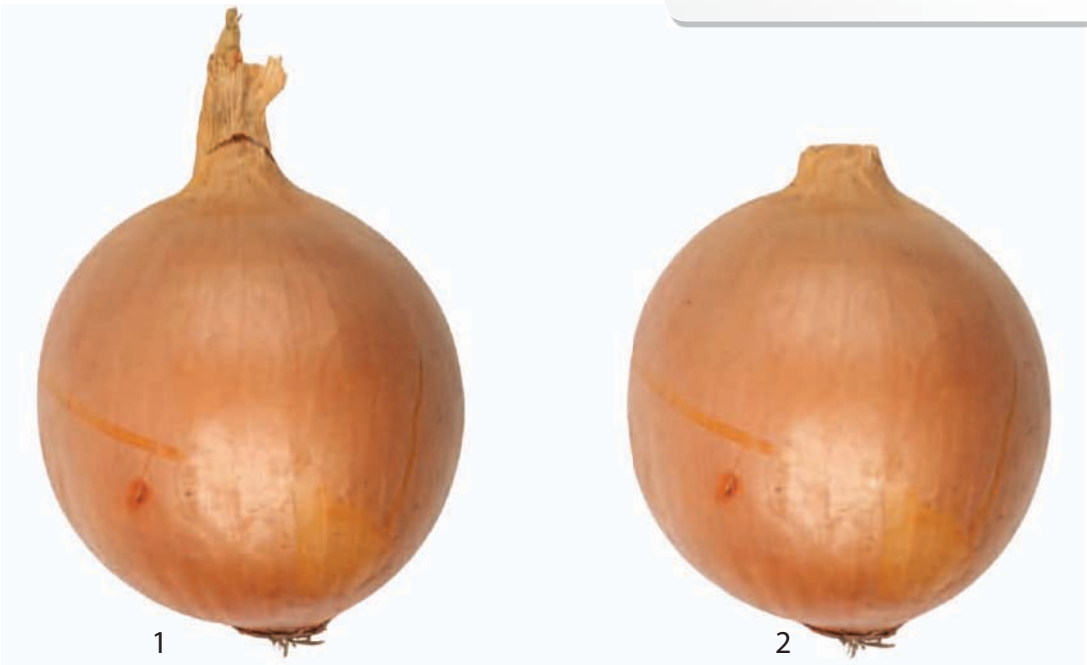
Minimum Requirements - Practically free from damage caused by pests
Caractéristique minimale - exempte d'attaques de parasites

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Damage caused by pests (red onions) Dommages causés par des parasite (oignons rouges)	x	x	1, 2	**1 - External appearance / Aspect extérieur** **2 - internal appearance / Aspect intérieur**

© OECD 2012

Twisted and cut stem
Tige tordue et présentant une coupure nette

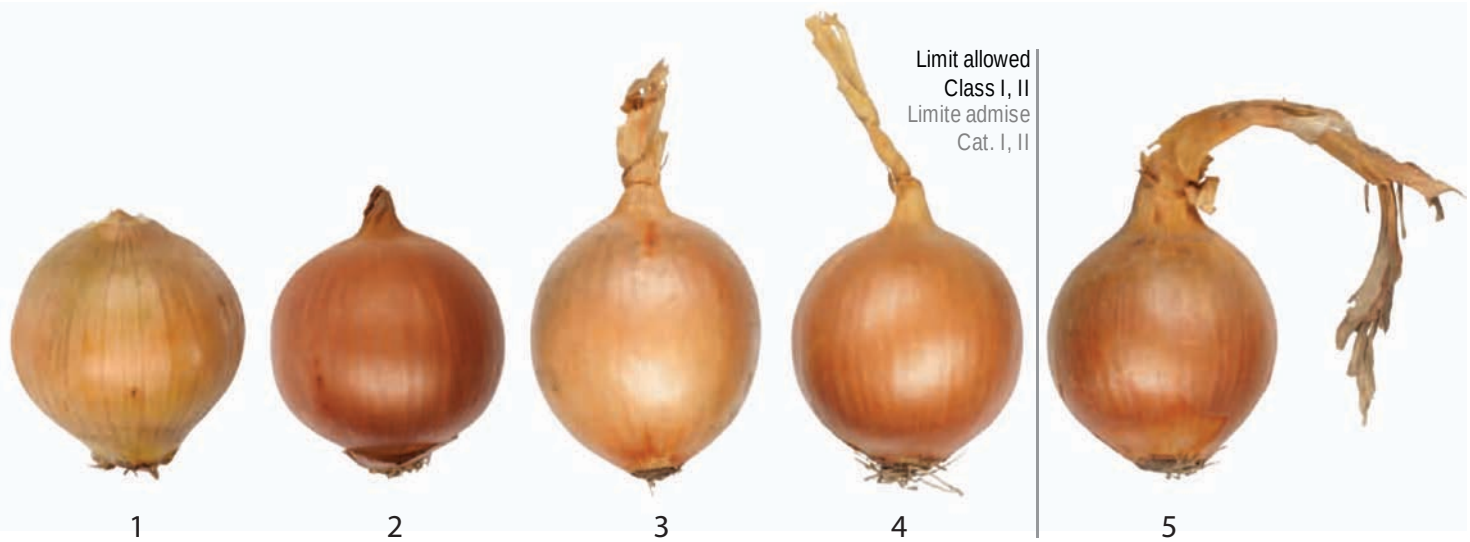
Minimum Requirements - Stems must be twisted or clean-cut
Caractéristique minimale - La tige doit être tordue ou présenter une coupure nette



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Twisted and cut stem Tige tordue et présentant une coupure nette	1, 2		x	**1 - Twisted stem / Tige tordue** **2 - Cut stem / Tige présentant une coupure nette**

© OECD 2012

Length of the stem
longueur de la tige



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Length of the stem Longueur de la tige	**1, 2, 3, 4**		**5**	**1 - The stem must not be more than 6 cm in length if onions presented loose (not in strings). /** La tige ne doit pas dépasser 6 cm de longueur si les oignons sont présentés en vrac (et non en tresses).

