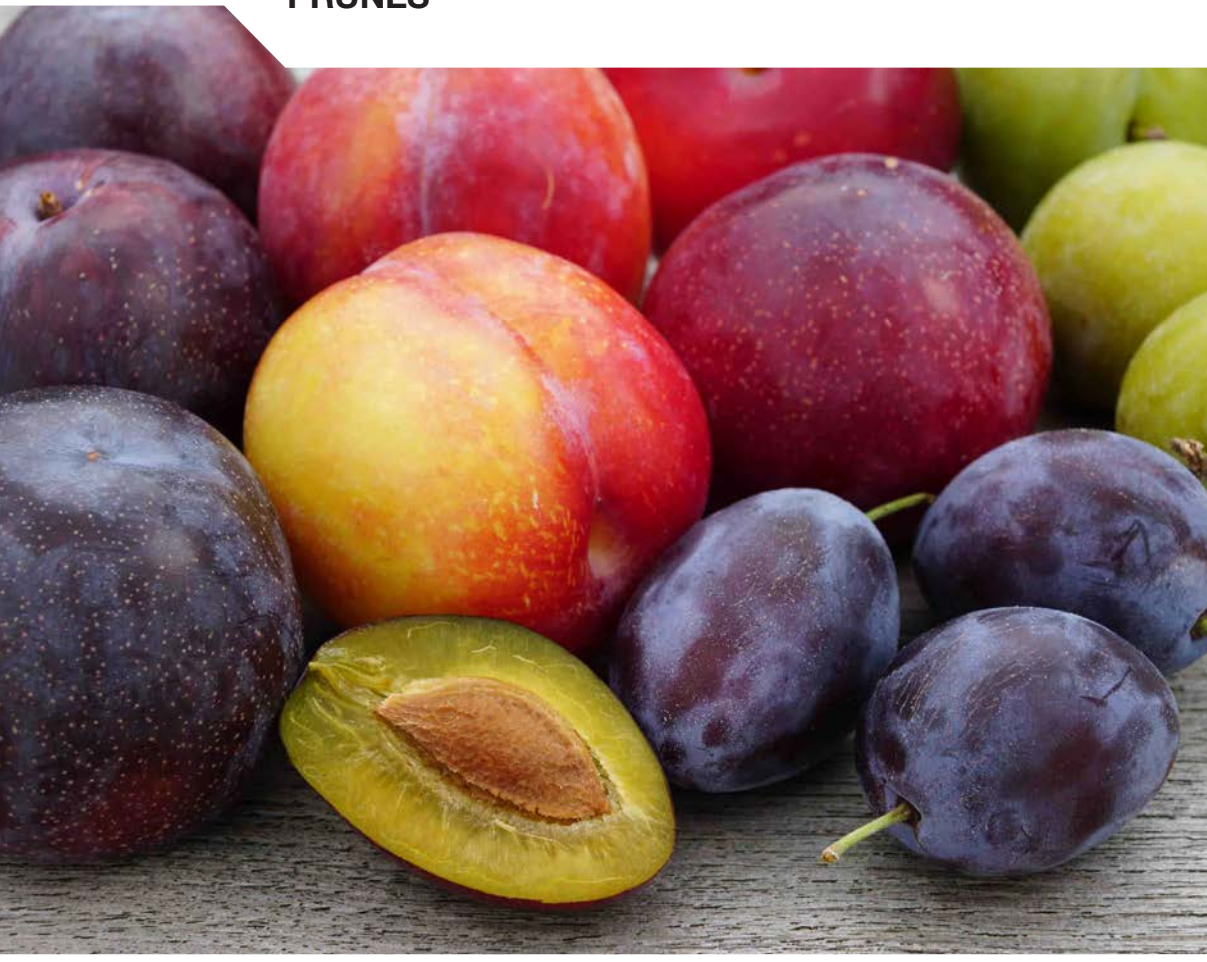
International Standards for Fruit and Vegetables

PLUMS

Normes internationales pour les fruits et légumes

PRUNES



OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

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

Plums

Prunes

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.

© OECD 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 oeuvrent 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* créé en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés 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 the reference: Plums UNECE FFV-29.
La norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de L'ONU sous la référence : Prunes CEE-ONU FFV-29.

** 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 (2002).

Cette publication (fichier PDF) est la version mise à jour (2021)
de la brochure originale (2002).

TABLE OF CONTENTS

PLUMS **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 14

iii) Class II 15

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING **16**

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES **17**

A. Quality Tolerances 17

i) "Extra" Class 17

ii) Class I 17

iii) Class II 17

B. Size tolerances 18

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION **19**

A. Uniformity 19

B. Packaging 19

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING **20**

A. Identification 20

B. Nature of produce 20

C. Origin of produce 21

D. Commercial specifications 21

E. Official control mark (optional) 21

LIST OF VARIETIES **40**

ILLUSTRATIONS **59**

TABLE DES MATIÈRES

PRUNES **22**

I. DÉFINITION DU PRODUIT **24**

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ **25**

A. Caractéristiques minimales 25

B. Caractéristiques relatives à la maturité 28

C. Classification 29

i) Catégorie « Extra » 29

ii) Catégorie I 29

iii) Catégorie II 30

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE **32**

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 34

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION **35**

A. Homogénéité 35

B. Conditionnement 35

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE **37**

A. Identification 37

B. Nature du produit 37

C. Origine du produit 38

D. Caractéristiques commerciales 38

E. Marque officielle de contrôle (facultative). 39

LISTE DES VARIÉTÉS **40**

ILLUSTRATIONS **59**

Plums

On the following pages, the official text of the Plum Standard [UNECE FFV-29, version 2020] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

PLUMS © OECD 2021

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to plums of varieties (cultivars) grown from:

- ***Prunus domestica* L. subsp. *domestica*,**
- ***Prunus domestica* subsp. *insititia* (L.) C. K. Schneid.,**
- ***Prunus domestica* subsp. *italica* (Borkh.) Gams,**
- ***Prunus domestica* subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch.,**
- ***Prunus salicina* Lindl.,**
- **inter-specific hybrids derived from plums (*Prunus domestica* or *Prunus salicina*) and apricot (*Prunus armeniaca*) showing plum characteristics**

to be supplied fresh to the consumer, plums for industrial processing being excluded.

Plums showing different morphological types are included.

Inter-specific hybrids i. e. plum-apricot-hybrids derived from plums (Prunus domestica or Prunus salicina) and apricots (Prunus armeniaca) showing plum characteristics are designated plumcots or pluots.

