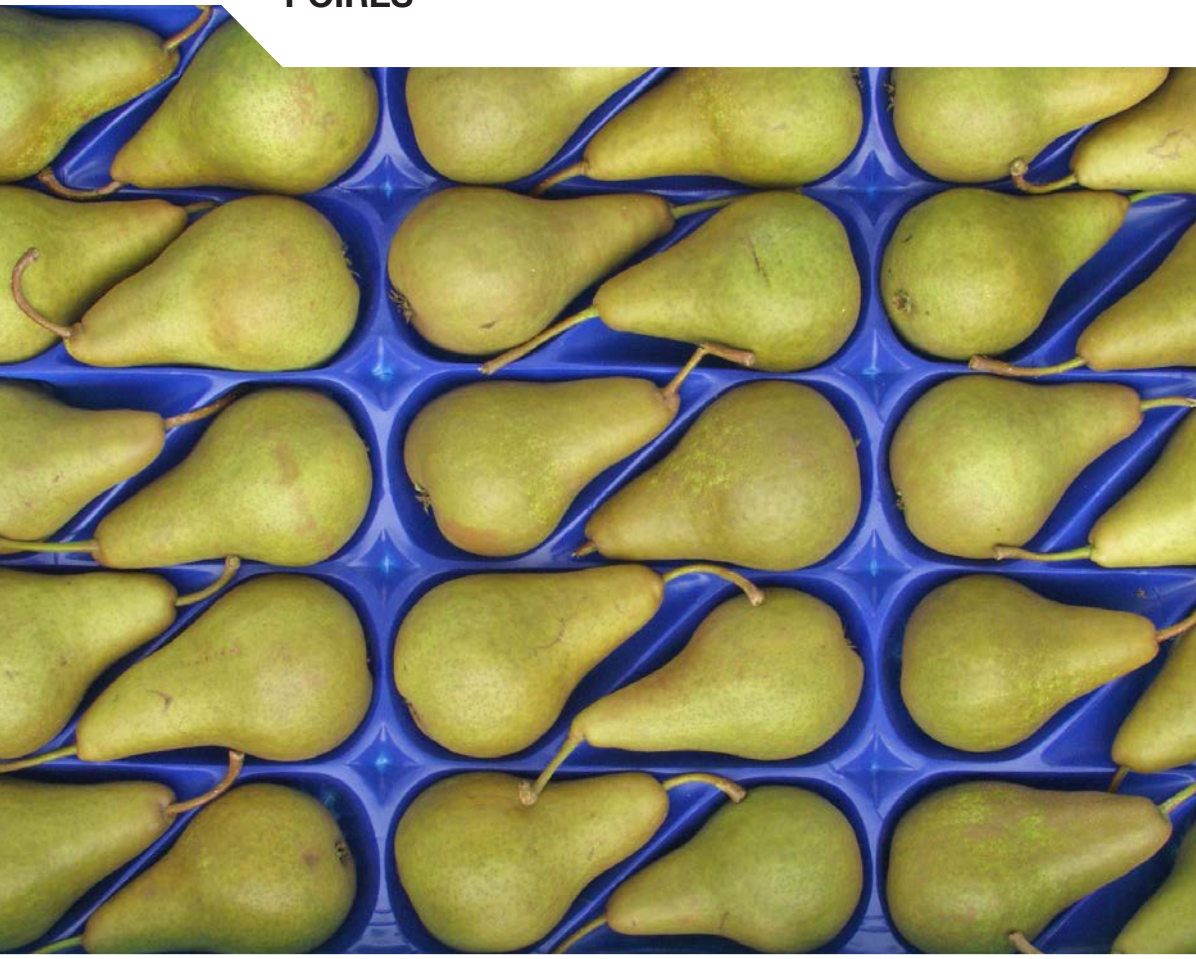
International Standards for Fruit and Vegetables

PEARS

Normes internationales pour les fruits et légumes

POIRES



OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

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

Pears

Poires

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 governments 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, Colombia, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Union takes part in the work of the OECD.

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

© OCDE 2021

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 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 du 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 Colombie, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, Israël, l'Italie, le Japon, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Slovénie, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission européenne participe aux travaux de l'OCDE.

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

© OCDE 2021

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

Foreword

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

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

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.

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.**

---

* The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Pears UNECE FFV-51.
La norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de L'ONU sous la référence : Poires CEE-ONU FFV- 51.

** For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

This publication (PDF-file) is the updated version (2021)
of the original brochure (2009).

Cette publication (fichier PDF) est la version mise à jour (2021)
de la brochure originale (2009).

TABLE OF CONTENTS

PEARS **7**

I. DEFINITION OF PRODUCE **9**

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY **10**

A. Minimum requirements 10

B. Maturity requirements 12

C. Classification 13

i) "Extra" Class 13

ii) Class I 13

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 20

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION **21**

A. Uniformity 21

B. Packaging 21

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING **23**

A. Identification 23

B. Nature of produce 23

C. Origin of produce 24

D. Commercial specifications 24

E. Official control mark (optional) 24

LIST OF PEAR VARIETIES **44**

ILLUSTRATIONS **51**

TABLE DES MATIÈRES

POIRES **25**

I. DÉFINITION DU PRODUIT **27**

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ **28**

A. Caractéristiques minimales 28

B. Caractéristiques relatives à la maturité 30

C. Classification 31

i) Catégorie « Extra » 31

ii) Catégorie I 32

iii) Catégorie II 33

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE **35**

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES **37**

A. Tolérances de qualité 37

i) Catégorie « Extra » 37

ii) Catégorie I 37

iii) Catégorie II 37

B. Tolérances de calibre 38

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION **39**

A. Homogénéité 39

B. Conditionnement 39

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE **41**

A. Identification 41

B. Nature du produit 41

C. Origine du produit 42

D. Caractéristiques commerciales 42

E. Marque officielle de contrôle (facultative). 43

LISTE DES VARIÉTÉS DE POIRES **44**

ILLUSTRATIONS **51**

Pears

On the following pages, the official text of the Pear Standard [UNECE FFV-51, version 2020] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

PEARS © OECD 2021

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to pears of varieties (cultivars) grown from *Pyrus communis* L. to be supplied fresh to the consumer, pears for industrial processing being excluded.

The varieties of pears may be classified by:

- *The size of the fruit: small and large fruited varieties;*
- *The shape of the fruit: pyriform, elongated to very elongated calabash-shaped, globular, pyriform with irregular dented contours, short or round to oblate round varieties;*
- *The difference in shelf life, i. e. time by which the edibility is reached after harvest: summer, autumn and winter pears. Summer pears are harvested ready to eat at the beginning of the season and have to be marketed directly after harvest as their shelf life is limited to a few days. Autumn and winter pears have a longer shelf life;*
- *The texture of the flesh: fine, coarse, melting, crisp, firm, granular or juicy varieties;*
- *The type of the fruit surface: smooth, slightly knobbly, bumpy and more or less characteristic russeted varieties;*
- *The colour of the fruit surface: green, yellow-green, yellow, bronze, with coppery or pink cheek and red varieties.*

Pears of species other than Pyrus communis, like Nashi pears (Pyrus pyrifolia) or Fragrant pears (Pyrus ussuriensis) are not covered by the standard.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	*Variety Congress*
Photo 2	*Variety Williams*
Photo 3	*Variety Abbé Fetel*
Photo 4	*Variety Passe crassane*
Photo 5	*Variety Packham's Triumph*
Photo 6	*Variety Alexander Lucas*
Photo 7	*Variety Conference*
Photo 8	*Variety Taylors Gold*
Photo 9	*Variety Red Bartlett*
Photo 10	*Variety Ercolini*
Photo 11	*Nashi pear (Pyrus pyrifolia)*
Photo 12	*Fragrant pear (Pyrus ussuriensis)*

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for pears after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- **a slight lack of freshness and turgidity;**
- **for products graded in classes other than the "Extra" Class, a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.**

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

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

- **intact;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 13	*Cracks*
Photo 14	*Injury of the stalk cavity*
Photo 15	*Mechanical damage*
Photo 16	*Fresh crack*

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

  Pears must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, pears 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.

