International Standards for Fruit and Vegetables

POMEGRANATE

Normes internationales pour les fruits et légumes

GRENADE

OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Pomegranate

Grenade

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

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

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

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

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

© OECD 2014

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 Centrefrançaisd'exploitation dudroit decopie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

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

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

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

© OCDE 2014

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 Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products [1].

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables is open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006 [2]. Israel was the Rapporteur for this brochure.

Avant-propos

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

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

[1] The Standard also recommended by the Codex Alimentarius under reference: Pomegranate: CODEX STAN 310-2013
La Norme également recommandée par la Codex Alimentarius sous les références : Grenade : CODEX STAN 310-2013

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

Table of contents

1. DEFINITION OF PRODUCE 10

2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 11

2.1 Minimum Requirements 11

2.1.1 Development and ripeness. 14

2.2 Classification 14

2.2.1 "Extra" Class 14

2.2.2 Class I 15

2.2.3 Class II 15

3. PROVISIONS CONCERNING SIZING 17

4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 18

4.1 Quality Tolerances 18

4.1.1 "Extra" Class 18

4.1.2 Class I 18

4.1.3 Class II 18

4.2 Size Tolerances 18

5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 19

5.1 Uniformity 19

5.2 Packaging 19

5.2.1 Description of Containers 20

6. MARKING OR LABELLING 21

6.1 Consumer Packages 21

6.1.1 Nature of Produce 21

6.2 Non-retail Containers 21

6.2.1 Identification 21

6.2.2 Nature of Produce 22

6.2.3 Origin of Produce 22

6.2.4 Commercial Identification 22

6.2.5 Official Inspection Mark (optional) 23

7. CONTAMINANTS 23

8. HYGIENE 23

ILLUSTRATIONS 44

INDEX 46

CLASSIFICATIONS TABLES 49

© OECD 2014

Table des matières

1. DÉFINITION DU PRODUIT 26

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 27

2.1 Caractéristiques minimales 27

2.1.1 Développement et de maturité 31

2.2 Classification 31

2.2.1 Catégorie « Extra » 31

2.2.2 Catégorie I 31

2.2.3 Catégorie II 32

3. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE 34

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 35

4.1 Tolérances de qualité 35

4.1.1 Catégorie « Extra » 35

4.1.2 Catégorie I 35

4.1.3 Catégorie II 35

4.2 Tolérance de calibre 36

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 37

5.1 Homogénéité 37

5.2 Conditionnement 37

5.2.1 Description des emballages 38

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE 39

6.1 Emballages destinés au consommateur final 39

6.1.1 Nature du produit 39

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail 39

6.2.1 Identification 40

6.2.2 Nature du produit 40

6.2.3 Origine du produit 40

6.2.4 Caractéristiques commerciales 40

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative) 41

7. CONTAMINANTS 41

8. HYGIÈNE 42

ILLUSTRATIONS 44

INDEX 47

TABLEAUX DES CLASSIFICATIONS 50

© OCDE 2014

This publication is also available as an electronic book (PDF file).
Any necessary updates will first be included in the electronic book.

Cette publication est également disponible sous forme électronique (fichier PDF).
Toutes les mises à jour nécessaires seront publiées initialement sous forme électronique.

Pomegranate

© OECD 2014

On the following pages, the official text of the Pomegranate Standard [CODEX STAN 310-2013, version 2013] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2014

1. DEFINITION OF PRODUCE

This Standard applies to fruits of commercial varieties of pomegranates grown from *Punica granatum* L., of the *Punicaceae* family, to be supplied fresh to the consumer after preparation and packaging. Pomegranates for industrial processing are excluded.

Illustration No.	Name of illustration
1	*Wonderful variety*
2	*Mollar de Elche variety*
3	*Hicaz variety*
4	*External colour*

© OECD 2014

2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

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

However, if applied at stages following export/dispatch, 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.

2.1 Minimum Requirements

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

- **whole;**

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

  However, removed or broken crown is permitted, provided the cut or the break is clean and the adjacent skin is not damaged.

Illustration No.	Name of illustration
5	*Defects of the crown*
6	*Damage exposing the interior of the fruit (arils)*

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

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

© OECD 2014

Pomegranates showing the following defects are therefore excluded:

- *Alternaria can causes internal progressive symptoms. Lighter weight fruit can indicate for Alternaria damage and the fruit should be cut for verification.*

- *Crown rot and other rots are progressive defects.*

Illustration No.	Name of illustration
7	*Alternaria damage (Internal)*
8	*Crown rot*
9	*Rotting*

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

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

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

Illustration No.	Name of illustration
10	*Presence of foreign matter*

- **free of pests and damage caused by them affecting the general appearance of the produce;**

  The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the pomegranates. 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.

  Pest damage affecting the flesh makes the pomegranate unfit for consumption. Therefore it is not allowed.

  Due to the thickness of the pomegranate skin, some superficial to light pest damage are allowed provided they do not penetrate the skin or significantly detract from the fruit's appearance. Any pest damage affecting the skin only is evaluated within the limits allowed for skin damage in the respective classes.

© OECD 2014

The crown should be carefully checked for the presence of Mealybug or snails. Sometimes they also move to the surface of the fruit.

Illustration No.	Name of illustration
11	*Pests and pest damage – Fruit Fly & Moth*
12	*Presence of Citrus Mealybug (Planococcus citri)*
13	*Presence of snails*

- **free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;**

  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.

  External moisture can be accepted in all classes when the pomegranates are packed in nylon bags for keeping storage in Controlled Atmosphere (C.A.)

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

  This provision applies to pomegranates 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.

- **free of damage caused by frost;**

  Damage caused by frost occurs at the orchard due to low temperatures (pre harvest).

- **free of damage caused by low and/or high temperatures;**

  Damage caused by low temperatures occurs during storage or transportation (post harvest).

  Damage caused by high temperatures occurs at the orchard after harvest or during packing or storage at high temperatures.

Illustration No.	Name of illustration
14	*Damage caused by low temperature*

- **free of sunburns affecting the arils of the fruit.**

© OECD 2014

Sunburn is a skin defect. However, in severe cases it might cause discoloration of the arils. Thus, this severe symptom only occurs under a discoloured, sunburned skin. In this case, the aril's color can change from typical variety color to light red or white and the produce is rejected.

Illustration No.	Name of illustration
15	*Sunburn – Internal damage – Discoloration of arils – Not allowed*
23	*Sunburn – Skin defects (classification)*

2.1.1 The pomegranates must have reached an appropriate degree of development and ripeness in accordance with criteria proper to the varieties and to the area in which they are grown.

Shape, surface color, arils development and color according to the variety give information about the maturity level.

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

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

Illustration No.	Name of illustration
16	*Maturity (Red/pink varieties)*

2.2 Classification

Pomegranates are classified in three classes as defined below:

2.2.1 "Extra" Class

Pomegranates in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety. They must be free of 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 illustrations of Extra Class are listed below in the table.

© OECD 2014

2.2.2 Class I

Pomegranates 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:

- **slight defects in shape;**
- **slight defects in coloring;**
- **slight skin defects including cracking.**

The defects must not, in any case, affect the arils of the fruit.