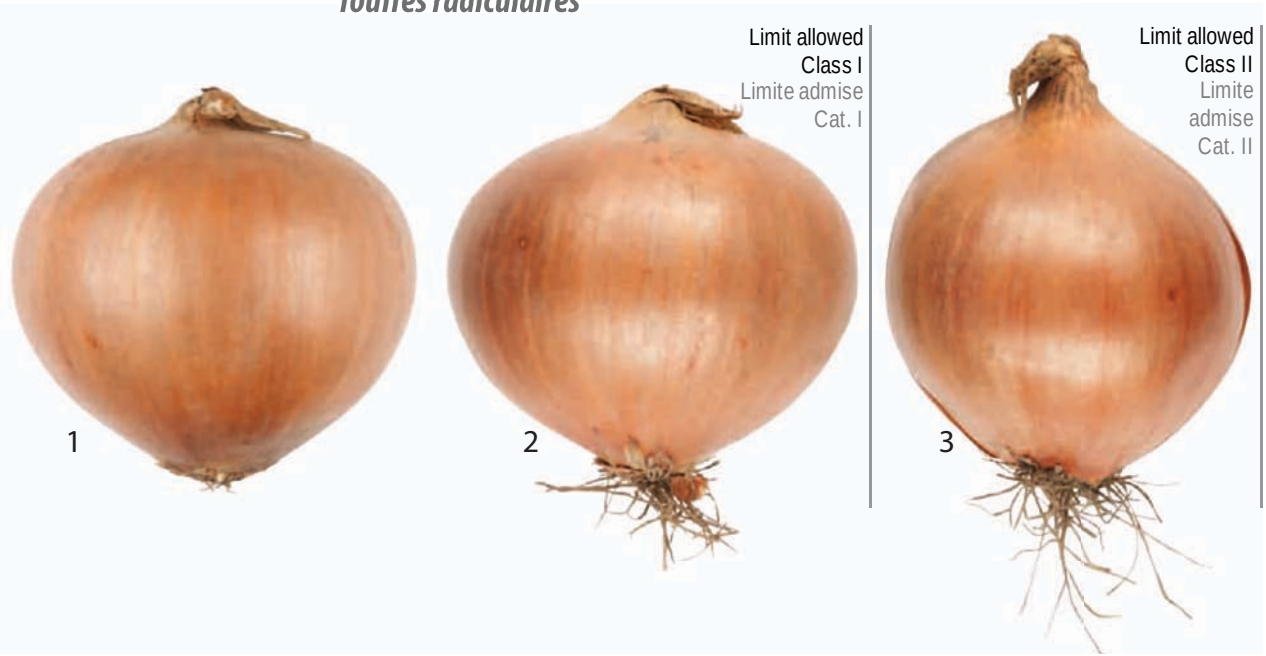
© OECD 2012

Unsprouted
Exempts de germes

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Unsprouted Exempts de germes	**1**	**2,3**	**4, 5**	**An onion is out of grade if the shoot is more than 1 cm long. /** Un oignon est non conforme si le germe mesure plus d'1 cm de long.

© OECD 2012

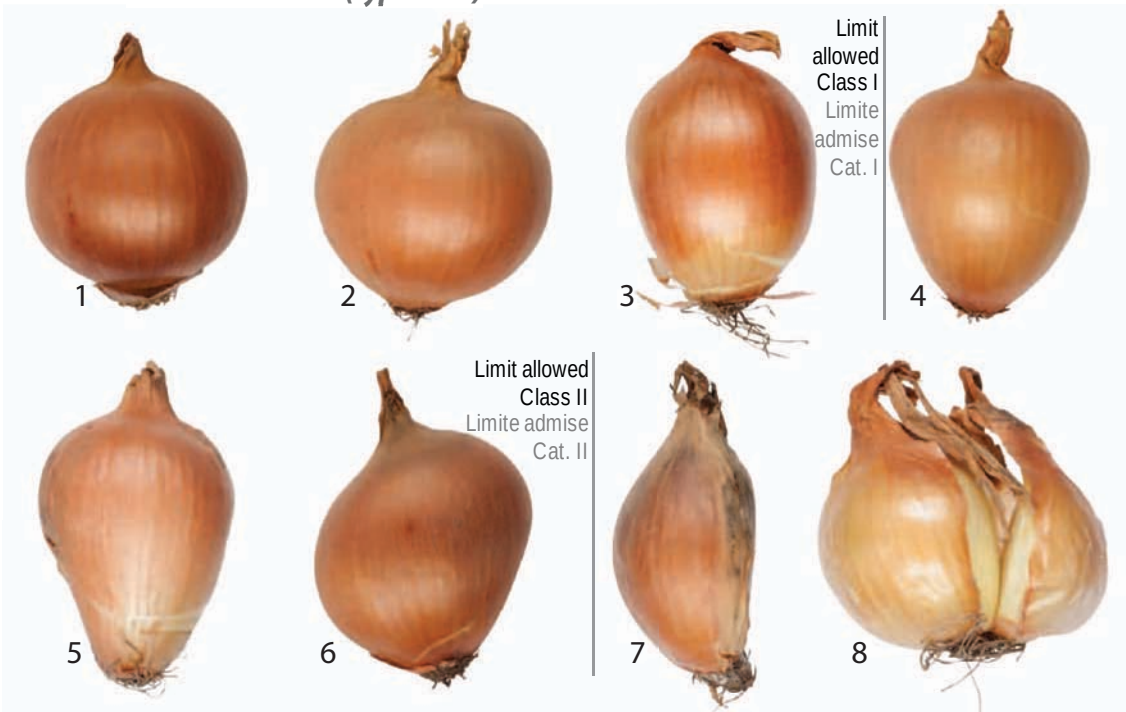
Root tufts
Touffes radiculaires



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Root tufts Touffes radiculaires	1, 2	3	x	**1, 2 - Practically free of root tufts /** Pratiquement exempts de touffes radiculaires. **3 - Onions with root tufts (root tufts should not be longer than 1,5 cm). /** Oignons ayant des touffes radiculaires (les touffes radiculaires ne dépasseront pas 1,5 cm).