  Pears showing the following defects are therefore excluded:

  a) Rotting, even if the signs are very slight

  b) Sunburn

  c) Brown heart and cavities

  d) Core breakdown

  e) Scald, a physiological, progressive defect affecting the skin

PEARS © OECD 2021

f) Grittiness

g) Serious bruising

h) Damage due to hail

i) Rough/cracked russeting

j) Serious scab.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 17	*Very slight traces of rot*
Photo 18	*Severe sunburn*
Photo 19	*Brown heart and cavities*
Photo 20	*Core breakdown*
Photo 21	*Scald*
Photo 22	*Gritty fruit*
Photo 23	*Serious bruising*
Photo 24	*Severe damage due to hail*
Photo 25	*Rough/cracked russeting*
Photo 26	*Serious scab*

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

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 27	*Sooty blotch*
Photo 28	*Foreign matter*

– **practically free from pests;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 29	*Larvae*

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

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Any pest damage affecting the skin only is assisted within the limits allowed for skin damage in the respective classes.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 30	*Damage caused by insects*

– **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 pears 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 pears must be such as to enable them:

– **to withstand transportation and handling;**

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

B. Maturity requirements

The development and state of maturity of the pears must be such as to enable them to continue their ripening process and to reach a satisfactory degree of ripeness.

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

Pears are climacteric with firmness of the fruit and taste quality strongly decreasing. The harvest date is important for the keeping quality and reaching the optimum taste. Fully ripe pears are very susceptible to bruising and practically not suitable for handling or transport. Therefore the eating ripeness shall be reached only at the last stage of trade or at the consumer.

PEARS © OECD 2021

C. Classification

Pears are classified in three classes, as defined below:

i) "Extra" Class

Pears in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety.

The flesh must be perfectly sound, and the skin free from rough russeting.

Russetting is caused by intensive cell division during the early stages of fruit development. Russeting is influenced by such factors as rootstock, tree vigour, soil type, nitrogen fertilisation, weather, chemical sprays and presence of disease. In case of pears, russeting is characteristic, but it may not be rough.

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.

The very slight superficial defects are mainly visible on smooth skinned varieties, while they do not contrast on russeted fruit.

The stalk must be intact.

Pears must not be gritty.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 7	*Russeting*
Photo 37	*Very slight superficial defect*
Photo 43	*Stalk intact*

ii) Class I

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

The flesh must be perfectly sound.

Russetting is caused by intensive cell division during the early stages of fruit development. Russeting is influenced by parameters such as rootstock, tree vigour, soil type, nitrogen fertilisation, weather, chemical sprays and presence of diseases. In case of pears russeting is characteristic, but it may not be rough.

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;**
- **a slight defect in development;**
- **slight defects in colouring;**

  Turning colour of ripening fruit as well as blush or red cheek on green/yellow fruit is not a colour defect. Slight defects in colouring may be due to sun or chimaeras.
- **very slight rough russeting;**
- **slight skin defects, which must not extend over more than:**
  - **2 cm in length for defects of elongated shape;**
  - **1 cm² of total surface area for other defects, with the exception of scab (*Venturia pirina* and *V. inaequalis*), which must not extend over more than 0.25 cm² cumulative in area;**
- **slight bruising not exceeding 1 cm² in area.**

The stalk may be slightly damaged.

Pears must not be gritty.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 7	*Russeting*
Photo 31	*Slight defect in shape – Variety Conference*
Photo 32	*Slight defect in shape – Variety Beurré Bosc*
Photo 35	*Slight defect in colouring*
Photo 36	*Very slight rough russeting*
Photo 37	*Slight skin defects of elongated shape*
Photo 38	*Slight skin defects*
Photo 39	*Slight skin defects*
Photo 40	*Slight skin defect due to hail*
Photo 41	*Slight skin defects due to scab*
Photo 42	*Slight bruising*
Photo 43	*Slightly damaged stalk*

PEARS © OECD 2021

iii) Class II

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

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

The flesh must be free from major defects.

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

- **defects in shape;**
- **defects in development;**
- **defects in colouring;**

  Turning colour of ripening fruit as well as blush or red cheek on green/yellow fruit is not a colour defect. Defects in colouring may be due to sun or chimaeras.
- **slight rough russeting;**
- **skin defects, which must not extend over more than:**
  - **4 cm in length for defects of elongated shape;**
  - **2.5 cm² of total surface area for other defects, with the exception of scab (*Venturia pirina* and *V. inaequalis*), which must not extend over more than 1 cm² cumulative in area;**
- **slight bruising not exceeding 2 cm² in area.**

The stalk may be missing, provided the break is clean and the adjacent skin is not damaged.

Pears may be gritty, provided the flesh and the edibility are not seriously affected. Gritty fruits are more or less deformed and have got larger brown discoloured aggregates of sclerotic cells in the flesh. The surface of the fruit is intact but there are often dark green and sunk patches. Grittiness is a sign of incompletely fruit development. Slight grittiness is allowed, provided the stones are shallow and not more than 2 to 3 in number.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 7	*Russeting*
Photo 31	*Defect in shape – Variety Conference*
Photo 32	*Defect in shape – Variety Beurré Bosc*
Photo 33	*Defect in shape due to parthenocarpy*
Photo 34	*Defects in shape due to frost*
Photo 35	*Defect in colouring*
Photo 36	*Slight rough russeting*
Photo 37	*Skin defect of elongated shape*
Photo 38	*Skin defects*
Photo 39	*Skin defects*
Photo 40	*Skin defects due to hail*
Photo 41	*Skin defects due to scab*
Photo 42	*Slight bruising*
Photo 43	*Without stalk, adjacent skin intact*
Photo 44	*Gritty pear*

PEARS © OECD 2021

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

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

The minimum size[1] shall be:

a) For fruit sized by diameter:

	"Extra" Class	Class I	Class II
Large fruited varieties	60 mm	55 mm	55 mm
Other varieties	55 mm	50 mm	45 mm

b) For fruit sized by weight:

	"Extra" Class	Class I	Class II
Large fruited varieties	130 g	110 g	110 g
Other varieties	110 g	100 g	75 g

Summer pears included in the annex to this standard do not have to respect the minimum size.

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

a) For fruit sized by diameter:

- **5 mm for "Extra" Class fruit and for Class I and II fruit packed in rows and layers;**
- **10 mm for Class I fruit packed in sales packages or loose in the package.**

b) For fruit sized by weight:

- **for "Extra" Class and Class I and II fruit packed in rows and layers:**

Range (g)	Weight difference (g)
75 – 100	15
100 – 200	35
200 – 250	50
> 250	80

1 A non-exhaustive list of large-fruited and summer pear varieties is included in the annex to this standard.

– for Class I fruit packed in sales packages or loose in the package:

Range (g)	Weight difference (g)
100 – 200	50
> 200	100

There is no sizing uniformity limit for Class II fruit packed in sales packages or loose in the package.

PEARS © OECD 2021

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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

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

Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95][2].

A. Quality Tolerances

i) "Extra" Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of pears not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I is allowed. Within this tolerance not more than 0.5 per cent in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II quality.

The 5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects allowed in Class I. The 0.5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruises, allowed in Class II.

ii) Class I

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

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. The 1 per cent tolerance covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

iii) Class II

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

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness.

2 *https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=en*

The 2 per cent tolerance covers any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

B. Size tolerances

For all classes: a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of pears not satisfying the requirements as regards sizing is allowed. This tolerance may not be extended to include produce with a size:

- **5 mm or more below the minimum diameter**
- **10 g or more below the minimum weight.**

PEARS © OECD 2021

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only pears of the same origin, variety, quality and size (if sized) and the same degree of ripeness.

In the case of the "Extra" Class, uniformity also applies to colouring.

However, a mixture of pears of distinctly different varieties may be packed together in a sales package, provided they are uniform in quality and, for each variety concerned, in origin. However, in case of those mixtures uniformity in size is not required.

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 45	*Presentation "Extra" Class – arranged in single layers*
Photo 46	*Presentation Class I – packed in layers*
Photo 47	*Presentation Class I – loose in the package*
Photo 48	*Presentation Class II – loose in the package*
Photo 49	*Uniformity Classes I and II*
Photo 50	*Uniformity Mixed varieties*

B. Packaging

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

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

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

Stickers individually affixed on the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects. Information lasered of single fruit should not lead to flesh or skin defects.

Packages must be free of all foreign matter.

Clean materials should be used to protect the produce from foreign matter such as leaves, sand or soil, which could cause a negative impact on the produce and its presentation. A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.

PEARS © OECD 2021

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[3] must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside:

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

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

A. Identification

Packer and/or dispatcher/exporter:

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[4] if the country applying such a system is listed in the UNECE database.

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

– **"Pears" 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.

– **Name of the variety. In the case of a mixture of pears of distinctly different varieties, names of the different varieties.**

  The name of the variety can be replaced by a synonym. A trade name[5] can only be given in addition to the variety or the synonym.

  The registered tradename 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.

3 These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

4 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.

5 A trade name can be a trade mark for which protection has been sought or obtained or any other commercial denomination.