The illustrations for slight defects allowed in Class I are listed below in the table.

2.2.3 Class II

This class includes pomegranates which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements specified in Section 2.1 above.

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

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

- **defects in shape;**
- **defects in coloring;**
- **skin defects including cracking.**

The illustrations for defects allowed in Class II are listed below in the table.

© OECD 2014

The defects must not, in any case, affect the arils of the fruit.

Defects in shape:

Illustration No.	Name of illustration
17	*Defect in shape*
18	*Defect in shape (Ribbed pomegranate)*

Defects in colouring:

Illustration No.	Name of illustration
19	*Colour defect (Red fruit)*
20	*Defect in internal colour (Arils)*

Skin defects:

Illustration No.	Name of illustration
21	*Healed injuries*
22	*Skin defect caused by fungi / necrosis / scab*
23	*Sunburn*
24	*Rubs*
25	*Scars*
26	*Cracks*
27	*Capillary cracks*
28	*Corking around the stalk*

© OECD 2014

3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Pomegranates may be sized by count, diameter or weight or in accordance with existing commercial trading practices. When such is the case, the package must be labelled accordingly.

A. When sized by count, size is determined by the number of individual fruit per package.

B. Pomegranates may be sized by diameter (the maximum diameter of the equatorial section of each fruit).

The following table is a guide and may be used on an optional basis.

Table A Diameter

Size Code		Diameter mm
1	A	*≥81*
2	B	*71 – 80*
3	C	*61 – 70*
4	D	*51 – 60*
5	E	*40 – 50*

C. Pomegranate may be sized by weight (the individual weight of each fruit).

The following table is a guide and may be used on an optional basis.

Table B Weight

Size Code		Weight (g)
1	A	*>501*
2	B	*401 – 500*
3	C	*301 – 400*
4	D	*201 – 300*
5	E	*125 – 200*

The sizing tables in the standard text are only a guide. Countries may use different sizing provisions which are also accepted.

Illustration No.	Name of illustration
29	*Sizing by weight or diameter*
30	*Sizing by count*

© OECD 2014

4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each package for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for deviation in handling due to 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].

4.1 Quality Tolerances

4.1.1 "Extra" Class

Five percent by number or weight of pomegranates not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

4.1.2 Class I

Ten percent by number or weight of pomegranates not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

4.1.3 Class II

Ten percent by number or weight of pomegranates satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements, with the exception of produce affected by rotting or any other deterioration rendering it unfit for consumption.

4.2 Size Tolerances

For all classes, ten percent by number or weight of pomegranates corresponding to the size immediately above and/or below that indicated on the package.

[3] www.oecd.org/dataoecd/33/0/19517729.PDF.

© OECD 2014

5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

5.1 Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only pomegranates of the same origin, variety, quality and size (if sized). Sales packages may contain mixtures of varieties of different colors and sizes provided they are uniform in quality and for each variety concerned, its origin.

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
31	*Uniformity – Extra class*
32	*Uniformity – Class I*
33	*Uniformity – Class II*

5.2 Packaging

Pomegranates must be packed in such a way as to protect the produce properly. The materials used inside the package must be new [4], 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.

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

[4] For the purposes of this Standard, this includes recycled material of food-grade quality.

© OECD 2014

Pomegranates shall be packed in each container in compliance with the *Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 44-1995)[5].

Illustration No.	Name of illustration
34	*Packaging – Package types I*
35	*Packaging – Package types II*
36	*Packaging – Package types III*

5.2.1 Description of Containers

The containers shall meet the quality, hygiene, ventilation and resistance characteristics to ensure suitable handling, shipping and preserving of the pomegranates. Packages must be free of all foreign matter and smell.

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

[5] http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/322/CXP_044e.pdf

© OECD 2014

6. MARKING OR LABELLING

6.1 Consumer Packages

In addition to the requirements of the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985)[6], the following specific provisions apply:

6.1.1 Nature of Produce

If the produce is not visible from the outside, each package shall be labelled as to the name of the produce and may be labelled as to name of the variety, class, size (if sized) expressed in accordance with any one of the following methods: count, size code and range, size range.

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.

6.2 Non-retail Containers

Each package must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside, or in the documents accompanying the shipment.

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

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

6.2.1 Identification

Name and address of exporter, packer and/or dispatcher. Identification code (optional)[7].

[6] http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/32/CXS_001e.pdf.

[7] 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.

© OECD 2014

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.

6.2.2 Nature of Produce

Name of the produce if the contents are not visible from the outside. Name of the variety (where appropriate).

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

6.2.3 Origin of Produce

Country of origin and, optionally, district where grown or national, regional or local place name.

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

The full or a commonly used name should be indicated.

6.2.4 Commercial Identification

- **Class;**

  Stating the class is compulsory.

- **Size (if sized) expressed in accordance with any one of the following methods:**
  - **Count,**
  - **Size code and range,**
  - **Size range.**

- **Net weight (optional).**

© OECD 2014

6.2.5 Official Inspection Mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
37	*Marking*
38	*Marking on the label*

Note: Chapter 7 - Contaminants and Chapter 8 - Hygiene of the Codex Standard are not applied by the OECD Scheme and, therefore, are not interpreted in this brochure.

7. CONTAMINANTS

7.1 The produce covered by this Standard shall comply with the maximum levels of the *General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 The produce covered by this Standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission.

8. HYGIENE

8.1 It is recommended that the produce covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *Code of Practice - General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969), *Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 53-2003), and other relevant Codex texts such as Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

8.2 The produce should comply with any microbiological criteria established in accordance with the *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* (CAC/GL 21-1997).

© OECD 2014

Grenade

© OCDE 2014

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur la grenade [CODEX STAN 310-2013, version 2013] est présenté en **gras bleu** et le texte interprétatif de l' OCDE concernant la norme est présenté *en italiques noires*.

© OCDE 2014

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les fruits des variétés commerciales de grenades issues du *Punica granatum* L., de la famille des *Punicaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des grenades destinées à la transformation industrielle.

Illustration n°	Nom de l'illustration
1	*variété Wonderful*
2	*variété Mollar de Elche*
3	*variété Hicaz*
4	*Couleur externe*

© OCDE 2014

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation/de la distribution, 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 les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute manière qui ne serait pas conforme à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

2.1 Caractéristiques minimales

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

- **entières ;**

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

  Cependant, la couronne enlevée ou cassée est admise, à la condition que la coupe ou la cassure soient propres et la peau adjacente ne soit pas endommagée.

Illustration n°	Nom de l'illustration
5	*Défauts dans la couronne*
6	*Dommages affectant l'intérieur du fruit (arilles)*

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

© OCDE 2014

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

- *Alternaria peut causer des symptômes progressifs. Un poids plus faible du fruit peut indiquer un dommage dû à Alternaria et le fruit doit être coupé à des fins de vérification.*

- *Les pourritures, et notamment la pourriture de la couronne, sont des défauts progressifs.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
7	*Dommage interne dû à Alternaria*
8	*Pourriture de la couronne*
9	*Pourriture*

- **propres, exemptes de matières étrangères visibles ;**

Les grenades doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussières, 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 grenades. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de… » dans un produit serait, pour toutes les catégories, des traces très légères de poussière, alors que toute trace de poussière, de terre ou de résidus provoquerait le rejet du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
10	*Présence de matière étrangère*

- **exemptes de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des grenades. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de… » serait pour toutes les

© OCDE 2014

catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnellement présent dans le colis ou l'échantillon, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.

