International Standards for Fruit and Vegetables

PASSION FRUIT

Normes internationales pour les fruits et légumes

FRUITS DE LA PASSION

OECD

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDISATION OF FRUIT AND VEGETABLES
NORMALISATION INTERNATIONALE DES FRUITS ET LEGUMES

Passion fruit

Fruits de la passion

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

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

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

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

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

PASSION FRUIT © OECD 2022

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

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

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

FRUITS DE LA PASSION © OCDE 2022

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[1] set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.

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

AVANT-PROPOS

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

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

1 *The standard also recommended by the Codex Alimentarius under reference: Passion fruit CODEX STAN 316-2014. La norme également recommandée par la Codex Alimentarius sous les références : Fruits de la passion CODEX STAN 316-2014.*

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

TABLE OF CONTENTS

PASSION FRUIT 7

1. DEFINITION OF PRODUCE 9

2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 10

2.1 Minimum requirements 10

2.2 Classification 13

2.2.1 “Extra“ Class 13

2.2.2 Class I 14

2.2.3 Class II 14

3. PROVISIONS CONCERNING SIZING 16

4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 17

4.1 Quality tolerances 17

4.1.1 “Extra“ Class 17

4.1.2 Class I 17

4.1.3 Class II 17

4.2. Size tolerances 18

5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 19

5.1 Uniformity 19

5.2 Packaging 19

5.2.1 Description of containers 19

6. MARKING OR LABELLING 20

6.1 Consumer packages 20

6.1.1 Nature of Produce 20

6.2 Non-retail containers 20

6.2.1 Identification 20

6.2.2 Nature of Produce 20

6.2.3 Origin of Produce 21

6.2.4 Commercial Identification 21

6.2.5 Official Inspection Mark (optional) 21

7. CONTAMINANTS 22

8. HYGIENE 22

ILLUSTRATIONS 41

INDEX (EN) 67

TABLE DES MATIÈRES

FRUITS DE LA PASSION 23

1. DÉFINITION DU PRODUIT 25

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ 26

2.1 Caractéristiques minimales 26

2.2. Classification 30

2.2.1 Catégorie « Extra » 30

2.2.2 Catégorie I 30

2.2.3 Catégorie II 31

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE 32

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES 33

4.1 Tolérances de qualité 33

4.1.1 Catégorie « Extra » 33

4.1.2 Catégorie I 33

4.1.3 Catégorie II 33

4.2 Tolérances de calibre 34

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION 35

5.1 Homogénéité 35

5.2 Conditionnement 35

5.2.1 Description des emballages 35

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE 37

6.1 Emballages destinés au consommateur final 37

6.1.1 Nature du produit 37

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail 37

6.2.1 Identification 37

6.2.2 Nature du produit 38

6.2.3 Origine du produit 38

6.2.4 Caractéristiques commerciales 38

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative) 38

7. CONTAMINANTS 39

8. HYGIÈNE 39

ILLUSTRATIONS 41

INDEX (FR) 68

This publication is also available as an electronic book (PDF-file).
Any necessary update 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.

Passion fruit

On the following pages, the official text of the Passion Fruit Standard [CODEX STAN 316-2014] is indicated in **blue bold**;
the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic.*

1. DEFINITION OF PRODUCE

This Standard applies to commercial varieties of passion fruit from the species golden passion fruit / sweet granadilla (*Passiflora ligularis* Juss), purple passion fruit (*Passiflora edulis* Sims forma *edulis*), yellow passion fruit (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) and their hybrids grown from the Passifloraceae family, to be supplied fresh to the consumer after preparation and packaging. Passion fruits for industrial processing are excluded.

The different species of passion fruit are distinguished by the type of the shape, size, colour and taste of the fruit:

a) Golden Passion Fruit or Sweet Granadilla

- *Fruit shape and size: ovoid, 6-9 cm long, 4.5-5 cm in diameter*
- *Skin texture: hard-shelled*
- *Fruit colour: yellowish to orange, sometimes spotted or motteled*
- *Pulp: pale or greyish, edible, black and flat seeds*
- *Taste: sweet with distinctive flavour*

b) Purple passion fruit

- *Fruit shape and size: nearly round to ovoid, 4-7.5 cm in diameter*
- *Skin texture: tough rind, smooth, wrinkeled when ripe*
- *Fruit colour: dark purple to violet with faint, fine white specks*
- *Pulp: orange when fully ripe, jelly texture, black seeds*
- *Taste: sweet-sour, appealing, musky*

c) Yellow passion fruit or Maracuja

- *Fruit shape and size: round to oval, 7 cm long, 6-8 cm in diameter*
- *Skin texture: tough rind, smooth and waxy, wrinkeled when ripe*
- *Fruit colour: yellow*
- *Pulp: orange, when fully ripe, edible brown seeds*
- *Taste: sweet-sour with distinctive flavour*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	Golden Passion Fruit or Sweet Granadilla
Photo 2	Purple Passion Fruit
Photo 3	Yellow Passion Fruit or Maracuja

2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

2.1 Minimum requirements

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

– **whole;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 4	Intact fruit (golden passion fruit)
Photo 5	Cracked fruit (golden passion fruit)
Photo 6	Intact fruit (purple passion fruit)
Photo 7	Cut fruit (purple passion fruit)

– **fresh in appearance;**

To arrive in satisfactory condition at the place of destination, the passion fruit must be fresh, i.e. free of any signs of shrivelling and dehydration affecting the pulp.

In golden passion fruit, declining freshness is evident as dark discolouration of the skin and loss of weight of the fruit.

In purple passion fruit and yellow passion fruit, at stages following dispatch a slight lack of freshness is allowed as follows:

a) slight signs of shrivelling – allowed in Classes I and II,

b) serious shrivelling, pulp with signs of dryness – not allowed.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 8	Fresh in appearance (golden passion fruit)
Photo 9	Not fresh in appearance (golden passion fruit)
Photo 10	Different stages of freshness (purple passion fruit)
Photo 11	Wilted purple passion fruit
Photo 12	Different stages of freshness (yellow passion fruit)

– **firm;**

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

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

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.

Passion fruit showing the following defects are therefore excluded:

c) Rotting or deterioration

a) Fungal disease

b) Scab

c) Mosaic virus

d) Woodiness virus (PWV) causes misshapen fruit with corky and hardy skin, knobby growth and small juice area.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 13	Brown spot disease (Alternaria spp.)
Photo 14	Different stages of fungal disease (Sclerotinia sclerotiorum)
Photo 15	Mosaic virus
Photo 16	Woodiness virus
Photo 17	Rotting
Photo 49	Severe sunburn

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

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 18	Traces of dust
Photo 19	Soiling
Photo 20	Foreign matter

– **practically 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 passion fruit. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – the occasional insect, mite or other pest; any colonies would lead to the rejection of the produce.

