International Standards for Fruit and Vegetables

PEACHES AND NECTARINES

Normes internationales pour les fruits et légumes

PÊCHES ET NECTARINES

OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

arines USB_280510d.pdf 1 8/31/2010 4:42:12 PM

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 2

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 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 :

8/31/2010 4:42:15 PM

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 (€uro, US$ or £)
Total					

Please complete the following details :

Name : .....

Address : .....

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

Date : .....

Signature :

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 3
8/31/2010 4:42:15 PM

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES
NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Peaches and Nectarines

Pêches et nectarines

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 31 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, 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.

© OECD 2010

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 31 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, 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.

© OCDE 2010

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]

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 aux 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]

---

1 Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nation Organisation under reference FFV-26

Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV-26

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

TABLE OF CONTENTS

I. DEFINITION OF PRODUCE 11

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 12

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

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 17

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 19

A. Quality tolerances 19
(i) "Extra" Class 19
(ii) Class I 19
(iii) Class II 19
B. Size tolerances 19

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 20

A. Uniformity 20
B. Packaging 20

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 21

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

ILLUSTRATIONS 37

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 7 8/31/2010 4:42:17 PM

TABLE DE MATIÈRES

I. DÉFINITION DU PRODUIT 25

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 26

A. Caractéristiques minimales 26
B. Caractéristiques relatives à la maturité 28
C. Classification 28
i) Catégorie « Extra » 28
ii) Catégorie I 29
iii) Catégorie II 29

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE 31

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 33

A. Tolérances de qualité 33
i) Catégorie « Extra » 33
ii) Catégorie I 33
iii) Catégorie II 33
B. Tolérances de calibre 33

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 34

A. Homogénéité 34
B. Conditionnement 34

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 35

A. Identification 35
B. Nature du produit 35
C. Origine du produit 36
D. Caractéristiques commerciales 36
E. Marque officielle de contrôle (facultative) 36

ILLUSTRATIONS 37

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 8 8/31/2010 4:42:17 PM

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.

Peaches and Nectarines

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 10 8/31/2010 4:42:19 PM

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 italic*.

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 11 8/31/2010 4:42:19 PM

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to peaches and nectarines of varieties (cultivars) grown from *Prunus persica* Sieb. and Zucc. to be supplied fresh to the consumer, peaches and nectarines for industrial processing being excluded.

Varieties of peaches and nectarines are characterised by:

- *skin texture: peaches characterised by a velvety skin; nectarines characterised by a smooth skin. ⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9*
- *shape of the fruit: round or flat. The flat type is characterised by a very small stone that may sometimes be missing or hollow. The hollowness is typical for the variety and allowed provided the skin is intact. ⇒ photos 6, 7, 8, 9*
- *stone attachment: there is a gradation from unattached (freestone) to attached stone (clingstone), ⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7*
- *flesh colour: white or yellow, sometimes with red coloured area ⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5*
- *skin colour: bright orange to dark red ⇒ photos 8 and 9*
- *The peaches showing a velvety skin may be brushed. ⇒ photo 10*

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 12 8/31/2010 4:42:19 PM

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for peaches and nectarines 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 peaches and nectarines must be:

– **intact;**

Peaches and nectarines must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce. Mechanical damage, unhealed cracks and injury of the stalk cavity are not allowed. Mechanical damage is a collective term that includes injuries made by humans or machinery during manipulation. ⇒ photos 11, 12, 13, 14

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

Peaches and nectarines must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, peaches and nectarines 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.

Peaches and nectarines showing the following defects are therefore excluded:

a) rotting, even if the signs are very slight ⇒ photos 15, 16, 17

b) split stone with mould in a closed fruit ⇒ photo 18

c) damages due to low temperature or frost. Prolonged exposure to chilling temperatures (over 0 °C and below 10 °C) may cause physiological disorders named chilling injury or internal breakdown. Various symptoms can appear, including: pitting; flesh browning; dry, woolly or mealy texture (farinaceous fruit); reddening or translucency of the flesh; dark discolouration of the stone cavity. These symptoms are always accompanied by a loss of characteristic flavour of the fruit ⇒ photos 19, 20, 21

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 13 8/31/2010 4:42:19 PM

d) serious bruising ⇒ photo 22

e) damage due to hail affecting the flesh ⇒ photo 23

f) serious sun scorch ⇒ photo 24

g) healed / dry crack ⇒ photo 25

h) gummosis ⇒ photo 26

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

  Peaches and nectarines must be practically free of soil, dust, chemical residue or other foreign matter. ⇒ photos 27 and 28.

- **practically free from pests;**

  The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the peaches and nectarines. 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. ⇒ photo 29

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

  Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. ⇒ photos 30, 31, 32

- **free of fruit split at the stalk cavity;** *⇒ photo 33*

- **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 peaches and nectarines stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.

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

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

Shrivelled or farinaceous fruit are excluded. Overripe fruit are to be excluded if their condition makes the produce unfit for consumption upon arrival at their destination. ⇒ photos 34 and 35

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 14 8/31/2010 4:42:20 PM

B. Maturity requirements

The fruit must be sufficiently developed and display satisfactory ripeness. The minimum refractometric index of the pulp should be equal to or greater than 8° Brix.[3]

Peaches and nectarines are climacteric fruit, but if they are harvested before their physiologic maturity, they will not ripe further once picked. Immature fruit show a green tint in the flesh and the flesh is of gummy, dry texture. These fruit shrivel instead of developing the taste typical for the variety and a soft and juicy flesh.

Shape, size and surface colour according to the variety give also information about the maturity level. ⇒ photos 36 and 37

Sugar content and firmness of the fruit are objective parameters to check development and ripeness. The intent of setting minimum limits of Brix 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. ⇒ photos 38 to 39

C. Classification

The peaches and nectarines are classified in three classes, as defined below:

(i) "Extra" Class

The peaches and nectarines in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety.

The peaches and nectarines must be very carefully presented.
⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 and 58, 59

The flesh must be perfectly sound.

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. *⇒ photo 40*

(ii) Class I

Peaches and nectarines 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 peaches and nectarines must, nevertheless, be carefully selected and presented. ⇒ photo 60

[3] The methods are set out in the publication of the OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables entitled "Guidelines on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce" (www.oecd.org/tad/fv).

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 15 8/31/2010 4:42:20 PM

The flesh must be perfectly sound.

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;** ⇒ *photos 41 and 42*
- **a slight defect in development;**

  Peaches and nectarines may show a fine, slightly rough, elongated seam that may reach from the calyx to the blossom end. ⇒ *photo 43*
- **slight defects in colouring;**
- **slight pressure marks not exceeding 1 cm² in total surface area;** ⇒ *photo 44*
- **slight skin defects which must not extend over more than**
  - **1.5 cm in length for defects of elongated shape** ⇒ *photo 45*
  - **1 cm² in total surface area for other defects.** ⇒ *photo 46*

  Slight sun scorch (burning) not affecting the flesh and without swelling of the skin or depression is allowed. ⇒ *photo 47*

(iii) Class II

This class includes peaches and nectarines which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements specified above.

Peaches and nectarines in this class must be of reasonable quality, and are suitable for human consumption. ⇒ *photo 61*

The flesh must be free from major defects.

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

- **defects in shape;** ⇒ *photos 48, 49, 50, 51*
- **defects in development including split stones provided the fruit is closed and the flesh is sound;**

  Peaches and nectarines may show a fine, elongated seam that may be slightly rough and may reach from the calyx to the blossom end. ⇒ *photo 52*

  In split stones, traces of mould are not allowed. ⇒ *photo 53*

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 16 8/31/2010 4:42:20 PM

- **defects in colouring;**
- **bruises which may be slightly discoloured and not exceeding 2 cm² in total surface area;** ⇒ *photo 54*
- **skin defects which must not extend over more than**
  - **2.5 cm in length for defects of elongated shape** ⇒ *photo 55*
  - **2 cm² in total surface area for other defects.** ⇒ *photo 56*

Sun scorch (burning) not affecting the flesh and without swelling of the skin or depression is allowed. ⇒ *photo 57*

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 17 8/31/2010 4:42:21 PM

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined either by the maximum diameter of the equatorial section, by weight, or by count.

The minimum size is 56 mm in Class "Extra" and 51mm in Classes I and II, if sized by diameter, or 65 g in Class "Extra" and 85 g in Classes I and II, if sized by weight.

The following provisions are optional for Class II.

To ensure uniformity in size:

(a) For fruit sized by diameter, the difference in size between the smallest and the largest fruit in the same package shall not exceed:

- 5 mm for fruit below 70 mm
- 10 mm for fruit of 70 mm and more.

If size codes are applied, those in the table below have to be respected.

(b) For fruit sized by weight, the difference in weight between the lightest and the heaviest fruits in the same package shall not exceed:

- 30 g for fruit below 180 g
- 80 g for fruit of 180 g and more.

If size codes are applied, those in the table below have to be respected.

	code	diameter			weight	
		from (mm)	to (mm)		from (g)	to (g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61	or	85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 18 8/31/2010 4:42:21 PM

Size D, i.e. fruit below 56 mm or 85 g, is not allowed in the period from 1 July to 31 October (northern hemisphere) and from 1 January to 30 April (southern hemisphere).