© OECD 2012

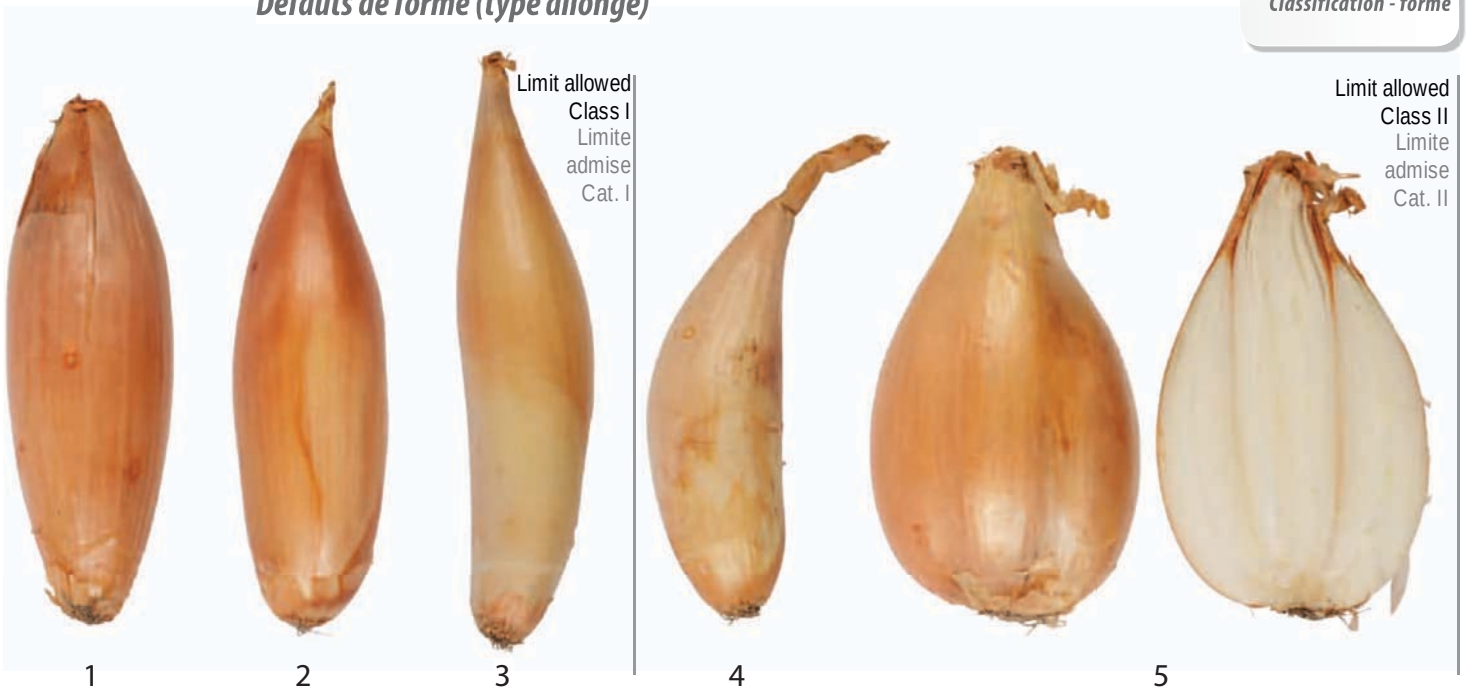
Defects in shape (round type)
Défauts de forme (type rond)



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Defects in shape (round type) Défauts de forme (type rond)	**1, 2, 3**	**4, 5, 6**	**7, 8**	

© OECD 2012

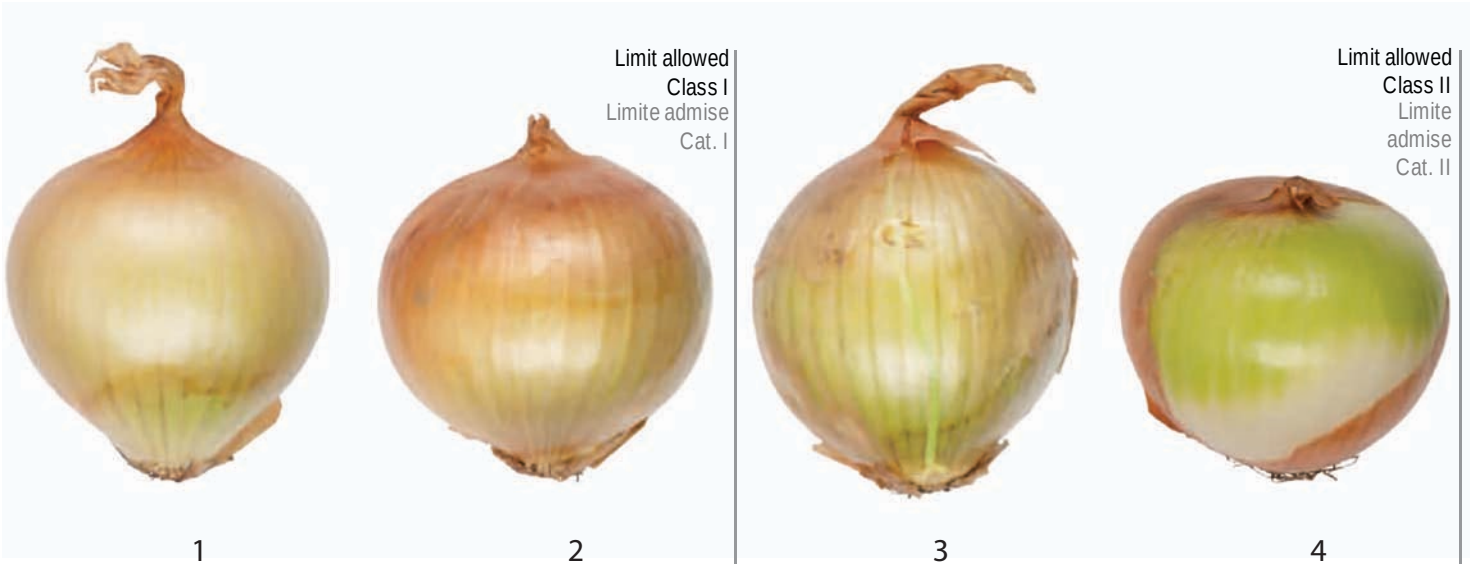
Defects in shape (elongated type)
Défauts de forme (type allongé)