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of damage

caused by pests.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 21	Mealy bugs infestation
Photo 22	Damage caused by pests
Photo 23	Damage caused by pests

– **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.

– **free of any foreign smell and/or taste.**

This provision applies to passion fruit 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 stem/stalk should be present. For golden passion fruits, the stalk shall be present to the first knot;**

Only in case of the golden passion or sweet granadilla, the presence of the stalk is necessary in order to guarantee the intactness of the fruit. In all other passion fruit covered by the standard, the stalk may be cut – and usually – is neatly cut.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 24	Purple passion fruit with short trimmed stalk
Photo 25	Passion fruits with long stalk
Photo 26	Yellow passion fruit with stalk and part of vine
Photo 27	Golden passion fruit with stalk to the first knot
Photo 28	Golden passion fruit with shorter than first knot

– **free of surface depressions – applicable to golden passion fruits;**

The skin of golden passion or sweet granadilla is hard and brittle. Thus, only fruit of this species must not show any surface depressions.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 29	Golden passion fruit with surface depressions

– **free of cracking.**

For cracked see under the minimum requirement "intact".

The passion fruits must have reached an appropriate degree of development and ripeness[1] in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown.

Passion fruit are climacteric fruit. At picking, they should have reached at least 75 % of their typical skin colour in order to allow a proper continuation of the ripening process. In addition, producers, exporters and/or countries may establish a minimum Brix level for harvest.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 30	Underdeveloped yellow passion fruit
Photo 31	Purple passion fruit, fully developed but not ripe
Photo 32	Different stages of ripeness in purple passion fruit
Photo 33	Fully developed and sufficiently ripe purple passion fruit
Photo 34	Satisfactory degree of development and ripeness in different varieties of purple passion fruit

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

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

2.2 Classification

Passion fruits are classified into three classes defined below:

2.2.1 "Extra" Class

Passion fruits 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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 35	Typical shape
Photo 38	Very slight superficial defects
Photo 41	Very slight superficial defects
Photo 44	Very slight superficial defects

1 *The maturity of passion fruits can be gauged visually from its external colouring and confirmed by examining total soluble solid content, titratable acidity.*

2.2.2 Class I

Passion fruits in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety. The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:

- **a slight defect in shape;**
- **slight defects of the skin such as scratches, not exceeding more than 10% of the total surface area of the fruit;**
- **slight defects in colouring.**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 36	Slight defect in shape
Photo 39	Slight skin defects
Photo 42	Slight skin defects
Photo 45	Slight skin defects
Photo 47	Slight defects in colouring

2.2.3 Class II

This class includes passion fruits which do not qualify for inclusion in the higher classes, but satisfy the minimum requirements specified in Section 2.1 above. The following defects, however, may be allowed, provided the passion fruits retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

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

- **defects in shape including an extension in the zone of the stalk;**
- **defects of the skin such as scratches or rough skin, not exceeding more than 20% of the total surface area of the fruit;**
- **defects in colouring.**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 37	Defects in shape
Photo 40	Skin defects
Photo 43	Skin defects
Photo 46	Skin defects
Photo 48	Defects in colouring due to sun
Photo 49	Severe sunburn

3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Passion fruits may be sized by diameter, count or weight; or in accordance with pre-existing 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) **When sized by diameter, size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of each fruit. The following table is a guide and may be used on an optional basis.**

Size Code	Diameter range (mm)
A	> 78
B	> 67 - 78
C	> 56 - 67
D	≤ 56*
* The minimum diameter for golden passion fruit is 56 mm	

c) **When sized by weight, size is determined based on the individual weight of each fruit. The following table is a guide and may be used on an optional basis.**

Size Code	Weight range (g)
A	> 139
B	> 128 -139
C	> 122 - 128
D	> 106 -122
E	> 83 -106
F	≥ 74 - 83

As sizing is not mandatory, whether sized or not can only be verified by checking the marking or labelling of the package. If a size is indicated, the correct sizing can be verified by using a sizing ring or gauge (sizing by diameter) or a scale (sizing by weight). To verify sizing, a reduced sample may be taken.

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 and for natural deterioration of fresh produce over time.

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

4.1 Quality tolerances

4.1.1 "Extra" Class

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

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

4.1.2 Class I

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

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

4.1.3 Class II

Ten percent by number or weight of passion fruits 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.

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. Within the exceptions, 2 % tolerances are allowed for decay, i.e. all defects rendering the produce unfit for consumption.

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

4.2. Size tolerances

For all classes or forms of presentation, 10% by number or weight of passion fruits corresponding to the size immediately above and/or below that indicated on the package.

5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

5.1 Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only passion fruits of the same origin, variety, quality, colour and size. 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	Nom de l'illustration
Photo 50	Uniformity in colour
Photo 51	Presentation "Extra" Class
Photo 52	Presentation Class I
Photo 53	Presentation Class II

5.2 Packaging

Passion fruits must be packed in such a way as to protect the produce properly. The materials used inside the package must be new[3], 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.

Passion fruits 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).

5.2.1 Description of containers

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 54	Example of packaging in lidded cartons
Photo 55	Example of golden passion fruit packed in a single layer and protected by card board strips
Photo 56	Example of a pre-package

3 *For the purposes of this Standard, this includes recycled material of food-grade quality.*

6. MARKING OR LABELLING

6.1 Consumer packages

In addition to the requirements of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985), 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: golden passion fruit /sweet granadilla, purple passion fruit, yellow passion fruit and may be labelled as to name of the variety.

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 re-used 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).[4]

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, golden passion fruit /sweet granadilla, purple passion fruit, yellow passion fruit if the contents are not visible from the outside. Name of the variety (optional).

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

4 *The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark.*

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 passion fruit were grown (e.g. "Produce of Kenya" or "Produce of Brazil").

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

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

6.2.4 Commercial Identification

- **Class;**

  Stating the class is compulsory.

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

6.2.5 Official Inspection Mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 57	Example of marking printed on the package

7. CONTAMINANTS

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).

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

8. HYGIENE

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 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.

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

Fruits de la passion

Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Fruits de la passion [CODEX STAN 316-2014] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales de fruits de la passion des espèces grenadille / grenadille de montagne (*Passiflora ligularis* Juss), fruit de la passion pourpre / violet (*Passiflora edulis* Sims forma *edulis*), fruit de la passion jaune (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) de la famille des Passiflorae, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits de la passion destinés à la transformation industrielle.