Although size codes are used for fruit sized both by diameter and weight there is no correspondence between the two methods (i.e. If a fruit that has been sized AA by diameter, that does not mean that its weight must be from 180 to 220 grams)

(c) For fruit sized by count, the difference in size should be consistent with (a) or (b).

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 19 8/31/2010 4:42:22 PM

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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

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

Conformity with tolerances should be determined using at least the operating rules for the conformity checks as set out in Annex II of the COUNCIL DECISION [C(2006)95]. Decision on conformity of the lot is taken depending on the percentage of non-conforming produce in the bulk sample.

A. Quality tolerances

(i) "Extra" Class

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

(iii) Class II

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

B. Size tolerances

For all classes (if sized): a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of peaches or nectarines deviating up to 3 mm from the size indicated is allowed.

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 20 8/31/2010 4:42:22 PM

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only peaches or nectarines of the same origin, variety, quality, degree of ripeness and size (if sized), and for the "Extra" Class, the contents must also be uniform in colouring. ⇒ *photos 58, 59, 60, 61*

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

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

B. Packaging

The peaches and nectarines must be packed in such a way as to protect the produce properly.

Packages must be of a quality, strength and characteristics to protect the produce during transport and handling. ⇒ *photo 62*

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

Stickers individually affixed to the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue nor lead to skin defects. ⇒ *photo 59*

Packages must be free of all foreign matter.

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

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 21 8/31/2010 4:42:22 PM

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[4] must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside: ⇒ *photos 64 and 65*

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

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

A. Identification

Packer and/or dispatcher/shipper

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority.[5]

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

B. Nature of produce

- **"Peaches" or "Nectarines", if the contents are not visible from the outside**

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

- **Colour of the flesh**

- **Name of the variety (optional).**

  The registered trade name may only be used by the licensee in addition to the variety name or the synonym thereof. Care should be taken to respect the rights of the relevant licenser.

---

[4] According to the Geneva Protocol, footnote 2, "Package units of produce prepacked 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".

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

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 22 8/31/2010 4:42:22 PM

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 peaches and nectarines were grown (e.g. "Produce of France" or "Produce of Spain"). Optionally, district of origin in national, regional or local terms (e.g. "Provence" or "Sevilla") may also be shown.

D. Commercial specifications

– **Class**

Stating the class is compulsory.

– **Size (if sized) expressed in minimum and maximum size or in size code**

– **Number of units (optional).**

E. Official control mark (optional)

Adopted 1961

Last revised 2009

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 23 8/31/2010 4:42:23 PM

Pêches et nectarines

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 24 8/31/2010 4:42:23 PM

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 italique*.

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 25 8/31/2010 4:42:24 PM

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pêches et nectarines des variétés (cultivars) issues de *Prunus persica* Sieb. et Zucc. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pêches et nectarines destinées à la transformation industrielle.

Les variétés de pêches et de nectarines se distinguent par :

- *la texture de l'épiderme : les pêches se caractérisent par une peau veloutée, les nectarines par une peau lisse ; ⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9*
- *la forme du fruit : ronde ou plate. Le type « plat » se caractérise par un très petit noyau, qui peut parfois être absent ou creux. Le creux du noyau est une caractéristique de la variété admise à condition que l'épiderme soit entier ; ⇒ photos 6, 7, 8, 9*
- *l'adhérence du noyau : il existe différents degrés d'adhérence du noyau à la chair, qui vont du noyau libre au noyau adhérent ; ⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7*
- *la couleur de la chair : blanche ou jaune, avec dans certains cas une zone de couleur rouge ; ⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5*
- *la couleur de la peau : orange vif à rouge foncé. ⇒ photos 8 et 9*
- *Les pêches à peau duveteuse peuvent être brossées. ⇒ photo 10*

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 26 8/31/2010 4:42:24 PM

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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

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

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

– **Entières ;**

Les pêches et nectarines doivent être sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit. Les dégâts mécaniques, les crevasses non cicatrisées et les blessures de la cavité pédonculaire ne sont pas admises. « Dégât mécanique » est une désignation collective qui recouvre les blessures occasionnées par l'homme ou le matériel durant la manutention du produit. ⇒ photos 11, 12, 13, 14

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

Les pêches et nectarines doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. Cela exclut les pêches et nectarines atteintes de pourriture, même si les signes de celles-ci sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

Par conséquent, les pêches et nectarines présentant les défauts suivants sont exclues :

a) pourriture, même si les signes de celles-ci sont très légers ; ⇒ photos 15, 16, 17

b) noyau brisé avec trace de moisissure dans un fruit fermé ; ⇒ photo 18

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 27 8/31/2010 4:42:24 PM

c) *dommages causés par une température basse ou le givre. L'exposition prolongée du produit à une température basse (comprise entre 0 °C et 10 °C) peut être la cause de désordres physiologiques identifiés sous le nom de dommages dus à une basse température (chilling) ou de décomposition interne. Les symptômes de ces désordres se manifestent sous diverses formes, dont : pitting ; brunissement de la chair ; texture sèche, farineuse (fruit farineux) ; rougissement ou translucidité de la chair ; décoloration foncée de la cavité pédonculaire. Ces symptômes s'accompagnent systématiquement d'une perte de la saveur caractéristique du fruit ; ⇒ photos 19, 20, 21*

d) *meurtrissure grave ; ⇒ photo 22*

e) *dommage à la chair causé par la grêle ; ⇒ photo 23*

f) *brûlure grave causée par le soleil ; ⇒ photo 24*

g) *crevasse cicatrisée / sèche ; ⇒ photo 25*

h) *gommose ; ⇒ photo 26*

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

Les pêches et nectarines doivent être pratiquement exemptes de terre, poussière, résidus chimiques ou autre matière étrangère. ⇒ photos 27 et 28.

– **Pratiquement exemptes de parasites ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des pêches et nectarines. Il s'ensuit que la limite acceptable correspondra à la présence fortuite d'un insecte, acarien ou tout autre parasite dans le colis ou l'échantillon tandis que la présence d'une colonie de ces ravageurs conduirait au retrait du produit. ⇒ photo 29

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

Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. ⇒ photos 30, 31, 32

– **Exemptes de fentes dans la cavité pédonculaire ;** *⇒ photo 33*

– **Exemptes 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 fruits à la sortie d'un entrepôt ou véhicule frigorifique.

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

Cette disposition s'applique aux pêches et aux nectarines entreposées ou transportées dans de mauvaises conditions et qui, en conséquence, ont pris des odeurs et/ou goûts anormaux en particulier si elles ont séjourné à proximité d'autres produits dégageant des odeurs.

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 28 8/31/2010 4:42:24 PM

Le développement et l'état des pêches et nectarines 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.**

Les fruits farineux ou flétris sont exclus. Les fruits trop mûrs doivent être exclus dès lors que leur état est tel qu'ils seraient impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination. ⇒ photos 34 et 35

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Le fruit doit être suffisamment développé et d'une maturité suffisante. L'indice réfractométrique de la chair doit être égal ou supérieur à 8° Brix.[6]

Les pêches et les nectarines sont des fruits climatériques, mais leur maturation cesse s'ils sont récoltés avant d'avoir atteint leur maturité physiologique. La chair des fruits non matures présente une teinte verte et sa texture est sèche et pâteuse. Ces fruits flétrissent et leur développement n'atteint donc pas le stade auquel ils présentent la saveur typique de la variété ainsi qu'une chaire douce et juteuse.

La forme, la taille et la couleur superficielle de la variété fournissent des informations supplémentaires sur le niveau de maturité du produit. ⇒ photos 36 et 37

La teneur en sucre et la fermeté du fruit sont des paramètres objectifs de mesure de l'état de développement et de maturité. La fixation de valeurs Brix minimales a pour but de garantir que la récolte des fruits a lieu à maturité de sorte que le produit intègre la chaîne de distribution dans des conditions adaptées et puisse poursuivre sa maturation jusqu'à l'obtention d'une qualité gustative adéquate. ⇒ photos 38 et 39

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

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

Les pêches et nectarines doivent être présentées avec un très grand soin.
⇒ photos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 58, 59

La chair doit être indemne de toute détérioration.

[6] Les méthodes utilisées sont décrites dans la publication du Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes intitulée « Lignes directrices pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés » (www.oecd.org/tad/fv).

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 29 8/31/2010 4:42:25 PM

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage. ⇒ *photo 40*

ii) Catégorie I

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter des caractéristiques de la variété.