Cherry plums (Prunus cerasifera Ehrh.) are not covered by the standard and may be marketed unripe.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	*Prunus domestica ssp. domestica – Prune or Quetsche*
Photo 2	*Prunus domestica ssp. insititia – Bullace plum or damson plum*
Photo 3	*Prunus domestica ssp. italica – Green gage*
Photo 4	*Prunus domestica ssp. syriaca – Mirabelle*
Photo 5	*Prunus salicina – Japanese plum*
Photo 6	*Variability in size and shape – Japanese plum, Green gage, Quetsche and Mirabelle*
Photo 7	*Plumcot Flavorella*
Photo 8	*Prunus cerasifera – Cherry plum*

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

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

- **intact;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 9	*Damaged fruit (stem torn off)*
Photo 10	*Split fruit*

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

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

  Plums showing the following defects are therefore excluded:

  a) marked bruising, with brownish patches likely to result in subsequent deterioration

  b) severe damage due to hail (even when healed)

  c) traces of fermentation or dark colour

  d) diseases

  e) physiological defects such as scald (diffused brown, progressive blotches which may affect the flesh)

  f) traces of rot

g) severe damages in development such as pronounced patches of gum or dryness

h) damage caused by low temperature during transport or storage.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 11	*Marked bruising*
Photo 12	*Marked bruising*
Photo 13	*Severe damage due to hail*
Photo 14	*Traces of dark colour*
Photo 15	*Sharka*
Photo 16	*Sharka, veined aspect*
Photo 17	*Sharka, veined aspect – Flesh and stone affected*
Photo 18	*Scab (Venturia carpophila)*
Photo 19	*Monilia*
Photo 20	*Traces of internal browning*
Photo 21	*Dry and mealy fruit flesh*
Photo 22	*Scald*
Photo 23	*Rotting*
Photo 24	*Cavity with internal browning*
Photo 25	*Gummosis*
Photo 26	*Gum pocket*
Photo 27	*Chilling injury*
Photo 28	*Chilling injury*

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

Plums 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 plums. 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 29	*Bird droppings*
Photo 30	*Treatment residue*

– **practically free from pests;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 31	*San José scale aphids*

– **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 32	*Damage by larvae*

– **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 plums 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 plums 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 plums must be such as to enable them to continue their ripening process and to reach a satisfactory degree of ripeness.

The fruit must be adequately developed, taking into account the characteristics of the variety. It is essential that the plums reach a stage of development to ensure that the proper ripeness will be obtained. Therefore, the ripeness of the plums at the moment of dispatch is of particular importance.

In view of the fragility of the fruit and its potentially rapid development, particular attention should be paid to this characteristic especially for plums which will be sent long distances in order to avoid overripeness at the outset.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 33	*Range of development and ripeness – variety President*
Photo 34	*Not fully developed and unripe fruit – variety Tuleu Gras*
Photo 35	*Fully developed and ripe fruit – variety Bühler*
Photo 36	*Overripe fruit – variety Goccia d'Oro*

C. Classification

Plums are classified in three classes, as defined below:

i) "Extra" Class

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

They must be:

- **practically covered by their bloom, according to variety**

  During harvesting and packaging operations, fruits should be touched as little as possible to avoid wiping off their bloom. In case of varieties with less bloom, e. g. Japanese plums, fruits are only partly covered by their bloom.

- **of firm flesh.**

  The flesh must be capable of resisting moderate pressure by the fingers.

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 37	*Practically covered by its bloom – Prune or Quetsch*
Photo 38	*Partly covered by its bloom – Japanese plum*
Photo 39	*Typical shape – variety "Cacanska najbolja"*
Photo 40	*Typical shape – variety "Hauszwetsche"*
Photo 45	*Very slight superficial defect*

ii) Class I

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

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;**

  A cavity at the stem end and/or the pistil end of the stone is allowed provided the flesh is sound and not discoloured.

- **slight defects in colouring;**

  Turning colour of ripening fruit is not a colour defect. Slight defects in colouring may be due to sun or chimaeras.

- **slight skin defects of elongated shape must not exceed in length one-third of the maximum diameter of the fruit. In particular, healed cracks may be allowed for "Golden gage" varieties[1].**

  Slight skin defects of elongated or other shape may appear during growing, harvesting, handling and transport of the plums.

  In the case of "Golden gage" varieties, slight concentric healed cracks near the stem are allowed.

- **other slight skin defects of which the total area affected must not exceed one-sixteenth of the whole surface.**

Illustration No.	Name of illustration
Photo 39	*Slight defect in shape – variety "Cacanska najbolja"*
Photo 41	*Slight defect in development, cavities*
Photo 46	*Slight elongated defect due to rubbing*
Photo 47	*Slight concentric healed cracks for golden gages*
Photo 49	*Slight areal defect due to rubbing*
Photo 51	*Slight areal defect due to russeting*

1 Definition: Gages (Green Apricots, Dauphines, Greengages) having a green skin with a yellowish sheen.

PLUMS © OECD 2021

iii) Class II

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

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

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

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

  A cavity at the stem end and/or the pistil end of the stone is allowed provided the flesh is sound and not discoloured. The stone may be broken while still clinging to the flesh.

- **defects in colouring;**

  Turning colour of ripening fruit is not a colour defect. Defects in colouring may be due to sun or chimaeras.

- **skin defects of which the total area affected must not exceed one-quarter of the whole surface.**

  Skin defects of elongated or other shape may appear during growing, harvesting, handling and transport of the plums.

  In the case of "Golden gage" varieties, concentric healed cracks near the stem are allowed.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 40	*Defect in shape – variety "Hauszwetsche"*
Photo 42	*Defect in development, cavity at the stem end of the stone and broken stone*
Photo 43	*Severe defect in development, malformation*
Photo 44	*Severe defect in development, double fruit*
Photo 48	*Concentric healed cracks for golden gages*
Photo 50	*Areal defects due to rubbing*
Photo 52	*Areal defects due to russeting*
Photo 53	*Areal defects, healed crack*

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

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

The minimum sizes shall be as follows[2]:

	Classes "Extra" and I	Class II
Large-fruited varieties	35 mm	30 mm
Other varieties	28 mm	25 mm
Mirabelles and Damsons	20 mm	17 mm

To ensure uniformity in size in the "Extra" Class, the range in size between produce in the same package shall not exceed 10 mm.

When sizing is carried out by hand, particular care should be taken to avoid bruises which may cause subsequent deterioration. When sizing is carried out mechanically, specially designed equipment should be used to avoid bruising or impact damage to the fruit.

It is recommended that size be gauged using a rigid plate or ring.

Example for "Extra" Class		
Golden Gages	*35-45 mm*	*deviation: 10 mm*
Mirabelles and Damsons	*20-30 mm*	*deviation: 10 mm*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 54	*Checking the size using a rigid plate*

2 See list annexed to this standard.

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][3].

A. Quality Tolerances

i) "Extra" Class

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

Within this tolerance of 10 per cent, not more than 2 per cent in total may consist of split and/or worm eaten fruit.

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 plums 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.

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

Within this tolerance of 10 per cent, not more than 4 per cent in total may consist of split and/or worm-eaten fruit.

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance for decay covers any defect rendering the produce unfit for consumption.

B. Size tolerances

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

When the fruit is sized, which is obligatory for the "Extra" Class, 10 per cent of plums, either by number or weight, may fall outside the indicated size range.