Les différentes variétés de fruits de la passion peuvent être classées selon forme, calibre, couleur et goût des fruits :

a) *Grenadille ou grenadille de montagne*
   - *Forme et calibre de fruit : ovoïde, 6-9 cm longue, 4,5-5 cm de diamètre*
   - *Texture de l'épiderme : coque dure*
   - *Couleur de fruit : jaunâtre à orange, parfois tachetée ou mouchetée*
   - *Pulpe : pâle ou grisâtre, graines noires et plate, comestible*
   - *Goût : sucré et distinctive*

b) *Fruit de la passion pourpre*
   - *Forme et calibre de fruit : quasi-circulaire à ovoïde, 4-7,5 cm de diamètre*
   - *Texture de l'épiderme : élastique, lisse, apparition des rides à la maturité*
   - *Couleur de fruit : pourpre foncé à violet avec des taches légères, fines blanches*
   - *Pulpe : orange à maturité optimale, texture gélifiée, graines noires*
   - *Goût : douce acide, attractif, musqué*

c) *Fruit de la passion jaune*
   - *Forme et calibre de fruit : ronde à ovale, 7 cm longue, 6-8 cm de diamètre*
   - *Texture de l'épiderme : résistante, lisse et cireux, apparition des rides à la maturité*
   - *Couleur de fruit : jaune*
   - *Pulpe : orange à la maturité, graines brunes et comestibles*
   - *Goût : sucré et acide, caractéristique*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	Grenadille ou grenadille de montagne
Photo 2	Fruit de la passion pourpre
Photo 3	Fruit de la passion jaune

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 Caractéristiques minimales

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

– **Entiers ;**

Les fruits de la passion doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 4	Fruit entier (grenadille)
Photo 5	Fruit cassé (grenadille)
Photo 6	Fruit entier (fruit de la passion pourpre)
Photo 7	Fruit coupé (fruit de la passion pourpre)

– **D'aspect frais ;**

Pour arriver en état satisfaisant au lieu de destination, les fruits de la passion doivent être frais, c'est-à-dire les fruits doivent être exempts de toute flétrissement ou déshydratation atteignant la pulpe.

Pour les grenadilles, le déclin de la fraîcheur se manifeste par une décoloration foncée de la peau et une perte de poids du fruit.

Dans les fruits de la passion pourpres et les fruits de la passion jaunes, aux stades suivant l'expédition, un léger manque de fraîcheur est admis comme suit :

a) un léger flétrissement – admis en catégories I et II,

b) un flétrissement profond, pulpe partiellement déshydratée – exclus.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 8	D'aspect frais (grenadille)
Photo 9	D'aspect non frais (grenadille)
Photo 10	Différents stades de fraîcheur (fruit de la passion pourpre)
Photo 11	Fruit de la passion pourpre flétri
Photo 12	Différents stades de fraîcheur (fruit de la passion jaune)

– **Fermes ;**

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

Les fruits de la passion doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés

affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les fruits de la passion pourris, 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 exclus par conséquent les fruits de la passion qui présentent les défauts suivants :

a) Détérioration ou pourriture

b) maladies fongique

c) tavelure

d) virose de mosaïque

e) virose de woodiness (PWV) provoquant des fruits difformes à la peau dure et liégeuse, à la croissance noueuse et à la pulpe peu abondante.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 13	La tache Alternaria ou tache brune (Alternaria spp.)
Photo 14	Différents stades d' une maladie fongique (Sclerotinia sclerotiorum)
Photo 15	Virose de mosaïque
Photo 16	Virose de woodiness
Photo 17	Pourriture
Photo 49	Brûlure de soleil profonde

– **Propres, exempts de matières étrangères visibles ;**

Les fruits de la passion doivent être pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères.

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 18	Traces de poussière
Photo 19	Souillé de terre
Photo 20	Matière étrangère

– **Pratiquement exempts 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 fruits de la passion. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnellement présent, 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. La limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les classes, des traces de dommages causés par des parasites.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 21	Infestation de cochenilles
Photo 22	Dommages causés par des parasites
Photo 23	Dommages causés par des parasites

– **Exempts 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 l'emballage mais elle ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.

– **Exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères ;**

Il s'agit en particulier de fruits de la passion qui auraient séjournés dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportés 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.

– **La tige / le pédoncule doit être présent. Pour les grenadilles, la tige doit être présente jusqu'au niveau du premier nœud ;**

Uniquement pour la grenadille ou grenadille de montagne, la présence de la tige ou du pédoncule est nécessaire pour garantir l'intégrité du fruit. Dans tous les autres espèces de fruit de la passion couverts par la norme la tige peut être coupée – et normalement – est soigneusement coupée.

Illustration No.	Nom de l'illustration
Photo 24	Fruit de la passion pourpre avec un pédoncule court et effilé
Photo 25	Fruits de la passion à long pédoncule
Photo 26	Fruit de la passion jaune avec pédoncule et partie de la grappe

Illustration No.	Nom de l'illustration
Photo 27	Grenadille avec pédoncule jusqu'au niveau du premier nœud
Photo 28	Grenadille avec un pédoncule plus court que le premier nœud

– **Exempts de dépressions superficielles – applicable aux grenadilles ;**

L'épiderme des grenadilles est dur et fragile. Par conséquent, il n'y a que des fruits de cette espèce qui ne doivent pas avoir des dépressions superficielles.

Illustration No.	Nom de l'illustration
Photo 29	Grenadille avec des dépressions superficielles

– **Exempts de craquelures.**

Pour les fruits fendus, voir les caractéristiques minimales "entiers".

Les fruits de la passion doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité[1] satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

Les fruits de la passion sont des fruits climactériques. Au moment de la cueillette, les fruits doivent avoir atteint au minimum 75 % de la couleur caractéristique afin de permettre une continuation adéquate du processus de maturation. En plus, les producteurs, exportateurs et/ou pays peuvent établir un taux minimum de Brix pour la récolte.

Illustration No.	Nom de l'illustration
Photo 30	Fruit de la passion jaune sous-développé
Photo 31	Fruit de la passion pourpre, entièrement développé mais pas mûr
Photo 32	Différents degrés de maturité pour la fruit de la passion pourpre
Photo 33	Fruits de la passion pourpre complètement développés et suffisamment mûrs
Photo 34	Degré de développement et de maturité satisfaisant pour différentes variétés de la fruit de passion pourpre

Le développement et l'état des fruits de la passion doivent être tels qu'ils leur permettent :

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

– **D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.**

1 *La maturité des fruits de la passion peut être appréciée visuellement à partir de leur coloration externe, et confirmée en examinant le contenu total de solides solubles et l'acidité titrable.*

2.2. Classification

Les fruits de la passion sont classés en trois catégories, comme suit :

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les fruits de la passion de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts 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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 35	Forme typique
Photo 38	Très légères altérations superficielles
Photo 41	Très légères altérations superficielles
Photo 44	Très légères altérations superficielles

2.2.2 Catégorie I

Les fruits de la passion de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils 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 :

- **Un léger défaut de forme ;**
- **De légers défauts de l'épiderme, tels que des éraflures, la portion affectée ne devant pas dépasser 10 pour cent de la superficie totale du fruit ;**
- **De légers défauts de coloration.**

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 36	Léger défauts de forme
Photo 39	Légers défauts de l'épiderme
Photo 42	Légers défauts de l'épiderme
Photo 45	Légers défauts de l'épiderme
Photo 47	Légers défauts de coloration

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les fruits de la passion qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les fruits de la passion conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

Les fruits de la passion classés dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et aptes à la consommation humaine.