Bien que les exigences de qualité pour la catégorie I soient moins strictes que pour la catégorie « Extra », les pêches et nectarines doivent faire l'objet d'une sélection et d'une présentation soigneuses. ⇒ *photo 60*

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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

- **Un léger défaut de forme ;** ⇒ *photos 41 et 42*
- **Un léger défaut de développement ;**

  Les pêches et nectarines peuvent présenter un fin sillon allongé et légèrement rugueux, qui peut aller du calice à l'attache pistillaire. ⇒ *photo 43*
- **De légers défauts de coloration ;**
- **De légères marques de pression sur 1 cm² au maximum de la surface totale ;** ⇒ *photo 44*
- **De légers défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas s'étendre sur plus de :**
  - **1,5 cm de long pour les défauts de forme allongée ;** ⇒ *photo 45*
  - **1 cm² de la surface totale pour les autres défauts.** ⇒ *photo 46*

  De légères brûlures du soleil, n'affectant pas la chair et n'entraînant pas de boursouflure ou de dépression de l'épiderme, sont admises. ⇒ *photo 47*

iii) Catégorie II

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

Les pêches et nectarines classées dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable. ⇒ *photo 61*

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 30 8/31/2010 4:42:25 PM

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

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

- **Des défauts de forme ;** ⇒ *photos 48, 49, 50, 51*
- **Des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine ;**

  Les pêches et nectarines peuvent présenter un fin sillon allongé et légèrement rugueux, qui peut aller du calice à l'attache pistillaire. ⇒ *photo 52*

  Les traces de moisissure dans les noyaux brisés ne sont pas admises. ⇒ *photo 53*
- **Des défauts de coloration ;**
- **Des meurtrissures, qui peuvent être légèrement décolorées, sur 2 cm² au maximum de la surface totale ;** ⇒ *photo 54*
- **Des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas s'étendre sur plus de :**
  - **2,5 cm de long pour les défauts de forme allongée ;** ⇒ *photo 55*
  - **2 cm² de la surface totale pour les autres défauts.** ⇒ *photo 56*

  Les brûlures du soleil n'affectant pas la chair et n'entraînant pas de boursouflure ou de dépression de l'épiderme sont admises. ⇒ *photo 57*

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 31 8/31/2010 4:42:26 PM

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, par le poids ou par le nombre.

Le calibre minimal est de 56 mm pour la catégorie « Extra » et de 51 mm pour les catégories I et II s'il est déterminé par le diamètre, ou de 65 g pour la catégorie « Extra » et de 85 g pour les catégories I et II s'il est déterminé par le poids.

Les dispositions ci-après sont facultatives pour la catégorie II.

Afin de garantir un calibre homogène :

a) Pour les fruits dont le calibre est déterminé par le diamètre, l'écart de diamètre entre le plus petit fruit et le plus gros fruit d'un même colis ne doit pas excéder :

- 5 mm pour les fruits de moins de 70 mm ;
- 10 mm pour les fruits de 70 mm et plus.

En cas d'utilisation de codes de calibre, ceux indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer.

b) Pour les fruits dont le calibre est déterminé par le poids, l'écart de poids entre le fruit le plus léger et le fruit le plus lourd d'un même colis ne doit pas excéder :

- 30 g pour les fruits de moins de 180 g ;
- 80 g pour les fruits de 180 g et plus.

En cas d'utilisation de codes de calibre, ceux indiqués dans le tableau ci-après sont à appliquer.

	Code	Diamètre			Poids	
		De (mm)	à (mm)		de (g)	à (g)
1	D	51	56		65	85
2	C	56	61	ou	85	105
3	B	61	67		105	135
4	A	67	73		135	180
5	AA	73	80		180	220
6	AAA	80	90		220	300
7	AAAA	> 90			> 300	

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 32 8/31/2010 4:42:26 PM

Calibre D : les fruits de moins de 56 mm ou de 85 g ne sont pas admis dans la période allant du 1er juillet au 31 octobre (hémisphère Nord) et du 1er janvier au 30 avril (hémisphère Sud).

Quoique les méthodes de calibrage par le diamètre et par le poids utilisent chacune des codes de calibre, il n'y a pas de correspondance entre elles ; en d'autres termes, un fruit dont le code de calibre est AA dans le cas d'un calibrage par le diamètre ne doit pas pour autant avoir un poids compris entre 180 g à 220 g.

c) Pour les fruits dont le calibre est déterminé par le nombre, l'écart de calibre doit être conforme aux dispositions de a) ou b).

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 33 8/31/2010 4:42:26 PM

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 fournies afin d'autoriser les écarts causés par la manutention et par l'altération naturelle du produit frais avec le temps.

La conformité aux tolérances doit être déterminée au moins en fonction des Règles de procédure applicables au contrôle de conformité définies à l'annexe II de la Décision du Conseil [C(2006)95]. La décision concernant la conformité du lot est prise en fonction du pourcentage de produits non conformes dans l'échantillon global.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, 0,5 % au plus des produits peuvent suivre les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

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

iii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, 2 % au plus des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de pêches ou nectarines pouvant varier de 3 mm au-dessus ou au-dessous du calibre indiqué est admise.

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 34 8/31/2010 4:42:27 PM

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pêches ou nectarines de même origine, variété, qualité, degré de maturité et calibre (en cas de calibrage) et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme. ⇒ *photos 58, 59, 60 ,61*

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

La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire 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.

B. Conditionnement

Les pêches et nectarines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et de la manutention. ⇒ *photo 62*

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 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. ⇒ *photo 59*

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis peut être la cause d'un retrait de la marchandise.

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 35 8/31/2010 4:42:27 PM

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis[7] doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après : ⇒ *photos 64 et 65*

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

Les 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.[8]

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 officiel contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable (personne ou entreprise) du conditionnement des produits dans l'emballage. Quand la responsabilité est assumée par le seul expéditeur (affréteur ou exportateur), l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- **« Pêches » ou « Nectarines », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**

  Le nom du produit peut être remplacé par une photo ou un dessin illustrant le produit.

- **Couleur de la chair ;**

---

[7] Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2 : « 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 ».

[8] 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 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 36 8/31/2010 4:42:27 PM

– **Nom de la variété (facultatif).**

Si, outre le nom de la variété ou de son synonyme, la dénomination commerciale est utilisée, cette dernière ne peut l'être que par le concessionnaire de la marque. Il conviendra de veiller au respect des droits du titulaire de la marque.

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 pêches et nectarines ont été produites (par ex. « Produit de France » ou « Produit d' Espagne »). Éventuellement, la zone de production ou une appellation nationale, régionale ou locale (telles « Provence » ou « Séville ») peut également être indiquée.

D. Caractéristiques commerciales

– **Catégorie ;**

La mention de la catégorie est obligatoire.

– **Calibre (en cas de calibrage), exprimé par le calibre minimal et maximal ou selon le code de calibre ;**

– **Nombre de pièces (facultatif).**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1961

Dernière révision en 2009

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 37 8/31/2010 4:42:28 PM

Illustrations

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 38 8/31/2010 4:42:28 PM

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 39 8/31/2010 4:42:28 PM

Photo 1 : Variety: Fire Gem - White fleshed nectarine, external and internal aspect

Photo 1 : Variété : Fire Gem - Nectarine à chair blanche, aspect externe et interne

Photo 2 : Variety: Sun Ruby - Yellow fleshed nectarine, external and internal aspect

Photo 2 : Variété : Sun Ruby - Nectarine à chair jaune, aspect externe et interne

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 40 8/31/2010 4:42:29 PM

Photo 3 : Variety: Sweet Robin - White fleshed peach, external and internal aspect

Photo 3 : Variété : Sweet Robin - Pêche à chair blanche, aspect externe et interne

Photo 4 : Variety: Platañomel - Yellow fleshed peach, external and internal aspect

Photo 4 : Variété : Platañomel - Pêche à chair jaune, aspect externe et interne

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 41 8/31/2010 4:42:29 PM

Photo 5 : Variety: Red Top - White-red coloured fleshed peach, external and internal aspect

Photo 5 : Variété : Red Top - Pêche à la chair de couleur blanc-rouge, aspect externe et interne

Photo 6 : Variety: Ufo - Paraguayo (flat type peach), external and internal aspect

Photo 6 : Variété : Ufo - Paraguayo (type de pêche plate), aspect externe et interne

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 42 8/31/2010 4:42:34 PM

Photo 7 : Variety: Mesembrine (flat type nectarine) - External and internal aspect

Photo 7 : Variété : Mesembrine (type de nectarine plate) - aspect externe et interne

Photo 8 : Varieties of peaches from left to right: A: Sweet Crest; B: Pelota; C: Pink Fire, D: Sweet Robin; E: Spring Crest - different skin colour and pigmentation