In case of an optional sizing of plums of classes I and II, this 10 % tolerance is applied to the size range indicated.

PLUMS © OECD 2021

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only plums of the same origin, variety, quality and size (if sized), and for the "Extra" Class, the contents must also be uniform in colour.

However, a mixture of plums 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 55	*Presentation "Extra" Class – Fruits arranged in one layer separated from each other*
Photo 56	*Presentation Class I – Fruits arranged in one layer separated from each other*
Photo 57	*Presentation Class II – Fruits packed loose in the package*

B. Packaging

The plums 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 on 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.

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:

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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 58	*Presentation – Sales package*

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[5] 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

- **"Plums" or, where appropriate, "plum-apricot hybrids" or an equivalent denomination 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.**

  The name of the variety can be replaced by a synonym. A trade name[6] can only be given in addition to the variety or the synonym.

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

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.

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

PLUMS © OECD 2021

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.

– **"Mixture of plums", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different varieties of plums. If the produce is not visible from the outside, the varieties and the quantity of each in the package must be indicated.**

C. Origin of produce

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

In the case of a mixture of distinctly different varieties of plums 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 plums were grown (e.g. "Produce of France" or "Produce of Germany").

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 (if sized) expressed in minimum and maximum diameter.**

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 59	*Marking on label*
Photo 60	*Marking printed on the package*

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

Prunes

Dans les pages suivantes, le texte officiel sur la norme pour les Prunes [CEE-ONU FFV-29, 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 prunes des variétés (cultivars) issues du :

- ***Prunus domestica* L. subsp. *domestica* ;**
- ***Prunus domestica* subsp. *insititia* (L.) C. K. Schneid. ;**
- ***Prunus domestica* subsp. *italica* (Borkh.) Gams ;**
- ***Prunus domestica* subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch ;**
- ***Prunus salicina* Lindl ;**
- **Hybrides interspécifiques dérivés de la prune (*Prunus domestica* ou *Prunus salicina*) et de l'abricot (*Prunus armeniaca*) présentant les caractéristiques de la prune.**

destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des prunes destinées à la transformation industrielle.

Ainsi, sont notamment couvertes les prunes présentant des types morphologiques différents.

Les hybrides interspécifiques c'est-à-dire des hybrides prunes-apricots dérivés des prunes (Prunus domestica ou Prunus salicina) et des abricots (Prunus armeniaca) et présentant les caractéristiques des prunes sont désignés par plumcots ou pluots.

Des prunes myrobolan ou prunes-cerises (Prunus cerasifera Ehrh.) ne sont pas couvertes par la norme et peuvent être commercialisées non mûres.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	*Prunus domestica ssp. domestica – Prune à pruneau ou Quetsche*
Photo 2	*Prunus domestica ssp. insititia – Fruits du pruneaulier*
Photo 3	*Prunus domestica ssp. italica – Reine-Claude*
Photo 4	*Prunus domestica ssp. syriaca – Mirabelle*
Photo 5	*Prunus salicina – Variétés dites américano-japonaises*
Photo 6	*Variabilité de calibre et forme – Variétés dites américano-japonaises, Reine-Claude, Quetsche et Mirabelle*
Photo 7	*Plumcot Flavorella*
Photo 8	*Prunus cerasifera – Prune myrobolan ou Prune-cerise*

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les prunes 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 prunes doivent être :

- **Entières ;**

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 9	*Fruit endommagé (pédoncule arraché)*
Photo 10	*Fruit éclaté*

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

  Les prunes doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier cela exclut les prunes 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 prunes qui présentent les défauts suivants :

  a) des meurtrissures prononcées comportant des taches brunâtres, causes d'altérations ultérieures

  b) des dommages prononcés dus à la grêle (même cicatrisés)

  c) des traces d'échauffement et de couleur foncée

  d) des maladies

  e) des défauts physiologiques tels que d'échaudure (taches brunes diffuses sur

l'épiderme et progressives et qui peuvent atteindre la chair)

f) d'atteintes de pourriture

g) des dommages de développement sévères tels que des taches prononcées de gomme ou de sécheresse

h) des dégâts dus à une température trop basse pendant le transport ou le stockage.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 11	*Meurtrissure prononcée*
Photo 12	*Meurtrissures prononcées*
Photo 13	*Dommages prononcés dus à la grêle*
Photo 14	*Traces d'échauffement*
Photo 15	*Sharka*
Photo 16	*Sharka, aspect marbré*
Photo 17	*Sharka, aspect marbré – chair et noyau atteints*
Photo 18	*Tavelure (Venturia carpophila)*
Photo 19	*Monilia*
Photo 20	*Traces de brunissement interne*
Photo 21	*Chair sèche et farineuse*
Photo 22	*Echaudure*
Photo 23	*Pourritures*
Photo 24	*Cavité avec brunissement interne*
Photo 25	*Gommose*
Photo 26	*Taches prononcées de gomme*
Photo 27	*Dommages dus au froid*
Photo 28	*Dommages dus au froid*

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

Les prunes 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 prunes. 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 provoquerait le rejet du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 29	*Fiente d'oiseau*
Photo 30	*Résidus de produits de traitement*

– **Pratiquement exemptes de parasites ;**

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 31	*Cochenille de San José*

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

Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. 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 32	*Attaque de larve*

– **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 prunes 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 prunes 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 prunes doivent être tel qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.

Les fruits doivent être convenablement développés, compte tenu des caractéristiques variétales. Il est essentiel que les prunes présentent un développement qui leur permette d'atteindre un état de maturité satisfaisant. Il s'agit de l'état de maturité des prunes apprécié au stade de l'expédition, qui présente une importance particulière.

Étant donné la fragilité du fruit et ses possibilités d'évolution rapide, il conviendra de tenir particulièrement compte de cette donnée pour les produits destinés à l'expédition à longue distance et d'éviter l'excès de maturité au départ.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 33	*Écart de développement et maturité – variété Président*
Photo 34	*Fruit pas bien développé et non mûr – variété Tuleu Gras*
Photo 35	*Fruit bien développé et mûr – variété Bühler*
Photo 36	*Fruit trop mûr – variété Goccia d'Oro*

C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

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

Elles doivent être :

– **Pratiquement recouvertes de leur pruine selon la variété ; et**

  Lors de la récolte et de l'emballage, il faut toucher les fruits le moins possible afin de ne pas enlever leur pruine. Dans le cas des variétés avec peu de pruine, par exemple les variétés dites « américano-japonaises », les fruits ne sont que partiellement recouverts de leur pruine.

– **De chair ferme.**

  La chair doit être ferme, c'est-à-dire présenter une résistance à une pression moyenne des doigts.

