International Standards for Fruit and Vegetables

SHALLOTS

Normes internationales pour les fruits et légumes

ÉCHALOTES

OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Shallots

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

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 Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

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.

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations or its specialised agencies or the World Trade Organization 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. France was the rapporteur of this brochure.

Avant-propos

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

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

[1] The Standard also recommended by the Economic Commission for Europe for the United Nations Organisation under reference: Shallots FFV-56
La Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous les références Alimentarius sous les références : Echalots FFV-56

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

Table of contents

I. DEFINITION OF PRODUCE 9

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 10

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

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 15

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 16

A Quality Tolerances 16
(i) Class I 16
(ii) Class II 16
B Size Tolerances 17

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 18

A Uniformity 18
B Packaging 18

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 19

A Identification 19
B Nature of Produce 19
C Origin of Produce 19
D Commercial Specifications 19
E Official Control Mark (optional) 19

ILLUSTRATIONS 35

INDEX 38

© OECD 2014

Table des matières

I. DÉFINITION DU PRODUIT 23

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 24

A Caractéristiques minimales 24
B Classification 27
(i) Catégorie I 27
(ii) Catégorie II 27

III. DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE 29

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 30

A Tolérances de qualité 30
(i) Catégorie I 30
(ii) Catégorie II 30
B Tolérance de calibre 31

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 32

A Homogénéité 32
B Conditionnement 32

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 33

A Identification 33
B Nature du produit 33
C Origine du produit 34
D Caractéristiques commerciales 34
E Marque officielle de contrôle (facultative) 34

ILLUSTRATIONS 35

INDEX 39

© 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.

Shallots

© OECD 2014

On the following pages, the official text of the Shallots Standard [UNECE FFV-56, version 2013] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2014

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to shallots of varieties (cultivars) grown from *Allium cepa* L. Aggregatum Group and grey shallots grown from *Allium oschaninii* O. Fedtsch, to be supplied fresh to the consumer, green shallots with full leaves and shallots for industrial processing being excluded.

The standard covers the following commercial types:

- **Round;**
- **Demi-long;**
- **Long.**

Shallot varieties are classed as Allium cepa L. Aggregatum group. They must meet the specifications defined in the CPVO (Community Plant Variety Office) protocol. They must, therefore, have preserved some tendency to split into bulblets.

Seed shallots must show a high percentage of bulbs without scars at the root plate.

The traditional shallots are produced through vegetative propagation and split into bulblets. Consequently, 100 percent of bulbs will show a scar at the root plate.

The echalion is an Allium cepa of the Cepa group, and is not covered by the standard for shallots.

Illustration No.	Name of illustration
1	*Characteristics of the variety (I)*
2	*Characteristics of the variety (II)*
3	*Characteristics based on the production method(I)*
4	*Characteristics based on the production method(II)*

© OECD 2014

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for shallots at the export-control stage after preparation and packaging.

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

- **A slight lack of freshness and turgidity;**
- **A slight deterioration due to their development and their tendency to perish.**

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any 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 shallots must be:

- **Intact;**

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

Illustration No.	Name of illustration
5	*Intact*

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

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

© OECD 2014

Shallots showing the following defects are therefore excluded:

Illustration No.	Name of illustration
6	*Fusariosis, Botrytis*
7	*Bacterial disease*
8	*Glassy bulb*

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

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

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

Illustration No.	Name of illustration
9	*Soiled bulb*

- **Practically free from pests;**

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

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

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

- **Free from damage caused by frost or sun;**

With respect to the production, frost is a risk during storage and may affect the total bulb.

Illustration No.	Name of illustration
10	*Lesions caused by sun*

- **Without hollow or tough stems;**

Illustration No.	Name of illustration
11	*Without tough stems*

© OECD 2014

- **Free from traces of mould;**

  This provision excludes shallots showing traces of mould which, because of its growth, is liable to make produce unfit for consumption by the time it reaches its destination.

Illustration No.	**Name of illustration**
12	*Mould*

- **Free of externally visible shoot growth;**

Illustration No.	**Name of illustration**
13	*Externally visible shoot growth*

- **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 shallots 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 roots must be neatly trimmed. The stems must be neatly trimmed, except for shallots presented in strings that must be braided with their own stems and tied with string, raffia or any other appropriate material.

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

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

© OECD 2014

B. Classification

Shallots are classified in two classes, as defined below:

(i) Class I

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

The bulbs must be:

- **Firm and compact;**
- **Practically free of root tufts. However, for grey shallots, root tufts shall be allowed.**

The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- **A slight defect in shape;**
- **A slight defect in colouring;**
- **Superficial cracks in, and partial absence of, the outer skins, provided the flesh is protected.**

The illustrations of defects in Class I are laid out in the table below.