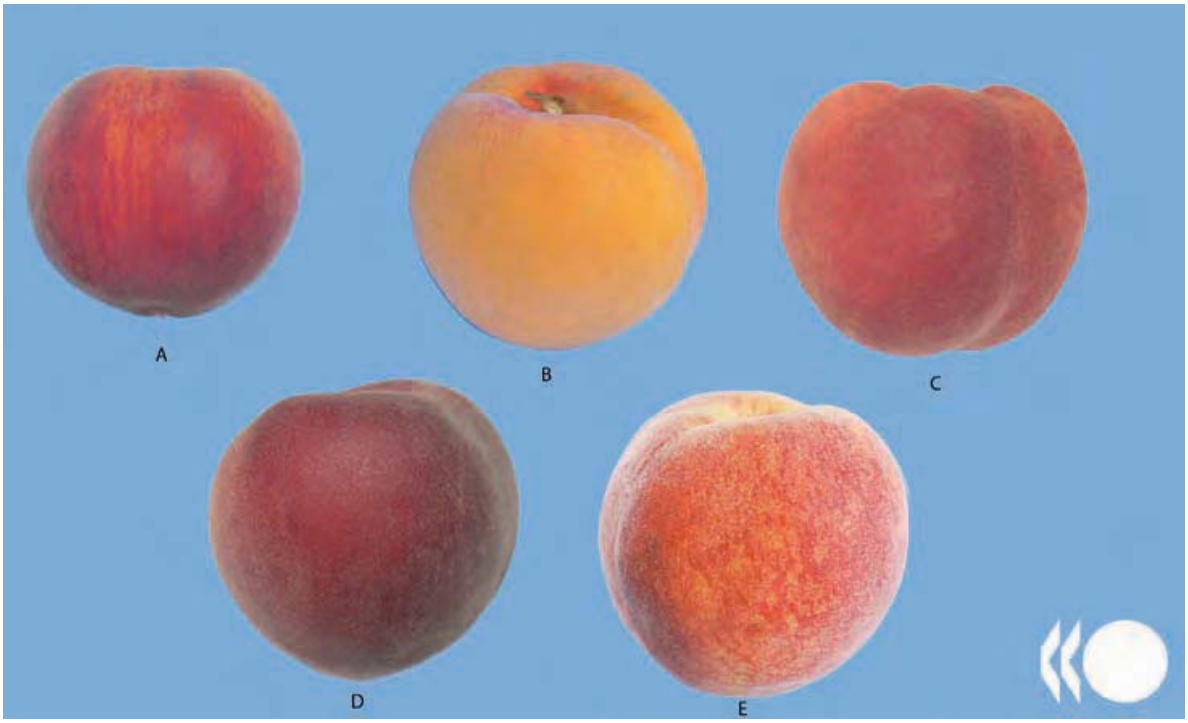

Photo 8 : Variétés de pêches, de gauche à droite : A : Sweet Crest; B : Pelota; C : Pink Fire, D : Sweet Robin; E : Spring Crest - différentes pigmentations et couleurs de l'épiderme

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 43 8/31/2010 4:42:34 PM

Photo 9 : Varieties of nectarines from left to right: A: Silver Ruby; B: Sun Snow; C: Queen Giant; D: Liza Red; E: Sunfire - different skin colour and pigmentation

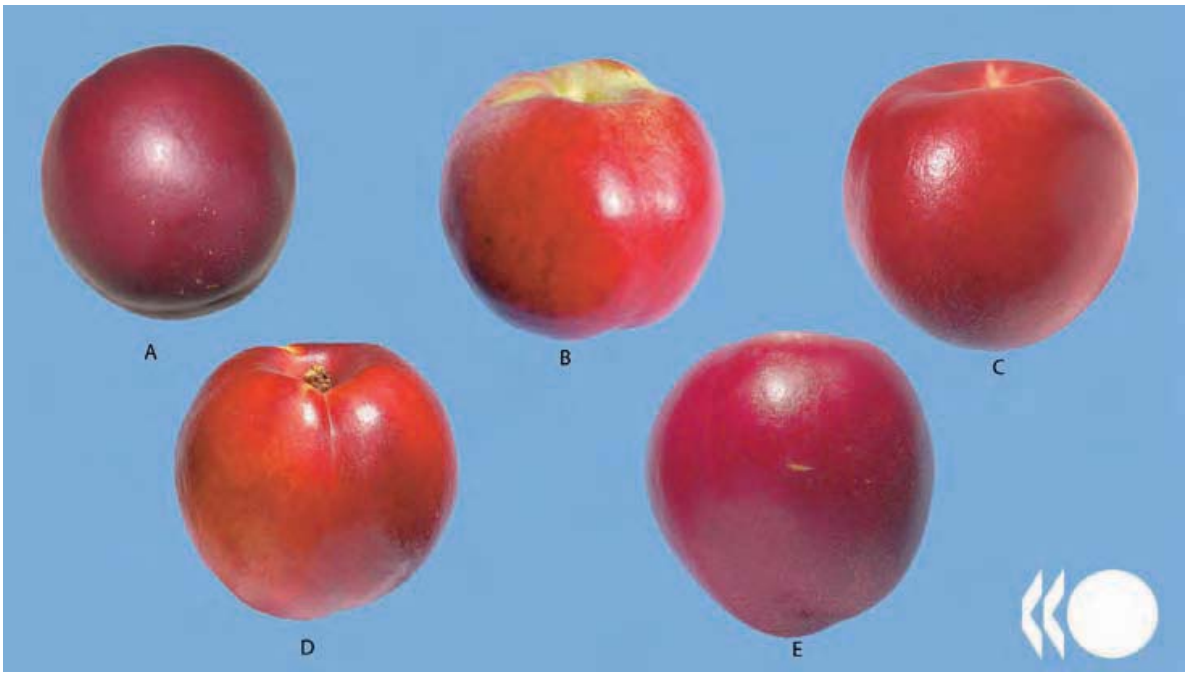

Photo 9 : Variétés de nectarines, de gauche à droite : A : Silver Ruby; B : Sun Snow; C : Queen Giant; D : Liza Red; E : Sunfire - différentes pigmentations et couleurs de l'épiderme

Photo 10 : Variety: Sweet Robin - left: unbrushed peach - right: brushed peach

Photo 10 - Variété : Sweet Robin - à gauche : pêche non brossée - à droite : pêche brossée

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 44 8/31/2010 4:42:35 PM

Photo 11 : Injury of the stalk cavity (Torn stem-end) - Not allowed

Photo 11 : Blessure de la cavité pédonculaire (pédoncule arraché) - Exclu

Photo 12 : Injury - Not allowed

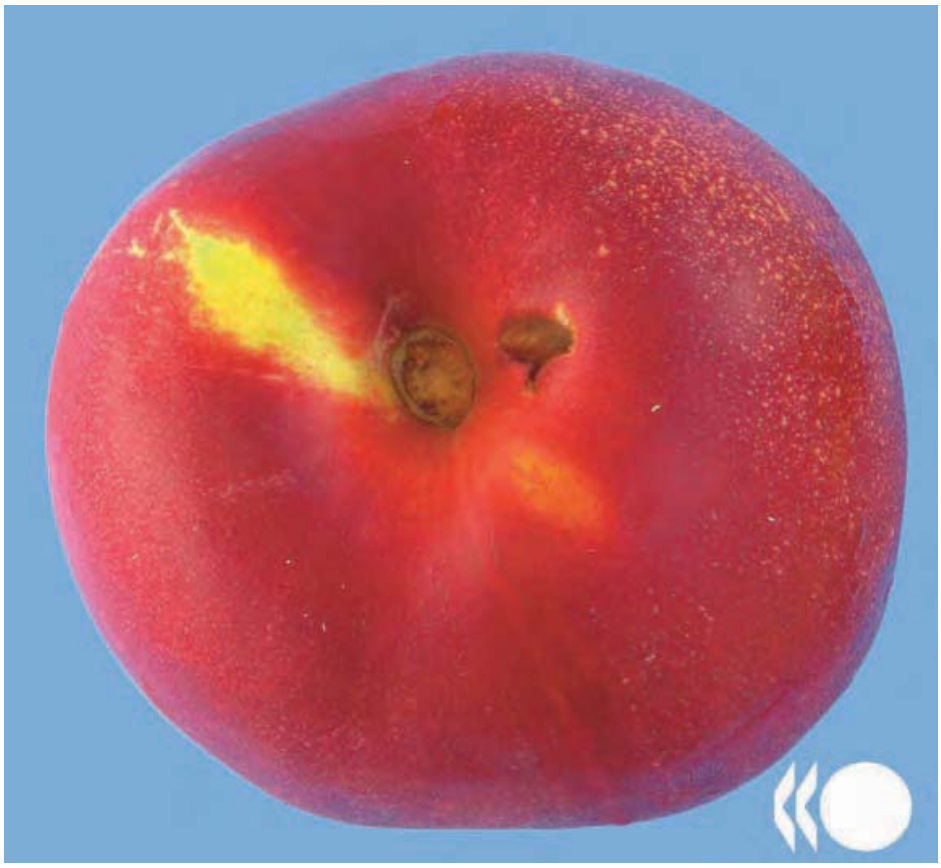

Photo 12 : Blessure - Exclu

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 45 8/31/2010 4:42:36 PM

Photo 13 : Unhealed/wet crack - Not allowed

Photo 13 : Crevasse non cicatrisée / humide - Exclu

Photo 14 : Mechanical damage - Not allowed

Photo 14 : Dégât mécanique - Exclu

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 46 8/31/2010 4:42:36 PM

Photo 15 : Rot in the stalk cavity - Not allowed

Photo 15 : Pourriture de la cavité pédonculaire - Exclu

Photo 16 : Rot at the flower end after bruising at the top of an early variety - Not allowed