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

Étant donné l'épaisseur de la peau de la grenade, certains dommages superficiels à légers causés par des ravageurs sont admis s'ils ne traversent pas la peau ou n'affectent pas de manière significative l'aspect du fruit. 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.

La couronne doit être soigneusement examinée à la recherche de cochenilles et d'escargots . Ceux-ci migrent aussi parfois vers la surface du fruit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
11	*Parasites et dommages causés par des parasites – Mouche et tordeuse des fruits*
12	*Présence de la cochenille des agrumes (Planococcus citri)*
13	*Présence d'escargots*

- **exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;**

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

L'humidité externe peut être acceptée pour toutes les catégories une fois que les grenades sont emballées dans des sacs nylon pour entreposage sous atmosphère contrôlée.

- **exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères ;**

Il s'agit en particulier de grenades qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou été transportées dans des conditions impropres et qui, par conséquent, auraient absorbé des odeurs et/ou

© OCDE 2014

des saveurs étrangères, en particulier à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

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

Dommages causés par le gel qui se produisent au verger, en raison de basses températures (pré-récolte).

- **exemptes de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;**

Dommages causés par de basses températures survenant pendant le stockage ou le transport (après récolte).

Dommages causés par de hautes températures se produisant au verger après récolte ou pendant le conditionnement ou le stockage à hautes températures.

Illustration n°	Nom de l'illustration
14	*Dommages causés par de basses températures*

- **exemptes de brûlures provoquées par le soleil (la chair/ la pulpe / les arilles) du fruit.**

La brûlure due au soleil est un défaut de la peau du fruit. Elle peut cependant dans des cas sévères entraîner une décoloration des arilles. Ce symptôme sévère ne se manifeste donc que sous une peau décolorée et brûlée par le soleil. Dans ce cas, la couleur des arilles peut passer de la couleur type de la variété à une coloration rouge clair ou blanche et le produit est rejeté.

Illustration N°	Nom de l'illustration
15	*Brûlure causée par le soleil – dommage interne – décoloration des arilles – exclu*
23	*Brûlure causée par le soleil – défaut de peau (classification)*

© OCDE 2014

2.1.1 Les grenades doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

La forme, la couleur de la surface, le développement des arilles et la couleur de la variété donnent des informations sur le niveau de maturité.

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

- **de supporter le transport et la manutention ; et**
- **d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.**

Illustration n°	Nom de l'illustration
16	*Maturité (Variétés rouge / rose)*

2.2 Classification

Les grenades sont classées en trois catégories, comme suit :

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les grenades de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

Les illustrations de la catégorie « Extra » sont mentionnées dans le tableau ci-dessous.

2.2.2 Catégorie I

Les grenades de 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 ou à sa présentation dans l'emballage :

- **légers défauts de forme ;**

© OCDE 2014

- **légers défauts de coloration ;**
- **légers défauts de la peau, y compris les fissures.**

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter les arilles du fruit.

Les illustrations des défauts légers admis pour la catégorie I sont mentionnées dans le tableau ci-dessous.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les grenades qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus.

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

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les grenades conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- **défauts de forme ;**
- **défauts de coloration ;**
- **défauts de la peau, y compris les fissures.**

Les illustrations des défauts admis dans la catégorie II sont mentionnées dans le tableau ci-dessous.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter les arilles du fruit.

Défauts de forme :

Illustration n°	Nom de l'illustration
17	*Défaut de forme*
18	*Défaut de forme – Grenade nervurée*

© OCDE 2014

Défauts de coloration :

Illustration n°	Nom de l'illustration
19	*Défaut de coloration (fruit rouge)*
20	*Défaut de couleur interne (arilles)*

Défauts de la peau :

Illustration n°	Nom de l'illustration
21	Blessures guéries
22	*Défaut de la peau dû à des moisissures / une nécrose / une gale*
23	*Brûlure causée par le soleil*
24	*Frottements*
25	*Cicatrices*
26	*Fissures*
27	*Fissures capillaires*
28	*Lignification autour de la tige*

© OCDE 2014

3. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les grenades peuvent être calibrées en fonction de leur nombre, de leur diamètre ou de leur poids ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Dans ce cas, l'emballage doit être étiqueté de manière appropriée.

A. Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits par emballage.

B. Le calibre des grenades peut être déterminé selon leur diamètre (le diamètre maximum de la section équatoriale de chaque fruit).

Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

Tableau A Diamètre

Code calibre		Diamètre en mm
1	A	*≥81*
2	B	*71 – 80*
3	C	*61 – 70*
4	D	*51 – 60*
5	E	*40 – 50*

C. Le calibre des grenades peut être exprimé en poids (poids individuel de chaque fruit).

Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

Tableau B Poids

Code calibre		Poids (g)
1	A	*>501*
2	B	*401 – 500*
3	C	*301 – 400*
4	D	*201 – 300*
5	E	*125 – 200*

Les tableaux de calibrage figurant dans le texte des normes sont uniquement un guide. Les pays peuvent utiliser d'autres modalités de dimensionnement qui sont également acceptées.

Illustration n°	Nom de l'illustration
29	*Calibrage par poids ou diamètre*
30	*Calibrage par comptage*

© OCDE 2014

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences 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][8].

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de grenades ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à

[8] http://www.oecd.org/fr/agriculture/code/19517789.PDF

© OCDE 2014

l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 Tolérance de calibre

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de grenades correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

© OCDE 2014

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des grenades de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage). Les fruits préemballés vendus dans le commerce peuvent contenir des mélanges de variétés et de calibres, à condition que les grenades soient de qualité uniforme et que les fruits appartenant à chaque variété aient la même origine.

La partie apparente 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 n°	Nom de l'illustration
31	*Homogénéité – Catégorie « Extra »*
32	*Homogénéité – Catégorie I*
33	*Homogénéité – Catégorie II*

5.2 Conditionnement

Les grenades doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilités à l'intérieur des emballages doivent être neufs [9], propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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

[9] Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

© OCDE 2014

Les grenades doivent être conditionnées conformément au *Code pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995) [10].

Illustration n°	Nom de l'illustration
34	*Conditionnement – types de conditionnement I*
35	*Conditionnement – types de conditionnement II*
36	*Conditionnement – types de conditionnement III*

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des grenades. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

Un manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages peut entraîner un refoulement de la marchandise.

[10] http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_fr/others/docs/alinorm03a.pdf

© OCDE 2014

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme Générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)[11], les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété, la catégorie, le calibre (en cas de calibrage), exprimé en conformité avec l'une des méthodes suivantes : nombre de fruits, code et gamme de calibre, gamme de calibre.

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

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

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

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

[11] http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/32/CXS_001e.pdf

© OCDE 2014

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif) [12].

Aux fins du 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.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (le cas échéant).

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

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les grenades ont été produites (par exemple Israël). Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

Le nom entier ou un nom couramment utilisé peuvent être mentionnés.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- **Catégorie**

  L'indication de la catégorie est obligatoire.