(ii) Class II

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

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

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

- **Defects in shape;**
- **Defects in colouring;**
- **Healed mechanical damage;**
- **Slight bruising;**
- **Slight marking caused by pests or diseases;**
- **Cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of one third of the bulb's surface, provided the flesh is not damaged; Root tufts.**

© OECD 2014

The illustrations of defects in Class II are laid out in the table below:

Defects in shape:

Illustration No.	Name of illustration
14	*Practically without root tufts*
15	*Defects in colouring*
16	*Cracks in the outer skin*
17	*Healed mechanical damage*
18	*Bruising*
19	*Marking caused by pests or diseases*

© OECD 2014

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

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

The minimum diameter shall be:

- **10 mm for grey shallots and**
- **15 mm for other shallots.**

The maximum diameter shall be:

- **55 mm for round shallots and**
- **60 mm for demi-long and long shallots.**

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

- **10 mm where the diameter of the smallest bulb is 10 mm and over but under 15 mm;**
- **15 mm where the diameter of the smallest bulb is 15 mm and over but under 20 mm;**
- **20 mm where the diameter of the smallest bulb is 20 mm or over.**

Illustration No.	Name of illustration
20	*Sizing – diameter measurement*

© OECD 2014

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]**[4].

A. Quality tolerances

(i) Class I

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

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

In addition, 4 percent by weight of bulbs may present externally visible shoot growth.

Length of visible shoot growth should not exceed 1 cm.

(ii) Class II

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

The 10 percent 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 percent tolerance for decay covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption.

In addition, 10 percent, by weight, of bulbs may present externally visible shoot growth.

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

© OECD 2014

Length of visible shoot growth should not exceed 1 cm.

B. Size tolerances

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

Illustration No.	Name of illustration
21	*Size tolerance*

© OECD 2014

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only shallots of the same origin, variety or commercial type, quality and size.

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

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

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

B. Packaging

Shallots 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.

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.

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

Packages must be free of all foreign matter.

Illustration No.	Name of illustration
22	*Presentation I*
23	*Presentation II*
24	*Presentation III*

© OECD 2014

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[5] 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 directly 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.

A. Identification

Packer and/or dispatcher/shipper:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognised by the national authority[6].

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

- **"Shallots" or "Grey shallots" 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.

- **Commercial type: "long", "demi-long" or "round".**
- **"Mixture of shallots", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different commercial types and/or colours of shallots. If the produce is not visible from the outside, the commercial types and/or colours and the quantity of each in the package must be indicated.**
- **Method of production (e.g. "Seed-grown", for shallots grown from seed, or "Traditional", for bulb-grown shallots) optional.**

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

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

© OECD 2014

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 commercial types and/or colours of shallots of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the commercial type and/or colour concerned.**

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

The indication must be with the full name or a commonly used name. The term "full" signifies 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.

D. Commercial specifications

- **Class.**

Stating the class is compulsory.

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

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
25	*Marking*

Adopted 2010

Last revised 2013

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

[6] 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.

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

© OECD 2014

Echalotes

© OCDE 2014

Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur les échalotes [CEE-UNO FFV-56, version 2013] figure en **bleu et en gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir et en italique*.

© OCDE 2014

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les échalotes des variétés (cultivars) issues d'*Allium cepa* Groupe d'Aggregatum et les échalotes grises issues d'*Allium oschaninii O*. Fedtsch, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des échalotes vertes à feuilles entières et des échalotes destinées à la transformation industrielle.

La norme s'applique aux types commerciaux suivants :

- **Rondes ;**
- **Demi-longues ;**
- **Longues.**

Les variétés d'échalote sont classées comme Allium cepa L. Groupe d'Aggregatum. Elles répondent au cahier des charges défini par le protocole OCVV (Office Communautaire des Variétés Végétales). Elles doivent donc avoir conservé une certaine aptitude à la division.

L'échalote issue de semis peut présenter un pourcentage important de bulbes sans cicatrice au niveau du plateau racinaire.

Les échalotes traditionnelles sont cultivées par reproduction végétative et produisent des bulbes séparés. Ainsi, 100 pour cent des bulbes présentent une cicatrice au niveau du plateau racinaire.

L'échalion est un oignon classé comme Allium cepa du groupe cepa et il n'est pas couvert par la norme pour les échalotes.

Illustration No.	Name of illustration
1	*Caractéristiques de la variété(I)*
2	*Caractéristiques de la variété (II)*
3	*Caractéristiques suivant le mode de production (I)*
4	*Caractéristiques suivant le mode de production(II)*

© OCDE 2014

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les échalotes au stade du contrôle à l'exportation, 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;**
- **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 échalotes doivent être :

- **Entières;**

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
5	*Entières*

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

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

© OCDE 2014

Sont exclues par conséquent notamment les échalotes qui présentent les défauts suivants :

Illustration n°	Nom de l'illustration
6	*Fusariosis, Botrytis*
7	*Bactérioses*
8	*Bulbe vitreux*

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

Les échalotes doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussières, de résidus de pesticides ou d'autres matières étrangères.

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des échalotes. 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
9	*Bulbe Sale*

- **Pratiquement exemptes de parasites ;**

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

- **Exemptes d'attaque 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.