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Defects in shape (elongated type) Défauts de forme (type allongé)	1, 2, 3	4, 5	x	

© OECD 2012

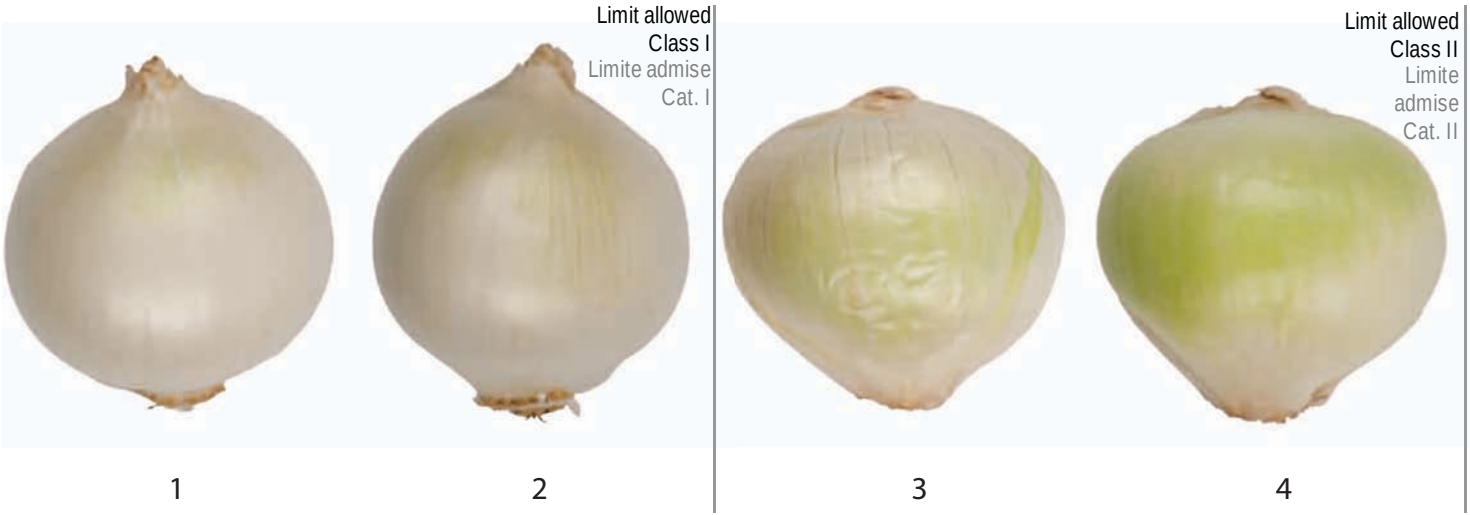
Greenish discolouration (yellow onions)
Décoloration verdâtre (oignons jaunes)



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Greenish discolouration (yellow onions) Décoloration verdâtre (oignons jaunes)	1, 2	3, 4	x	

© OECD 2012

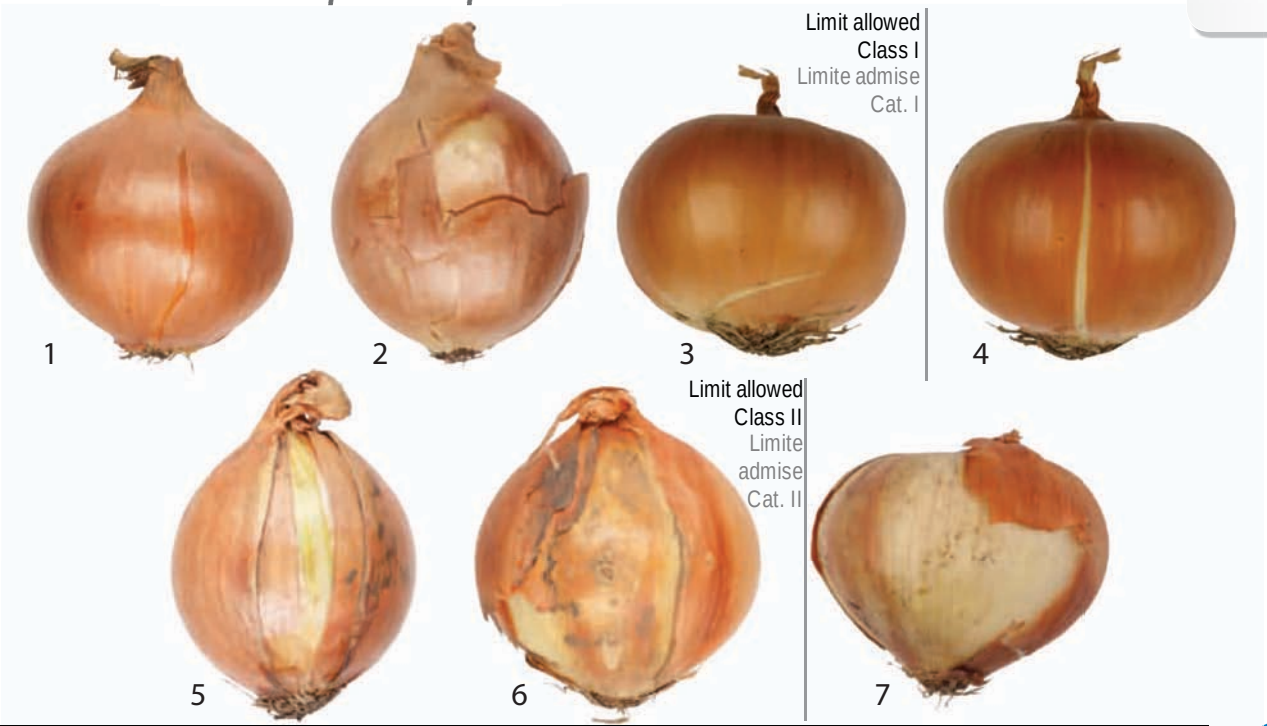
Greenish discolouration (white onions)
Décoloration verdâtre (oignons blancs)



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Greenish discolouration (white onions) Décoloration verdâtre (oignons blancs)	1, 2	3,4	x	