[12] La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

© OCDE 2014

- **Calibre (en cas de calibrage), en conformité avec l'une des méthodes suivantes :**
  - **nombre de fruits,**
  - **code et gamme de calibre,**
  - **gamme de calibre.**
- **Poids net (facultatif).**

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 37	*Marquage*
Photo 38	*Marquage sur l'étiquette*

Note : Les chapitres 7 - Contaminants - et 8 - Normes d'hygiène du Codex - ne sont pas appliqués par le Régime de l'OCDE et par conséquent ne sont pas interprétés dans cette brochure.

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

© OCDE 2014

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du *Code d'Usages - Principes Généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

© OCDE 2014

© OCDE 2014

Illustrations

© OCDE 2014

Wonderful variety
Variété Wonderful

1

2

© OECD 2014

Mollar de Elche variety
Variété Mollar de Elche

1

2

© OECD 2014

Hicaz variety
Variété Hicaz

1

2

© OECD 2014

External colour
Couleur externe

1

2

3

4

5

Pomegranate Grenade	Notes
External colour Couleur externe	**The illustration presents a range of colours: red, pink and yellow skin varieties. External colour of some varieties grown in different regions can be different. /** L'illustration présente une gamme de couleurs: il existe des variétés à peau rouge, rose et jaune. Certaines variétés peuvent présenter une couleur de peau différente selon leur région de culture.

© OECD 2014

Defects of the crown
Défaut de la couronne

Minimum requirement - Whole
Caractéristique minimale - Entière

1

2

3

4

5

6

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Defects of the crown Défaut de la couronne		**1 - 6**		-	**Missing, removed, or broken crown is allowed for all class categories** / Une couronne manquante, enlevée ou cassée est admise pour toutes les categories.

© OECD 2014

Damage exposing the interior of the fruit (arils)
Dommage affectant l'intérieur du fruit (arilles)

Minimum requirement - Whole
Caractéristique minimale - Entière

1

2

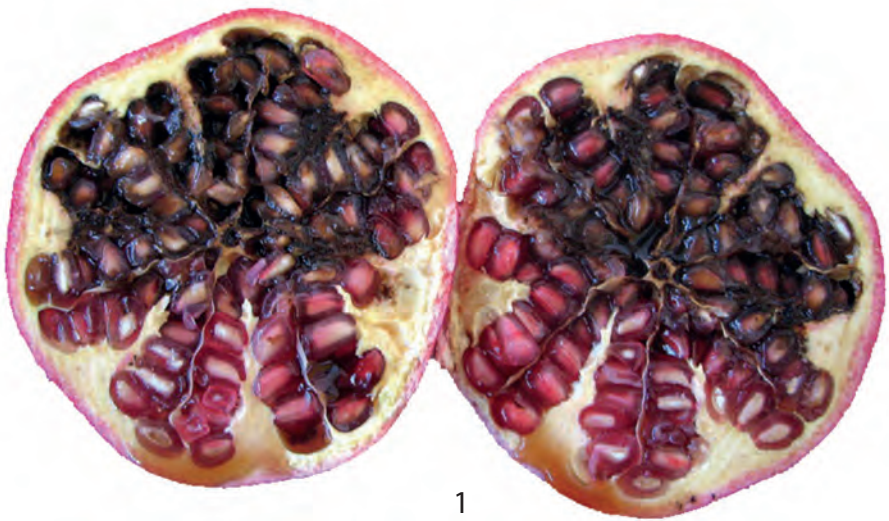
Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Damage exposing the interior of the fruit (arils) Dommage affectant l'intérieur du fruit (arilles)		-		1, 2	**Damage exposing the interior of the fruit is not allowed. /** Un dommage affectant l'intérieur du fruit n'est pas admis.

© OECD 2014

Alternaria damage (Internal)

Dommage dû à Alternaria (dommage interne)

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine



1

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Alternaria damage (internal) Dommage dû à Alternaria (dommage interne)	-			1	**Alternaria is an internal progressive defect. Lighter weight fruit can indicate for Alternaria damage and the fruit should be cut for verification. Not allowed. /** Alternaria peut causer des symptômes progressifs. Un poids plus faible du fruit indiquer un dommage dû à Alternaria et le fruit doit être coupé à des fins de vérification – non admis.

© OECD 2014

Crown rot
Pourriture de la couronne

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine

1

2

3

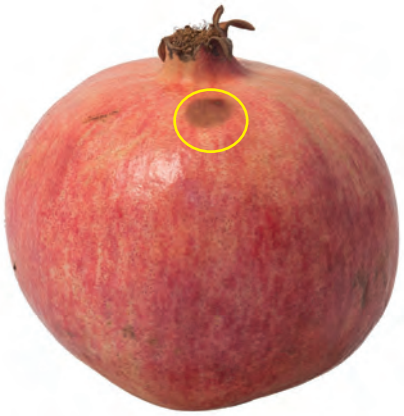
Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Crown rot Pourriture de la couronne		-		1 - 3	**Crown rot is a progressive defect – not allowed. /** La pourriture de la couronne est un défaut progressif – non admis.

© OECD 2014

Rotting
Pourriture

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine

1


2

3

4

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Rotting Pourriture		-		**1 - 4**	**Rotting is a progressive defect – not allowed. /** La pourriture est un défaut progressif – non admis.

© OECD 2014

Presence of foreign matter
Présence de matière étrangère

Minimum requirement - Clean
Caractéristique minimale - Propre

Practically clean - Limit allowed - All classes
Pratiquement propre - Limite admise - Toutes classes

1

2

3

4

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Presence of foreign matter Présence de matière étrangère		**1**		**2 - 4**	**1 = Very slight traces of dust – limit allowed in all classes.** / Traces très légères de poussières – limite admise pour toutes les categories. **2 - 4 = Traces of visible residues, soil and sooty mould – not allowed** / Traces manifestes de résidus de terre et de fumagine – non admis.

© OECD 2014

Pests and pest damage - Fruit Fly & Moth

Parasites et dommages dus à des parasites - Mouche et tordeuse des fruits

Minimum requirement - Free from pests and damages caused by pests
Caractéristique minimale - Exemtes de ravageurs de dommages causés par les ravageurs

1

1A

2

3

4

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Fruit Fly & Moth Mouche et tordeuse des fruits		-		**1 - 4**	**1, 1A, 2 = Damage caused by pest (1A = superficial cut reveals internal penetration) – not allowed. /** Dommages dus à un parasite (1A = une coupe superficielle révèle une pénétration interne) – non admis. **3, 4 = Larvae and caterpillar – not allowed. /** Larves et chenilles – non admis. **Due to the thickness of the pomegranate skin, some superficial to light pest damage are allowed provided they do not penetrate the skin or significantly detract from the fruit's appearance. /** Étant donné l'épaisseur de la peau de la grenade, certains dommages superficiels à légers causés par des ravageurs sont admis s'ils ne traversent pas la peau ou n'affectent pas de manière significative l'aspect du fruit.