- **Exemptes de dommages causés par le gel ou le soleil ;**

Compte-tenu des pratiques culturales, les risques de gel sont possibles lors des opérations de stockage et peuvent affecter la totalité du bulbe.

Illustration n°	Nom de l'illustration
10	*Lésions causés par le soleil*

© OCDE 2014

- **Dépourvus de tige creuse ou dure ;**

Illustration n°	Nom de l'illustration
11	*Dépourvus de tige dure*

- **Exemptes de traces de moisissure ;**

Cela exclut les échalotes présentant des traces de moisissures qui, par leur caractère évolutif, risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur le lieu de destination.

Illustration n°	Nom de l'illustration
12	*Moisissures*

- **Exemptes de germes extérieurement visibles ;**

Illustration n°	Nom de l'illustration
13	*Germes extérieurement visibles*

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

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

- **Exemptes d'odeur et/ou de saveurs étrangères ;**

Il s'agit en particulier d'échalotes qui auraient séjournées 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.

Les racines doivent être soigneusement taillées. Les tiges doivent être soigneusement taillées, sauf dans le cas des échalotes présentées en nattes qui doivent être tressées avec leur propre tige et liées avec de la ficelle, du raphia ou tout autre matériau approprié.

Le développement et l'état des échalotes 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.**

© OCDE 2014

B. Classification

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

(i) Catégorie I

Les échalotes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les bulbes doivent être :

- **Fermes et consistants ;**
- **Pratiquement dépourvus de touffes radiculaires, sauf pour les échalotes grises.**

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 :

- **Un léger défaut de forme ;**
- **Un léger défaut de coloration ;**
- **Des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières à condition que la chair soit protégée ;**

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

(ii) Catégorie II

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

Les échalotes classées dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable, et apte à la consommation humaine.

© OCDE 2014

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 coloration ;**
- **Des lésions d'origine mécanique cicatrisées ;**
- **De légères meurtrissures ;**
- **De légères marques résultant d'attaques de parasites ou de maladies ;**
- **Des fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières sur un tiers au maximum de la surface du bulbe à condition que la chair ne soit pas endommagée ;**
- **Des touffes radiculaires.**

Les illustrations des défauts admis dans la catégorie II sont mentionnées dans le tableau ci-dessus :

Illustration N°	Nom de l'illustration
14	*Touffes radiculaires*
15	*Défauts de coloration*
16	*Fissure des pellicules extérieures*
17	*Lésions d'origine mécanique cicatrisées*
18	*Meurtrissures*
19	*Marques résultant d'attaques de parasites ou de maladies*

© OCDE 2014

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le calibre minimal est fixé à :

- **10 mm pour les échalotes grises ; et**
- **15 mm pour les autres échalotes.**

Le diamètre maximal est fixé à :

- **55 mm pour les échalotes rondes ; et**
- **60 mm pour les échalotes demi-longues et longues.**

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

- **10 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm et moins de 15 mm ;**
- **15 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 15 mm et moins de 20 mm ;**
- **20 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 20 mm.**

Illustration N°	Nom de l'illustration
20	*Calibrage – mesure du diamètre*

© OCDE 2014

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

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

Les tolérances sont destinées à tenir compte des écarts 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 applicables au contrôle qui sont énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application des normes internationales aux fruits et légumes **[C(2006)95]** [8]

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie I

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

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 15 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

En outre, 4 pour cent , en poids, de bulbes peuvent présenter des germes extérieurement visibles.

La longueur des germes extérieurement visibles ne doit pas excéder 1 cm de longue.

(ii) Catégorie II

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

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 impropre 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 exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

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

© OCDE 2014

En outre, 10 pour cent , en poids, de bulbes peuvent présenter des germes extérieurement visibles.

La longueur des germes extérieurement visibles ne doit pas excéder 1 cm de longue

B. Tolérances de calibre

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

Illustration N°	Nom de l'illustration
21	*Tolérance de calibre*

© OCDE 2014

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des échalotes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

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

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.

B. Conditionnement

Les échalotes 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.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptibles d'affecter négativement le produit et sa présentation.

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

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

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Illustration N°	Nom de l'illustration
22	*Conditionnement (I)*
23	*Conditionnement (II)*
24	*Conditionnement (III)*

© OCDE 2014

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[9] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles, et visibles de l'extérieur les indications ci-après :

Dans le cas d'un conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même coté 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 rigoureusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées et les mentions antérieures doivent avoir été effacées.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale[10].

Aux fins du contrôle, les termes « 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 ne 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

- **« Échalotes » ou « échalotes grises », 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.

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

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

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

© OCDE 2014

- **« Méthode de production » (par exemple « Issues de semis », pour les échalotes issues de semis ou « Traditionnelles », pour les échalotes issus de multiplication végétative) facultative.**

C. Origine du produit

- **Pays d'origine[11] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.**
- **Dans le cas d'un mélange de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents des échalotes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type commercial et/ou de la couleur correspondante.**

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

  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."