© OECD 2012

Cracks of the skin
Fissures de la pellicule supérieur



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Cracks of the skin Fissures de la de la pellicule supèrieur	**1, 2, 3**	**4, 5, 6**	**7**	

© OECD 2012

Staining (yellow onions)
Taches (oignons jaunes)

1 2 3 4 5 6

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Staining (yellow onions) Taches (oignons jaunes)	1, 2, 3, 4	5	6	

© OECD 2012

Staining due to sunburn (red onions)
Taches dues aux brûlures du soleil (oignons rouges)

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Staining (red onions) Taches (oignons rouges)	x	1, 2	x	

© OECD 2012

Staining due to wet weather during harvest (red onions)

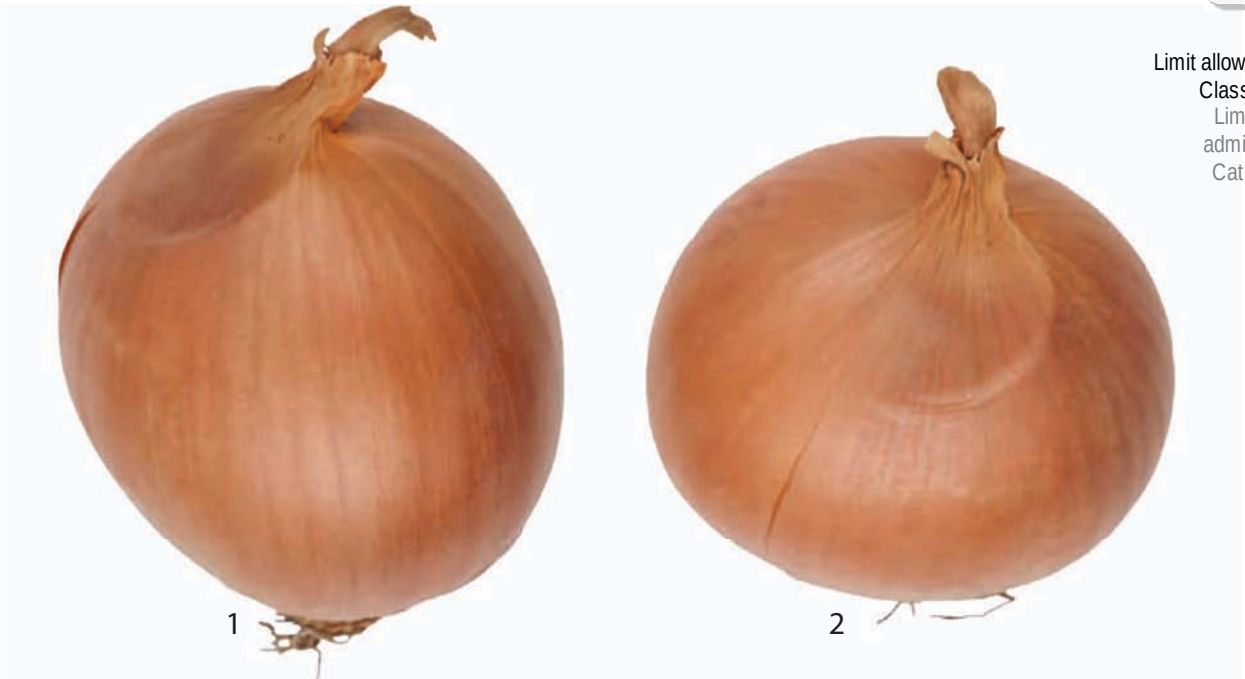
Taches dues a l'humidité par temps pluvieux pendant la récolte (oignons rouges)

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Staining (red onions) Taches (oignons rouges)	x	1, 2	x	

© OECD 2012

Bruising
Meurtrissures



Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Bruising Meurtrissures	x	1, 2	x	