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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 37	*Pratiquement recouverte de sa pruine – prune à pruneau ou quetsche*
Photo 38	*Partiellement recouverte de sa pruine – variété dite américano-japonaise*
Photo 39	*Forme typique – variété "Cacanska Najbolja"*
Photo 40	*Forme typique – variété "Hauszwetsche"*
Photo 45	*Très légère altération de l'épiderme*

ii) Catégorie I

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

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 ;**

La présence d'une cavité aux extrémités pédonculaire et/ou pistillaire du noyau est admise, à condition que la chair soit saine et sans brunissement.

– **De légers défauts de coloration ;**

Le changement de coloration dû à la maturation du fruit n'est pas un défaut de coloration. Des légers défauts de coloration peuvent être causés par le soleil ou des chimères.

– **De légers défauts de l'épiderme de forme allongée ne devant pas s'étendre sur une longueur de plus d'un tiers du diamètre maximal du fruit. En particulier, on tolère des crevasses cicatrisées pour les variétés « Reines-claudes dorées »[1] ;**

De légers défauts d'épiderme de forme allongée ou autre peuvent apparaître en cours de culture, lors de la récolte, du conditionnement ou du transport.

De légères crevasses cicatrisées près du pédoncule et concentriques sont admises pour les reines-claudes dorées.

– **D'autres légers défauts de l'épiderme dont la surface totale ne doit pas excéder un seizième de la surface du fruit.**

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 39	*Léger défaut de forme – variété "Cacanska najbolja"*
Photo 41	*Léger défaut de développement, cavités*
Photo 46	*Léger défaut de forme allongée dû au frottement*
Photo 47	*Des légères crevasses cicatrisées et concentriques pour les reines-claudes*
Photo 49	*Légers défauts aréolaires dus au frottement*
Photo 51	*Légers défauts aréolaires dus au roussissement*

iii) Catégorie II

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

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

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 ;**

1 Définition : Reines-claudes (abricots verts, dauphines, greengages) ayant un épiderme vert à reflets légèrement jaunâtres.

La présence d'une cavité aux extrémités pédonculaire et/ou pistillaire du noyau est admise, à condition que la chair soit saine et sans brunissement. Le noyau peut être brisé tout en étant adhérent à la pulpe.

– **Des défauts de coloration ;**

Le changement de coloration dû à la maturation du fruit n'est pas un défaut de coloration. Des défauts de coloration peuvent être causés par le soleil ou des chimères.

– **Des défauts de l'épiderme dont la surface totale ne doit pas excéder un quart de la surface totale.**

Des défauts d'épiderme de forme allongée ou autre peuvent apparaître en cours de culture, lors de la récolte, du conditionnement ou du transport.

Des crevasses cicatrisées près du pédoncule et concentriques sont admises pour les variétés « Reines-Claudes dorées ».

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 40	*Défaut de forme – variété « Hauszwetsche »*
Photo 42	*Défaut de développement, cavité à l'extrémité pistillaire et noyau brisé*
Photo 43	*Défaut prononcé de développement, malformation*
Photo 44	*Défaut prononcé de développement, fruit double*
Photo 48	*Crevasses cicatrisées et concentriques pour les reines-claudes*
Photo 50	*Défauts aréolaires dus au frottement*
Photo 52	*Défauts aréolaires dus au roussissement*
Photo 53	*Défauts aréolaires, crevasse cicatrisée*

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le calibre minimum est fixé selon le dispositif suivant[2] :

	Catégories « Extra » et I	Catégorie II
Variétés à gros fruits	**35 mm**	**30 mm**
Autres variétés	**28 mm**	**25 mm**
Mirabelles et Damsons	**20 mm**	**17 mm**

Afin de garantir un calibre homogène en catégorie « Extra », la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 10 mm.

Lorsque le calibrage est effectué à la main, il faut faire attention de ne pas meurtrir la peau du fruit afin d'éviter de provoquer d'autres altérations. Lorsque le calibrage est effectué mécaniquement, il faut utiliser un matériel spécialement conçu pour éviter les meurtrissures de l'épiderme ou les chocs causés aux fruits.

Il est recommandé que le contrôle du calibrage s'effectue au moyen d'un anneau ou d'une plaque rigide.

Exemple pour la catégorie « Extra »		
Reines-Claudes dorées	*35-45 mm*	*écart 10 mm*
Mirabelles et Damsons	*20-30 mm*	*écart 10 mm*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 54	*Vérification du tri du calibre par une plaque rigide*

2 Voir liste en annexe à la présente norme.

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][3].

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de prunes 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 prunes 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.

Dans le cadre de cette tolérance de 10 %, les fruits éclatés et/ou véreux sont limités à 2 % du total.

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 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 prunes 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.

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

Dans le cadre de cette tolérance de 10 %, les fruits éclatés et/ou véreux sont limités à 4 % du total.

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 (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de prunes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

En cas de calibrage, obligatoire en catégorie « Extra », 10 pour cent des prunes, en nombre ou en poids, peuvent ne pas correspondre à l'échelle de calibrage annoncée.

En cas d'un calibrage facultatif dans les catégories I et II, cette tolérance de 10 % s'applique à l'écart du calibre indiqué.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des prunes de même origine, variété, qualité, calibre (en cas de calibrage) et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme.

Cependant, un mélange de prunes 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 55	*Présentation de catégorie « Extra » – Fruits disposés en une couche et séparés les uns des autres*
Photo 56	*Présentation de catégorie I – Fruits disposés en une couche et séparés les uns des autres*
Photo 57	*Présentation de catégorie II – Fruits disposés en vrac dans l'emballage*

B. Conditionnement

Les prunes 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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 58	*Présentation – Emballage de vente*

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[4] 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[5] 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

– **« Prunes » ou, le cas échéant, « hybrides prunes-abricots » ou une dénomination équivalente 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.**

  Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque[6] ne

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

5 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.

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

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.

– **« Mélange de prunes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de prunes de variétés nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les variétés et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiquées.**

C. Origine du produit

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

Dans le cas d'un mélange de variétés nettement différentes de prunes 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 prunes ont été produites (par exemple « produit de France » ou « produit d'Allemagne »).

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 (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal.**

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative).

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 59	*Marquage sur l'étiquette*
Photo 60	*Marquage imprimé sur le colis*

List of varieties

Liste des variétés

PRUNES © OCDE 2021

ANNEX

Lists of varieties

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 patentholder 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

Listes des variétés

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 pour l'Europe des Nations Unies
Palais des Nations, CH-1211 Genève 10 (Suisse)
Adresse électronique : agristandards@unece.org

NON-EXHAUSTIVE LIST OF LARGE-FRUITED VARIETIES OF *PRUNUS DOMESTICA*
LISTE NON EXHAUSTIVE DES VARIÉTÉS À GROS FRUITS DU *PRUNUS DOMESTICA*