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

  La mention de la catégorie est obligatoire.

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration N°	Nom de l'illustration
25	*Marquage*

Adoptée en 2010

Dernière révision en 2013.

[11] Le nom entier ou un nom couramment utilise doit être indiqué.

© OCDE 2014

Illustrations

© OCDE 2014

Characteristics of the variety I
Caractéristiques de la variété I

1

2

3

4

Shallots	Notes
Characteristics of the variety (I) Caractéristiques de la variété (I)	**1 – Allium cepa L. Aggregatum agregatum (side view)** / Allium cepa L. groupe Aggregatum (vue latérale) **2 – Allium cepa L. Aggregatum group (horizontal cut view)** / Allium cepa L. groupe Aggregatum (vue en coupe transversale) **3 – Allium oschaninii O. Fedtsch (grey shallots)** / Allium oschaninii O. Fedtsch (échalote grise) **4 – White shallot** / Echalote blanche

© OECD 2014

Characteristics of the variety II
Caractéristiques de la variété II

1

2

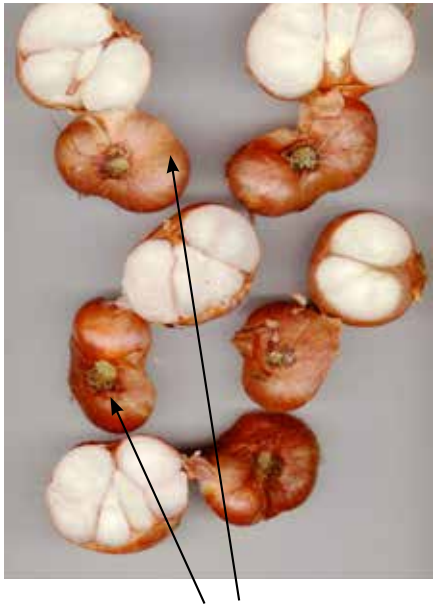
3

4

Shallots	Notes
Characteristics of the variety (II) Caractéristiques de la variété (II)	**1 – Difference between onions, echalions and shallots** / Différences entre oignons, échalions et échalotes **2 - Long shallots** / Echalote longue **3 – Semi-long shallots, commercial types** / Echalote Demi-longue, types commerciaux **4 – Round shallot** / Echalote ronde

© OECD 2014

Characteristics based on the production method I
Caractéristiques suivant le mode de production I



1

2

Shallots	Notes
Characteristics based on the production method (I) Caractéristiques suivant le mode de production (I)	**1 – Presence of scar and splitting into bulblets, Traditional shallots** / Présence de cicatrice, bulbes divisés, Echalotes traditionnelles **2 – Absence of scars, bulbs showing a high degree of internal splitting, Seed Shallots** / Absence de cicatrice, bulbes présentant un taux élevé de divisions internes, Echalotes de semis

© OECD 2014

Characteristics based on the production method II

Caractéristiques suivant le mode de production II

1

2

3

4

Shallots	Notes
Characteristics based on the production method (II) Caractéristiques suivant le mode de production (II)	**1 – Traditional shallots (longitudinal view) – asymmetrical shape** / Echalote traditionnelle (vue longitudinale) – forme asymétrique **2 - Seed shallots (longitudinal view) – symmetrical shape** / Echalote de semis (vue longitudinale) – forme symétrique **3 - Traditional shallots – presence of a root plate (root scars)** / Echalote traditionnelle – présence d'un plateau racinaire cicatrisé **4 - Seed shallots – absence of root scars** / Echalote de semis – absence de cicatrices racinaires

© OECD 2014

Intact
Entières

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine

1

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Intact Entières	-		1	**Shallots must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce /** Les échalotes doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégralité du produit

© OECD 2014

Sound
Saines

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine

1

2

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Sound Saines	-		**1-2**	**1 – Fusariosis (root-plate attack) /** Fusariose (attaque spécifique du plateau radiculaire) **2 – Botrytis (attacking the bulb) /** Botrytis (attaque du bulbe)

© OECD 2014

Bacterial disease
Bactérioses

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine

1

2

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Sound Saines	-		**1-2**	**1 – Bacteriosis** / Bactériose **2 – Bacteriosis, cross-section** / Bactériose, vue en coupe

© OECD 2014

Glassy bulb
Bulbe vitreux

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Saine

1

2

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Sound Saines	-		**1-2**	**1 – Glassy bulb** / Bulbe vitreux **2 – Glassy bulb, cross-section** / Bulbe vitreux vue en coupe

© OECD 2014

Soiled bulb
Bulbe sale

Minimum requirement - Clean
Caractéristique minimale - Propre

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

1

2

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Clean Propre	1		2	**1 - Practically free of any visible foreign matter – soiled bulb** / Pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible – bulbe terreux