Photo 16 : Pourriture au niveau de l'attache pistillaire après meurtrissure du sommet d'une variété précoce - Exclu

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 47 8/31/2010 4:42:41 PM

Photo 17a : Brown rot (Monilia). Slight signs of rotting - Not allowed

Photo 17a : Pourriture brune (Monilia). Légers signes de pourrissement - Exclu

Photo 17b : Brown rot (Monilia) - Not allowed

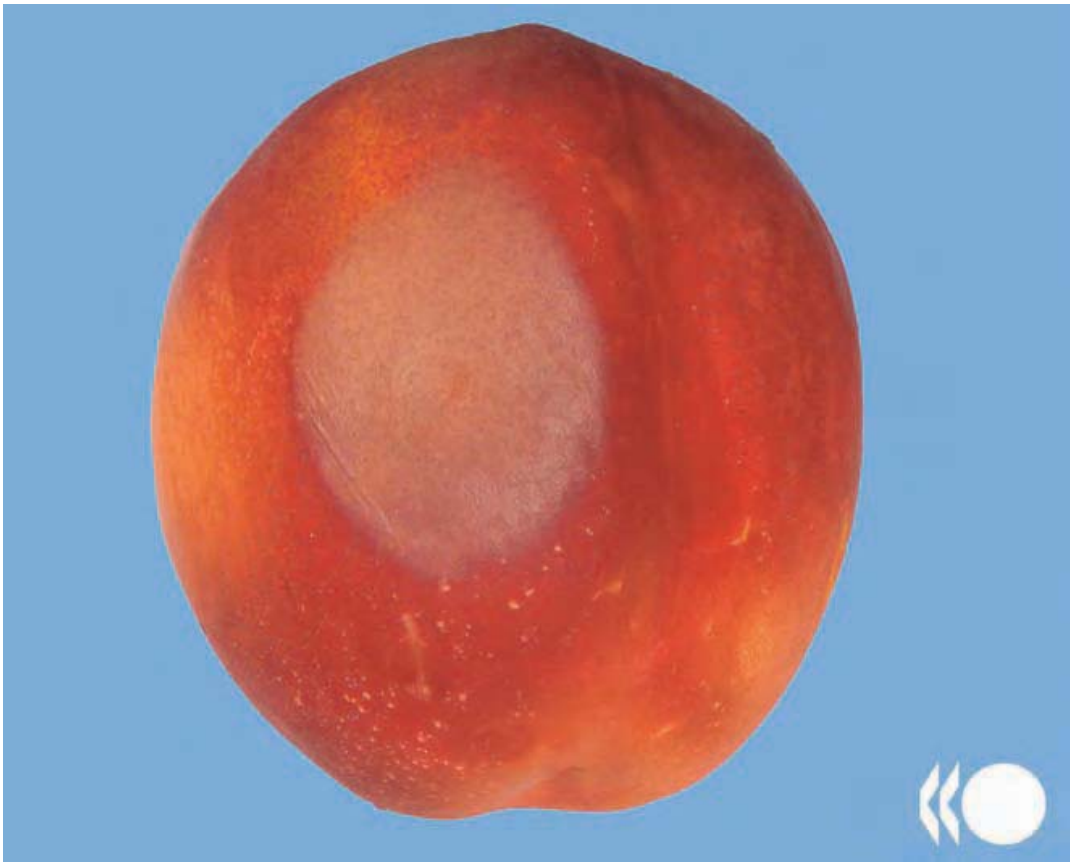

Photo 17b : Pourriture brune (Monilia) - Exclu

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 48 8/31/2010 4:42:45 PM

Photo 18 : Split stone with mould - Not allowed

Photo 18 : Noyau brisé avec trace de moisissure - Exclu

Photo 19 : Damage due to low temperature (pitting) - Not allowed

Photo 19 : Dommages causés par une température basse (pitting) - Exclu

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 49 8/31/2010 4:42:46 PM

Photo 20 : Damage due to low temperature (flesh browning) - Not allowed

Photo 20 : Dommages causés par une température basse (brunissement de la chair) - Exclu

Photo 21 : Damage due to low temperature (farinaceous fruit). The half fruit in the lower line has been pressed so as to show that it does not recover its original shape. - Not allowed

Photo 21 : Dommages causés par une température basse (fruit farineux). Le demi-fruit en bas à droite a été soumis à une pression afin de montrer qu'il ne retrouve pas sa forme originelle. - Exclu

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 50 8/31/2010 4:42:46 PM

Photo 22 : Serious bruising - Not allowed

Photo 22 : Grave meurtrissure - Exclu

Photo 23 : Damage due to hail - left: from the outside, right: peeled - Not allowed

Photo 23 : Dégâts de la grêle - à gauche : extérieur ; à droite : fruit pelé - Exclu

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 51 8/31/2010 4:42:47 PM

Photo 24 : Serious sun scorch - Not allowed

Photo 24 : Brûlure grave causée par le soleil - Exclu

Photo 25 : Healed/Dry crack - Not allowed

Photo 25 : Crevasse cicatrisée / sèche - Exclu

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 52 8/31/2010 4:42:47 PM

Photo 26 : Gummosis - Not allowed

Photo 26 : Gommose - Exclu

Photo 27 : Soiled fruit - Not allowed

Photo 27 : Fruit souillé : Exclu

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 53 8/31/2010 4:42:48 PM

Photo 28 : Bird droppings - Not allowed

Photo 28 : Fientes - Exclu

Photo 29 : San-Jose-scale at the skin - Not allowed

Photo 29 : Attaque de l'épiderme par le pou de San Jose - Exclu

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 54 8/31/2010 4:42:49 PM

Photo 30 : Fruit fly worm eaten fruit - Not allowed

Photo 30 : Attaques de l'asticot de la mouche des fruits - Exclu

Photo 31 : Moth damage - Not allowed

Photo 31 : Attaques de teigne - Exclu

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 55 8/31/2010 4:42:49 PM

Photo 32 : Snail eaten fruit - Not allowed

Photo 32 : Attaques d'escargot - Exclu

Photo 33 : Fruit split at the stalk cavity - Not allowed

Photo 33 : Fente dans la cavité pédonculaire - Exclu

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 56 8/31/2010 4:42:50 PM

Photo 34 : Shrivelled fruit - Not allowed

Photo 34 : Fruit flétri - Exclu

Photo 35 : Overripe fruit - Not allowed

Photo 35 : Fruit trop mûr - Exclu

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 57 8/31/2010 4:42:50 PM

Photo 36 : Peaches: Upper row: well developed and ripe - Lower row: underdeveloped - Not allowed