© OECD 2012

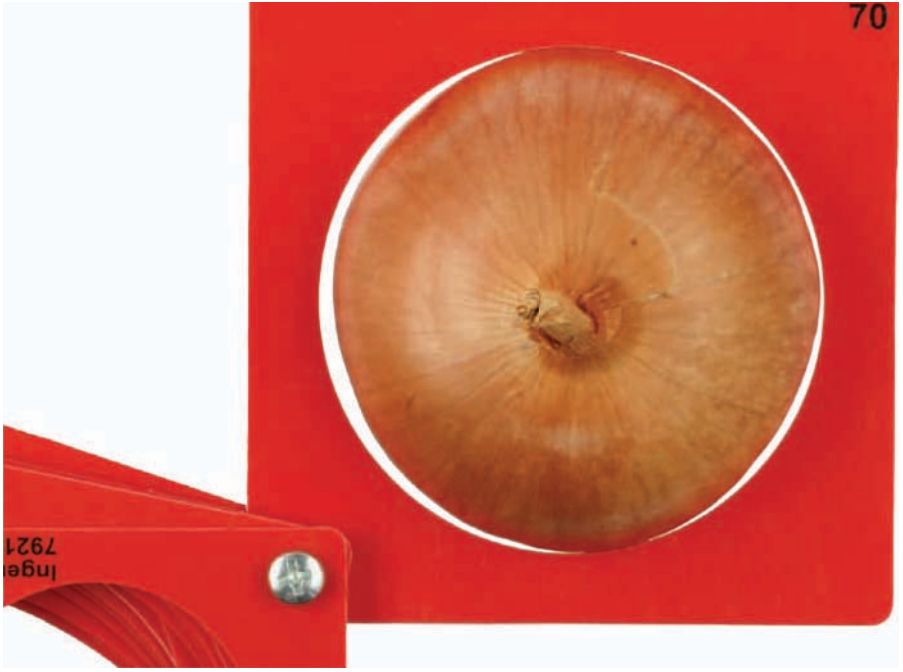
Typical class I.
Catégorie I typique

© OECD 2012

Typical class II.
Catégorie II typique

© OECD 2012

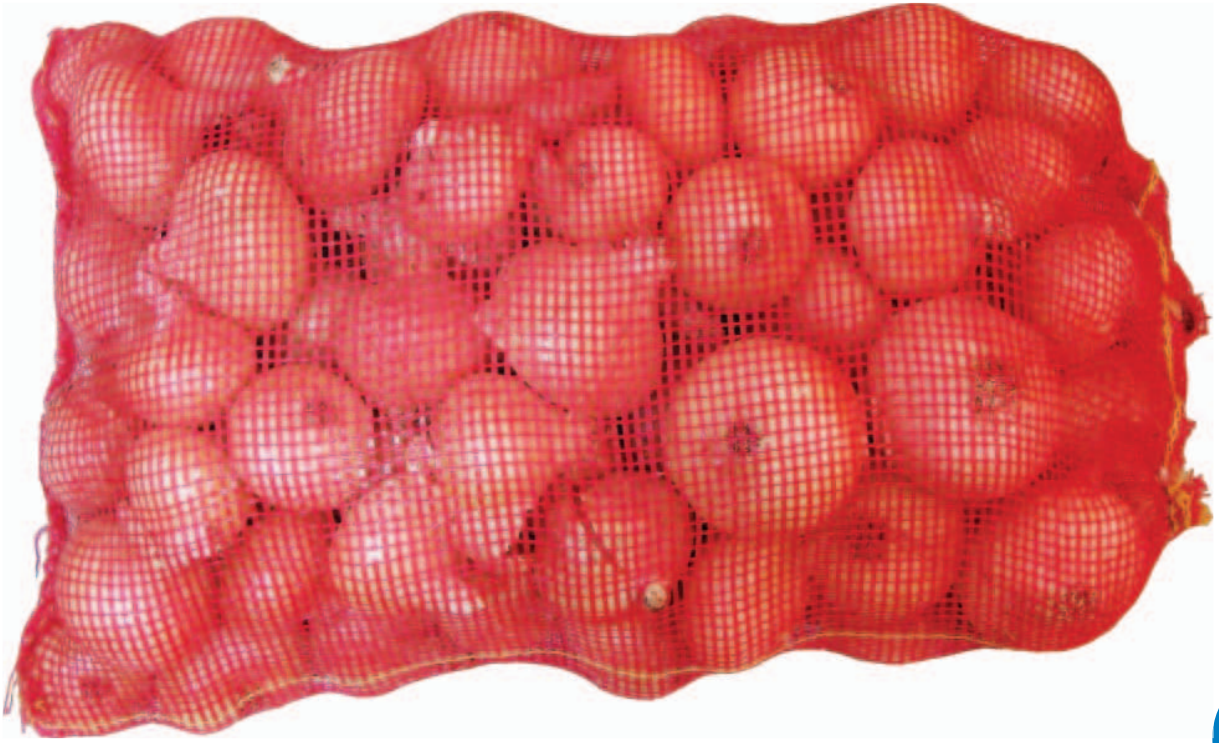
Sizing
Calibrage



Onions Oignons	Class I. Cat. I.	Class II. Cat II.	Out of Grade Non conforme	Notes
Sizing Calibrage				**Calibration** Étalonnage

© OECD 2012

Mesh bag
Filet à mailles

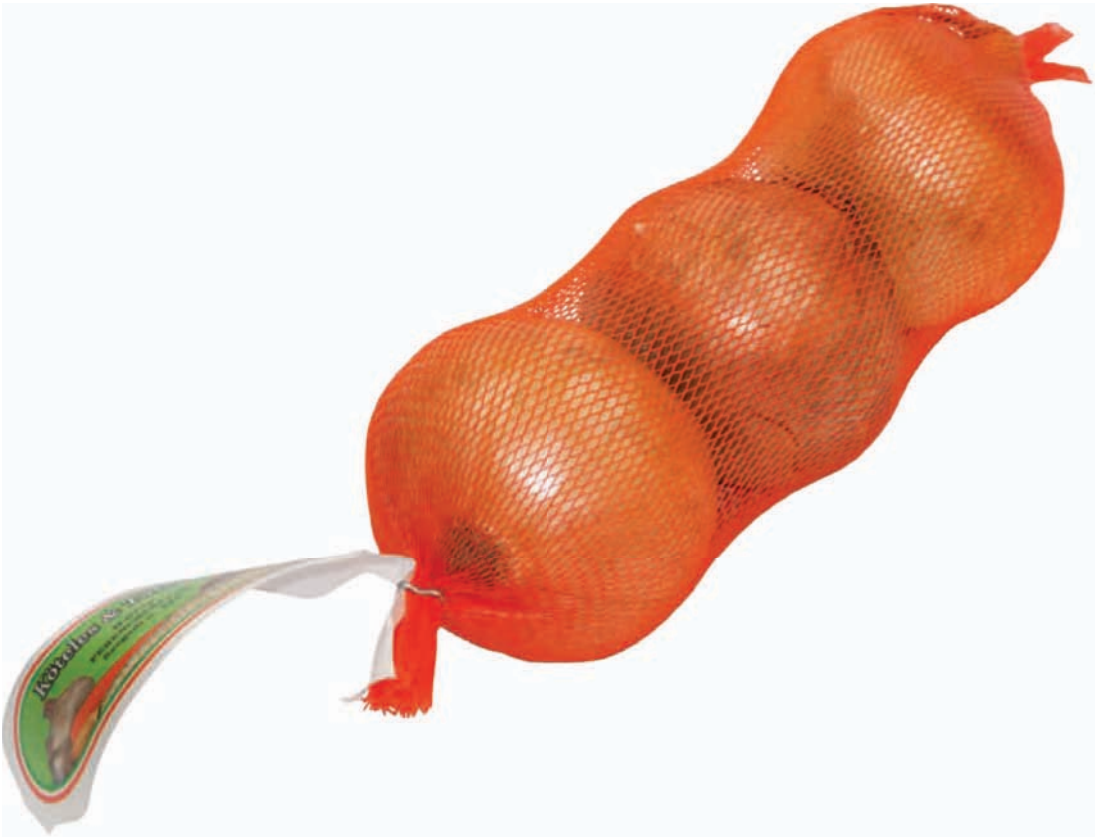


© OECD 2012

Small net bags
Filet de petite taille

© OECD 2012

3 pieces net bag
Filet 3 pièces



© OECD 2012

Tray
Barquette

© OECD 2012

Paper bag
Sac en papier

© OECD 2012

Mixed onions
Mélange d'oignons

© OECD 2012

Labelling on the package
Marquage sur le colis

© OECD 2012

INDEX (EN)