C. Origin of produce

– **Country of origin[6] and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

In the case of a mixture of distinctly different varieties of pears of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the variety concerned.

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the pears were grown (e.g. "Produce of South Africa" or "Produce of Switzerland").

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

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

D. Commercial specifications

– **Class.**

Stating the class is compulsory.

– **Size, or for fruit packed in rows and layers, number of units.**

If identification is by the size, this should be expressed:

- **for produce subject to the uniformity rules, as minimum and maximum diameters or minimum and maximum weight;**
- **optionally, for produce not subject to the uniformity rules, the diameter or the weight of the smallest fruit in the package followed by "and over" or equivalent denomination or, where appropriate, the diameter or weight of the largest fruit in the package.**

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 51	*Marking printed on the package*
Photo 52	*Marking on a label*

6 The full or a commonly used name should be indicated.

PEARS © OECD 2021

Poires

Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Poires [CEE-ONU FFV-51, version 2020] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

Les variétés de poires sont caractérisées par :

- *Le calibre : variétés à gros ou à petit fruits.*
- *La forme : variétés piriforme, allongée à très allongée en « calebasse », globuleuse, piriforme à contours irréguliers et bosselés, courte ou ronde à aplatie.*
- *La différence de conservation, c'est-à-dire selon le temps nécessaire pour atteindre la comestibilité après récolte : poires d'été, poires d'automne, poires d'hiver. Les poires d'été sont récoltées au début de saison et juste pour la consommation, c'est pourquoi il faut commercialiser ces poires directement après récolte car leur conservation est limitée à quelques jours. Les poires d'automne et d'hiver ont une conservation plus longue.*
- *La texture de la chair : variétés à chair fine, grossière, fondante, croquante, ferme, granuleuse ou juteuse.*
- *Le type de l'épiderme : variétés à l'épiderme lisse, légèrement noueux, raboteux ou plus ou moins rugueux.*
- *Le couleur de la surface : variétés vertes, vert-jaunes, jaunes, rouges, bronzées ou à face cuivrées ou rosée.*

Des poires obtenues d'autres espèces que Pyrus communis comme des poires Nashi (Pyrus pyrifolia) ou poires asiatiques (Pyrus ussuriensis) ne sont pas couvertes par la norme.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	*Variété Congress*
Photo 2	*Variété Williams*
Photo 3	*Variété Abbé Fetel*
Photo 4	*Variété Passe crassane*
Photo 5	*Variété Packham's Triumph*
Photo 6	*Variété Alexander Lucas*
Photo 7	*Variété Conférence*
Photo 8	*Variété Taylors Gold*
Photo 9	*Variété Red Bartlett*
Photo 10	*Variété Ercolini*
Photo 11	*Poire Nashi (Pyrus pyrifolia)*
Photo 12	*Poire asiatique (Pyrus ussuriensis)*

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les poires après préparation et conditionnement.

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

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

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

A. Caractéristiques minimales

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

- **Entières ;**

  Les poires doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 13	*Crevasses*
Photo 14	*Mutilation de la cavité pédonculaire*
Photo 15	*Dommage dû à une cause mécanique*
Photo 16	*Craquelure non cicatrisée*

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

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

  Sont exclues par conséquent les poires qui présentent les défauts suivants :

  a) Pourriture, même si les traces sont très légères

  b) Brûlure de soleil

c) Cœur brun et cavernes

d) Blettissement

e) Échaudure, un défaut physiologique et progressif affectant la peau

f) Fruits pierreuses

g) Meurtrissures prononcées

h) Dommages dus aux grêles

i) Roussissement rugueux/craquelé

j) Tavelure prononcée.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 17	*Très légères traces de pourriture*
Photo 18	*Brûlure de soleil prononcée*
Photo 19	*Cœur brun et cavernes*
Photo 20	*Blettissement*
Photo 21	*Échaudure*
Photo 22	*Fruit pierreux*
Photo 23	*Meurtrissures prononcées*
Photo 24	*Dommages prononcés dus à la grêle*
Photo 25	*Roussissement rugueux/craquelé*
Photo 26	*Tavelure prononcée*

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

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

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 27	*Fumagine*
Photo 28	*Matière étrangère*

– **Pratiquement exemptes de parasites ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des poires. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 29	*Larve*

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

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 30	*Défaut causé par des insectes*

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

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

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

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

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

– **De supporter un transport et une manutention ; et**

– **D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.**

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Le développement et le stade de maturité des poires doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.

La forme, le calibre et la couleur de surface donnent une information relative à la maturité de la variété concernée.

Les poires sont des fruits climatériques qui deviennent facilement mous et perdent leur goût. La date de récolte joue un rôle important dans la conservation de la qualité et l'obtention d'un goût optimal. Les fruits complètement mûrs sont très sensibles aux meurtrissures et ne supportent pratiquement pas la manutention ni le transport. Toutefois, la maturité de consommation ne doit être atteinte qu'au dernier stade de commercialisation ou chez le consommateur.

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

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

La chair doit être indemne de toute détérioration et l'épiderme exempt de roussissement rugueux.

Le roussissement est causé par l'augmentation des cellules au début du développement des fruits. Le roussissement est influencé par des paramètres comme le porte-greffe, la vigueur de l'arbre, le type de sol, la fertilisation azotée, le climat, les traitements et la présence de maladies. Pour les poires le roussissement est une caractéristique, mais le roussissement ne doit pas être rugueux.

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.

Les très légères altérations superficielles sont surtout visibles sur les variétés à épiderme lisse alors qu'elles ne contrastent pas sur les fruits avec roussissement.

Les poires doivent être pourvues d'un pédoncule intact.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 7	*Roussissement*
Photo 37	*Très légère altération superficielle*
Photo 43	*Pédoncule intact*

ii) Catégorie I

Les poires classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

Le roussissement est causé par l'augmentation des cellules au début du développement des fruits. Le roussissement est influencé par des paramètres comme le porte-greffe, la vigueur de l'arbre, le type de sol, la fertilisation azotée, le climat, les traitements et la présence de maladies. Pour les poires le roussissement est une caractéristique, mais le roussissement ne doit pas être rugueux.

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 ;**
- **Un léger défaut de développement ;**
- **Des légers défauts de coloration ;**

  Le changement de coloration dû à la maturation du fruit ainsi qu'une teinte rouge sur des fruits vert/jaune n'est pas un défaut de coloration. Des légers défauts de coloration peuvent être causés par le soleil ou des chimères.
- **Un très léger roussissement rugueux ;**
- **Des légers défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser :**
  - **2 cm de long pour les défauts de forme allongée ;**
  - **1 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 0,25 cm² au total ;**
- **De légères meurtrissures ne dépassant pas 1 cm².**

Le pédoncule peut être légèrement endommagé.

Les poires ne doivent pas être pierreuses.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 7	*Roussissement*
Photo 31	*Léger défaut de forme - Variété Conférence*
Photo 32	*Léger défaut de forme - Variété Beurré Bosc*

Photo 35	*Léger défaut de coloration*
Photo 36	*Très léger roussissement rugueux*
Photo 37	*Légers défauts de l'épiderme de forme allongée*
Photo 38	*Légers défauts de l'épiderme*
Photo 39	*Légers défauts de l'épiderme*
Photo 40	*Légers défauts de l'épiderme dus à la grêle*
Photo 41	*Légers défauts de l'épiderme causés par la tavelure*
Photo 42	*Légères meurtrissures*
Photo 43	*Pédoncule légèrement endommagé*

iii) Catégorie II

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

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

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

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

- **Des défauts de forme ;**
- **Des défauts de développement ;**
- **Des défauts de coloration ;**

  Le changement de coloration dû à la maturation du fruit ainsi qu'une teinte rouge sur des fruits vert/jaune n'est pas un défaut de coloration. Des défauts de coloration peuvent être causés par le soleil ou des chimères.
- **Un léger roussissement rugueux ;**
- **Des défauts de l'épiderme, qui ne doivent pas dépasser :**
  - **4 cm de long pour les défauts de forme allongée ;**
  - **2,5 cm² de surface totale pour les autres défauts, à l'exception de la tavelure (*Venturia pirina* et *V. inaequalis*), dont la surface ne doit pas dépasser 1 cm² au total ;**

– **De légères meurtrissures ne dépassant pas 2 cm².**

Le pédoncule peut faire défaut à condition que la section soit nette et que l'épiderme adjacent ne soit pas détérioré.