- **Des défauts de forme, tel un grossissement de la zone située à proximité du pédoncule ;**
- **Des défauts de l'épiderme tels que des éraflures ou d'une croûte liégeuse, la portion affectée ne devant pas dépasser 20 pour cent de la superficie totale du fruit ;**
- **Des défauts de coloration.**

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du fruit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 37	Défaut de forme
Photo 40	Défauts de l'épiderme
Photo 43	Défauts de l'épiderme
Photo 46	Défauts de l'épiderme
Photo 48	Défauts de coloration
Photo 49	Brûlure de soleil profonde

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des fruits de la passion s'effectue selon le diamètre, le nombre de fruits ou le poids ; ou conformément aux pratiques commerciales préexistantes. Lorsque tel est le cas, l'emballage doit être étiqueté en conséquence.

a) En cas de calibrage par nombre, le calibre est déterminé par le nombre de fruits dans chaque emballage.

b) En cas de calibrage par le diamètre, le calibre est déterminé en mesurant le diamètre sur la section équatoriale du fruit. Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

Code de calibre	Diamètre (mm)
A	> 78
B	> 67 - 78
C	> 56 - 67
D	≤ 56*
* Le diamètre minimal de la grenadille est de 56 mm.	

c) En cas de calibrage par poids, le calibre est déterminé par le poids individuel de chaque fruit. Le tableau suivant est un guide et peut être employé de façon facultative.

Code de calibre	Gamme de poids (g)
A	> 139
B	> 128 - 139
C	> 122 - 128
D	> 106 -122
E	> 83 -106
F	≥ 74 - 83

Comme le calibrage n'est pas obligatoire, on ne peux vérifier si le calibrage a été fait qu'en contrôlant le marquage ou l'étiquetage sur l'emballage. Si un calibre est indiqué, le calibre correct peut être vérifié à l'aide d'une bague ou d'une jauge de calibrage (calibrage au diamètre) ou d'une balance (calibrage au poids). Pour vérifier le calibrage, un échantillon réduit peut être prélevé.

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][2].

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion 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.

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

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion 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.

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. Dans le cadre des exceptions, des tolérances de 1 % sont admises pour tous les défauts ne répondant pas aux caractéristiques minimales ainsi que pour tout défaut rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

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. Dans le cadre des exceptions, des tolérances de 2 % sont admises pour la dégradation, c'est-à-dire tout défaut rendant les

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

produits impropres à la consommation.

4.2 Tolérances de calibre

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fruits de la passion de même origine, variété, couleur, qualité et calibre. 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 No	Nom de l'illustration
Photo 50	Homogénéité de couleur
Photo 51	Présentation Catégorie « Extra »
Photo 52	Présentation Catégorie I
Photo 53	Présentation Catégorie II

5.2 Conditionnement

Les fruits de la passion doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs[3], 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.

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 fruits de la passion doivent être conditionnés conformément au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

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 fruits de la passion. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 54	Exemple d'emballage dans des cartons à couvercle
Photo 55	Exemple de grenadille emballées en une seule couche et protégées par des bandes de carton
Photo 56	Exemple de préemballage

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), 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 comporter une étiquette indiquant le nom du produit « grenadille / grenadille de montagne », « fruits de la passion violet / pourpre », « fruits de la passion jaune » et, le cas échéant, celui de la variété.

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 emballage, toutes les indications doivent êtres groupées sur un même côté de l'emballage, soit sur une étiquette solidement fixée à l'emballage, soit par impression directe sur l'emballage à l'aide d'une encre résistant à l'eau.

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

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)[4].

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

4 *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.*

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit « grenadille / grenadille de montagne », « fruits de la passion violet /pourpre », « fruits de la passion jaune », si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

L'indication du produit peut être remplacée 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.

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 fruits de la passion ont été produits (par exemple : « Produit du Kenya » ou « Produit du Brésil »).

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

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

  L'indication de la catégorie est obligatoire.

- **Calibre exprimé conformément à l'une des méthodes suivantes :**
  - **Nombre de fruits par emballage ;**
  - **Code et gamme de calibre ;**
  - **Gamme de calibre.**
- **Poids net (facultatif).**

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 57	Exemple de marquage sur le colis

7. CONTAMINANTS

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 de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

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.

8. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des 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.

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

Illustrations

Definition of produce

Définition du produit

Photo 1: Golden passion fruit / sweet granadilla (Passiflora ligularis Juss)
Grenadille / grenadille de montagne (Passiflora ligularis Juss)

Photo 2: Purple passion fruit (Passiflora edulis Sims forma edulis)
Fruit de la passion pourpre (Passiflora edulis Sims forma edulis)

Photo 3: ***Yellow passion fruit or Maracuja (Passiflora edulis forma flavicarpa)***
Fruit de la passion jaune (Passiflora edulis forma flavicarpa)

Minimum requirement – whole

Caractéristiques minimales – entiers

Photo 4: Intact (Golden passion fruit)
Entier (Grenadille)

Photo 5: Cracked fruit (Golden passion fruit) – Not allowed
Fruit cassé (Grenadille) – Exclu

Photo 6: Intact (Purple passion fruit)
Entier (Fruit de la passion pourpre)

Photo 7: Cut fruit (Purple passion fruit) – Not allowed
Fruit coupé (Fruit de la passion pourpre) – Exclu

Photo 8: Fresh in appearance (Golden passion fruit)
D'aspect frais (Grenadille)

Photo 9: Not fresh in appearance (Golden passion fruit) – Not allowed
D'aspect non frais (Grenadille) – Exclu

Photo 10: Left: fresh in appearance (purple passion fruit)
Right: slight lack in freshness – Not allowed at dispatch/export stage, but limit allowed in classes I and II at later marketing stages
À gauche : d'aspect frais (fruit de la passion pourpre)
À droite : légère diminution de fraîcheur – Exclu à l'expédition, mais limite admise en catégories I et II après l'expédition

Minimum requirements – fresh in appearance

Caractéristiques minimales – d'aspect frais

Photo 11: Wilted purple passion fruit and dried pulp – Not allowed
Fruit de la passion pourpre fané et la pulpe séchée – Exclu