© OECD 2014

Presence of Citrus Mealybug (Planococcus citri)
Présence de la cochenille des agrumes (Planococcus citri)

Minimum requirement - Free from pests and damages caused by pests
Caractéristique minimale - Exemtes de ravageurs de dommages causés par les ravageurs

Practically free from pests - Limit allowed - all classes
Pratiquement exemptes de ravageurs - Limite admise - Toutes classes

1

2

3

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Presence of Citrus Mealybug Présence de la cochenille des agrumes		1		2, 3	**The crown should be carefully checked for the presence of Mealybug. Sometimes they also move to the surface of the fruit.** / La couronne doit être soigneusement examinée à la recherche de cochenilles. Les cochenilles migrent aussi parfois vers la surface du fruit.

© OECD 2014

Presence of snails
Présence d'escargots

Minimum requirement - Free from pests and damages caused by pests
Caractéristique minimale - Exemtes de ravageurs de dommages causés par les ravageurs

1

2

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Presence of snails Présence d'escargots		-		1, 2	**The crown should be carefully checked for the presence of snails. Sometimes they also move to the surface of the fruit.** / La couronne doit être soigneusement examinée à la recherche d'escargots. Ceux-ci migrent aussi parfois vers la surface du fruit.

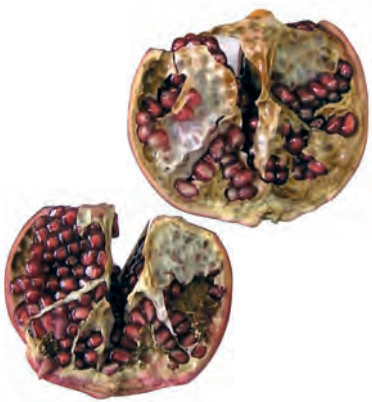
© OECD 2014

Damage caused by low temperature
Dommage causé par de basses températures

Minimum requirement - Low temperature
Caractéristique minimale - Basses températures

1

2


3

4

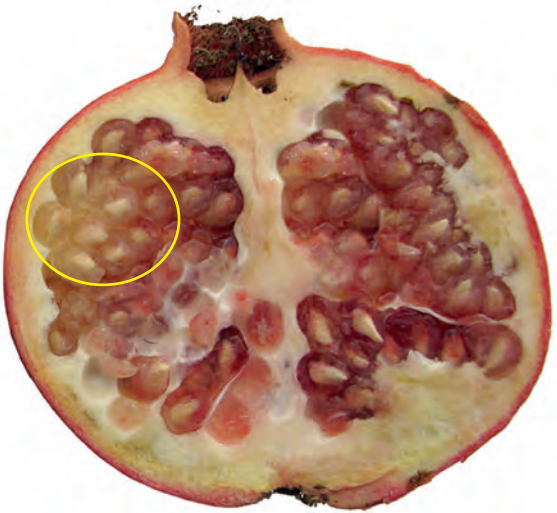
Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Damage caused by low temperature Dommage causé par de basses températures		-		1 - 4	**Damage caused by low temperatures occurs during storage or transportation (postharvest).** / Des dommages dus à de basses températures peuvent survenir pendant le stockage ou le transport (dommages post-récolte). **1, 2 = show external damage.** / présentation d'un dommage externe. **3, 4 = show internal damage** / présentation d'un dommage externe.

© OECD 2014

Sunburn - Internal damage - Discoloration of arils - Not allowed

Brûlure causée par le soleil - dommage interne - décoloration des arilles - Exclu

Minimum requirement - Sunburn
Caractéristique minimale - Brûlures provoquées par le soleil



1

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Sunburn (Internal damage) - Discoloration of arils Brûlure causée par le soleil (dommage interne) - décoloration des arilles	-			1	**The photo shows discoloration of arils due to severe sunburn. Only discolored arils under discolored skin should not be allowed. (Illustration No. 23 shows skin defects caused by sunburn)** / La photo montre une décoloration des arilles due à une brûlure sévère causée par le soleil. Seuls les arilles décolorés sous une peau décolorée ne sont pas admis. (L'illustration n° 23 montre des défauts de la peau dus à des brûlures par le soleil).

© OECD 2014

Maturity (Red/pink varieties)
Maturité (Variétés rouge / rose)

Minimum requirement - Maturity
Caractéristique minimale - Maturité

1

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Maturity Maturité	-			1	**1 = Greenish skin color. Such fruit may not be ripe and might have unripe arils. Not acceptable, unless the colour of the arils are typical of the variety./** 1 = Couleur de la peau tirant sur le vert. Un tel fruit peut manquer de maturité et présenter des arilles immatures. Non admis, à moins que la couleur des arilles soit typique de la variété.

© OECD 2014

Defect in shape
Défaut de forme

Limit allowed - Extra Class
Limite admise - Cat. "Extra"

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

1 2 3 4 5

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Defect in shape Défaut de forme	1, 2	3	4	5	

© OECD 2014

Defect in shape (Ribbed pomegranate)
Défaut de forme (grenade nervurée)

Limit allowed - Extra Class
Limite admise Cat. - "Extra"

1

2

3

4

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Defect in shape (Ribbed Pomegranate) Défaut de forme (grenade nervurée)	1	2 - 4		-	**Typical for pomegranate in all varieties. Shape deformation in the aerial view of the fruit, as shown on photo 1 is allowed in "Extra Class" and as shown on photos 2-4, allowed in Class I and Class II./** Typique de toutes les variétés de grenades. En vue aérienne, des déformations du fruit sont visibles: la déformation que montre la photo 1 est admise pour la catégorie "Extra" et celles qui apparaissent sur les photos 2 à 4 sont admises dans les catégories I et II.

© OECD 2014

Colour defect (Red fruit)
Défaut de coloration (Fruit rouge)

Limit allowed - Extra Class
Limite admise - Cat. "Extra"

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Colour defect Défaut de coloration	1	2	3	-	**This illustration relates to fruits with red skin. Photo 1 = In Class I color defect is allowed 30 % of the surface / Photo 2 = In Class II color defect is allowed 50 % of the surface/** Cette illustration concerne les fruits à peau rouge. Photo 1: en catégorie I, un défaut de coloration est admis sur au plus 30 % de la surface. Photo 2: en catégorie II, un tel défaut est admis sur au plus 50 % de la surface.

© OECD 2014

Defect in internal colour (Arils)
Défaut de couleur interne (arilles)

Practically uniform aril colours
Limit allowed - All classes
Pratiquement uniform colours des arilles
Limite admise - Toutes classes

1

2

3

4

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Defect in internal colour (arils) Défaut de couleur interne (arilles)		**1 - 3**		**4**	**Arils colour must be typical to the variety and uniform. /** La couleur des arilles doit être caractéristique de la variété et homogène.

© OECD 2014

Healed injuries
Blessures guéries

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

1 2 3 4

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Healed injuries Blessures guéries	-	1,2	3	4	**1 - 4 = the injury did not expose the interior of the fruit and did not damaged the arils.** / La blessure n'a pas affecté l'intérieur du fruit ni détérioré les arilles.

© OECD 2014

Skin defect caused by fungi / necrosis / scab

Défaut de peau causé par des moisissures / une nécrose / une gale

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

1

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

2

3

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Skin defect caused by fungi / necrosis / scab Défaut de peau causé par des moisissures / une nécrose / une gale	-	1	2	3	**Skin defect caused by fungi / necrosis / scab as shown in photos 1 - 3 is not progressive at the postharvest.** / Un défaut de la peau causé par des moisissures / une nécrose / une gale tel que le montrent les photos 1 - 3 n'est pas progressif en période de post-récolte.