© OECD 2014

Lesions caused by the sun

Exemptes de dommages causés par le soleil

Minimum requirement - Sun damage

Caractéristique minimale - Dommages causés par le soleil

1

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Free from damage caused by sun Exemptes de dommages causés par le soleil	-		1	**Lesions caused by sun** / Lésions causées par le soleil

© OECD 2014

Tough stems
Tige dure

Minimum requirement - Without tough stems
Caractéristique minimale - Dépourvus de tige dure

1

2

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Without hollow or tough stems Dépourvus de tige creuse ou dure	-		1-2	**1 – Complete view** / Vue entière **2 – Longitudinal cut view** / Vue en coupe longitudinale

© OECD 2014

Traces of mould

Traces de moisissures

Minimum requirement - Free from mould
Caractéristique minimale - Exemptes de moisissures

1

2

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Free from traces of mould Exemptes de traces de moisissures	-		1-2	**Mould** / Moisissure: **1 – Infestation of root plate** / Atteinte du plateau radiculaire **2 – Cross-section of bulb** / Bulbe (en coupe)

© OECD 2014

Externally visible shoot growth
Germes extérieurement visibles

Minimum requirement - Free from visible shoot growth
Caractéristique minimale - Exemptes de germes extérieurement visibles

1

2

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Free of externally visible shoot growth Exemptes de germes extérieurement visibles	-		**1-2**	**Maximum acceptable limit, subject to the following tolerances: 4% of total bulb weight in Class I, 10% of total bulb weight in Class II /** Limite maximale admissible dans le cadre des tolérances : 4% en poids des bulbes en catégorie I , 10% en poids des bulbes en catégorie II

© OECD 2014

Root tufts
Touffes radiculaires

Root tufts
Touffes radiculaires

1

Limit allowed - Class I -
Limite admise - Cat. I

2

Limit allowed - Class II -
Limite admise - Cat. II

3

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Root tufts Touffes radiculaires	1,2	1,3	-	**1 – Root tufts acceptable on grey shallots** / Touffe radiculaire admise pour les échalotes grises **2 – Acceptable limit in Class I** / Limite admise en catégorie I **3 – Acceptable limit in Class II** / Limite admise en catégorie II

© OECD 2014

Defects in colouring
Défauts de coloration

1

Limit allowed - Class I -
Limite admise - Cat. I

2

3

4

Limit allowed - Class II -
Limite admise - Cat. II

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Colouring defects Défauts de coloration	1	2-4	-	**1 – Light colouration defect (light stain) – defects permissible in Class I** / Léger défaut de coloration (tache claire) – limite autorisée en catégorie I **2 – Reddened by excess moisture** / Rougi par excès d'humidité **3 – Stained by contact with damp soil** / Tâché au contact de terre humide **4 – Stained by contact with a rotting bulb – defects permissible in Class II only** / Tâché au contact d'un bulbe pourri – limite autorisée en catégorie II

© OECD 2014

Cracks in the outer skins
Fissure des pellicules extérieures

Limit allowed - Class I -
Limite admise - Cat. I

1

Limit allowed - Class II -
Limite admise - Cat. II

2

3

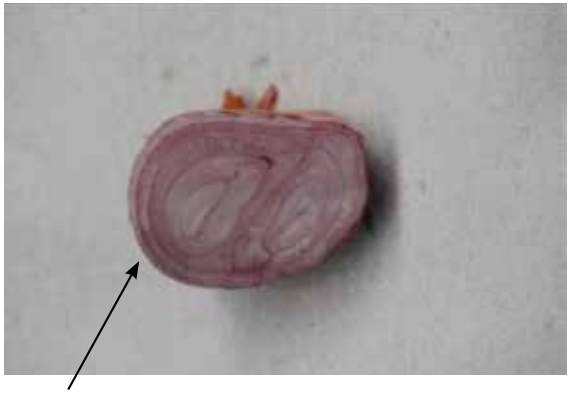
Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Cracks in outer skins Fissures des pellicules extérieures	1	2	3	**1 – In Class I, absence of some of the outer skin, provided the flesh is protected** / En catégorie I, absence partielle des pellicules extérieures si la chair est protégée **2 – Acceptable limit in Class II is the partial absence of the skins over a maximum of one-third of the bulb's surface, provided the flesh is not damaged** / Limite admise en catégorie II, absence sur un tiers maximum de la surface du bulbe sans endommagement de la chair **3 – Shallot not meeting the requirements** / Echalote non conforme

© OECD 2014

Healed mechanical damage

Lésions d'origine mécanique cicatrisées

1



2

3

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Healed mechanical damage Lésions d'origine mécanique	-	-	**1-2-3**	**1 – Unhealed lesions with fragmentation of the internal layers** / Lésion non cicatrisée avec éclatement des tuniques internes **2 – Fusing of internal layers** / Ecrasement des tuniques internes **3 – Deep mechanical damage** / Lésion mécanique profonde