Les poires peuvent être pierreuses à condition que la chair et la comestibilité ne soient pas sérieusement affectées. Des fruits pierreux sont plus ou moins déformés y inclus des taches brunâtres des cellules nécrotiques dans la chair. La surface des fruits est intacte, mais il y a souvent des lésions vert foncé et enfoncées. La pierreusité est une caractéristique de développement incomplet du fruit. Des fruits légèrement pierreux sont admis, à condition que les cellules pierreuses soient superficielles et pas plus de 2 ou 3.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 7	*Roussissement*
Photo 31	*Défaut de forme - Variété Conférence*
Photo 32	*Défaut de forme - Variété Beurré Bosc*
Photo 33	*Défaut de forme à cause de parthénogenèse*
Photo 34	*Défauts de forme dus au gel*
Photo 35	*Défaut de coloration*
Photo 36	*Léger roussissement rugueux*
Photo 37	*Défaut de l'épiderme de forme allongée*
Photo 38	*Défauts de l'épiderme*
Photo 39	*Défauts de l'épiderme*
Photo 40	*Défauts de l'épiderme dus à la grêle*
Photo 41	*Défauts de l'épiderme causés par la tavelure*
Photo 42	*Légères meurtrissures*
Photo 43	*Fruit sans pédoncule, épiderme tangent intact*
Photo 44	*Poire pierreuse*

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le calibre minimal[1] doit être de :

a) Pour les fruits calibrés en fonction du diamètre :

	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits	60 mm	55 mm	55 mm
Autres variétés	55 mm	50 mm	45 mm

b) Pour les fruits calibrés en fonction du poids :

	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II
Variétés à gros fruits	130 g	110 g	110 g
Autres variétés	110 g	100 g	75 g

Pour les variétés de poires d'été figurant dans l'annexe à la présente norme, il ne sera pas exigé de calibre minimal.

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

a) Pour les fruits calibrés en fonction du diamètre :

- **5 mm pour les fruits de la catégorie « Extra » et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées ;**
- **10 mm pour les fruits de la catégorie I présentés dans les emballages de vente ou en vrac dans le colis.**

b) Pour les fruits calibrés en fonction du poids :

- **Pour les fruits de la catégorie « Extra » et les fruits des catégories I et II présentés en couches rangées :**

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
75 – 100	15
100 – 200	35
200 – 250	50
> 250	80

1 Une liste non-exhaustive des variétés à gros fruits et des poires d'été figure dans l'annexe à la présente norme.

– **Pour les fruits de la catégorie I présentés dans les emballages de vente ou en vrac dans le colis :**

Fourchette (g)	Différence de poids (g)
100 – 200	50
> 200	100

Il n'est pas fixé de calibre homogène pour les fruits de la catégorie II présentés dans l'emballage de vente ou en vrac dans le colis.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

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

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles de procédure applicables au contrôle de conformité telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95]2.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

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

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

ii) Catégorie I

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

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

iii) Catégorie II

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

2 *https://legalinstruments.oecd.org/api/print?ids=216&lang=fr*

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropres à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poires ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée. Cette tolérance ne peut être étendu de façon à correspondre les produits présentant :

- **5 mm ou plus en deçà du diamètre minimal ;**
- **10 g ou plus en deçà du poids minimal.**

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des poires de même origine, variété, qualité, calibre (en cas de calibrage), et de même degré de maturité.

En outre, pour la catégorie « Extra », l'homogénéité de coloration est exigée.

Cependant, un mélange de poires dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 45	*Présentation catégorie « Extra » – en une seule couche rangée*
Photo 46	*Présentation catégorie I – en une seule couche rangée*
Photo 47	*Présentation catégorie I – fruits présentés en vrac*
Photo 48	*Présentation catégorie II – fruits présentés en vrac*
Photo 49	*Homogénéité catégories I et II*
Photo 50	*Homogénéité des variétés mixtes*

B. Conditionnement

Les poires 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.

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

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

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

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

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

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

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale[4] si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

Aux fins de contrôle, le terme « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution, dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul. Dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

– **« Poires » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;**

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

– **Nom de la variété. Dans les cas d'un mélange de poires de variétés nettement différentes, les noms des différentes variétés ;**

3 Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

4 Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-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.

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque[5] ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou d'un synonyme.

Le nom commercial déposé peut être utilisé uniquement par le détenteur de licence en plus du nom de la variété ou de son synonyme. Les droits du breveté doivent être respectés.

C. Origine du produit

– **Pays d'origine[6] et, éventuellement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.**

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de poires de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les poires ont été produites (par exemple « produit de l'Afrique Sud » ou « produit de la Suisse »).

L'indication doit comporter le nom complet ou un nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que des abréviations ou des acronymes ne sont pas admis. Par ailleurs, le nom complet du pays est son nom officiel (par ex. Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé sera par exemple les Pays-Bas ou la Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Le nom couramment utilisé pour les USA sera les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, USA n'en est que l'acronyme admis pour indiquer l'origine du pays.

Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

D. Caractéristiques commerciales

– **Catégorie.**

L'indication de la catégorie est obligatoire.

– **Calibre ou, pour les produits présentés en couches rangées, nombre de pièces.**

Si l'identification se fait par le calibre, celui-ci est indiqué :

- **Pour les produits soumis aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal ou par les poids minimal et maximal ;**
- **Éventuellement, pour les produits non soumis aux règles d'homogénéité, par le diamètre ou par le poids du plus petit fruit de l'emballage, suivi des mots « et plus » ou d'une mention équivalente, ou, si cela est approprié, par le**

5 Un nom de marque de peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

6 Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

diamètre ou le poids du plus gros fruit de l'emballage.

E. Marque officielle de contrôle (facultative).

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 51	*Marquage imprimé sur le colis*
Photo 52	*Marquage sur l'étiquette*

List of pear varieties

Liste des variétés de poires

POIRES © OCDE 2021

ANNEX

Size Criteria for Pears

L = Large-fruited variety

SP = Summer pear, for which no minimum size is required.

Non-exhaustive list of large-fruited and summer pear varieties

Small-fruited and other varieties which do not appear in the list may be marketed as long as they meet the size requirements for other varieties as described in section III of the standard.

Some of the varieties listed in the following may be marketed under names for which trademark protection has been sought or obtained in one or more countries. Names believed by the United Nations to be varietal names are listed in the first column. Other names by which the United Nations believes the variety may be known are listed in the second column. Neither of these two columns is intended to include trademarks. References to known trademarks have been included in the third column for information only. The presence of any trademarks in the third column does not constitute any licence or permission to use that trademark – such licence must come directly from the trademark owner. In addition, the absence of a trademark in the third column does not constitute any indication that there is no registered/pending trademark for such a variety. For labelling requirements please refer to section VI of the standard[1].

1 Some of the varietal names listed in the first column may indicate varieties for which patent protection has been obtained in one or more countries. Such proprietary varieties may only be produced or traded by those authorized by the patent holder to do so under an appropriate licence. The United Nations takes no position as to the validity of any such patent or the rights of any such patent holder or its licensee regarding the production or trading of any such variety.

The United Nations endeavoured to ensure that no trademark names are listed in columns 1 and 2 of the table. However, it is the responsibility of any trademark owner to notify the United Nations promptly if a trademark name has been included in the table and to provide the United Nations (see address below) with an appropriate varietal, or generic name for the variety, as well as adequate evidence ownership of any applicable patent or trademark regarding such variety so that the list can be amended. Provided that no further information is needed from the trademark holder, the Working Party on Agricultural Quality Standards will change the list accordingly at the session following receipt of the information. The United Nations takes no position as to the validity of any such trademarks or the rights of any such trademark owners or their licensees.

Agricultural Standards Unit
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations, CH-1211 Geneva 10, Switzerland
Email: agristandards@unece.org

ANNEXE

Critères de calibrage des poires

L = Variété à gros fruits.

SP = Poire d'été pour laquelle il n'est pas exigé de calibre minimal.

Liste non-exhaustive des variétés de poires à gros fruits et de poires d'été

Les variétés à petits fruits et les variétés autres qui ne sont pas mentionnées dans la liste peuvent être commercialisées à condition qu'elles respectent les dispositions concernant le calibrage fixées dans la section III de la norme.

Certaines des variétés énumérées ci-après peuvent être commercialisées sous des dénominations pour lesquelles la protection de la marque a été sollicitée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les dénominations qui, pour l'ONU, sont des noms de variétés sont indiquées dans la première colonne. D'autres dénominations qui, pour l'ONU, sont parfois utilisée pour la variété sont indiquées dans la deuxième colonne. En principe, aucune marque n'apparaît dans l'une ou l'autre de ces deux colonnes. Certaines marques connues sont mentionnées dans la troisième colonne à titre d'information seulement. La mention d'une marque dans la troisième colonne ne vaut pas licence ou autorisation d'employer cette marque - une telle autorisation doit être accordée directement par le propriétaire de la marque. En outre, l'absence de la mention d'une marque dans la troisième colonne n'indique pas qu'il n'existe aucune marque déposée ou dont le dépôt est en instance pour la variété correspondante. En ce qui concerne l'étiquetage, voir la section VI de la norme[1].