Quality parameter	Commercial type	Illustration number
Bruising		35
Cracks of the skin		31
Damage caused by pests	Red onions	22
Defect in shape		
	Elongated type	28
	Round type	27
Elongated type	Elongated type	2
Frost damage		19
Frost damage (all layers are frozen)		20
Green onions	Green onions	7
Greenish discolouration		
	White onions	30
	Yellow onions	29
Hollow or tough stem		21
Labelling on the package		45
Length of the stem		24
Mesh bag		39
Mixed onions		44
Mould		
	Yellow onions	12
	Red onions	13
	White onions	14
Not sound (red onions)		16
Onion sets		9
Paper bag		43
Red onions	Red onions	5
Root tufts		26
Rotting Red onions		15
Round type	Round type	1
Sizing (calibration)		38
Small net bag		40
Spring onions	Spring onions	8
Staining	Yellow onions	32
Staining due to sunburn	Red onions	33
Staining due to wet weather during harvest	Red onions	34
Three pieces net bag		41
Tray		42
Twisted and cut stem		23
Typical Class I.		36

© OECD 2012

Quality parameter	Commercial type	Illustration number
Typical Class II.		37
Unclean		18
Unclean (soiled)		17
Unhealed injuries		
	Yellow onions	10
	Red onions	11
Unsprouted		25
Variation in shape	(different varieties)	3
White onions	White onions	6
Yellow onions	Yellow onions	4

© OECD 2012

INDEX (FR)

Critére de qualité	Groupe de produits	Numéro d'illustration
Altération	Oignons rouges	16
Barquette		42
Blessures non cicatrisées		
	Oignons jaunes	10
	Oignons rouges	11
Calibrage		38
Catégorie I typique		36
Catégorie II typique		37
Décoloration verdâtre		
	Oignons blancs	30
	Oignons jaunes	29
Défauts de forme		
	Type allongé	28
	Type round	27
Dommages causés par des parasites		22
Dommages dus au gel (toutes les pellicules)		20
Dommages dus au gel (externes)		19
Exempts de germes		25
Filet 3 pièces		41
Filet à mailles		39
Filet de petite taille		40
Fissures de la pellicule supérieur		31
Longueur de la tige		24
Manque de propreté		18
Manque de propreté (souillures)		17
Marquage sur le colis		45
Mélange d'oignons		44
Meurtrissures		35
Moisissure		
	Oignons jaunes	12
	Oignons rouges	13
Moisissure sur la chair	Oignons blancs	14
Oignon de type allongé	type allongé	2
Oignon de type rond	type rond	1
Oignons blancs	type blanc	6
Oignons de semence		9
Oignons jaunes	Oignons jaunes	4
Oignons nouveaux		8
Oignons rouges		5
Oignons verts		7

© OCDE 2012

Critére de qualité	Groupe de produits	Numéro d'illustration
Pourriture	Oignons rouges	15
Sac en papier		43
Taches	Oignons jaunes	32
Taches dues aux brûlures du soleil	Oignons rouges	33
Taches dues a l'humidité	Oignons rouges	34
Tige tordue et présentant une coupure nette		23
Tiges creuses ou résistantes		21
Touffes radiculaires		26
Variation de forme dans l'exemple de différentes variétés		3

© OCDE 2012

Illustrations-Grades

ONIONS

		Illustration No.	Class I	Class II	Out of Grade	Notes
Definition of Produce	Round type onions	1	n/a			
	Elongated type onions	2				
	Variation in shape (different varieties)	3				
	Yellow onions	4				
	Red onions	5				
	White onions	6				
	Green onions	7				Not subject to the standard
	Spring onions	8				Not subject to the standard
	Onion sets	9				Not subject to the standard
Minimum requirements	Unhealed injuries (yellow onions)	10	-		1-3	
	Unhealed injuries (red onions)	11		1,2	3,4	
	Mould (yellow onions)	12	-		1,2	
	Mould (red onions)	13	-		1,2	
	Mould on the flesh (white onions)	14	-		1,2	
	Rotting (red onions)	15	-		1,2	
	Not sound (red onions)	16	-		1,2	First signs of deterioration.
	Unclean (soiled)	17	1-3		4-6	
	Unclean	18	-		1-3	
	Frost damage (external)	19	-		1,2	
	Frost damage (all layers are frozen)	20	-		1,2	
	Hollow or tough stem	21	-		1-3	
	Damage caused by pest (red onions)	22	-		1,2	
	Twisted and cut stem	23	1,2		-	
	Length of the stem	24	1-4		5	The stem must not be more than 6 cm in length if onions presented loose (not in strings).
Classification	Unsprouted	25	1	2,3	4,5	An onion is out of grade if the shoot is more than 1 cm long.
	Root tufts	26	1,2	3	-	
	Defect in shape (round type)	27	1-3	4-6	7,8	
	Defect in shape (elongated type)	28	1-3	4,5	-	
	Greenish discolouration (yellow onions)	29	1,2	3,4	-	
	Greenish discolouration (white onions)	30	1,2	3,4	-	
	Cracks of the skin	31	1-3	4-6	7	
	Staining (yellow onions)	32	1-4	5	6	
	Staining due to sunburn (red onions)	33	-	1,2	-	
	Staining due to wet weather during harvest (red onions)	34	-	1,2	-	
	Bruising	35	-	1,2	-	
	Typical Class I.	36				
	Typical Class II.	37				
Sizing	Sizing (calibration)	38	n/a			
Presentation	Mesh bag	39	n/a			
	Small net bag	40				
	Three pieces net bag	41				
	Tray	42				
	Paper bag	43				
	Mixed onions	44				
Marking	Labelling on the package	45	n/a			