© OECD 2014

Bruising
Meurtrissures

Limit allowed - Class II -
Limite admise - Cat. II

1

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Bruising Meurtrissures	-	1	-	**1 – Bruising – limit allowed by Class II/** Meurtrissures – limite admise en catégorie II **The outer skin was pushed back to reveal the bruising** / La pellicule extérieure a été écartée pour rendre la meurtrissure apparente

© OECD 2014

Marking caused by parasites or disease

Marques résultant d'attaques de parasites ou de maladies

1

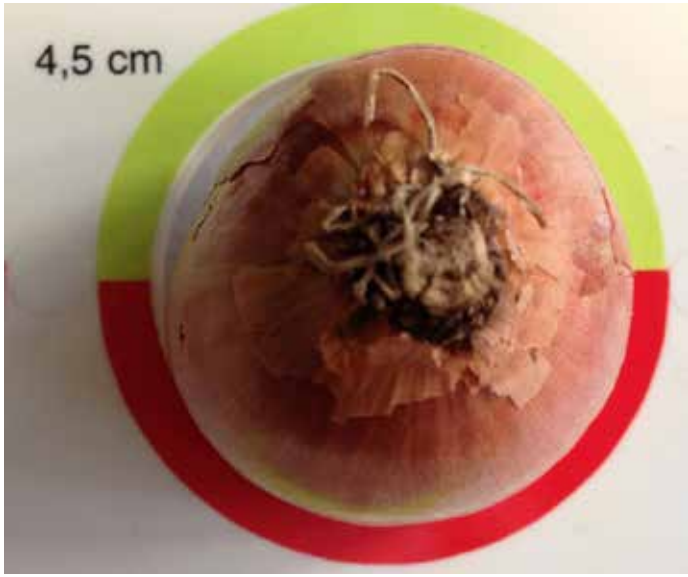
2

Limit allowed - Class II -
Limite admise - Cat. II

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Marking caused by parasites or disease Marques resultant d'attaques de parasites ou de maladies	-	1-2	-	**1 – External view /** Vue exterieure **2 – Cross-section /** Vue en coupe axiale **Acceptable limit in Class II (wireworm attacks). The marking must remain light and the flesh undamaged /** Limite admissible en catégorie II (attaques de taupins). Les marques doivent rester légères sans que la chair ne soit endommagée

© OECD 2014

Measuring the diameter
Mesure du diamètre



1

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Uniformity in sizing Homogénéité de calibrage	1		-	

© OECD 2014

Size tolerance
Tolérance de calibrage

1

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Size tolerance Tolérance de calibrage	1		-	**Limit allowed: 10% of shallots do not match the size tolerance** / Limite autorisée : 10% en nombre d'échalotes ne répondant pas au calibre

© OECD 2014

Packaging I
Conditionnement I

1

2

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Packaging (I) Conditionnement (I)	-	-	-	**1 - Package in bulk in a cardboard tray** / Conditionnement en vrac dans un plateau carton **2 - String of shallots (1 kg), linked with raffia, packed for the final consumer** / Conditionnement en nattes (1 kg), liées avec du raphia, destiné au consommateur final

© OECD 2014

Packaging II
Conditionnement II

1

2

3

Shallots	Notes
Packaging (II) Conditionnement (II)	**1 – Packaging net bag /** Conditionnement en filet **2 - Net bag for the final consumer /** Conditionnement en filet destiné au consommateur final **3 – Example of marking on the nets bag (prepackage) prepared for the final consumer /** Conditionnement en sac destiné au consommateur final

© OECD 2014

Packaging III
Conditionnement III

1

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Packaging (III) Conditionnement (III)	-	-	-	**The package protects the produce properly** / Conditionnement assurant la protection convenable du produit

© OECD 2014

Marking
Marquage

Marking
Marquage

1

2

Shallots	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Marking Marquage	-	-	-	**1- Example of marking on the bag /** Exemple de marquage imprimé sur un sac **2- Example of marking on the label /** Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette apposée sur un emballage

Note : The marking provisions may change depending on the country of destination of the products.
Les dispositions de marquage peuvent évoluer en fonction du pays de destination des produits.

© OECD 2014

INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
Bacterial disease	7
Bruising	18
Characteristics based on the production method I	3
Characteristics based on the production method II	4
Characteristics of the variety I	1
Characteristics of the variety II	2
Cracks in the outer skin	16
Defects in colouring	15
Externally visible shoot growth	13
Glassy bulb	8
Healed mechanical damage	17
Intact	5
Lesions caused by sun	10
Marking	25
Marking caused by pests or disease	19
Measuring the diameter	20
Packaging (I)	22
Packaging (II)	23
Packaging (III)	24
Root tufts	14
Size tolerance	21
Soiled bulb	9
Sound	6
Tough stems	11
Traces of mould	12

© OECD 2014

INDEX (FR)