1 Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent désigner des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou commercialisées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. L'ONU ne prend pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.

L'ONU s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque ne figure dans les colonnes 1 et 2 du tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement l'ONU (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque valables concernant ladite variété, afin que la liste puisse être modifiée. Le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit nécessaire d'obtenir du propriétaire aucun complément d'information. L'ONU ne prend pas position quant à la validité de telles marques ou aux droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Groupe des normes agricoles
Division du commerce et de la coopération économique,
Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations, CH-1211 Genève 10 (Suisse)
Adresse électronique : agristandards@unece.org

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names	Size
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque	Calibre
Abbé Fétel	Abate Fetel		L
Abugo o Siete en Boca			SP
Akça			SP
Alka			L
Alsa			L
Alexandrine Douillard			L
Amfora			L
Angelys		Angys®	L
Bambinella			SP
Bay 6474		Alessia®	L
Bergamotten			SP
Beurré Alexandre Lucas	Lucas		L
Beurré Bosc	Bosc, Beurré d'Apremont, Empereur Alexandre, Kaiser Alexander		L
Beurré Clairgeau			L
Beurré d'Arenberg	Hardenpont		L
Beurré Giffard			SP
Beurré précoce Morettini	Morettini		SP
Blanca de Aranjuez	Agua de Aranjuez, Espadona, Blanquilla		SP
Bon Rouge		Victoria Blush	L
Cape Rose		Cheeky®	L
Carusella			SP
Castell	Castell de Verano		SP
Celina		QTee®	L
Cepuna		Migo®	L
CH 201		Fred®	L
Colorée de Juillet	Bunte Juli		SP

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names	Size
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque	Calibre
Comice rouge			L
Concorde			L
Condoula			SP
Coscia	Ercolini		SP
Curé	Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana		L
D'Anjou			L
Deveci			L
Dita			L
D. Joaquina	Doyenné de Juillet		SP
Doyenné d'hiver	Winterdechant		L
Doyenné du Comice	Comice, Vereinsdechant		L
Dpp1		Flare™, Cape Fire®	L
Erika			L
Etrusca			SP
Falstaff			L
Flamingo			L
Forelle		Vermont Beauty	L
Général Leclerc		Amber Grace™	L
Gentile			SP
Golden Russet Bosc			L
Gräfin Gepa		Saxonia®, Early Desire®	L
Grand Champion			L
H2-169		Ambrosia®	L

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names	Size
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque	Calibre
Harovin Sundown		Cold Snap®	L
Harrow Delight			L
Jeanne d'Arc			L
Joséphine			L
Kieffer			L
Klapa Mılule			L
Leonardeta	Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre, Leonarda de Magallon		SP
Lombacad		Cascade®	L
Moscatella			SP
Mramornaja			L
Mustafabey			SP
Nojabrskaja	Novemberbirne	Xenia®, Novembra®	L
Packham's Triumph	Williams d'Automne		L
Passe Crassane	Passa Crassana		L
PE2UNIBO		Early Giulia®	L
PE3UNIBO		Debby Green®	L
Perita de San Juan			SP
Pérola			SP
Pitmaston	Williams Duchesse		L
Précoce de Trévoux	Trévoux		SP
Président Drouard			L
Rode Doyenne van Doorn		Sweet Sensation®, Sweet Dored®	l
Rosemarie			L
Santa Maria	Santa Maria Morettini		SP
Spadoncina	Agua de Verano, Agua de Agosto		SP

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names	Size
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque	Calibre
Suvenirs			L
Taylors Gold			L
Thimo		Saxonia®, Queens Forelle™	L
Triomphe de Vienne			L
Uta		Dazzling Gold®	L
Vasarine Sviestine			L
Williams Bon Chrétien	Bon Chrétien, Bartlett, Williams, Summer Bartlett		L

Adopted / Adoption 1960
Last revised / Dernière révision 2020
Aligned with the Standard Layout / Alignement avec la norme cadre 2017

POIRES © OCDE 2021

Illustrations

Definition of produce

Définition du produit

Photo 1: Variety Congress
large-fruited, green-yellow with sometimes pink cheek, elongated, pyriform

Variété Congress
variété à gros fruits, vert-jaune parfois à face rosée, allongée, piriforme

Photo 2: Variety Williams
large-fruited, yellow when ripe, sometimes bronze spots, pyriform

Variété Williams
variété à gros fruits, jaune à maturité, présence de taches bronzées, piriforme

Photo 3: Variety Abbé Fetel
large-fruited, partially or entirely bronze with sometimes coppery or pink cheek, very elongated pyriform to calabash-shaped

Variété Abbé Fetel
à gros fruits, partiellement ou en totalité bronzée, à face parfois cuivrée ou rosée, très allongée piriforme ou en calebasse ; face rosée, allongée, piriforme

Photo 4: Variety Passe crassane
large-fruited, yellow-green, partially or totally bronze, round oblate

Variété Passe crassane
à gros fruits, jaune-vert, partiellement ou en totalité bronzée, arrondie, aplatie

Definition of produce

Définition du produit

Photo 5: Variety Packham's Triumph
large-fruited, green-yellow, pyriform
with irregular dented contours

Variété Packham's Triumph
à gros fruits, vert-jaune, piriforme à contours irréguliers et bosselés

Photo 6: Variety Alexander Lucas
large-fruited, yellow-green, pyriform

Variété Alexander Lucas
à gros fruits, jaune-vert, piriforme

Photo 7: Variety Conference

small-fruited, green or green-yellow, partially or totally bronze, elongated pyriform

Variété Conférence

(à petits fruits, vert ou vert-jaune, partiellement ou en totalité bronzée, allongée piriforme

Definition of produce

Définition du produit

Photo 8: Variety Taylors Gold
large-fruited, green-yellow, partially or totally coppery bronze, short pyriform

Variété Taylors Gold
à gros fruits, vert-jaune, partiellement ou en totalité bronzée cuivrée, piriforme courte

Photo 9: Variety Red Bartlett
large-fruited, red on 1/3 to 2/3 of the fruit with green ground colour, pyriform, dented

Variété Red Bartless
à gros fruits, rouge sur 1/3 à 2/3 du fruit sur fond vert, piriforme, bosselée

Photo 10: Variety Ercolini
small-fruited, red on green ground colour, ovoid, summer pear

Variété Ercolini
à petits fruits, rouge sur fond vert, ovoïde, poire d'été

Definition of produce

Définition du produit

Photo 11: Nashi pear (Pyrus pyrifolia) – Not covered by the standard

Poire Nashi (Pyrus pyrifolia) – N'est pas soumis à la norme

Photo 12: Fragrant pear (Pyrus ussuriensis) – Not covered by the standard

Poire asiatique (Pyrus ussuriensis) – N'est pas soumis à la norme

Photo 13: Cracks – Not allowed

Crevasses – Exclu

Photo 14: Injury of the stalk cavity – Not allowed

Mutilation de la cavité pédonculaire – Exclu

Minimum requirements – intact

Caractéristiques minimales – entières

Photo 15: Mechanical damage – Not allowed

Dommage dû à une cause mécanique – Exclu

Photo 16: Fresh crack – Not allowed

Craquelure non cicatrisée – Exclu

Photo 17: Very slight traces of rot, external and peeled aspect – Not allowed

Très légères traces de pourriture, aspects externe et pelé – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – saines