Photo 12: Left: fresh in appearance (yellow passion fruit)
Right: slight lack in freshness – Not allowed at dispatch/export stage, but limit allowed in classes I and II at later marketing stages
À gauche : d'aspect frais (fruit de la passion jaune)
À droite : légère diminution de fraîcheur – Exclu à l'expédition, mais limite admise en catégories I et II après l'expédition

Photo 13: Brown spot disease (Alternaria spp.)
– Not allowed
La tache Alternaria ou tache brune (Alternaria spp.)
– Exclu

Photo 14: Different stages of fungal disease (Sclerotinia sclerotiorum) – Not allowed
Différents stades de maladie fongique (Sclerotinia sclerotiorum) – Exclu

Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains

Photo 15: Mosaic virus – Not allowed
Virose de mosaïque – Exclu

Photo 16: Woodiness – Not allowed
Virose de woodiness – Exclu

Photo 17: Rotting, external and internal aspect – Not allowed
Pourriture, aspects externe et interne – Exclu

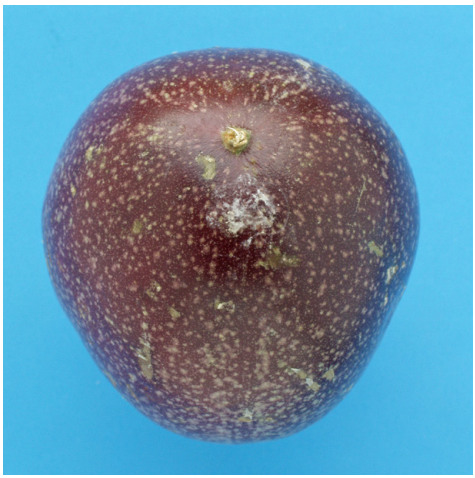

Photo 18: Traces of dust, practically clean – Limit allowed in all classes
Traces de poussières, pratiquement propres – Limite admise dans toute les catégories

Photo 19: Soiled fruit – Not allowed
Fruit souillé de terre – Exclu

Photo 20: Fruit with foreign matter – Not allowed
Fruit présentant de matière étrangère – Exclu

Minimum requirements – practically free of pests and damage caused by them

Caractéristiques minimales
– pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs

Photo 21: Mealy bugs infestation – Not allowed
Infestation de cochenilles – Exclu

Photo 22: Pest damage – Not allowed
Dommages causés par des parasites – Exclu

Photo 23: Pest damage – Not allowed
Dommages causés par des parasites – Exclu

Minimum requirements – the stem/stalk should be present

Caractéristiques minimales – la tige / le pédoncule doit être présent

Photo 24: Purple passion fruit with short trimmed stalk – Allowed

Fruit de la passion pourpre à un pédoncule court et effilé – Admis

Photo 25: Passion fruits with long stalk – Allowed, but not recommended

Fruits de la passion à long pédoncule – Admis, mais déconseillé

Minimum requirements – the stem/stalk should be present

Caractéristiques minimales – la tige / le pédoncule doit être présent

Photo 26: Yellow passion fruit with stalk and part of the vine – Not allowed
Fruit de la passion jaune avec pédoncule et partie de la grappe – Exclu

Photo 27: Golden passion fruit with stalk to the first knot – Allowed
Grenadille avec pédoncule jusqu'au niveau du au premier nœud – Admise

Photo 28: Golden passion fruit with stalk shorter than first knot – Not allowed
Grenadille avec un pédoncule plus court que le premier nœud – Exclu

Minimum requirements – free of surface depressions

Caractéristiques minimales – exempts de dépressions superficielles

Photo 29: Golden passion fruit with surface depressions – Not allowed in golden passion fruit

Grenadille avec des dépressions superficielles – Exclu pour les grenadilles

Minimum requirements – appropriate degree of development and ripeness

Caractéristiques minimales – un degré de développement et de maturité satisfaisant

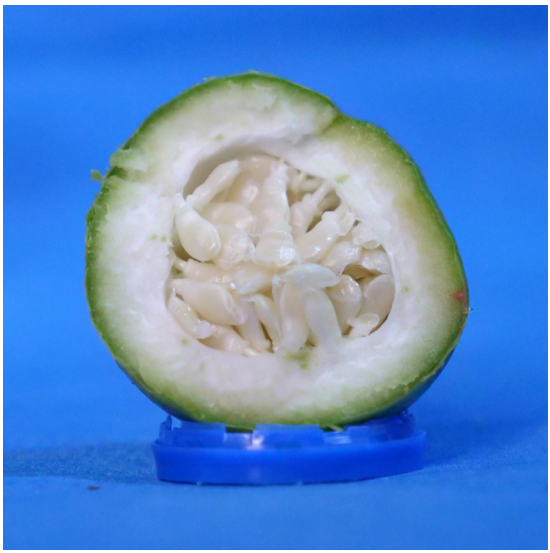

Photo 30: Underdeveloped passion fruit – Not allowed
Fruit de la passion sous-développé – Exclu

Photo 31: Purple passion fruit, fully developed but not ripe (green skin, pale, sour pulp), will not ripen further – Not allowed
Fruit de la passion pourpre, entièrement développé mais pas mûr (peau verte, pulpe pâle et aigre), ne mûrira pas davantage – Exclu

Minimum requirements – appropriate degree of development and ripeness

Caractéristiques minimales – un degré de développement et de maturité satisfaisant

Photo 32: Purple passion fruit
Left: fruit fully developed and not sufficiently ripe – Not allowed
Right: fruit fully developed and fully ripe – Allowed
Fruit de la passion pourpre
À gauche: complètement développé et pas suffisamment mûr – Exclu
À droite: complètement développé et complètement mûr – Admis

Photo 33: Purple passion fruit fully developed and sufficiently ripe – Allowed
Fruit de la passion pourpre complètement développé et suffisamment mûr – Admis

Minimum requirements – appropriate degree of development and ripeness

Caractéristiques minimales – un degré de développement et de maturité satisfaisant

Photo 34: Different varieties of purple passion fruit
Satisfactory degree of development and ripeness (no greenish touch in ground colour) colouring typical for the variety – Allowed
Différentes variétés de fruits de la passion pourpres
Degré de développement et de maturité satisfaisant (pas de touche verdâtre dans la couleur de fond); coloration typique de la variété– Admise

Photo 35: Typical shape – Limit allowed in Extra Class
Forme typique – Limite admise en catégorie Extra

Photo 36: Slight defect in shape
– Limit allowed in Class I
Léger défaut de forme
– Limite admise en catégorie I

Photo 37: Defect in shape
– Limit allowed in Class II
Défaut de forme
– Limite admise en catégorie II

Classification – skin

Classification – épiderme

Photo 38: Very slight superficial defects – Limit allowed in Extra Class
Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie Extra