Paramètre de qualité	N° de l'illustration
Bactériose	7
Bulbe sale	9
Bulbe vitreux	8
Caractéristiques de la varieté I	1
Caractéristiques de la varieté II	2
Caractéristiques suivant le mode de production I	3
Caractéristiques suivant le mode de production II	4
Conditionnement (I)	22
Conditionnement (II)	23
Conditionnement (III)	24
Défauts de coloration	15
Entières	5
Exemptes de dommage causés par le soleil	10
Fissures des pellicules extérieures	16
Germes extérieurement visibles	13
Lésions d'origine mécaniques cicatrisées	17
Marquage	25
Marques résultant d'attaques de parasites ou de maladies	19
Meurtrissures	18
Mesure du diamètre	20
Saines	6
Tige dure	11
Tolérances de calibre	21
Touffes radiculaires	14
Traces de moisissures	12

© OCDE 2014

LIST OF 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

* As of 1 April 2014 / a la date du 1er avril 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

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*

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

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 / Pastèques (2012)*
(51 2012093P1) ISBN 978-926-41-78892 *€40.00* *US$56.00* *£36.00*

Pomegranate / Grenade (2014)*
(51 2014013P1) 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*

** 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
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
PRINTED IN FRANCE

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 : …….....
Addresse : …….....
Ville : ……Pays :….....

Date: .....
Signature

Illustrations - Classification **SHALLOTS**

		Illustration No	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Definition of Produce	Characteristics of the variety (I)	1	-			1 – Allium cepa L. Aggregatum agregatum (side view) 2 – Allium cepa L. Aggregatum group (horizontal cut view) 3 – Allium oschaninii O. Fedtsch (grey shallots) 4 – White shallot
	Characteristics of the variety (II)	2	-			1 – Difference between onions, echalions and shallots 2 – Long shallots 3 – Semi-long shallots, commercial types 4 – Round shallot
	Characteristics based on the production method (I)	3	-			1 – Presence of scar and splitting into bulblets, Traditional shallots 2 – Absence of scars, bulbs showing a high degree of internal splitting, Seed Shallots
	Characteristics based on the production method (II)	4	-			1 – Traditional shallots (longitudinal view) – asymmetrical shape 2 - Seed shallots (longitudinal view) – symmetrical shape 3 - Traditional shallots – presence of a root plate (root scars) 4 - Seed shallots – absence of root scars
Minimum requirements	Intact	5	-		1	Shallots must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce
	Sound	6	-		1-2	1 – Fusariosis (root-plate attack) 2 – Botrytis (attacking the bulb)
	Sound	7	-		1-2	1 – Bacteriosis 2 – Bacteriosis, cross-section
	Sound	8	-		1-2	1 – Glassy bulb 2 – Glassy bulb, cross-section
	Clean	9	1		2	Practically free of any visible foreign matter – soiled bulb
	Free from damage caused by sun	10	-		1	Lesions caused by the sun
	Without hollow or tough stems	11	-		1-2	1 - Complete view 2 - longitudinal cut view
	Free from traces of mould	12	-		1-2	Mould: 1 – infestation of root plate 2 – Cross-section of bulb
	Free of externally visible shoot growth	13	-		1-2	Maximum acceptable limit, subject to the following tolerances: 4% of total bulb weight in Class I 10% of total bulb weight in Class II
	Root tufts	14	1,2	1,3	-	1 – Root tufts on grey shallots are allowed in all classes 2 – Acceptable limit in Class I 3 – Acceptable limit in Class II

© OECD 2014

Illustrations - Classification **SHALLOTS**

		Illustration No	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Classification	Colouring defects	15	1	2-4	-	1 – Light colouration defect (light stain) – defects permissible in Class I 2 – Reddened by excess moisture 3 – Stained by contact with damp soil 4 – Stained by contact with a rotting bulb – defects permissible in Class II only
	Cracks in outer skins	16	1	2	3	1 – In Class I, absence of some of the outer skin, provided the flesh is protected 2 – Acceptable limit in Class II is the partial absence of the skins over a maximum of one-third of the bulb's surface, provided the flesh is not damaged 3 – Shallot not meeting the requirements
	Healed mechanical damage	17	-	-	1-2-3	1 – Unhealed lesions with fragmentation of the internal layers 2 – Fusing of internal layers 3 – Deep mechanical damage
	Bruising	18	-	1	-	1 – Bruising – limit allowed by Class II 2 – The outer skin was pushed back to reveal the bruising
	Marking caused by parasites or disease	19	-	1-2	-	Acceptable limit in Class II (wireworm attacks). The marking must remain light and the flesh undamaged
Sizing	Measuring the diameter	20	-		-	
Tolerances	Size tolerance	21	1		-	Limit allowed: 10% of shallots do not match the size tolerance
Presentation	Packaging (I)	22	-	-	-	1 - Package in bulk in a cardboard tray 2 - String of shallots (1 kg), linked with raffia, packed for the final consumer
	Packaging (II)	23	-	-	-	1 – Packaging net bag 2 - Net bag for the final consumer 3 – Example of marking on the nets bag (prepackage) prepared for the final consumer
	Packaging (III)	24	-	-	-	1 – The package protects the produce properly
Marking	Marking	25	-	-	-	Example of marking on the bag Example of marking on the label *Note: The marking provisions may change depending on the country of destination of the products*