Variety Variété	Synonyms Synonymes	Trademarks / trade names Marques commerciales / noms de marque
Aleksona		
Apple		
Ariel		
Azura		Blue Frost®
Belle de Louvain	Bella di Lovanio	
Bernardina		
Bluefre	Blue Fré	
Cacanska lepotica	Belle de Cacak, Cacaks Beauty, Cacaks Schöne	
Cacanska najbolja	Meilleure de Cacak, Cacaks Beste	
Cacanska rana	Précoce de Cacak, Cacaks Frühe	
California Blue	California Blu	
Carpatin		
Centenar		
Coe's Golden Drop		
Dabrowicke		
De Fraile	Fraila	
Denniston Superb		
Edwards	Colbus	
Emma Leppermann		
Empress		
Erfdeel		
Ersinger Frühzwetsche	Ersinger	
Giant	Burbank Giant Prune	
Grand Prix	Grand Prize	
Haganta		
Hall		
Hanita		
Harris Monarch	Harris	
Heron		

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque
Impérial Epineuse		
Jalomita		
Janand		
Jefferson	Jefferson's Gage	
Jojo		
Jori's Plum		
Jubileum		
June Blood		
Kulinaria	Toptaste	
Magna Glauca		
Manns Number One		
Marjorie's Seedling		
Merton Gage	Merton, Mereton	
Merton Gem		
Monarch		
Monsieur hâtif	Early Orleans	
NR 7184		Joganta®
NR 7346		Jofela®
Nueva Extremadura		
Oneida		
Ontario	Ontariopflaume	
Orablue		
Pitestean		
Pond's Seedling		
President		
Prince Engelbert		
Prince of Wales	Prince de Galles	
Prof. Collumbien		
Prune Martin		
Queen's Crown	Cox's Emperor	
Quetsche Blanche de Létricourt	Quetsche de Létricourt	
Rausve		

Variety Variété	Synonyms Synonymes	Trademarks / trade names Marques commerciales / noms de marque
Regina Claudia Mostruosa		
Regina d'Italia		
Reine-Claude d'Althan	Falso, Althans Reneklode	
Reine-Claude d'Oullin's	Oullin's Gage, Oullins Reneklode	
Seneca		
Skalve		
Staro vengrine		
Sugar Prune		
Sultan		
Swan Gage		
Top		
Topend Plus		
Topfirst		
Topfive		
Topgigant Plus		
Tophit Plus		
Topimmun Plus		
Topper		
Topstar Plus		
Tragedy		
Utility	Laxton's Utility	
Valerie		
Valor		
Vandor		
Vanette		
Vibrant		
Victoria	Königin Viktoria	
Violette		
Vision		
Washington		
Wei 1408		Franzi®
Wei 5319		Moni®

NON-EXHAUSTIVE LIST OF LARGE-FRUITED VARIETIES OF *PRUNUS SALICINA* AND INTERSPECIFIC HYBRIDS SHOWING PLUM CHARACTERISTICS
LISTE NON EXHAUSTIVE DES VARIÉTÉS À GROS FRUITS DU *PRUNUS SALICINA* ET DES HYBRIDES INTERSPÉCIFIQUES PRÉSENTANT LES CARACTÉRISTIQUES DE LA PRUNE

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque
Akihime		
Allo		
Amigo I		
Amigo II		
Amigo III		
Andy's Pride		
Anne Gold		
Aphrodite		
Apolina		
Apriplum III		
Apriplum VII		
ARC PR-1		Sun Supreme ™
ARC PR-2		African Delight ™
ARC PR-3		African Pride ™
ARC PR-4		African Rose ™
August Candy		
August Majesty		
August Yummy		August Yummy®
Autumn Black		
Autumn Bliss		
Autumn Charm		
Autumn Fantasy		
Autumn Giant		
Autumn Pride		
Autumn Treat		
Autumn Yummy		Autumn Yummy®
Awaso		
Beaut Sun		
Beauty	Beaty	

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque
Bella di Barbiano		
Betty Anne		
Big Red		
Black Amber		
Black Beaut		
Black Candy		
Black Delight		
Black Egg		
Black Garabedian		
Black Gold		
Black Kat		
Black Majesty III		
Black Majesty IV		
Black Majesty		
Black Rosa		
Black Royal		
Black Satin		
Black Star		
Black Sun		
Blackred I		
Blackred II		
Blackred III		
Blackred IV		
Blackred IX		
Blackred V		
Blackred VI		
Blackred VIII		
Blackred XI		
Blackred XII		
Blackred XX		
Blackred XXI		
Bragialla		
Brarossa		
Brave Heart		

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque
Burbank		
Burmosa		
BV011		
Calita		
Candy Beaut		
Candy Gem		
Candy Giant		
Candy Rosa		
Candy Stripe		
Casselman	Kesselman	
Catalina		
Celebration		
Centenaria		
Cœur De Delice		
Constanza		
Coparose		
Coquine		
Crimson Carson		
Crimson Glo		
Crimson Heart		
Crimson Rose		
Crimson Royale		
Crocodile Dundee		
Damask Heart		
Dapple Dandy		Dinosaur Egg ™
Dapple Delight		
Dapple Jack		
Del Rey Sun		
Delbarazur		
Divine		
DM10A		Dark Moon
DM9A		Dark Moon
Dofi Sandra		
Dolar		

Variety Variété	Synonyms Synonymes	Trademarks / trade names Marques commerciales / noms de marque
Earlamoon		
Earliqueen		
Early Dapple		
Ebony Rose		
Eclipse		
Eldorado		
Emerald Beaut		
Emerald Gem		
Eric Sun		
Extreme		
Fallette		
Flavor Baby		
Flavor Finale		
Flavor Fusion		
Flavor Gem		
Flavor Gold		
Flavor Grenade		
Flavor Jewel		
Flavor King		
Flavor Mist		
Flavor Queen		
Flavor Rouge		
Flavor Supreme		
Flavor Treat		
Flavor Wynne		
Flavorfall		
Flavorite		
Flavour Star		
Florence		Ruby Crunch®
Formosa		
Fortune		
Friandise		
Friar		
Frontier		

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque
Gaia		
Gavearli		
Gaviota		
Geo Pride		
Globe Sun		
Glory Red		
Goccia d'Oro		
Gold Ball		
Golden Japan	Shiro	
Golden King		
Golden Kiss		African Pride ™
Golden Plum		
Golden Plumza		
Goldsweet 4		
Grand Rosa		
Green Red		
Green Sun		
Greensweet XX		
Greemsweet XXI		
Grenadine		
Gulfbeauty		
Gulfblaze		
Gulfrose		
Gypzee		
Hackman		
Harry Pickstone		
Hermosa		
Hiromi Red		
Holiday		
Honey Punch		
Honey Star		
Honey Sweet 1		
HoneyDawn		
HoneyMoon		

Variety Variété	Synonyms Synonymes	Trademarks / trade names Marques commerciales / noms de marque
Howard Sun		
Joanna Red		
Kelsey		
Kings Kat		
Lady Red		
Lady West		
Laetitia		
Laguna		
Lamoon		
Laroda		
Larry Ann	Larry Anne, Tegan Blue, Freedom	
Late Lamoon		
Late Red		
Late Santa Rosa		
Latesweet XX		
Latesweet XXI		
Linda Rosa		
Luisa		
Mann		
Marcia's Flavor		
Marco		
Mariposa	Improved Satsuma, Satsuma Improved	
Mark		
Matinee		
Methley		
MGM96		
Midnight Sun		
Miwang		
Morettini 355	Cœur de Lion	
Mostert		
Narrabeen		
New Queen		