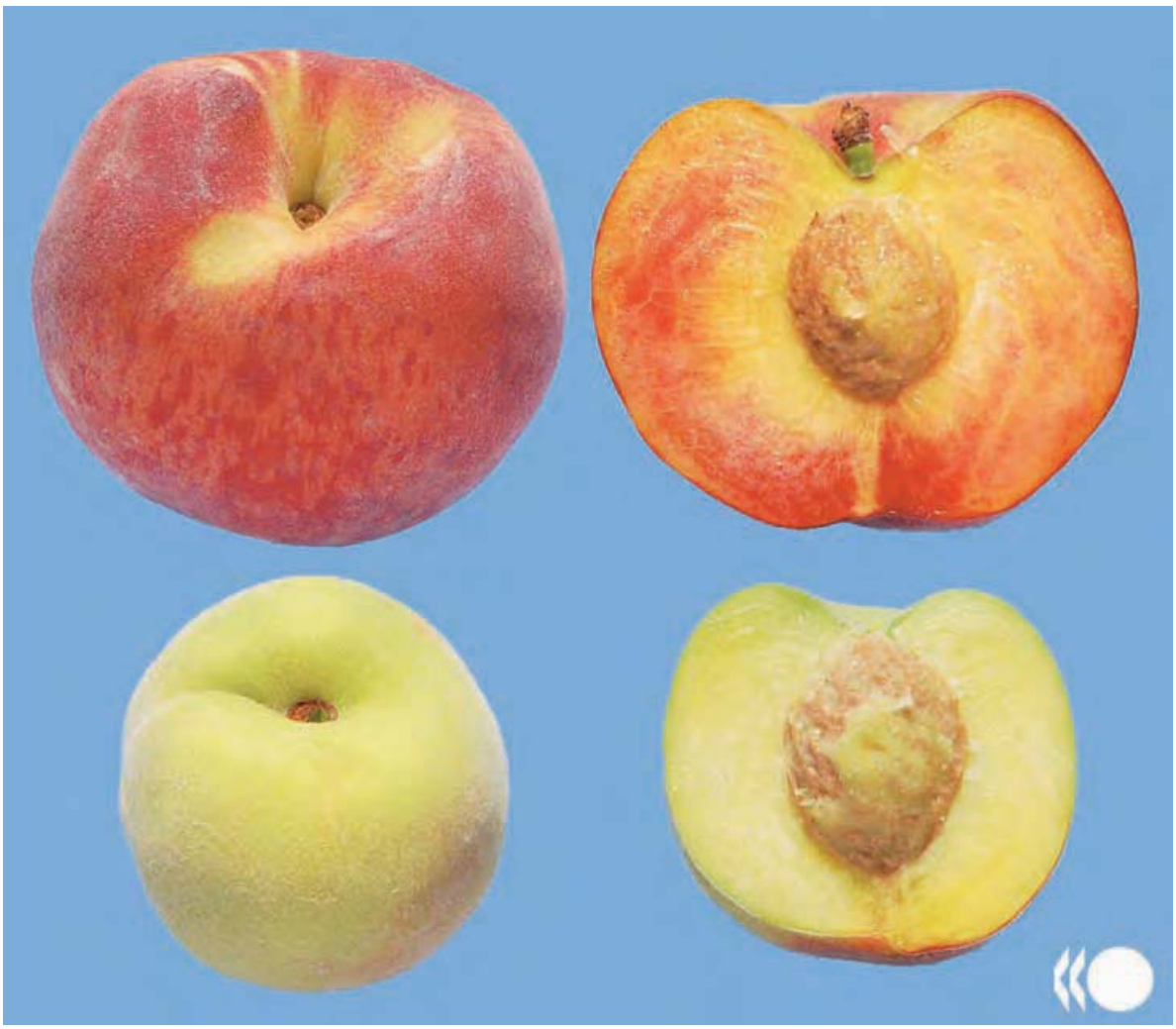

Photo 36 : Pêches : en haut : bien développé et mûr - en bas : développement insuffisant - Exclu

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 58 8/31/2010 4:42:51 PM

Photo 37 : Peaches: Upper row: well developed and ripe - Lower row: well developed and sufficiently mature fruit if the other maturity criteria are met - Limit allowed

Photo 37 : Pêches : en haut : bien développé et mûr - en bas : fruit bien développé et suffisamment mûr si les autres critères de maturité sont satisfaits - Limite admise

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 59 8/31/2010 4:42:51 PM

Photo 38 : Measurement of the Brix value

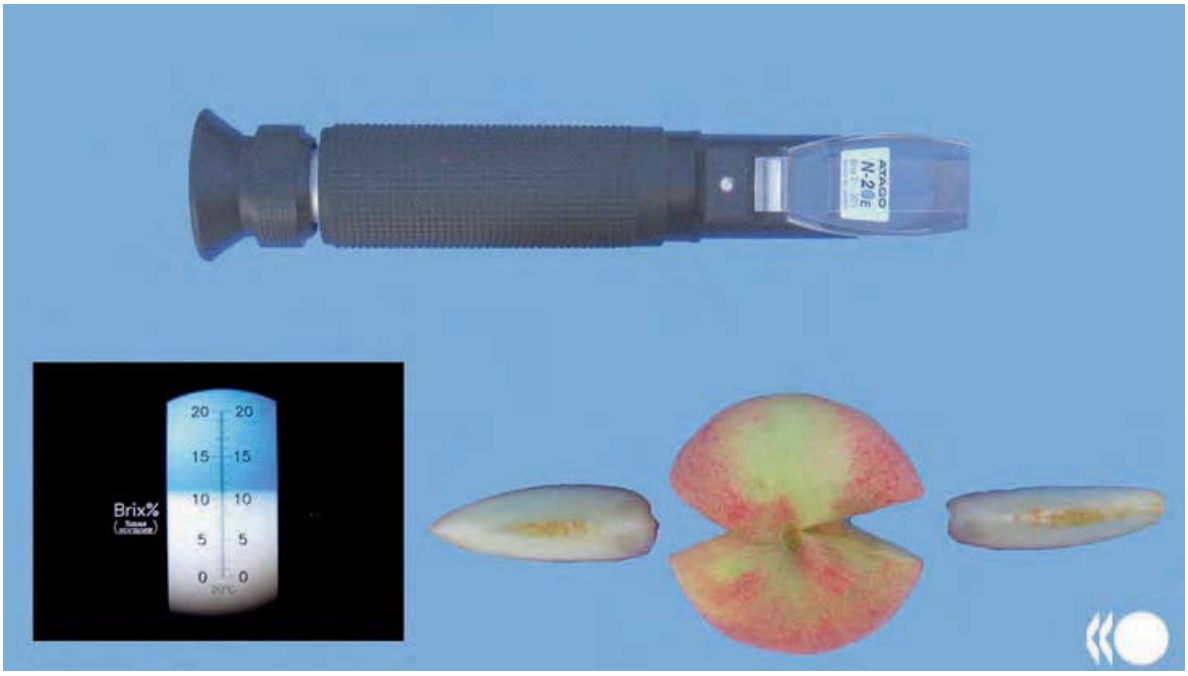

Photo 38 : Mesure de la valeur Brix

Photo 39 : Measurement of the firmness

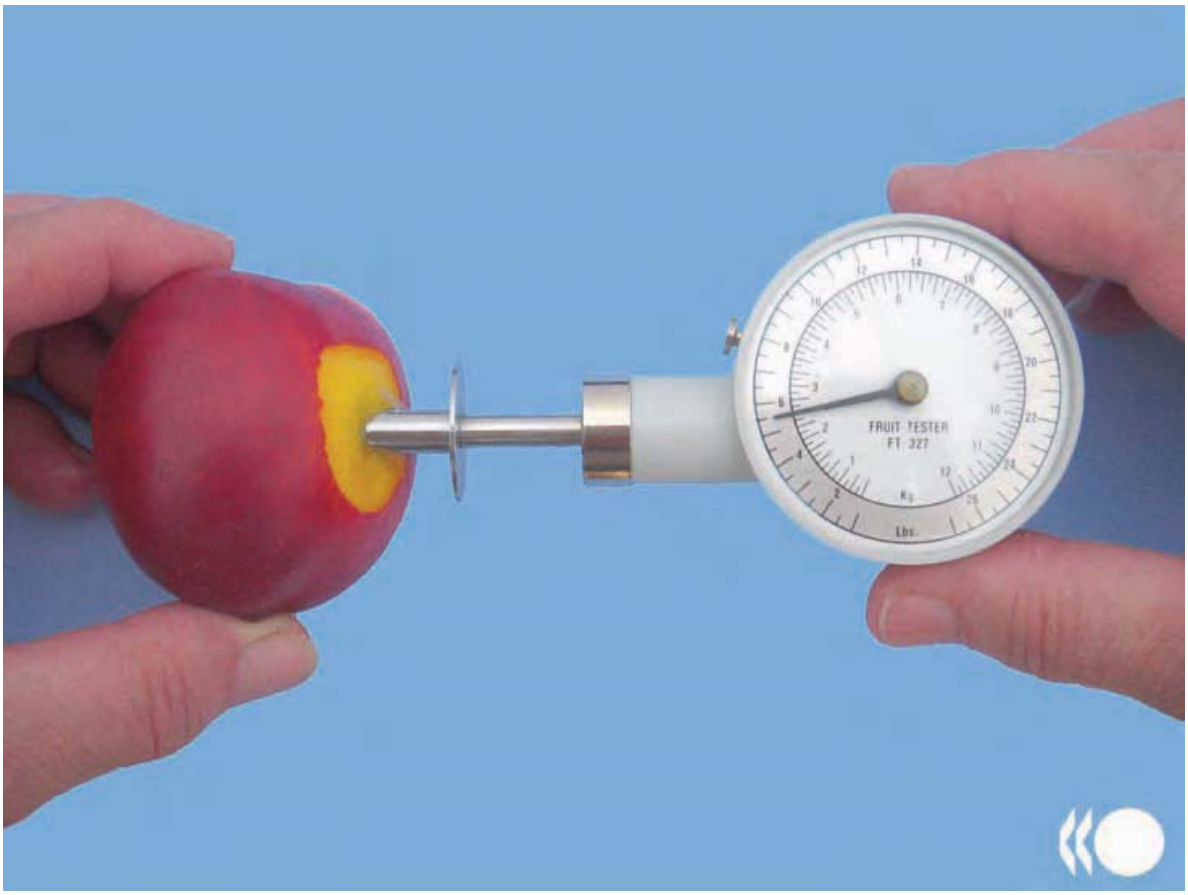

Photo 39 : Mesure de la fermeté

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 60 8/31/2010 4:42:53 PM

Photo 40 : Very slight superficial skin defect - Limit allowed for "Extra" class

Photo 40 : Altération superficielle mineure de l'épiderme - Limite admise pour la catégorie « Extra »

Photo 41 - Variety: Sweet Crest - left: Typical shape - right: A slight defect in shape - Limit allowed for Class I

Photo 41 : Variété : Sweet Crest - à gauche : forme typique - à droite : léger défaut de forme - Limite admise pour la catégorie I

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 61 8/31/2010 4:42:54 PM

Photo 42 : Variety: Sun Ruby - left: Typical shape - right: A slight defect in shape - Limit allowed for Class I

Photo 42 : Variété : Sun Ruby - à gauche : forme typique - à droite : léger défaut de forme - Limite admise pour la catégorie I

Photo 43 : Slight defect in development – fine, smooth, elongated seam - Limit allowed for Class I