Photo 39: Slight skin defects up to 10 % of the surface – Limit allowed in Class I
Légers défauts de l'épiderme jusqu'à 10 % de la superficie – Limite admise en catégorie I

Photo 40: Skin defects up to 20 % of the surface – Limit allowed in Class II
Défauts de l'épiderme jusqu'à 20 % de la superficie – Limite admise en catégorie II

Photo 41: Very slight superficial defects – Limit allowed in Extra Class
Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie Extra

Photo 42: Slight skin defects up to 10 % of the surface – Limit allowed in Class I
Légers défauts de l'épiderme jusqu'à 10 % de la superficie – Limite admise en catégorie I

Photo 43: Skin defects up to 20 % of the surface – Limit allowed in Class II
Défauts de l'épiderme jusqu'à 20 % de la superficie – Limite admise en catégorie II

Classification – skin

Classification – épiderme

Photo 44: Very slight superficial defects – Limit allowed in Extra Class
Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie Extra

Photo 45: Slight skin defects up to 10 % of the surface – Limit allowed in Class I
Légers défauts de l'épiderme jusqu'à 10 % de la superficie – Limite admise en catégorie I

Photo 46: Skin defects up to 20 % of the surface – Limit allowed in Class II
Défauts de l'épiderme jusqu'à 20 % de la superficie – Limite admise en catégorie II

Photo 47: Slight defect in colour due to sun – Limit allowed in Class I

Léger défaut de coloration dû au soleil – Limite admise en catégorie I

Photo 48: Defect in colour due to sun – Limit allowed in Class II

Défaut de coloration dû au soleil – Limite admise en catégorie II

Photo 49: Severe sunburn – Not allowed

Brûlure de soleil profonde – Exclu

Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité

Photo 50: Example of uniform colour grading – minimum required in all classes
Exemple de classement uniforme des couleurs – minimum requis dans toutes les catégories

Photo 51: Example of Extra Class – Golden passion fruit presented in a single layer
Exemple de la catégorie Extra – Grenadilles présentées en une seule couche

Photo 52: Example of Class I – Golden passion fruit presented in a single layer
Exemple de la catégorie I – Grenadilles présentées en une seule couche

Photo 53: Example of Class II – Yellow passion fruit presented in a single layer
Exemple de la catégorie II
– Fruits de la passion jaunes présentés en une seule couche

Presentation – packaging

Présentation – conditionnement

Photo 54: Example of packaging in lidded cartons

Exemple d'emballage dans des cartons à couvercle

Photo 55: Example of golden passion fruit packed in a single layer, protected by card board strips

Exemple de grenadilles emballées en une seule couche, protégées par des bandes de carton

Photo 56: Example of a pre-package
Exemple de préemballage

Marking or Labelling

Marquage ou étiquetage

Photo 57: Example of marking printed on the package – obligatory indications

A = Name and address of the exporter[1]
B = Name of produce (not visible from the outside)
C = Country of origin
D = Class
E = Size by count

Exemple de marquage sur le colis – indications obligatoires
A= Nom et adresse de l'exportateur[2]
B= Nom du produit
C = Pays d'origine
D = Catégorie
E = Calibre par nombre de fruits

1 *The indication of the P.O. box is allowed as the Codex Standard does not require the indication of the physical address. However in many countries it's not allowed to use P.O. Box and the physical address must be indicated.*

2 *L'indication de la boîte postale est autorisée car la norme Codex n'exige pas l'indication de l'adresse physique. Cependant, dans de nombreux pays, il n'est pas permis d'utiliser une boîte postale et l'adresse physique doit être indiquée.*

INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
Classification – skin	58
Classification – skin	59
Classification – skin	60
Classification – colouring	61
Minimum requirements – fresh in appearance	46
Minimum requirements – sound	47
Definition of produce	42
Definition of produce	43
Marking or Labelling	66
Minimum requirements – appropriate degree of development and ripeness	54
Minimum requirements – appropriate degree of development and ripeness	55
Minimum requirements – appropriate degree of development and ripeness	56
Classification – shape	57
Minimum requirements – practically free of pests and damage caused by them	50
Minimum requirements – the stem/stalk should be present	51
Minimum requirements – sound	48
Minimum requirements – clean	49
Minimum requirements – the stem/stalk should be present	52
Minimum requirements – free of surface depressions	53
Minimum requirement – whole	44
Minimum requirements – fresh in appearance	45
Presentation – packaging	64
Presentation – packaging	65
Presentation – uniformity	62
Presentation – uniformity	63

INDEX (FR)

Paramètre de qualité **N° de l'illustration**

Définition du produit....42
Caractéristiques minimales – exempts de dépressions superficielles....53
Caractéristiques minimales – un degré de développement et de maturité satisfaisant....54
Caractéristiques minimales – la tige / le pédoncule doit être présent....51
Caractéristiques minimales – la tige / le pédoncule doit être présent....52
Caractéristiques minimales – propres....49
Caractéristiques minimales – pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs....50
Caractéristiques minimales – d'aspect frais....45
Caractéristiques minimales – d'aspect frais....46
Caractéristiques minimales – sains....47
Caractéristiques minimales – sains....48
Caractéristiques minimales – un degré de développement et de maturité satisfaisant....55
Caractéristiques minimales – un degré de développement et de maturité satisfaisant....56
Classification – coloration....61
Présentation – homogénéité....62
Classification – épiderme....59
Classification – épiderme....60
Classification – forme....57
Classification – épiderme....58
Définition du produit....43
Caractéristiques minimales – entiers....44
Présentation – conditionnement....65
Marquage ou étiquetage....66
Présentation – homogénéité....63
Présentation – conditionnement....64

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
SLOVENIE/SLOVENIA
SUEDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l'OCDE / Non-OECD countries

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
BRESIL/BRAZIL
BULGARIE/BULGARIA
CROATIE/CROATIA
KENYA/KENYA**
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA
SERBIE/SERBIA

* As of 16 February 2022 / à la date du 16 février 2022

** Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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

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

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

Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes

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

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

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

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

Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P) ISBN 978-92-64-06814-8 *€24.00* *US$32.00* *£20.00*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE *(continued)*

Cherries / Cerises (2015)*			
(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Garlic / Aulx (2017)*			
(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Leeks / Poireaux (2019)*			
ISBN 978-92-64-73502-6	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Tomatoes / Tomates (2019)*			
ISBN 978-92-64-74139-3	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Chicory / Endives (2019)*			
ISBN 978-92-64-4277-09	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*
Root and tubercle vegetables / Légumes à racine et à tubercule (2020)*			
ISBN 978-92-64-8399-53	*€40.00*	*US$56.00*	*£36.00*