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque
Newyorker		
Nubiana		
Obilnaja		
October Sun		
Original Sun		
Oro Miel		
OX3A		Oxy Solar
OX3B		Oxy Solar
OX3C		Oxy Solar
OX4A		Oxy Solar
OX5A		Oxy Solar
OX7A		Oxy Solar
OX8A		Oxy Solar
OX8B		Oxy Solar
OX9A		Oxy Solar
Ozark Premier	Premier	
Pink Delight		
Pink Jewel 11		
Pink Saturn		
Pioneer		
Plumcandy V		
Plumcandy X		
Plumcandy XI		
Plumcandy XII		
Plumcandy XIII		
Plumcandy XIV		
Plumcandy XV		
Plumgiant I		
Plumgiant II		
Plumred I		
Plumred III		
Plumred IX		
Plumred VI		
Plumred VII		

Variety Variété	Synonyms Synonymes	Trademarks / trade names Marques commerciales / noms de marque
Plumred VIII		
Plumred X		
Plumred XI		
Plumred XII		
Plumsweet IV		
Plumsweet IX		
Plumsweet V		Oxy Solar
Plumsweet VII		
Plumsweet VIII		
Plumsweet X		
Plumsweet XI		
Plumsweet XII		
Plumsweet XIII		
Plumsweet XIV		
Plumsweet XIX		
Plumsweet XV		
Plumsweet XVI		
Plumsweet XVII		
Plumsweet XVIII		
Plumsweet XX		
Plumsweet XXI		
Plumsweetone		
Plumsweetthree		
Plumsweettwo		
Primetime		
Pro 111 C		
Pro 51 C		
Pro 61 C		
Pro 79 C		
Purple Majesty		
Queen Ann		
Queen Garnet		
Queen Rosa		
Red Beaut		

Variety Variété	Synonyms Synonymes	Trademarks / trade names Marques commerciales / noms de marque
Red Candy		
Red Majesty		
Red Noble		
Red Rosa		
Red Sweet		
Redgold		
Redroy		
Redyummy		Redyummy®, Sunset Sky
Reubennel	Ruby Nel	
Royal Black		
Royal Diamond		
Royal Garnet		
Royal Star		
Royal Treat		
Roysum		
Rubirosa		
Ruby Blood		
Ruby Kat		
Ruby Red		
Ruby Star		
Ruby Sun		
SA4A		Safari Star
SA4B		Safari Star
SA4V		Safari Star
SA6A		Safari Star
SA8A		Safari Star
Sandino 30		
Sangue di Drago		
Santa Rosa		
Sapphire		
Satsuma		
Savills Wonder		
Seacliff		
Sensation		

Variety Variété	Synonyms Synonymes	Trademarks / trade names Marques commerciales / noms de marque
September Candy		
September Yummy		September Yummy®, Sunst Sky
Serena		
SG PR 35 17		
Sherri's Flavor		
Showtime		
Sierra Rose		
Sierra Sweet		
Simka		
Solar Eclipse		
Songold		
Songreen 50		
Songria 10		
Songria 15		
Songria 30		
Southern Belle		
Southern Pride		
Souvenir		
Souvenir II		
Splash		
Spring Beaut		
Spring Flavor		
SS10A		Sunset Sky
SS10B		Sunset Sky
SS10C		Sunset Sky
SS7A	Plumred XI	Sunset Sky
SS9A		Sunset Sky
Starking Delicious		
Stirling		
SU1 UNIBO		
Sun Breeze		
Sun Kiss		African Pride ™
Sundew		African Pride ™
Sunlite Nugget		

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque
Sunrise		
Sunset		
Sunset Plapple		
Suplumeighteen		Red Giant ™
Suplumeleven		Black Diamond ®
Suplumfifteen		
Suplumfifty		Black Diamond ®
Suplumfiftyfive		Black Diamond ®
Suplumfiftyfour		
Suplumfiftyone		
Suplumfiftysix		Black Diamond ®
Suplumfiftythree		
Suplumfiftytwo		
Suplumforty		
Suplumfortyeight		
Suplumfortyfive		Black Diamond ®
Suplumfortyfour		
Suplumfortynine		Red Diamond ®
Suplumfortyone		Black Diamond ®
Suplumfortyseven		
Suplumfortysix		Red Diamond ®
Suplumfortythree		
Suplumfortytwo		Black Giant ®
Suplumfourteen		
Suplumseventeen		
Suplumsix		Angeleno ®
Suplumsixteen		
Suplumthirteen		
Suplumthirtyeight		Black Giant ®
Suplumthirtyfive		Black Giant ®
Suplumthirtyfour		Red Giant ®
Suplumthirtynine		Black Giant ®
Suplumthirtyone		
Suplumthirtyseven		Black Giant ®

Variety Variété	Synonyms Synonymes	Trademarks / trade names Marques commerciales / noms de marque
Suplumthirtysix		Applum ™
Suplumthirtythree		
Suplumtwelve		Black Gold ®
Suplumtwentyeight		Black Diamond ®
Suplumtwentyfive		Black Giant ®
Suplumtwentyfour		Black Diamond ®
Suplumtwentynine		Black Diamond ®
Suplumtwentysix		Black Giant ®
Suplumtwentythree		Black Diamond ®
Suplumtwentytwo		Black Diamond ®
Susy		
Sweet Christine		
Sweet Iridis 1		
Sweet Iridis 2		
Sweet Iridis 3		
Sweet Kashel		
Sweet Majesty		
Sweet Pekeetah		
Sweetcot II		
Sweetcot		
TC Sun		
Te Mata Gold		
Teak Gold		Amber Jewel ™
Titine		
Top Black		
Tracy Sun		
Trinidad		
Vampire		
Wickson		
Winner		
WM 8		
Yakima		
Yellow Sun		
Yellowsweet II		

Variety	Synonyms	Trademarks / trade names
Variété	Synonymes	Marques commerciales / noms de marque
Yellowsweet X		
Yummybeaut		Yummy®beaut
Yummycrisp		Yummy®crisp
Yummygem		Yummy®gem
Yummygiant		Yummy®giant
Yummyrosa		Yummy®rosa
Zahov		
ZAI048ISP		
ZAI159ISP		
ZAI163PR		Late Blue ®
ZAI206PR		
ZAI208PR		
ZAI86ISP		
ZAI931ISC		
Zaipubo		Moon Globe®
Zairobe		Golden Globe®
Zanzi Sun		
Zehava		
Zehava Giant		
Zoey Kat		
Zweet Bettzee		

Adopted / Adoptée en 1960
Last revised / Dernière révision en 2020
Aligned with the Standard Layout / Alignée avec la norme cadre 2017