© OECD 2014

Sunburn
Brûlure causée par le soleil

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

1

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

2

3

4

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Sunburn Brûlure causée par le soleil	-	1	2	3, 4	**Sunburn is a skin defect. In severe cases it might cause discoloration of the arils. In such cases, illustration 15 should be applied. /** Brûlure causée par le soleil est un défaut de la peau. Dans les cas sévères, elle peut causer une décoloration des arilles. Dans ces cas, c'est l'illustration 15 qui doit être appliquée.

© OECD 2014

Rubs / Frottements

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

1

2

3

4

5

6

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Rubs Frottements	-	1, 2	3, 4	5, 6	**Rubs is a superficial defect. /** **Le défaut causé par un frottement est un défaut superficiel.**

© OECD 2014

Scars / Cicatrices

Limit allowed
Extra Class
Limite admise
Cat. "Extra"

1

2

3

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

4

5

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

6

7

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Scars Cicatrices	1	2, 3, 4	5, 6	7	**Scars are a superficial defect.** / Une cicatrice est un défaut superficiel.

© OECD 2014

Cracks
Fissures

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

1

2

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

3

4

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Cracks Fissures	-	1	2, 3	4	**Cracks are not allowed if there is penetration to the arils. /** Les fissures ne sont pas admises s'il y a pénétration jusqu'aux arilles.

© OECD 2014

Capillary cracks
Fissures capillaires

Limit allowed
Class I
Limite admise
Cat. I

1

Limit allowed
Class II
Limite admise
Cat. II

2

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Capillary cracks Fissures capillaires	-	1	2	-	**Capillary cracks on the skin are typical defect for late season varieties. /** **Les fissures capillaires de la peau sont des défauts typiques des variétés d'arrière-saison.**

© OECD 2014

Corking around the stalk
Lignification autour de la tige

Limit allowed - Extra Class
Limite admise - Cat. "Extra"

1

2

3

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I

4

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

5

Pomegranate Grenade	Extra Class Cat. Extra	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Corking around the stalk Lignification autour de la tige	1	2 - 4	5	-	**Corking around the stalk is typical for pomegranate. However, as it affects the general appearance of the produce, it is classified on this basis. By the nature of the defect, it cannot be that severe which would lead to rejection./** La lignification autour de la tige est typique de la grenade. Toutefois, comme elle affecte l'aspect général du produit, elle est classée sur cette base. Le défaut, vu sa nature, ne peut être si sévère qu'il entraîne un rejet du fruit.

© OECD 2014

Sizing by weight or diameter

Calibrage par poids ou par diamètre

© OECD 2014

Sizing by count
Calibrage par comptage

© OECD 2014

Uniformity - Extra class
Homogénéité - Catégorie "Extra"

© OECD 2014

Uniformity - Class I
Homogénéité - Catégorie I

© OECD 2014

Uniformity - Class II
Homogénéité - Catégorie II

© OECD 2014

Packaging - Package types I
Conditionnement - types de conditionnement I

1

2

3

© OECD 2014

Packaging - Package types II
Conditionnement - types de conditionnement II

1

2

3

4

© OECD 2014

Packaging - Package types III
Conditionnement - types de conditionnement III

© OECD 2014

Marking
Marquage

Marking
Marquage

© OECD 2014

Marking on the label
Marquage sur une étiquette

POMEGRANATES

Variety	
Wonderful	
Hershkovitz	
Akko	
116	

CLASS 1

COUNT		COUNT	
7		11	
8		12	
9		13	
10		14	

EXPORTER: Galilee Export LTD.
2 Hasadna st., Or Yehuda, 60220, Israel
Tel: 972-3-6539011
Fax :972-3-6539026
GALILEE@Galil-Export.com
www.galilee-export.com

net weight (kg.)		
4	4.5	5

PRODUCE OF ISRAEL

© OECD 2014

INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
Alternaria damage (Internal)	7
Capillary cracks	27
Colour Defect (Red fruit)	19
Corking around the stalk	28
Cracks	26
Crown Rot	8
Damage caused by low temperature	14
Damage exposing the interior of the fruit (Arils)	6
Defect in Internal Colour (Arils)	20
Defect in shape	17
Defect in shape (Ribbed pomegranate)	18
Defects of the crown	5
External colour	4
Healed injuries	21
Hicaz variety	3
Marking	37
Marking on a label	38
Maturity (Red/pink variety)	16
Mollar de Elche variety	2
Packaging – package types I	34
Packaging – package types II	35
Packaging – package types III	36
Pests and pest damage - Fruit Fly & Moth	11
Presence of Citrus Mealybug (Planococcus citri)	12
Presence of foreign matter	10
Presence of snails	13
Uniformity - Class I	32
Uniformity - Class II	33
Uniformity - Extra class	31
Rotting	9
Rubs	24
Scars	25
Sizing by count	30
Sizing by weight or diameter	29
Skin defect caused by Fungi / Necrosis / Scab	22
Sunburn	23
Sunburn - Internal damage – Discoloration of arils	15
Wonderful variety	1

© OECD 2014

INDEX (FR)

Paramètre de qualité	Numéro d'illustration
Blessures guéries	21
Brûlure causée par le soleil – Décoloration des arilles	15
Brûlure causée par le soleil	23
Calibrage par comptage	30
Calibrage par poids ou diamètre	29
Cicatrices	25
Conditionnement – Types de conditionnement I	34
Conditionnement – Types de conditionnement II	35
Conditionnement – Types de conditionnement III	36
Défaut de coloration interne (arilles)	20
Défaut de coloration (fruit rouge)	19
Défaut de forme (grenade nervurée)	18
Défaut de forme	17
Défaut de peau dû à des moisissures / une nécrose / une gale	22
Défauts de couleur interne	4
Défauts de la couronne	5
Dommages affectant l'intérieur du fruit (arilles)	6
Dommages causés par de basses températures	14
Dommages dus à Alternaria (dommage interne)	7
Fissures	26
Fissures capillaires	27
Frottements	24
Homogénéité – Catégorie "Extra"	31
Homogénéité – Catégorie I	32
Homogénéité – Catégorie II	33
Lignification autour de la tige	28
Marquage sur l'étiquette	38
Marquage	37
Maturité (Variétés rouge / rose)	16
Parasites et dommages dus à des parasites - Mouche et tordeuse des fruits	11
Pourriture	9
Pourriture de la couronne	8
Présence de la cochenille des agrumes (Planococcus citri)	12
Présence de matière étrangère	10
Présence d'escargots	13
Variété Hicaz	3
Variété Mollarde Elche	2
Variété Wonderful	1