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

Mangoes / Mangues (2020) - ISBN 9789264589735 (PDF)
Avocados / Avocats / Aguacates (Paltas) (2020) - ISBN 9789264850323 (PDF)
Apples / Pommes (2021) - ISBN 9789264588431 (PDF)
Beans / Haricots (2021) - ISBN 9789264860001 (PDF)
Pears / Poires (2021) - ISBN 9789264366602 (PDF)
Plums / Prunes (2021) - ISBN 9789264404793 (PDF)
Strawberries / Fraises / Fresas (2021) - ISBN 9789264798052 (PDF)
Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives /
Laitues, chicorées frisées et scaroles (2021) - ISBN 9789264974869 (PDF)
Table grapes / Raisins de table (to come in 2023)

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

Colour gauges

Échelles colorimétriques

Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging

Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant:

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)

(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92-64-29936-8

the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)

(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92-64-05910-8

the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)

(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92-64-05894-1

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

"

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

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

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

Titre(s)	Cote(s) ou n^{O} (s) ISBN	Format Papier ou électronique	Nombre de copies	Coût unitaire (€, US$ or £	Coût total (€, US$ or £
Total					

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :

Nom : ..... Date : .....

Adresse : .....

Ville : ..... Pays : ..... Signature :

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

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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) I wish to receive	Elecctronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US$ or £	Total Cost (€, US$ or £
Total					

Please complete the following details :

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

Address : .....

City : ..... Country

: .....

Signature :

Illustrations - Classification

PASSION FRUIT

			Figures refer to photo number				
		Page No	Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Definition of Produce	Definition of produce	42	n/a				1. Golden passion fruit / sweet granadilla (Passiflora ligularis Juss). 2. Purple passion fruit (Passiflora edulis Sims forma edulis).
	Definition of produce	43	n/a				3. Yellow passion fruit or Maracuja (Passiflora edulis forma flavicarpa).
Minimum requirements	Whole	44	4, 6			5, 7	4. Intact (Golden passion fruit). 5. Cracked fruit (Golden passion fruit) – Not allowed. 6. Intact (Purple passion fruit). 7. Cut fruit (Purple passion fruit) – Not allowed.
	Fresh in appearance	45	8, 10 (left)			9, 10 (right)	8. Fresh in appearance (Golden passion fruit). 9. Not fresh in appearance (Golden passion fruit) – Not allowed. 10. Left: fresh in appearance (purple passion fruit). Right: slight lack in freshness – Not allowed at dispatch/export stage, but limit allowed in classes I and II at later marketing stages.
	Fresh in appearance	46	12 (left)			11, 12 (right)	11. Wilted purple passion fruit and dried pulp – Not allowed. 12. Left: fresh in appearance (yellow passion fruit). Right: slight lack in freshness – Not allowed at dispatch/export stage, but limit allowed in classes I and II at later marketing stages.
	Sound	47	-			13, 14	13. Brown spot disease (Alternaria spp.) – Not allowed. 14. Different stages of fungal disease (Sclerotinia sclerotiorum) – Not allowed.
	Sound	48	-			15-17	15. Mosaic virus – Not allowed. 16. Woodiness – Not allowed. 17. Rotting, external and internal aspect – Not allowed.
	Clean	49	18			19, 20	18. Traces of dust, practically - Limit allowed in all classes. 19. Soiled fruit – Not allowed. 20. Fruit with foreign matter – Not allowed.
	Practically free of pests and damage caused by them	50	-			21-23	21. Mealy bugs infestation – Not allowed. 22, 23. Pest damage – Not allowed.
	The stem/stalk should be present	51	24, 25			-	24. Purple passion fruit with short trimmed stalk – Allowed. 25. Passion fruits with long stalk – Allowed, but not recommended.
	The stem/stalk should be present	52	27			26, 28	26. Yellow passion fruit with stalk and part of the vine – Not allowed. 27. Golden passion fruit with stalk to the first knot – Allowed. 28. Golden passion fruit with stalk shorter than first knot – Not allowed.
	Free of surface depressions	53	-			29	29. Golden passion fruit with surface depressions – Not allowed in golden passion fruit.
	Appropriate degree of development and ripeness	54	-			30, 31	30. Underdeveloped passion fruit – Not allowed. 31. Purple passion fruit, fully developed but not ripe (green skin, pale, sour pulp), will not ripen further – Not allowed.
	Appropriate degree of development and ripeness	55	32 (right), 33			32 (left)	32. Purple passion fruit Left: fruit fully developed and not sufficiently ripe – Not allowed Right: fruit fully developed and fully ripe – Allowed. 33. Purple passion fruit fully developed and sufficiently ripe – Allowed.
	Appropriate degree of development and ripeness	56	34			-	34. Different varieties of purple passion fruit Satisfactory degree of development and ripeness (no greenish touch in ground colour) colouring typical for the variety – Allowed.

© OECD 2022

Illustrations - Classification **PASSION FRUIT**

		Page No	Figures refer to photo number				Notes
			Extra Class	Class I	Class II	Not allowed	
Classification	Shape	57	35	36	37	-	35. Typical shape – Limit allowed in Extra Class. 36. Slight defect in shape – Limit allowed in Class I. 37. Defect in shape – Limit allowed in Class II.
	Skin	58	38	39	40	-	38. Very slight superficial defects – Limit allowed in Extra Class. 39. Slight skin defects up to 10 % of the surface – Limit allowed in Class I. 40. Skin defects up to 20 % of the surface – Limit allowed in Class II.
	Skin	59	41	42	43	-	41. Very slight superficial defects – Limit allowed in Extra Class. 42. Slight skin defects up to 10 % of the surface – Limit allowed in Class I. 43. Skin defects up to 20 % of the surface – Limit allowed in Class II.
	Skin	60	44	45	46	-	44. Very slight superficial defects – Limit allowed in Extra Class. 45. Slight skin defects up to 10 % of the surface – Limit allowed in Class I. 46. Skin defects up to 20 % of the surface – Limit allowed in Class II.
	Colouring	61	-	47	48	49	47. Slight defect in colour due to sun – Limit allowed in Class I. 48. Defect in colour due to sun – Limit allowed in Class II. 49. Severe sunburn – Not allowed.
Presentation	Uniformity	62	n/a				50. Example of uniform colour grading – minimum required in all classes. 51. Example of Extra Class – Golden passion fruit presented in a single layer.
	Uniformity	63	n/a				52. Example of Class I – Golden passion fruit presented in a single layer. 53. Example of Class II – Yellow passion fruit presented in a single layer.
	Packaging	64	n/a				54. Example of packaging in lidded cartons. 55. Example of golden passion fruit packed in a single layer, protected by card board strips.
	Packaging	65	n/a				56. Example of a pre-package.
Marking	Marking or Labelling	66	n/a				57. Example of marking printed on the package – obligatory indications. A = Name and address of the exporter B = Name of produce (not visible from the outside) C = Country of origin D = Class E = Size by count