Illustrations

Definition of produce

Définition du produit

Photo 1: Prunus domestica ssp. domestica – Prune or Quetsche

Prunus domestica ssp. domestica – Prune à pruneau ou Quetsche

Photo 2: Prunus domestica ssp. insititia – Bullace plum or damson plum

Prunus domestica ssp. insititia – Fruits du pruneaulier

Photo 3: Prunus domestica ssp. italica – Green gage

Prunus domestica ssp. italica – Reine-Claude

Photo 4: Prunus domestica ssp. syriaca – Mirabelle

Prunus domestica ssp. syriaca – Mirabelle

Photo 5: Prunus domestica ssp. salicina – Japanese plum

Prunus domestica ssp. salicina – Variétés dites américano-japonaises

Photo 6: Variability in size and shape – Japanese plum, Green gage, Quetsche and Mirabelle

Variabilité de calibre et forme – Variétés dites américano-japonaises, Reine-Claude, Quetsche et Mirabelle

Photo 7: Plumcot – Variety Flavorella

Plumcot – Variété Flavorella

Photo 8: Prunus cerasifera – Cherry plum – Not covered by the standard

Prunus cerasifera – Prune myrobolan, prune-cerise – Non couverte par la norme

Minimum requirements – intact

Caractéristiques minimales – entières

Photo 9: Damaged fruit (stem torn off) – Not allowed

Fruit endommagé (pédoncule arraché) – Exclu

Photo 10: Split fruit – Not allowed

Fruit éclaté – Exclu

Photo 11: Marked bruising – Not allowed

Meurtrissure prononcée – Exclu

Photo 12: Marked bruising – Not allowed

Meurtrissures prononcées – Exclu

Photo 13: Severe damage due to hail – Not allowed

Dommages prononcés dus à la grêle – Exclu

Photo 14: Traces of dark colour – Not allowed

Traces d'échauffement – Exclu

Photo 15: Sharka, external and internal aspects – Not allowed

Sharka, aspects externe et interne – Exclu

Photo 16: Sharka, veined aspect – Not allowed

Sharka, aspect marbré – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – saines

Photo 17: Sharka, veined aspect, flesh and stone affected – Not allowed

Sharka, aspect marbré, chair et noyau atteints – Exclu

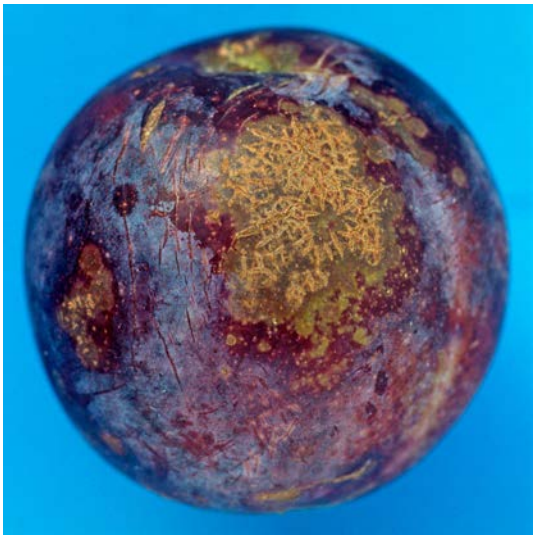


Photo 18: Scab (Venturia carpophila) – Not allowed

Tavelure (Venturia carpophila) – Exclu

Photo 19: Monilia – Not allowed

Monilia – Exclu

Photo 20: Traces of internal browning – Not allowed

Traces de brunissement interne – Exclu

Photo 21: Dry and mealy fruit flesh – Not allowed

Chair sèche et farineuse – Exclu

Photo 22: Scald – Not allowed

Échaudure – Exclu

Photo 23: Rotting – Not allowed

Pourritures – Exclu

Photo 24: Cavity with internal browning – Not allowed

Cavité avec brunissement interne – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – saines

Photo 25: Gummosis – Not allowed

Gommose – Exclu

Photo 26: Gum pocket – Not allowed

Taches prononcées de gomme – Exclu

Photo 27: Chilling injury – Not allowed

Dommages dus au froid – Exclu

Photo 28: Chilling injury – Not allowed

Dommages dus au froid – Exclu

Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres

Photo 29: Bird droppings – Not allowed

Fiente d'oiseau – Exclu

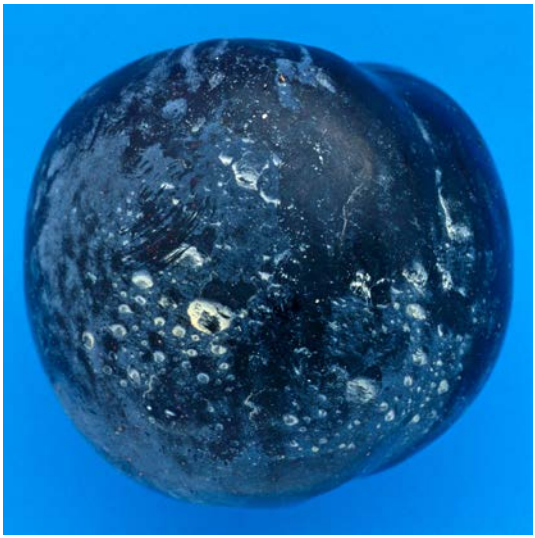


Photo 30: Treatment residue – Not allowed

Résidus de produits de traitement – Exclu

Photo 31: San José scale aphids – Not allowed

Cochenille de San José – Exclu

Minimum requirements – practically free from damage caused by pests

Caractéristiques minimales – pratiquement exemptes d'attaques de parasites

Photo 32: Damage by larvae, external and internal aspect – Not allowed

Attaque de larve, aspect externe et interne – Exclu

Photo 33: Variety President – Left: not fully developed and unripe – Not allowed
Middle: sufficiently developed and sufficiently ripe; Right: fully developed and ripe

Variété President – À gauche : fruit non suffisamment développé et non mûr - Exclu -
Au milieu : fruit suffisamment développé et suffisamment mûr,
À droite : fruit entièrement développé et mûr

Photo 34: Variety "Tuleu Gras" – Not fully developed and unripe fruit – Not allowed

Variété « Tuleu Gras » – Fruit pas bien développé et non mûr – Exclu

Maturity requirements

Caractéristiques relatives à la maturité

Photo 35: Variety "Bühler" – Fully developed and ripe fruit

Variété « Bühler » – Fruit bien développé et mûr

Photo 36: Variety "Goccia d'Oro" – Overripe fruit – Not allowed

Variété « Goccia d'Oro » – Fruit trop mûr – Exclu

Photo 37: Prune or quetsch practically covered by its bloom – Limit allowed in Extra Class

Prune à pruneau ou quetsche pratiquement recouverte de sa pruine – Limite admise en catégorie Extra

Photo 38: Japanese plum partly covered by its bloom, typical for the variety – Limit allowed in Extra Class

Variété dite américo-japonaise partiellement recouverte de sa pruine, typique pour la variété – Limite admise en catégorie Extra