© OCDE 2014

Illustrations - Classification **POMEGRANATE**

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Definition of Produce	Wonderful variety	1	n/a				
	Mollar de Elche variety	2					
	Hicaz variety	3					
	External Colour	4	n/a				The illustration presents a range of colours: red, pink and yellow skin varieties. External colour of some varieties grown in different regions can be different.
Minimum requirements	Defects of the crown	5	1, 2, 3, 4, 5, 6			-	Missing, removed, or broken crown is allowed for all class categories.
	Damage exposing the interior of the fruit (arils)	6	-			1, 2	Damage exposing the interior of the fruit is not allowed.
	Alternaria damage (Internal)	7	-			1	Alternaria is an internal progressive defect. Lighter weight fruit can indicate for Alternaria damage and the fruit should be cut for verification. Not allowed
	Crown rot	8	-			1, 2, 3	Crown rot is a progressive defect – not allowed
	Rotting	9	-			1, 2, 3, 4	Rotting is a progressive defect – not allowed
	Presence of foreign matter	10	1			2, 3, 4	1 = very slight traces of dust – limit allowed in all classes. 2,4 = traces of visible residues, soil and sooty mould – not allowed
	Pests and pest damage - Fruit Fly & Moth	11	-			1, 1A, 2, 3, 4	1A = Damage caused by pest (superficial cut reveals internal penetration) – not allowed. 2 = Damage caused by pest – not allowed. 3, 4 = Larvae and caterpillar – not allowed. Due to the thickness of the pomegranate skin, some superficial to light pest damage are allowed provided they do not penetrate the skin or significantly detract from the fruit's appearance.
	Presence of Citrus Mealybug (Planococcus citri)	12	1			2 ,3	The crown should be carefully checked for the presence of Mealybug. Sometimes they also move to the surface of the fruit.
	Presence of snails	13	-			1, 2	The crown should be carefully checked for the presence of snails. Sometimes they also move to the surface of the fruit.
	Damage caused by low temperature	14	-			1, 2, 3, 4	Damage caused by low temperatures occurs during storage or transportation (postharvest). 1, 2 = show external damage. 3, 4 = show internal damage.
	Sunburn - Internal damage – Discoloration of arils	15	-			1	The photo shows discoloration of arils due to severe sunburn. Only discolored arils under discolored skin should not be allowed. ("Quality Parameter No. 23 – Classification – Skin Defects - Sunburn" - show skin defect caused by sunburn)
	Maturity (Red/pink varieties)	16	-			1	1 = greenish skin color. Such fruit may not be ripe and might have unripe arils. Not acceptable, unless the colour of the arils are typical of the variety.

© OECD 2014

Illustrations - Classification **POMEGRANATE**

		Illustration No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Classification	Defect in shape	17	1, 2	3	4	5	
	Defect in shape (Ribbed pomegranate)	18	1	2, 3, 4		-	Typical for pomegranate in all varieties. Shape deformation in the aerial view of the fruit, as shown on photo 1 is allowed in "Extra Class" and as shown on photos 2-4, allowed in Class I and Class II.
	Colour defect (Red fruit)	19	1	2	3	-	This illustration relates to fruits with red skin. Photo 1 = In Class I color defect is allowed 30% of the surface. Photo 2 - In Class II color defect is allowed 50% of the surface.
	Defect in internal colour (Arils)	20	1, 2, 3			4	Arils colour must be typical to the variety and uniform.
	Healed injuries	21	-	1,2	3	4	1 - 4 = the injury did not expose the interior of the fruit and did not damaged the arils.
	Skin defect caused by Fungi / Necrosis / Scab	22	-	1	2	3	Skin defect caused by fungi / necrosis / scab as shown in photos 1, 2 & 3 is not progressive at the postharvest.
	Sunburn	23	-	1	2	3, 4	Sunburn is a skin defect. In severe cases it might cause discoloration of the arils. In such cases, illustration 15 should be applied.
	Rubs	24	-	1, 2	3, 4	5, 6	Rubs is a superficial defect.
	Scars	25	1	2, 3, 4	5, 6	7	Scars is a superficial defect.
	Cracks	26	-	1	2, 3	4	Cracks are not allowed if there is penetration to the arils.
	Capillary cracks	27	-	1	2	-	Capillary cracks on the skin are typical defect for late season varieties.
	Corking around the stalk	28	1	2, 3, 4	5	-	Corking around the stalk is typical for pomegranate. However, as it affects the general appearance of the produce, it is classified on this basis.By the nature of the defect, it cannot be that severe which would lead to rejection.
Sizing	Sizing by weight or diameter	29					
	Sizing by Count	30					
Presentation	Uniformity - Extra class	31	1,2	-			
	Uniformity - Class I.	32	-	1, 2	-		
	Uniformity - Class II	33	-		1	-	
	Packaging - package types I	34					
	Packaging - package types II	35					
	Packaging - package types III	36					
Marking	Marking	37					
	Marking on a label	38					

© OECD 2014

Illustrations - Catégories **Grenade**

		Illustration No	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II	Non admis	Notes
Definition of Produce	Variété Wonderful	1	n/a				
	Variété Mollar de Elche	2					
	Variété Hicaz	3					
	Couleur externe	4	n/a				L'illustration présente une gamme de couleurs: il existe des variétés à peau rouge, rose et jaune. Certaines variétés peuvent présenter une couleur de peau différente selon leur région de culture.
Caractéristiques minimales	Défaut de la couronne	5	1, 2, 3, 4, 5, 6			-	Une couronne manquante, enlevée ou cassée est admise pour toutes les catégories.
	Dommage affectant l'intérieur du fruit (arilles)	6	-			1, 2	Un dommage affectant l'intérieur du fruit n'est pas admis.
	Dommage dû à Alternaria (dommage interne)	7	-			1	Alternaria entraîne un défaut interne progressif. Un fruit plus léger peut indiquer une attaque due à Alternaria et le fruit doit être coupé à des fins de vérification – non admis.
	Pourriture de la couronne	8	-			1, 2, 3	La pourriture de la couronne est un défaut progressif – non admis.
	Pourriture	9	-			1, 2, 3, 4	La pourriture est un défaut progressif – non admis.
	Présence de matière étrangère	10	1			2, 3, 4	1 = traces très légères de poussières – limite admise pour toutes les catégories. 2 à 4 = traces manifestes de résidus de terre et de fumagine – non admis.
	Parasites et dommages dus à des parasites – Mouche et tordeuse des fruits	11	-			1, 1A, 2, 3, 4	1, 1A = dommages dus à un parasite (une coupe superficielle révèle une pénétration interne) – non admis. 2 = dommage due à un parasite – non admis. 3, 4 = larves et chenilles – non admis. Étant donné l'épaisseur de la peau de la grenade, certains dommages superficiels à légers causés par des ravageurs sont admis s'ils ne traversent pas la peau ou n'affectent pas de manière significative l'aspect du fruit.
	Présence de la cochenille des agrumes (Planococcus citri)	12	1			2, 3	La couronne doit être soigneusement examinée à la recherche de cochenilles. Les cochenilles migrent aussi parfois vers la surface du fruit.
	Présence d'escargots	13	-			1, 2	La couronne doit être soigneusement examinée à la recherche d'escargots. Ceux-ci migrent aussi parfois vers la surface du fruit.
	Dommage causé par de basses températures	14	-			1, 2, 3, 4	Des dommages dus à de basses températures peuvent survenir pendant le stockage ou le transport (dommages post-récolte). 1, 2 = présentation d'un dommage externe 3, 4 = présentation d'un dommage interne.
	Brûlure causée par le soleil – dommage interne – décoloration des arilles	15	-			1	La photo montre une décoloration des arilles due à une brûlure sévère causée par le soleil. Seuls les arilles décolorés sous une peau décolorée ne sont pas admis. (L'illustration n° 23 montre des défauts de la peau dus à des brûlures par le soleil).
	Maturité (Variétés rouge / rose)	16	-			1	1 = Couleur de la peau tirant sur le vert. Un tel fruit peut manquer de maturité et présenter des arilles immatures. Non admis, à moins que la couleur des arilles soit typique de la variété.