Photo 18: Severe sunburn – Not allowed

Brûlure de soleil prononcée – Exclu

Photo 19: Brown heart, cavities – Not allowed

Cœur brun, cavernes – Exclu

Photo 20: Core breakdown – Not allowed

Blettissement – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – saines

Photo 21: Scald – Not allowed

Échaudure – Exclu

Photo 22: Gritty fruit – Not allowed

Fruit pierreux – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – saines

Photo 23: Serious bruising – Not allowed

Meurtrissure prononcée – Exclu

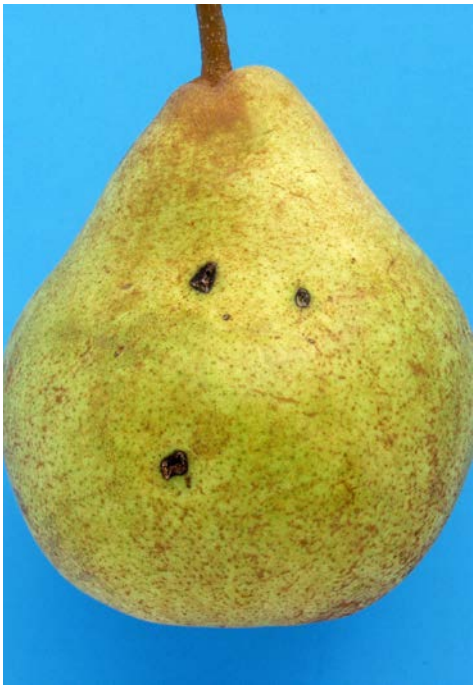


Photo 24: Severe hail damage – Not allowed

Dommages prononcés dus à la grêle – Exclu

Photo 25: Rough/cracked russeting – Not allowed

Roussissement rugueux/craquelé – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – saines

Photo 26: Serious scab exceeding 1 cm² – Not allowed

Tavelure prononcée dépassant 1 cm² – Exclu

Photo 27: Sooty blotch – Not allowed

Fumagine – Exclu

Photo 28: Foreign matter – Not allowed

Matière étrangère – Exclu

Minimum requirements – free from pests

Caractéristiques minimales – exemptes de parasites

Photo 29: Larvae – Not allowed

Larve – Exclu

Photo 30: Damage caused by insects – Not allowed

Défaut causé par des insectes – Exclu

Classification – shape

Classification – forme

Variety: Conference

Variété : Conférence

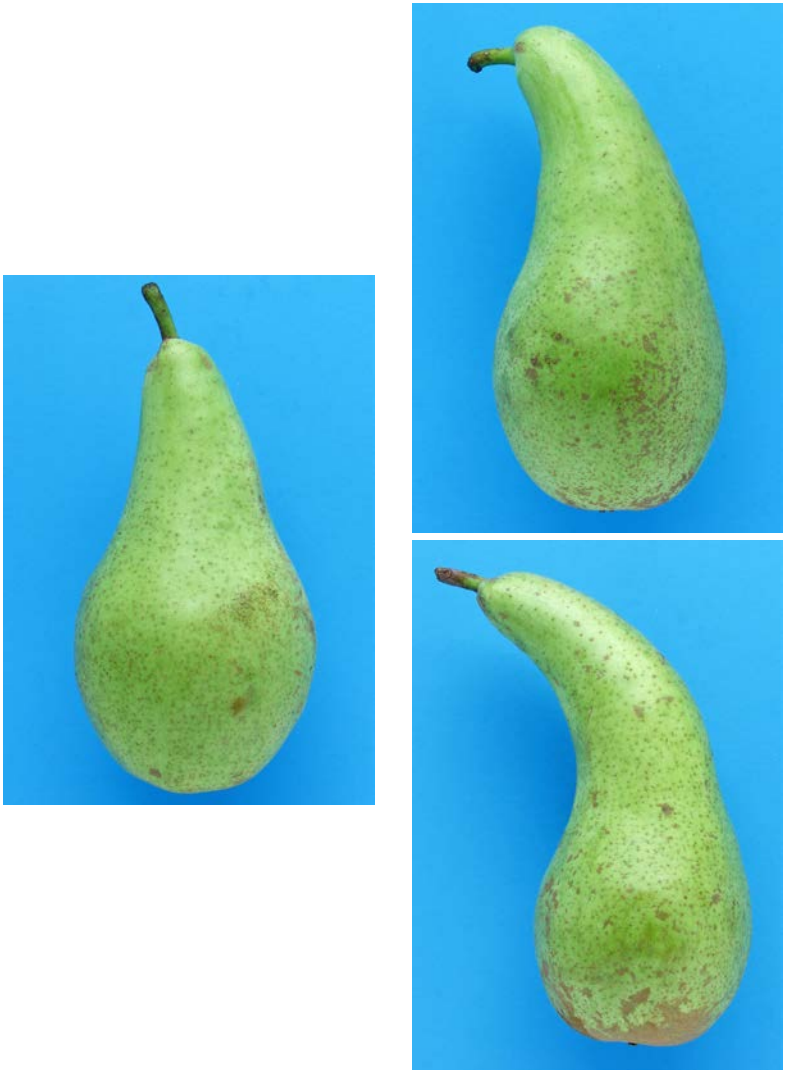


Photo 31: Left: Typical shape
Top right: Slight defect in shape – Limit allowed in Class I
Bottom right: Defects in shape – Limit allowed in Class II

À gauche : forme typique
En haut à droite : léger défaut de forme – Limite admise en catégorie I
En bas à droite : défauts de forme – Limite admise en catégorie II

Variety: Beurré Bosc

Variété : Beurré Bosc

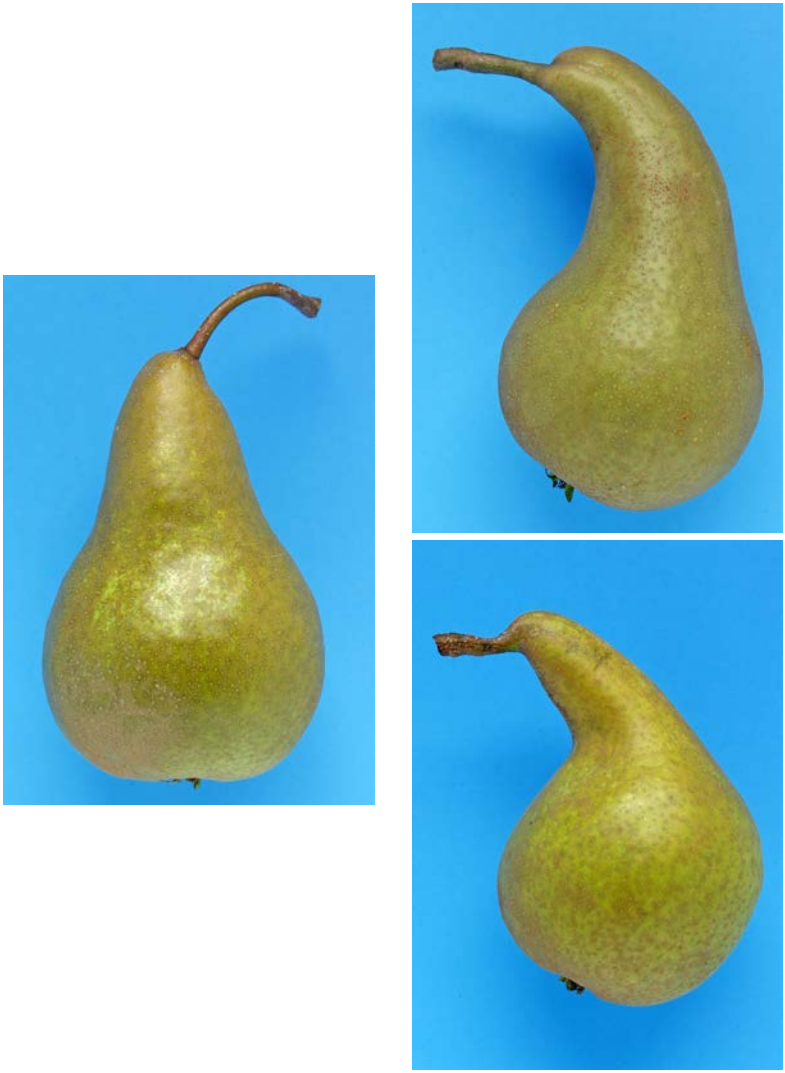


Photo 32: Left: Typical shape
Top right: Slight defect in shape – Limit allowed in Class I
Bottom right: Defects in shape – Limit allowed in Class II

À gauche : forme typique
En haut à droite : léger défaut de forme – Limite admise en catégorie I
En bas à droite : défauts de forme – Limite admise en catégorie II