© OECD 2014

Illustrations - Catégories **ECHALOTES**

		Illustration No	Categorie 1	Categorie II	Exclu	Notes
Définition du produit	Caractéristiques de la variété (I)	1	-			1 – Allium cepa L. groupe Aggregatum (vue latérale) 2 – Allium cepa L. groupe Aggregatum (vue en coupe transversale) 3 – Allium oschaninii O. Fedtsch (échalote grise) 4 – Echalote blanche
	Caractéristiques de la variété (II)	2	-			1 – Différences entre oignons, échalions et échalotes 2 – Echalote longue 3 – Echalote demi-longue, types commerciaux 4 – Echalote ronde
	Caractéristiques suivant le mode de production (I)	3	-			1 – Présence de cicatrice, bulbes divisés, Echalotes traditi-onnelles 2 – Absence de cicatrice, bulbes présentant un taux élevé de divisions internes, Echalotes de semis
	Caractéristiques suivant le mode de production (II)	4	-			1 – Echalote traditionnelle (vue longitudinale) – forme asymétrique 2 - Echalote de semis (vue longitudinale) – forme symétrique 3 - Echalote traditionnelle – présence d'un plateau racinaire cicatrisé 4 - Echalote de semis – absence de cicatrices racinaires
Caractéristiques minimales	Entiers	5	-		1	Les échalotes doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégralité du produit
	Saines	6	-		1-2	1 – Fusariose (attaque spécifique du plateau radiculaire) 2 – Botrytis (attaque du bulbe)
	Saines	7	-		1-2	1 – Bactériose 2 – Bactériose vue en coupe
	Saines	8	-		1-2	1 – Bulbe vitreux 2 – Bulbe vitreux vue en coupe
	Propre	9	1		2	Pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible – bulbe terreux
	Exemptes de dommages causés par le soleil	10	-		1	Lésions causées par le soleil
	Dépourvus de tige creuse ou dure	11	-		1-2	1 - Complete view 2 - Longitudinal cut view
	Exemptes de traces de moisissures	12	-		1-2	Moisissure: 1 – Atteinte du plateau radiculaire 2 – Bulbe (en coupe)
	Exemptes de germes extérieurement visibles	13	-		1-2	Limite maximale admissible dans le cadre des tolérances : - 4% en poids des bulbes en catégorie « I » - 10% en poids des bulbes en catégorie « II »
	Touffes radiculaires	14	1,2	1,3	-	1 – Les touffes radiculaire des échalotes grises sont admises dans toutes les catégories 2 – Limite admise en catégorie « I » 3 – Limite admise en catégorie « II »

© OCDE 2014

Illustrations - Catégories **ECHALOTES**

		Illustration No	Categorie 1	Categorie II	Exclu	Notes
Classification	Defaults de coloration	15	1	2-4	-	1 – Léger défaut de coloration (tache claire) – limite autorisée en cat. 1 2 – Rougi par excès d'humidité 3 – Tâché au contact de terre humide 4 – Tâche au contact d'un bulbe pourri – limite autorisée en cat. 2
	Fissures des pellicules extérieures	16	1	2	3	1 – En cat I, absence partielle des pellicules extérieures si la chair est protégée 2 – Limite admise en cat II, absence sur un tiers maximum de la surface du bulbe sans endommagement de la chair 3 – Echalote non conforme
	Lésions d'origine mécanique	17	-	-	1-2-3	1 – Lésion non cicatrisée avec éclatement des tuniques internes 2 – Ecrasement des tuniques internes 3 – Lésion mécanique profonde
	Meurtrissures	18	-	1	-	1 – Meurtrissures – limite admise en catégorie II 2 – La pellicule extérieure a été écartée pour rendre la meurtrissure apparente
	Marques resultant d'attaques de parasites ou de maladies	19	-	1-2	-	Limite admissible en catégorie II (Attaques de taupins). Les marques doivent rester légères sans que la chair ne soit endommagée
Calibrage	Mesure du diamètre	20	-		-	
Tolérances	Tolérance de calibrage	21	1		-	Limite autorisée : 10% en nombre d'échalotes ne répondant pas au calibre
Presentation	Conditionnement (I)	22	-	-	-	1 - Conditionnement en vrac dans un plateau carton 2 - Conditionnement en nattes (1 kg), liées avec du raphia, destiné au consommateur final
	Conditionnement (II)	23	-	-	-	1 - Conditionnement en filet 2 - Conditionnement en filet destiné au consommateur final 3 – Conditionnement en sac destiné au consommateur final
	Conditionnement (III)	24	-	-	-	Conditionnement assurant la protection convenable du produit
Marquage	Marquage	25	-	-	-	Exemple de marquage imprimé sur un sac Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette apposée sur un emballage *Note : Les dispositions de marquage peuvent évoluer en fonction du pays de destination des produits*

© OCDE 2014