Photo 43 : Léger défaut de développement – sillon allongé, fin et lisse - Limite admise pour la catégorie I

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 62 8/31/2010 4:42:54 PM

Photo 44 : Slight pressure marks not exceeding 1cm². - External/Internal aspect - Limit allowed for Class I

Photo 44 : Légères marques de pression n'excédant pas 1 cm² - Aspect externe / interne - Limite admise pour la catégorie I

Photo 45 : Slight skin defect of elongated shape not exceeding 1.5 cm in length - Limit allowed for Class I

Photo 45 : Léger défaut épidermique de forme allongée n'excédant pas 1,5 cm - Limite admise pour la catégorie I

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 63 8/31/2010 4:42:55 PM

Photo 46 : Slight skin defect not exceeding 1 cm² total surface area - Limit allowed for Class I

Photo 46 : Léger défaut épidermique n'excédant pas 1 cm² de la surface totale - Limite admise pour la catégorie I

Photo 47 : Slight sun scorch not affecting the flesh - External/internal aspect - Limit allowed for Class I

Photo 47 : Brûlure légère n'affectant pas la chair - Aspect externe / interne - Limite admise pour la catégorie I

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 64 8/31/2010 4:42:55 PM

Photo 48 : Variety: Sweet Crest - left: Typical shape - right: Defect in shape – Limit allowed for Class II

Photo 48 : Variété : Sweet Crest - à gauche : forme typique - à droite : défaut de forme – limite admise pour la catégorie II

Photo 49 : Variety: Sun Fire - left: Typical shape - right: Defect in shape – Limit allowed for Class II

Photo 49 : Variété : Sun Fire - à gauche : forme typique - à droite : défaut de forme – limite admise pour la catégorie II

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 65 8/31/2010 4:42:56 PM

Photo 50 : Variety: Sun Fire - left: Typical shape right: Defect in shape – Limit allowed for Class II

Photo 50 : Variété : Sun Fire - à gauche : forme typique - à droite : défaut de forme – limite admise pour la catégorie II

Photo 51 : Variety: Sun Ruby - left: Typical shape - right: Defect in shape – Limit allowed for Class II

Photo 51 : Variété : Sun Ruby - à gauche : forme typique - à droite : défaut de forme – limite admise pour la catégorie II

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 66 8/31/2010 4:42:56 PM

Photo 52 : Defect in development – fine, slightly rough, elongated seam - Limit allowed for Class I

Photo 52 : Défaut de développement - sillon allongé, fin et légèrement rugueux - Limite admise pour la catégorie I

Photo 53 : Defect in development: Split stone in a closed fruit - Limite allowed for Class II

Photo 53 : Défaut de développement : noyau brisé dans un fruit fermé - Limite admise pour la catégorie II

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 67 8/31/2010 4:42:58 PM

Photo 54 : Bruising - External/Internal aspect - Limit allowed for Class II

Photo 54 : Meurtrissure - Aspect externe / interne - Limite admise pour la catégorie II

Photo 55 : Skin defect of elongated shape not exceeding 2.5 cm in length - Limit allowed for Class II

Photo 55 : Défaut épidermique de forme allongée n'excédant pas 2,5 cm - Limite admise pour la catégorie II

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 68 8/31/2010 4:42:58 PM

Photo 56 : Skin defect not exceeding 2 cm² in surface area - Limit allowed for Class II

Photo 56 : Défaut épidermique n'excédant pas 2 cm² de la surface - Limite admise pour la catégorie II

Photo 57 : Sun scorch - External/internal aspect - Limit allowed for Class II

Photo 57 : Brûlures du soleil - Aspect externe / interne - Limite admise pour la catégorie II

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 69 8/31/2010 4:42:59 PM

Photo 58 : Peaches: Very careful presentation - "Extra" Class

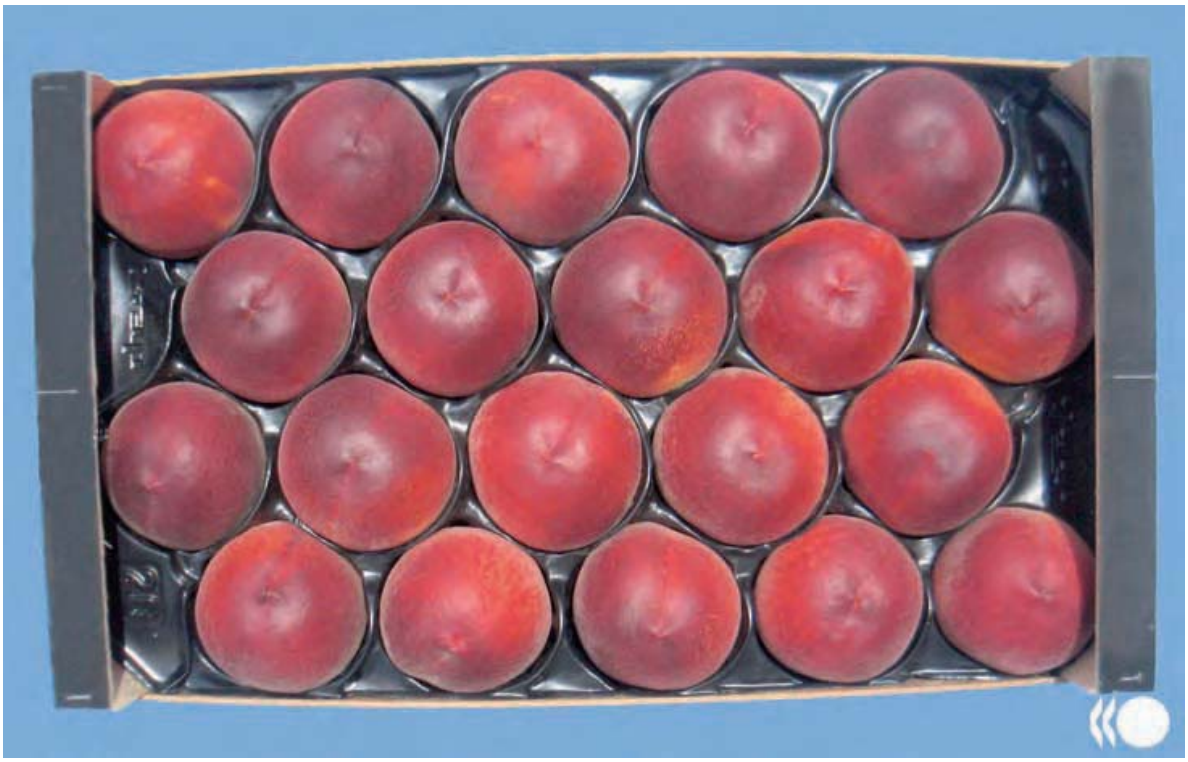

Photo 58 : Pêches : présentation très soignée - Catégorie « Extra »

Photo 59 : Peaches: Very careful presentation. - Fruit with stickers - "Extra" Class

Photo 59 : Pêches : présentation très soignée - Fruits avec autocollants - Catégorie « Extra »

© OECD 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 70 8/31/2010 4:42:59 PM