Photo 39: Variety / variété : "Cacanska najbolja"
Left: typical shape – Extra Class
Right: slight defect in shape – Limit allowed in Class I

À gauche : forme typique – Catégorie Extra
À droite : léger défaut de forme – Limite admise en catégorie I

Photo 40: Variety / variété : "Hauszwetsche"
Left: typical shape – Extra Class
Right: defect in shape – Limit allowed in Class II

À gauche : forme typique – Catégorie Extra
À droite : défaut de forme – Limite admise en catégorie II

Photo 41: Slight defect in development, cavities – Limit allowed in Class I

Léger défaut de développement, cavités – Limite admise en catégorie I

Photo 42: Defect in development, cavity at the stem end of the stone and broken stone – Limit allowed in Class II

Défaut de développement, cavité à l'extrémité pistillaire et noyau brisé – Limite admise en catégorie II

Photo 43: Severe defect in development, malformation – Not allowed in Class II

Défaut prononcé de développement, malformation – Exclu en catégorie II

Photo 44: Severe defect in development, double fruit – Not allowed in Class II

Défaut prononcé de développement, fruit double – Exclu en catégorie II

Photo 45: Very slight superficial defect – Limit allowed in Extra Class

Très légère altération de l'épiderme – Limite admise en catégorie Extra

Photo 46: Slight elongated defect due to rubbing – Limit allowed in Class I

Léger défaut de forme allongée dû au frottement – Limite admise en catégorie I

Photo 47: Slight concentric healed cracks for green gages – Limit allowed in Class I

Légères crevasses cicatrisées et concentriques pour les reines-claudes – Limite admise en catégorie I

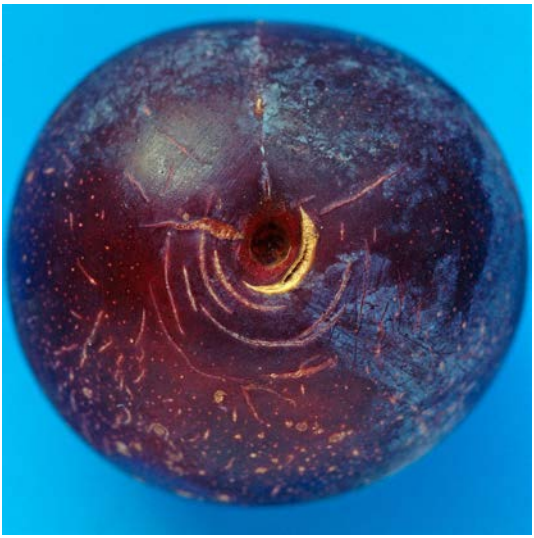


Photo 48: Concentric healed cracks for green gages – Limit allowed in Class II

Crevasses cicatrisées et concentriques pour les reines-claudes – Limite admise en catégorie II

Photo 49: Slight areal defects du to rubbing – Limit allowed in Class I

Légers défauts aréolaires dus au frottement – Limite admise en catégorie I

Photo 50: Areal defects du to rubbing – Limit allowed in Class II

Défauts aréolaires dus au frottement – Limite admise en catégorie II

Photo 51: Slight areal defects du to russeting – Limit allowed in Class I

Légers défauts aréolaires dus au roussissement – Limite admise en catégorie I

Photo 52: Areal defects du to russeting – Limit allowed in Class II

Défauts aréolaires dus au roussissement – Limite admise en catégorie II

Photo 53: Areal defects, healed crack – Limit allowed in Class II

Défauts aréolaires, crevasse cicatrisée – Limite admise en catégorie II

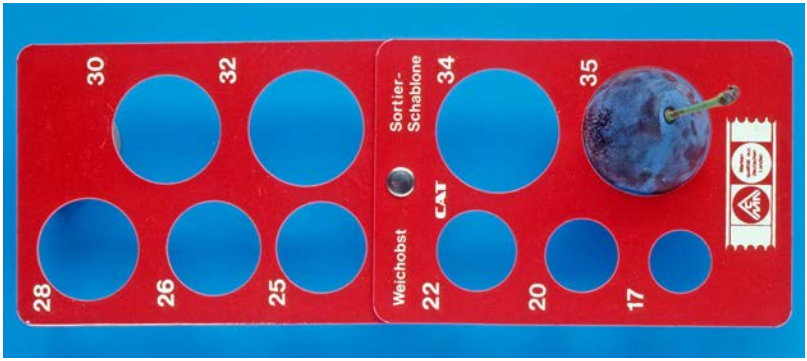


Photo 54: Checking the size using a rigid plate

Vérification du tri du calibre par une plaque rigide

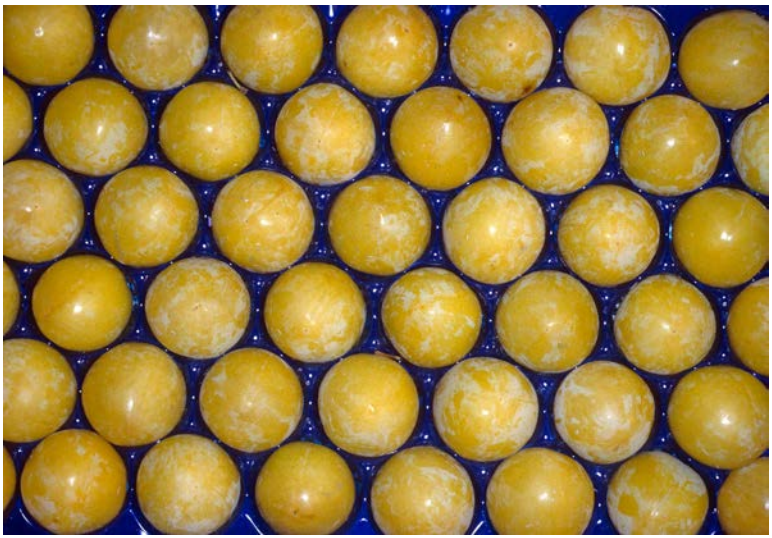


Photo 55: Extra Class – fruits arranged in one layer and separated from each other

Catégorie Extra – fruits disposés en une couche et séparés les uns des autres

Photo 56: Class I – fruits arranged in one layer and separated from each other

Catégorie I – fruits disposés en une couche et séparés les uns des autres

Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité

Photo 57: Class II – fruits in bulk in the package

Catégorie II – fruits disposés en vrac dans l'emballage

Photo 58: Sales package

Emballage de vente

Marking

Marquage

Photo 59: Example of marking on a label

Exemple de marquage sur une étiquette

Photo 60: Example of marking printed on the package

Exemple de marquage imprimé sur le colis

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*

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

PLUMS

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 plums. 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 plums. This brochure is available in electronic format only.

Normes internationales pour les fruits et légumes

PRUNES

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 prunes. 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 des prunes. La brochure est disponible uniquement en version électronique.

PDF ISBN 978-92-64-40479-3