© OECD 2012

Illustrations-Catégories

OIGNONS

		N°. d'illustration	Cat. I	Cat II.	Non conforme	Notes
Définition du produit	Oignon de type rond	1	n/a			
	Oignon de type allongé	2				
	Variation de forme dans l'exemple de différentes variétés	3				
	Oignons jaunes	4				
	Oignons rouges	5				
	Oignons blancs	6				
	Oignons verts	7				Non concernés par la norme
	Oignons nouveaux	8				Non concernés par la norme
	Oignons de semence	9				Non concernés par la norme
Caractéristiques minimales	Blessures non cicatrisées (oignons jaunes)	10	-		1-3	
	Blessures non cicatrisées (oignons rouges)	11		1,2	3,4	
	Moisissure (oignons jaunes)	12	-		1,2	
	Moisissure (oignons rouges)	13	-		1,2	
	Moisissure sur la chair (oignons blancs)	14	-		1,2	
	Pourriture (oignons rouges)	15	-		1,2	
	Altération (oignons rouges)	16	-		1,2	Premiers signes de détérioration
	Manque de propreté (souillures)	17	1-3		4-6	
	Manque de propreté	18	-		1-3	
	Dommages dus au gel (externes)	19	-		1,2	
	Dommages dus au gel (toutes les pellicules)	20	-		1,2	
	Tiges creuses ou résistantes	21	-		1-3	
	Dommages causés par des parasites	22	-		1,2	
	Tige tordue et présentant une coupure nette	23	1,2		-	
	Longueur de la tige	24	1-4		5	La tige ne doit pas dépasser 6 cm de longueur si les oignons sont présentés en vrac (et non en tresses).
Classification	Exempts de germes	25	1	2.,3	4,5	Un oignon est non conforme si le germe mesure plus d'1 cm de long
	Touffes radiculaires	26	1,2	3	-	
	Défauts de forme (type rond)	27	1-3	4-6	7,8	
	Défauts de forme (type allongé)	28	1-3	4,5	-	
	Décoloration verdâtre (oignons jaunes)	29	1,2	3,4	-	
	Décoloration verdâtre (oignons blancs)	30	1,2	3,4	-	
	Fissures de la pellicule supèrieur	31	1-3	4-6	7	
	Taches (oignons jaunes)	32	1-4	5	6	
	Taches dues aux brûlures du soleil (oignons rouges)	33	-	1,2	-	
	Taches dues a l'humidité (oignons rouges)	34	-	1,2	-	
	Meurtrissures	35	-	1,2	-	
	Catégorie I typique.	36				
	Catégorie II typique.	37				
Calibrage	Calibrage	38	n/a			
Présentation	Filet à mailles	39	n/a			
	Filet de petite taille	40				
	Filet 3 pièces	41				
	Barquette	42				
	Sac en papier	43				
	Mélange d'oignons	44				
Marquage	Marquage sur le colis	45	n/a			

© OCDE 2012

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

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

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

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

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

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

[1] A la date du 1er janvier 2012 / On January 1, 2012

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables / Le Régime de l'OCDE pour l'application de la normalisation internationale aux fruits et légumes (1983)
(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92-64-12420-2 €24.00 US$ 33.00 £21.00

Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04117-2 €28.00 US$39.00 £25.00

Carrots / Carottes (2000)*
(51 2000 01 3 P1) ISBN 978-92-64-05890-3 €24.00 US$33.00 £21.00

Broccoli / Brocolis (2000)*
(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92-64-08538-1 €24.00 US$33.00 £21.00

Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*
(51 2002 02 3 P1) ISBN 978-92-64-09711-7 €24.00 US$33.00 £21.00

Plums / Prunes (2002)*
(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92-64-09712-4 €24.00 US$33.00 £21.00

Tomatoes / Tomates (2003)*
(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92-64-09713-1 €24.00 US$33.00 £21.00

Avocados / Avocats (2004)*
(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92-64-01979-9 €25.00 US$35.00 £22.00

Beans / Haricots (2005)*
(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92-64-01327-8 €24.00 US$32.00 £20.00

Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92-64-01324-7 €24.00 US$32.00 £20.00

Strawberries / Fraises (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92-64-01322-3 €24.00 US$32.00 £20.00

ALSO AVAILABLE *(continued)*

Melons / Melons (2006)*
(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6 €24.00 US$32.00 £20.00

Table Grapes / Raisins de table (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 €24.00 US$32.00 £20.00

Kiwifruits / Kiwis (2008)*
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US$32.00 £20.00

Cucumbers / Concombres (2008)*
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US$32.00 £20.00

Pears / Poires (2009)*
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 €24.00 US$32.00 £20.00

Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US$32.00 £20.00

Apricots / Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 €40.00 US$56.00 £36.00

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*
(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 €40.00 US$56.00 £36.00

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

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

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

Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*
(51 2011 12 3 P1) ISBN 978-92-64-16671-4 €40.00 US$56.00 £36.00

Onions / Oignons (2012)*
(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1 €40.00 US$56.00 £36.00

** Publications also available as electronic books*
Publications également disponibles sous forme électronique

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(51 2012 07) ISBN 978 92 64 17505 1

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

ORDER FORM

To be returned to OECD Bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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

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

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

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

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

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

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

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

International Standards for Fruit and Vegetables

ONIONS

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the current Onions standard. This brochure illustrates the standard text on Onions. It demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in Onions. The brochure also includes a USB key containing the electronic version of the publication.

Normes internationales pour les fruits et légumes

OIGNONS

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les oignons. Cette brochure illustre le texte des normes sur les oignons. Elle décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les négociants qui manifestent leur intérêt pour le commerce international des oignons. La brochure comprend également une clef USB contenant une version électronique de la publication.

Please cite this publication as:

OECD (2011), *International Standards for Fruit and Vegetables: Onions*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing.
http://dx.doi.org/9789264175082-en-fr

Merci de citer cet ouvrage comme suit :

OCDE (2011), *Normes internationales pour les fruits et légumes : Oignons*, Normes internationales pour les fruits et légumes , Éditions OCDE.

http://dx.doi.org/9789264175082-en-fr

This work is published on the *OECD iLibrary*, which gathers all OECD books, periodicals and statistical databases. Visit ***www.oecd-ilibrary.org***, and do not hesitate to contact us for more information.

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

OECD*publishing*
www.oecd.org/publishing

ISBN 978-92-64-17505-1
51 2012 07 3 P

9 789264 175051

ENGLISH	FRANÇAIS
Table of Contents	Table des matières
Illustrations - Grades	Illustrations - Catégories
Individual High Definition Photos	Photos individuelle, haute définition

© OECD 2012