Photo 60 : Peaches: Careful presentation - Class I

Photo 60 : Pêches : présentation soignée - Catégorie I

Photo 61 : Peaches: Suitable presentation - Class II

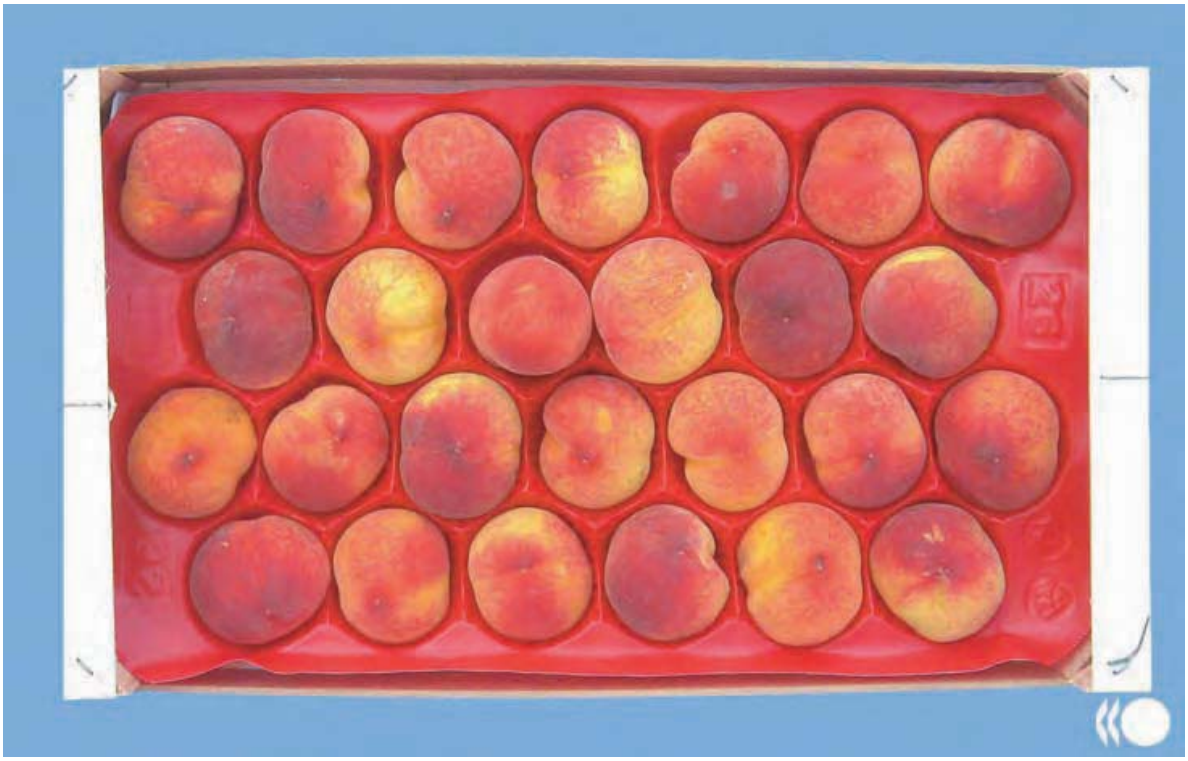

Photo 61 : Pêches : présentation convenable - Catégorie II

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 71 8/31/2010 4:43:00 PM

Photo 62 : Nectarines: Presentation in two layers. An example of a suitable presentation to protect the produce. - Class I

Photo 62 : Nectarines : présentation en deux couches. Exemple de présentation adaptée pour la protection du produit - Catégorie I

Photo 63 : Peaches: Presentation in a closed sales package (pre-package) - Class I

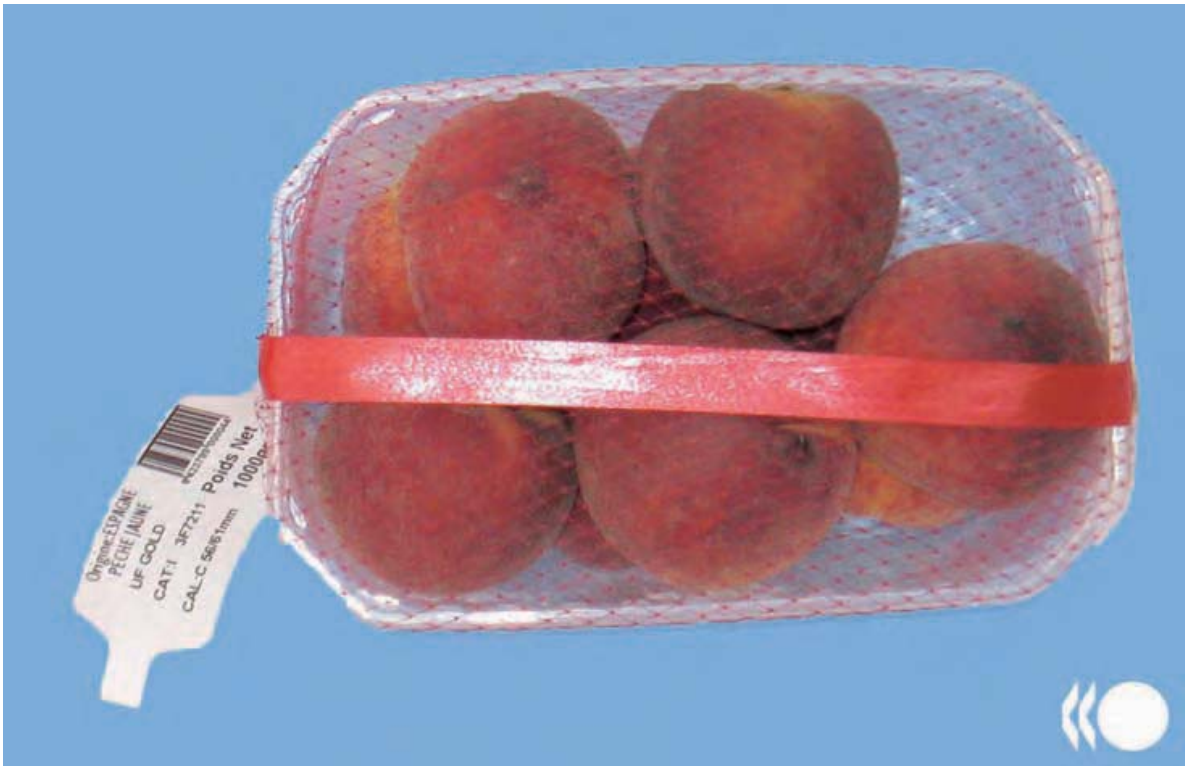

Photo 63 : Pêches : présentation dans un emballage de vente scellé (préemballage) - Catégorie I

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 72 8/31/2010 4:43:01 PM

Photo 64 : Example of marking printed on the package

Photo 64 : Exemple de marquage imprimé sur l'emballage

Photo 65 : Example of marking on a label

Photo 65 : Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette

© OCDE 2010

Peches Nectarines USB_280510d.pdf 73 8/31/2010 4:43:02 PM

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*

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
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
ISRAEL/ISRAEL
KENYA/KENYA
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA
SERBIE/SERBIA

* A la date du 1er Avril 2010 / On April 1, 2010.

ALSO AVAILABLE
in the series
International Standards for 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 €38.00 US$53.00 £34.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Witloof Chicories (1994)*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €28.00 US$39.00 £25.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Carrots (2000)*
(51 2000 01 3 P1) ISBN-92-64-05890-7 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Broccoli (2000)*
(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Asparagus (2000)*
(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US$33.00 £21.00

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$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Plums (2002)*
(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Tomatoes (2002)*
(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Avocados (2004)*
(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0 €25.00 US$35.00 £22.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Beans (2005)*
(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Cultivated Mushrooms (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US$33.00 £21.00

ALSO AVAILABLE *(continued)*

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Strawberries (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Commercial types of Melons (2006)*
(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Table Grapes (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Kiwifruits (2008)*
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Cucumbers (2008)*
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US$33.00 £21.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Inshell Hazelnuts – electronic version(2009)
(51 2009 04 3 E1) ISBN 978-92-64-06630-4 Free title

International Standards for Fruit and Vegetables. Pears (2009)*
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 €24.00 US$32.00 £20.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Early and Ware Potatoes (2009)*
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US$32.00 £20.00

* 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 Tomatoes (1992)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US$42.00 £27.00

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$42.00 £27.00

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$42.00 £27.00

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
Normes Internationales pour les 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 €38.00 US$53.00 £34.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Chicorées Witloof (1994)*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €28.00 US$39.00 £25.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Carottes (2000)*
(51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Brocolis (2000)*
(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Asperges (2000)*
(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US$33.00 £21.00

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$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Prunes (2002)*
(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates (2002)*
(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats (2004)*
(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0 €25.00 US$35.00 £22.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Haricots (2005)*
(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Champignons de couche (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US$33.00 £21.00

EGALEMENT DISPONIBLES *(suite)*

Normalisation internationale des fruits et légumes. Fraises (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Melons (2006)*
(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US$33.00 £21.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Raisins de table (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US$33.00 £21.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Kiwis (2008) *
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US$33.00 £21.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Concombres (2008) *
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US$33.00 £21.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Noisettes en coque– version électronique (2009)
(51 2009 04 3 E1) ISBN 978-92-64-06630-4 Publication gratuite

Normes internationales pour les fruits et légumes: Poires (2009)*
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 €24.00 US$32.00 £20.00

Normes internationales pour les fruits et légumes: Pommes de terre de primeur et pommes de terre de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US$32.00 £20.00

*Publications également disponibles sous forme électronique

Echelles colorimétriques

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$42.00 £27.00

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$42.00 £27.00

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$42.00 £27.00

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 2010 11 3 P) ISBN 978-92-64-08491-9

International Standards for Fruit and Vegetables

PEACHES AND NECTARINES

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 common interpretation of the peaches and nectarines standard in force. This brochure illustrates the revised standard text and new trends in the international trade; updates the quality requirements for peaches and defines the quality parameters for nectarines. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in the international trade in peaches and nectarines.The brochure also includes a USB key with the electronic version of this publication.

Normes internationales pour les fruits et légumes

PÊCHES ET NECTARINES

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 pêches et les nectarines. Cette brochure illustre le texte révisé des normes et les nouvelles orientations en matière de commerce international ; elle met à jour les exigences qualitatives pour les pêches et elle définit les paramètres qualitatifs pour les nectarines. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les commerçants s'intéressant au commerce international des pêches et les nectarines. La brochure comprend également une clef USB contenant une version électronique de la publication.

The full text of this book is available on line via this link:
www.sourceoecd.org/agriculture/9789264084919

Those with access to all OECD books on line should use this link:
www.sourceoecd.org/9789264084919

SourceOECD is the OECD 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/9789264084919

Les utilisateurs ayant accès à tous les ouvrages en ligne de l'OCDE peuvent également y accéder via :
www.sourceoecd.org/9789264084919

***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 978-92-64-08491-9
51 2010 11 3 P

9 789264 084919