© OECD 2022

Illustrations - Catégories

FRUITS DE LA PASSION

			Les chiffres indiquent les numéros des photos				
		Page n°	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Définition du produit	Définition du produit	42	n/a				1. Grenadille / grenadille de montagne (Passiflora ligularis Juss). 2. Fruit de la passion pourpre (Passiflora edulis Sims forma edulis).
	Définition du produit	43	n/a				3. Fruit de la passion jaune (Passiflora edulis forma flavicarpa).
Caractéristiques minimales	Entiers	44	4, 6			5, 7	4. Entier (Grenadille). 5. Fruit cassé (Grenadille) – Exclu. 6. Entier (Fruit de la passion pourpre). 7. Fruit coupé (Fruit de la passion pourpre) – Exclu.
	D'aspect frais	45	8, 10 (gauche)			9, 10 (droite)	8. D'aspect frais (Grenadille). 9. D'aspect non frais (Grenadille) – Exclu. 10. À gauche : d'aspect frais (fruit de la passion pourpre). À droite : légère diminution de fraîcheur – Exclu à l'expédition, mais limite admise en catégories I et II après l'expédition.
	D'aspect frais	46	12 (gauche)			11, 12 (droite)	11. Fruit de la passion pourpre fané et la pulpe séchée – Exclu. 12. À gauche : d'aspect frais (fruit de la passion jaune). À droite : légère diminution de fraîcheur – Exclu à l'expédition, mais limite admise en catégories I et II après l'expédition.
	Sains	47	-			13, 14	13. La tache Alternaria ou tache brune (Alternaria spp.) – Exclu. 14. Différents stades de maladie fongique (Sclerotinia sclerotiorum) – Exclu.
	Sains	48	-			15-17	15. Virose de mosaïque – Exclu. 16. Virose de woodiness – Exclu. 17. Pourriture, aspects externe et interne – Exclu.
	Propres	49	18			19, 20	18. Traces de poussières, pratiquement propres – Limite admise dans toute les catégories. 19. Fruit souillé de terre – Exclu. 20. Fruit présentant de matière étrangère – Exclu.
	Pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs	50	-			21-23	21. Infestation de cochenilles – Exclu. 22, 23. Dommages causés par des parasites – Exclu.
	La tige / le pédoncule doit être présent	51	24, 25			-	24. Fruit de la passion pourpre à un pédoncule court et effilé – Admis. 25. Fruits de la passion à long pédoncule – Admis, mais déconseillé.
	La tige / le pédoncule doit être présent	52	27			26, 28	26. Fruit de la passion jaune avec pédoncule et partie de la grappe – Exclu. 27. Grenadille avec pédoncule jusqu'au niveau du au premier nœud – Admise. 28. Grenadille avec un pédoncule plus court que le premier nœud – Exclu.
	Exempts de dépressions superficielles	53	-			29	29. Grenadille avec des dépressions superficielles – Exclu pour les grenadilles.
	Un degré de développement et de maturité satisfaisant	54	-			30, 31	30. Fruit de la passion sous-développé – Exclu. 31. Fruit de la passion pourpre, entièrement développé mais pas mûr (peau verte, pulpe pâle et aigre), ne mûrira pas davantage – Exclu.
	Un degré de développement et de maturité satisfaisant	55	32 (droite), 33			32 (gauche)	32. Fruit de la passion pourpre À gauche : complètement développé et pas suffisamment mûr – Exclu. À droite : complètement développé et complètement mûr – Admis. 33. Fruit de la passion pourpre complètement développé et suffisamment mûr – Admis.
	Un degré de développement et de maturité satisfaisant	56	34			-	34. Différentes variétés de fruits de la passion pourpres Degré de développement et de maturité satisfaisant (pas de touche verdâtre dans la couleur de fond); coloration typique de la variété– Admise.

© OCDE 2022

Illustrations - Catégories

FRUITS DE LA PASSION

			Les chiffres indiquent les numéros des photos				
		Page n°	Catégorie « Extra »	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Classification	Forme	57	35	36	37	-	35. Forme typique – Limite admise en catégorie « Extra ». 36. Léger défaut de forme – Limite admise en catégorie I. 37. Défaut de forme – Limite admise en catégorie II.
	Épiderme	58	38	39	40	-	38. Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie « Extra ». 39. Légers défauts de l'épiderme jusqu'à 10 % de la superficie – Limite admise en catégorie I. 40. Défauts de l'épiderme jusqu'à 20 % de la superficie – Limite admise en catégorie II.
	Épiderme	59	41	42	43	-	41. Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie « Extra ». 42. Légers défauts de l'épiderme jusqu'à 10 % de la superficie – Limite admise en catégorie I. 43. Défauts de l'épiderme jusqu'à 20 % de la superficie – Limite admise en catégorie II.
	Épiderme	60	44	45	46	-	44. Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie « Extra ». 45. Légers défauts de l'épiderme jusqu'à 10 % de la superficie – Limite admise en catégorie I. 46. Défauts de l'épiderme jusqu'à 20 % de la superficie – Limite admise en catégorie II.
	Coloration	61	-	47	48	49	47. Léger défaut de coloration dû au soleil – Limite admise en catégorie I. 48. Défaut de coloration dû au soleil – Limite admise en catégorie II. 49. Brûlure de soleil profonde – Exclu.
Présentation	Homogénéité	62	n/a				50. Exemple de classement uniforme des couleurs – minimum requis dans toutes les catégories. 51. Exemple de la catégorie Extra – Grenadilles présentées en une seule couche.
	Homogénéité	63	n/a				52. Exemple de la catégorie I – Grenadilles présentées en une seule couche. 53. Exemple de la catégorie II – Fruits de la passion jaunes présentés en une seule couche.
	Conditionnement	64	n/a				54. Exemple d'emballage dans des cartons à couvercle. 55. Exemple de grenadilles emballées en une seule couche, protégées par des bandes de carton.
	Conditionnement	65	n/a				56. Exemple de préemballage.
Marquage	Marquage ou étiquetage	66	n/a				57. Exemple de marquage sur le colis – indications obligatoires A= Nom et adresse de l'exportateur B= Nom du produi C = Pays d'origine D = Catégorie E = Calibre par nombre de fruits

© OCDE 2022

International Standards for Fruit and Vegetables

PASSION FRUIT

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the passion fruit. This 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 passion fruit.

Normes internationales pour les fruits et légumes

FRUITS DE LA PASSION

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les fruits de la passion. Cette nouvelle brochure illustre le texte des normes sur les fruits de la passion. 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 fruits de la passion.

PDF ISBN