© OCDE 2014

Illustrations - Catégories **Grenade**

		Illustration No	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II	Non admis	Notes
Classification	Défaut de forme	17	1, 2	3	4	5	
	Défaut de forme (grenade nervurée)	18	1	2, 3, 4		-	Typique de toutes les variétés de grenades. En vue aérienne, des déformations du fruit sont visibles: la déformation que montre la photo 1 est admise pour la catégorie "Extra" et celles qui apparaissent sur les photos 2 à 4 sont admises dans les catégories I et II.
	Défaut de coloration (Fruit rouge)	19	1	2	3	-	Cette illustration concerne les fruits à peau rouge. Photo 1: en catégorie I, un défaut de coloration est admis sur au plus 30 % de la surface. Photo 2: en catégorie II, un tel défaut est admis sur au plus 50 % de la surface.
	Défaut de couleur interne (arilles)	20	1, 2, 3			4	La couleur des arilles doit être caractéristique de la variété et homogène.
	Blessures guéries	21	-	1, 2	3	4	1 à 4 = La blessure n'a pas affecté l'intérieur du fruit ni détérioré les arilles.
	Défaut de peau causé par des moisissures / une nécrose / une gale	22	-	1	2	3	Un défaut de la peau causé par des moisissures / une nécrose / une gale tel que le montrent les photos 1, 2 et 3 n'est pas progressif en période de post-récolte.
	Brûlure causée par le soleil	23	-	1	2	3, 4	Brûlure causée par le soleil. Dans les cas sévères, elle peut causer une décoloration des arilles. Dans ces cas, c'est l'illustration 15 qui doit être appliquée.
	Frottements	24	-	1, 2	3, 4	5, 6	Le défaut causé par un frottement est un défaut superficiel.
	Cicatrices	25	1	2, 3, 4	5, 6	7	Une cicatrice est un défaut superficiel.
	Fissures	26	-	1	2, 3	4	Les fissures ne sont pas admises s'il y a pénétration jusqu'aux arilles.
	Fissures capillaires	27	-	1	2	-	Les fissures capillaires de la peau sont des défauts typiques des variétés d'arrière-saison.
	Lignification autour de la tige	28	1	2, 3, 4	5	-	La lignification autour de la tige est typique de la grenade. Toutefois, comme elle affecte l'aspect général du produit, elle est classée sur cette base. Le défaut, vu sa nature, ne peut être si sévère qu'il entraîne un rejet du fruit.
Calibrage	Calibrage par poids ou par diamètre	29					
	Calibrage par comptage	30					
Présentation	Homogénéité – Catégorie "Extra"	31	1,2	-			
	Homogénéité – Catégorie I	32	-	1, 2	-		
	Homogénéité – Catégorie II	33	-		1	-	
	Conditionnement – types de conditionnement I	34					
	Conditionnement – types de conditionnement II	35					
	Conditionnement – types de conditionnement III	36					
Marquage	Marquage	37					
	Marquage sur une étiquette	38					

© OCDE 2014

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

* A la date du 1er janvier 2014 / As of January 1, 2014.

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

Explanatory brochures of the standards

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*	*€28.00*	*US$39.00*	*£25.00*
(51 1994 03 3 P1) ISBN 978-92 64 04117 2			
Carrots / Carottes (2000)*			
(51 2000 01 3 P1) ISBN 978 92 64 05890-3	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Broccoli / Brocolis (2000)*			
(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92 64 08538 1	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*			
(51 2002 02 3 P1) ISBN 978-92 64 09711 7	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Plums / Prunes (2002)*			
(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92 64 09712 4	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Tomatoes / Tomates (2003)*			
(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92 64 09713 1	*€24.00*	*US$33.00*	*£21.00*
Avocados / Avocats (2004)*			
(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92 64 01979-9	*€25.00*	*US$35.00*	*£22.00*
Beans / Haricots (2005)*			
(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92 64 01327-8	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*			
(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92 64 01324 7	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*
Strawberries / Fraises (2005)*			
(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92 64 01322 3	*€24.00*	*US$32.00*	*£20.00*

Melons / Melons (2006)*

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

Table Grapes / Raisins de table (2007)*

(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Kiwifruits / Kiwis (2008)*

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

Cucumbers / Concombres (2008)*

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

Pears / Poires (2009)*

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

Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*

(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

Apricots / Abricots (2010)*

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

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*

(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Citrus fruit / Agrumes (2010)*

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

Apples / Pommes (2011)*

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

Asparagus / Asperges (2011)*

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

Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*

(51 2011 12 3 P1) ISBN 978-92-64-16671-4 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Onions / Oignons (2012)*

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

Watermelons / Pastéques (2012)*

(51 2012093P1) ISBN 978-926-41-78892 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

** Publications also 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/tad/fv*

Colour gauges
Echelles 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
PRINTED IN FRANCE
(51 2014 01 3) ISBN 978-92-64-20850-6

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

ORDER FORM

To be returned to OECD Bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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

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

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

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

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

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

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

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

International Standards for Fruit and Vegetables

POMEGRANATE

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. This is the first OECD brochure which is based on a Codex Standard. It interprets the first international standard on pomegranate, which was adopted by the Codex Alimentarius Commission in 2013. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of this new standard. This new brochure illustrates the standard text and 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 pomegranates. The brochure also includes a USB key containing the hyperlinked electronic version of the publication, as well as all illustrative materials in high definition photographs.

Normes internationales pour les fruits et légumes

GRENADE

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. C'est la première brochure de l'OCDE qui est basé sur une Norme Codex. Elle interprète la première norme internationale sur la grenade, qui est actuellement adoptée par la Commission du Codex Alimentarius en 2013. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune cette nouvelle norme. Elle décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les négociants qui manifestent leur intérêt pour le commerce international des grenades. La brochure comprend également une clef USB contenant une version électronique de la publication avec liens hypertexte, ainsi que tout le matériel illustratif sous forme de photographies haute définition.

Consult this publication on line at ***http://dx.doi.org/10.1787/9789264206700-en-fr.***

This work is published on the OECD iLibrary, which gathers all OECD books, periodicals and statistical databases.Visit ***www.oecd-ilibrary.org*** for more information.

Veuillez consulter cet ouvrage en ligne : ***http://dx.doi.org/10.1787/9789264206700-en-fr.***

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

OECD publishing
www.oecd.org/publishing

ISBN 978-92-64-20850-6
51 2014 01 3 P

9 789264 208506

ENGLISH

Table of Contents

Illustrations - Grades

FRANÇAIS

Table des matières

Illustrations - Catégories

© OECD 2014