Classification – shape

Classification – forme

Variety: Conference

Variété : Conférence

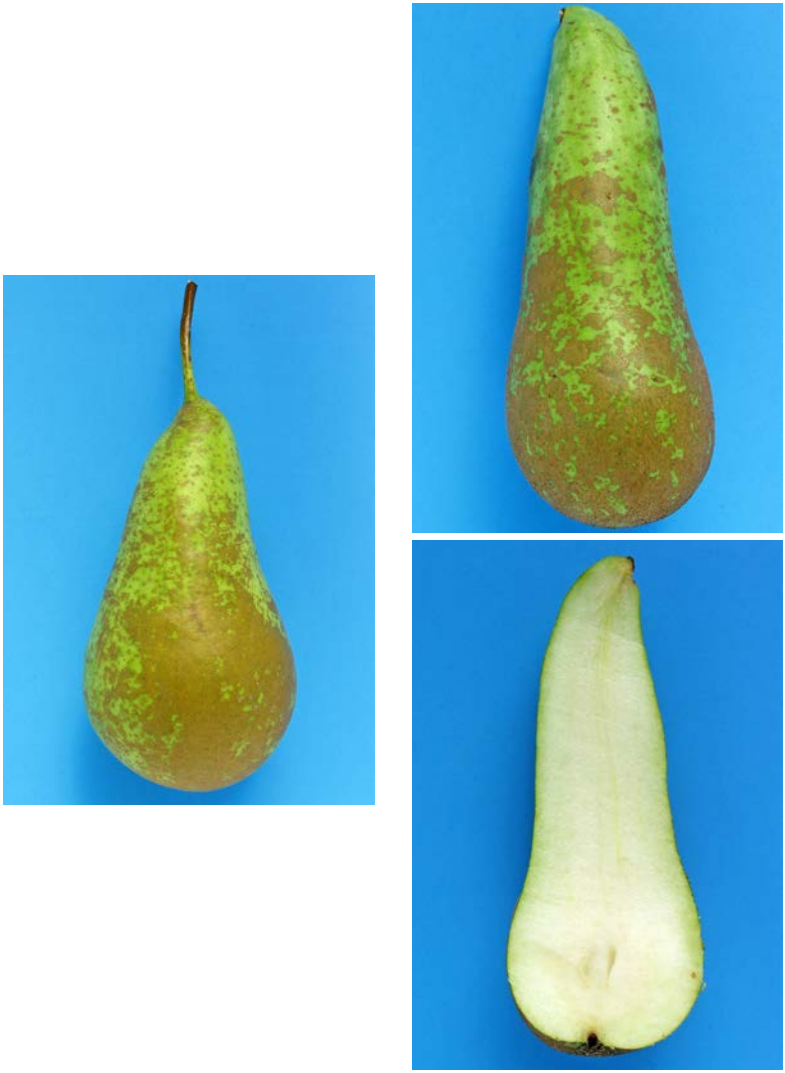


Photo 33: Left: Typical shape
Top and bottom right: Defects in shape due to parthenocarpy – Limit allowed in Class II

À gauche : forme typique
En haut et en bas à droite : défauts de forme à cause de parthénogenèse – Limite admise en catégorie II

Photo 34: Defects in shape due to frost – Limit allowed in Class II

Défauts de forme dus au gel – Limite admise en catégorie II

Classification – colouring

Classification – coloration

Photo 35: Left: Slight defect in colouring – Limit allowed in Class I
Right: Defects in colouring – Limit allowed in Class II

À gauche : léger défaut de coloration – Limite admise en catégorie I
À droite : défauts de coloration – Limite admise en catégorie II

Photo 36: Left: Very slight rough russeting – Limit allowed in Class I
Right: Slight rough russeting – Limit allowed in Class II

À gauche : très léger roussissement rugueux – Limite admise en catégorie I
À droite : léger roussissement rugueux – Limite admise en catégorie II

Classification – skin

Classification – épiderme

Photo 37: Left: Very slight superficial defect on smooth skinned variety – Limit allowed in Extra Class
Top right: Slight skin defect of elongated shape not exceeding 2 cm in length
– Limit allowed in Class I
Bottom right: Skin defect of elongated shape not exceeding 4 cm in length
– Limit allowed in Class II

À gauche : très légère altération superficielle sur variété à peau lisse
– Limite admise en catégorie Extra
En haut à droite : léger défauts de l'épiderme de forme allongée n'excédant pas 2 cm de longueur
– Limite admise en catégorie I
En bas à droite : défaut de l'épiderme de forme allongée n'excédant pas 4 cm de longueur
– Limite admise en catégorie II

Photo 38: Left: Slight skin defects, total area not exceeding 1 cm² – Limit allowed in Class I
Right: Skin defects, total area not exceeding 2,5 cm² – Limit allowed in Class II

À gauche : légers défauts de l'épiderme n'excédant pas 1 cm² de surface totale – Limite admise en catégorie I
À droite : défauts de l'épiderme n'excédant pas 2,5 cm² de surface totale – Limite admise en catégorie II

Photo 39: Left: Slight skin defects caused by pests, total area not exceeding 1 cm² – Limit allowed in Class I
Right: Skin defects caused by pests, total area not exceeding 2,5 cm² – Limit allowed in Class II

À gauche : légers défauts de l'épiderme dus aux attaques des parasites n'excédant pas 1 cm² de surface totale – Limite admise en catégorie I
À droite : défauts de l'épiderme dus aux attaques des parasites n'excédant pas 2,5 cm² de surface totale – Limite admise en catégorie II

Photo 40: Top: Slight skin defects due to hail, total area not exceeding 1 cm² and flesh perfectly sound – Limit allowed in Class I
Bottom: Skin defects due to hail, total area not exceeding 2,5 cm² and flesh free from major defects– Limit allowed in Class II

À gauche : légers défauts de l'épiderme dus à la grêle, n'excédant pas 1 cm² de surface totale et la chair indemne de toute détérioration – Limite admise en catégorie I
À droite : défauts de l'épiderme dus à la grêle, n'excédant pas 2,5 cm² de surface totale et la chair ne présente pas de défauts majeurs – Limite admise en catégorie II

Classification – skin

Classification – épiderme

Photo 41: Left: Slight skin defects due to scab (Venturia spp.) not exceeding 0.25 cm² – Limit allowed in Class I
Right: Skin defects to scab (Venturia spp.) not exceeding 1 cm² – Limit allowed in Class II

À gauche : légers défauts de l'épiderme causé par la tavelure (Venturia spp.) n'excédant pas 0,25 cm² – Limite admise en catégorie I
À droite : défauts de l'épiderme causé par la tavelure (Venturia spp.) n'excédant pas 1 cm²– Limite admise en catégorie II

Photo 42: Top: Slight bruising not exceeding 1 cm² – Limit allowed in Class I
Bottom: Slight bruising not exceeding 2 cm² – Limit allowed in Class II

En haut : légères meurtrissures n'excédant pas 1 cm² – Limite admise en catégorie I
En bas : légères meurtrissures n'excédant pas 2 cm² – Limite admise en catégorie II

Classification – stalk

Classification – pédoncule

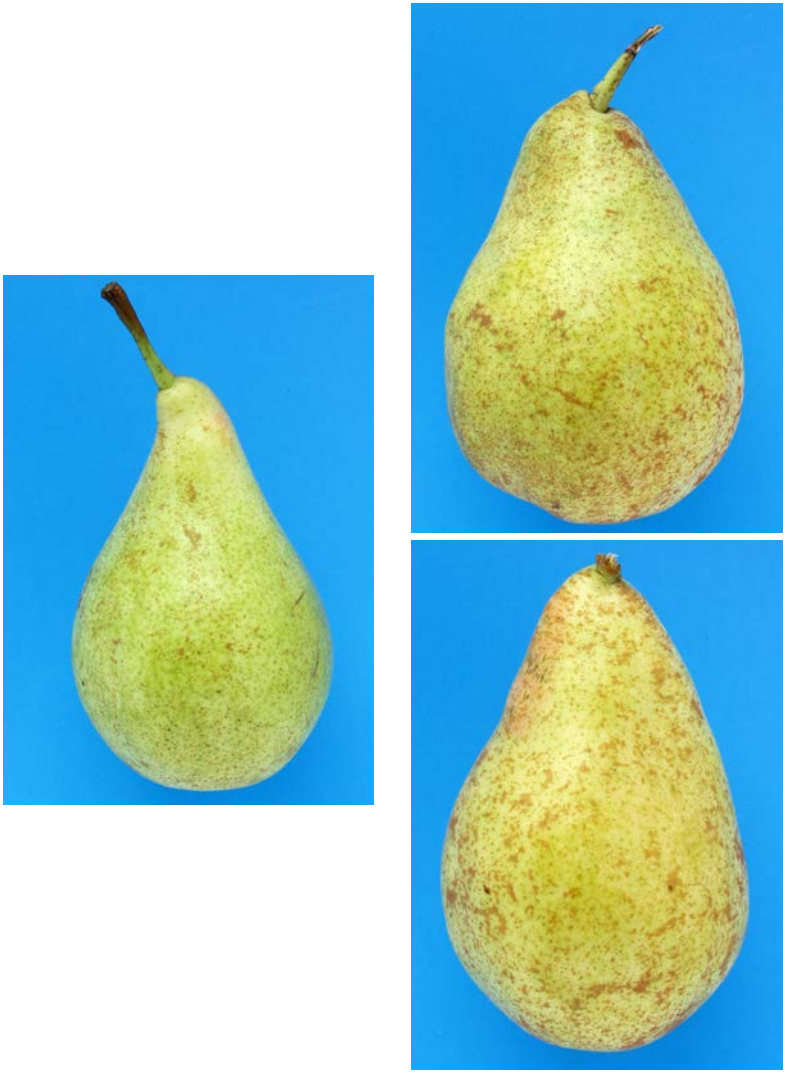


Photo 43: ***Left: Fruit with stalk intact – Limit allowed in Extra Class***
Top right: Fruit with slightly damaged stalk – Limit allowed in Class I
Bottom right: Fruit without stalk, adjacent skin intact – Limit allowed in Class II

À gauche : fruit avec pédoncule intact – Limite admise en catégorie Extra
En haut à droite : fruit avec pédoncule légèrement endommagé – Limite admise en catégorie I
En bas à droite : fruit sans pédoncule, épiderme tangent intact– Limite admise en catégorie II

Photo 44: Gritty pear but flesh free from major defects – Limit allowed in Class II

Poire pierreuse, mais la chair exempte de défauts majeurs – Limite admise en catégorie II

Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité

Photo 45: Presentation "Extra" Class – arranged in a single layer

Présentation Catégorie « Extra » – en une seule couche rangée

Photo 46: Presentation Class I – arranged in a single layer

Présentation Catégorie I – en une seule couche rangée

Photo 47: Presentation Class I – loose in the package

Présentation Catégorie I – en une seule couche rangée

Photo 48: Presentation Class I – arranged in a single layer

Présentation Catégorie I – fruits présentés en vrac

Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité

Photo 49: Classes I and II – uniformity in colouring not required

Catégories I et II – l'homogénéité de coloration n'est pas requise

Photo 50: Mixed varieties in a sales package

Variétés mélangées dans un emballage de vente

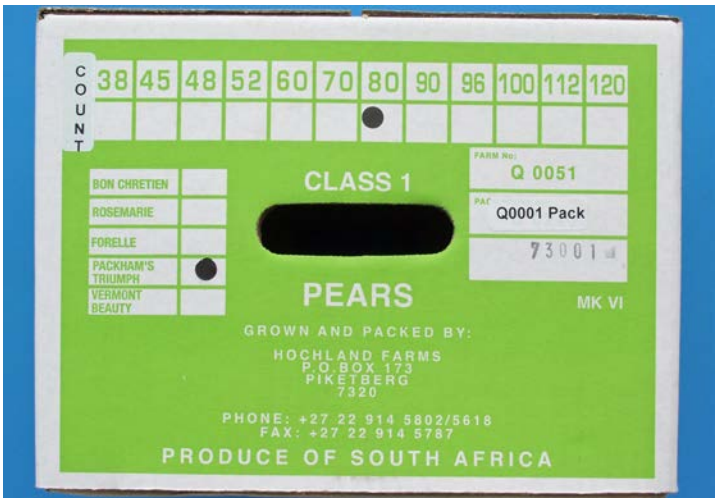


Photo 51: Example of marking printed on the package

Exemple de marquage imprimé sur le colis

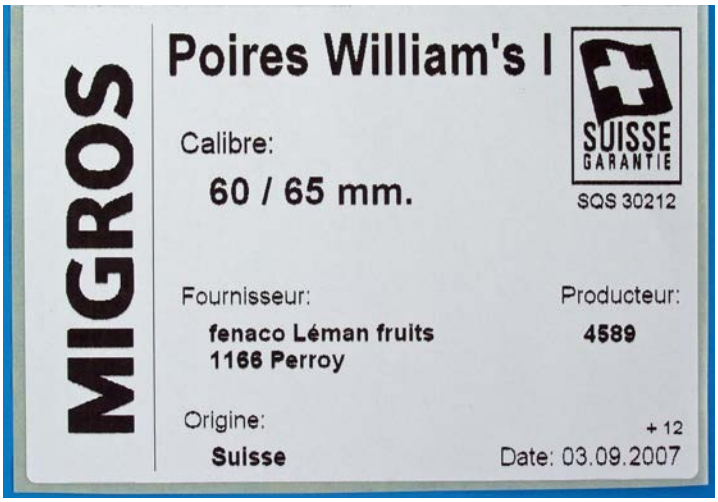


Photo 52: Example of marking on a label

Exemple de marquage sur l'étiquette

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

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

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
BRESIL/BRAZIL
BULGARIE/BULGARIA
KENYA/KENYA
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA
SERBIE/SERBIA

* As of 1 March 2018 / à la date du 1er mars 2018

** Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables
Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92-64-12420-2

Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*	*€28.00*	*US$39.00*	*£25.00*
(51 1994 03 3 P) ISBN 978-92-64-04117-6			
Carrots / Carottes (2000)*			
(51 2000 01 3 P) ISBN 978-92-64-05890-7	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Broccoli / Brocolis (2000)*			
(51 2000 13 3 P) ISBN 978-92-64-08538-6	*€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 P) ISBN 978-92-64-09711-2	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Plums / Prunes (2002)*			
(51 2002 03 3 P) ISBN 978-92-64-09712-0	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Tomatoes / Tomates (2003)*			
(51 2002 04 3 P) ISBN 978-92-64-09713-9	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Avocados / Avocats (2004)*			
(51 2004 02 3 P) ISBN 978-92-64-01979-0	*€25.00*	*US$35.00*	*£22.00*
Beans / Haricots (2005)*			
(51 2005 14 3 P) ISBN 978-92-64-01327-X	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*			
(51 2005 13 3 P) ISBN 978-92-64-01324-5	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Strawberries / Fraises (2005)*			
(51 2005 12 3 P) ISBN 978-92-64-01322-9	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Melons / Melons (2006)*			
(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Table Grapes / Raisins de table (2007)*			
(51 2006 12 3 P) ISBN 978-92-64-03129-4	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Kiwifruits / Kiwis (2008)*
(51 2008 03 3 P) 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 P) 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 P) ISBN 978-92-64-06814-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

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

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

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

Apples / Pommes (2011)*
(51 2010 15 3 P) ISBN 978-92-64-08878-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Asparagus / Asperges (2011)*
(51 2011 06 3 P) ISBN 978-92-64-11358-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

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

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

Watermelons / Pastèques (2012)*
(51 2012 09 3 P) ISBN 978-92-64-17889-2 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Pomegranate / Grenade (2014)*
(51 2014 01 3 P) ISBN 978-92-64-20850-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Melons / Melons (2014)*
(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Shallots / Echalotes (2015)*
(51 2014 07 3 P) ISBN 978-92-64-21325-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*
(51 2015 07 3 P) ISBN 978-92-64-23407-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*
(51 2015 20 3 P) ISBN 978-92-64-24867-0 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Cherries / Cerises (2015)*
(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Garlic / Aulx (2017)*
(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Leeks / Poireaux (2019)*
ISBN 978-92-64-73502-6 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Tomatoes / Tomates (2019)*
ISBN 978-92-64-74139-3 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Root and Tubercle Vegetables / Légumes à racine et à tubercule (2020)*
ISBN 978-92-64-8399-53 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

** Publications available as electronic books directly on the OECD Fruit and Vegetables website*
Publications également disponibles sous forme électronique directement sur le site web du Régime des Fruits et Légumes de l'OCDE :
http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables

Explanatory brochures of the standards – electronic updates
Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique

Chicory / Endives (2019)* - ISBN 9789264509009 (PDF)
Mangoes / Mangues (2020)* - ISBN 9789264589735 (PDF)
Avocados / Avocats / Aguacates (Paltas) (2020)* - ISBN 9789264850323 (PDF)
Apples / Pommes (to come in 2021)*
Beans / Haricots (to come in 2021)*
Pears / Poires (to come in 2021)*
Plums / Prunes (to come in 2021)*
Strawberries / Fraises / Fresas (to come in 2021)*
Table grapes / Raisins de table (to come in 2021)*

Colour gauges
Échelles colorimétriques

Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging
Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant :

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92-64-29936-8

the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92-64-05910-8

the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92-64-05894-1

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16

"

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 :

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

Please complete the following details :

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

Address : .....

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

International Standards for Fruit and Vegetables

PEARS

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 standard for pears. 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 these products. This brochure is available in electronic format only.

Normes internationales pour les fruits et légumes

POIRES

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 poires. 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 interêt pour le commerce international de ces produits. La brochure est disponible uniquement en version électronique.

PDF ISBN 978-92-64-36660-2