
**INTERNATIONAL STANDARDS
FOR FRUIT AND VEGETABLES
NORMALISATION INTERNATIONALE
DES FRUITS ET LEGUMES**

Early and Ware Potatoes

**Pommes de terre primeurs et
pommes de terre de conservation**



**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.

EARLY AND WARE POTATOES © OECD 2021

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE 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 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 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, l'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 l'Union 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.

POMMES DE TERRE PRIMEURS ET POMMES DE TERRE DE CONSERVATION © OCDE 2021

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

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables¹ 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 Légumes¹ 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 Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Early and ware potatoes UNECE FFV-52.

La norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Pommes de terre de primeurs et pommes de terre de conservation CEE-ONU FFV-52.

2 For more information on the Scheme, see <http://www.oecd.org/aagriculture/fruit-vegetables>

Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site <http://www.oecd.org/aagriculture/fruit-vegetables>

TABLE OF CONTENTS

EARLY AND WARE POTATOES	7
I. DEFINITION OF PRODUCE	9
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	10
A. Minimum requirements	10
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	16
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	17
A. Quality tolerances	17
B. Size tolerances	17
C. Tolerances of other varieties	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	20
D. Commercial specifications	20
E. Official control mark (optional)	20
ILLUSTRATIONS	39

TABLE DES MATIÈRES

POMMES DE TERRE DE PRIMEURS ET POMMES DE TERRE DE CONSERVATION	21
I. DÉFINITION DU PRODUIT	23
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	24
A. Caractéristiques minimales	24
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	30
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	31
A. Tolérances de qualité	31
B. Tolérances de calibre	31
C. Tolérances pour d'autres variétés	31
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	32
A. Homogénéité	32
B. Conditionnement	32
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	34
A. Identification	34
B. Nature du produit	35
C. Origine du produit	35
D. Caractéristiques commerciales	35
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	37
ILLUSTRATIONS	39

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

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



Early and Ware Potatoes



On the following pages, the official text of the Early and Ware Potatoes Standard [UNECE FFV-52, version 2017/2021] is indicated in **blue bold**; the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.



I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to early and ware potatoes of varieties (cultivars) grown from *Solanum tuberosum* L. and its hybrids, to be supplied fresh to the consumer, early and ware potatoes for industrial processing being excluded.

Early potatoes are obtained from early varieties and/or are harvested at the beginning of the season in the country of origin. Early potatoes means potatoes harvested before they are completely mature, marketed immediately after their harvesting, and whose skin can be easily removed without peeling.

Varieties of early and ware potatoes are different in tuber shape, skin, flesh colour as well as depth and colour of the eye cavities.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	Variety with brown skin colour, yellow flesh colour, oval shape
Photo 2	Variety with brown skin colour, white flesh colour, round shape
Photo 3	Variety with red skin colour, yellow flesh colour, oval shape
Photo 4	Variety with reddish skin colour, red eyes, shallow eyes, white flesh colour, round shape
Photo 5	Variety with brown skin colour, yellow flesh colour, long-oval shape
Photo 6	Variety with black-violet skin colour, black-violet flesh colour, long-oval shape



II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

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

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

- a slight lack of freshness and turgidity;
- 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

a) Subject to the tolerances allowed, the tubers must be:

- of normal appearance for the variety, according to the producing area;

The normal appearance of a variety may vary a little, e. g. by the shape and the appearance of the tubers. This variation is due to the type of soil, the cultivation techniques and the climatic conditions or in general depending from the producing area and crop year.

- intact, i.e. they should not have had any part removed nor have suffered any damage making them incomplete;

Early and ware potatoes must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce.

The tubers may be damaged by mechanical causes or animal bites. Tubers are regarded as intact provided removing the affected part does not constitute more than 10 % of the weight of the tuber:

- The weight of the unpeeled tuber is determined.*
- The damage has to be removed by a single cut as close as possible to the damage.*
- The weight of the defective part is determined.*
- The percentage of the removed part is calculated on the basis of the weight of the whole tuber.*

Superficial damage that can be removed by normal peeling is not regarded as a defect.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 7	Damaged tuber



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

Early and ware potatoes must be free from disease or serious deterioration which appreciably affect their appearance, edibility or keeping quality. In particular, tubers affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the early and ware potatoes unfit for consumption upon arrival at their destination, are to be excluded.

Tubers showing the following defects are therefore excluded:

- wet rot,*
- dry rot,*
- late blight (Phytophthora infestans),*
- Alternaria rot (Alternaria spp.),*
- brown rot (Pseudomonas solanacearum),*
- gangrene (Phoma spp.).*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 8	Dry rot
Photo 9	Dry rot
Photo 10	Late blight (<i>Phytophthora infestans</i>)

- **practically clean;**

Early and ware potatoes must be practically free of visible soil, dust, residue or other foreign matter. Brushing or washing of tubers is optional, but they should be free from attached earth.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 11	Brushed potatoes
Photo 12	Tubers with earth attached
Photo 13	Tubers with earth attached

- **firm;**

Tubers must have retained their turgescence, with the skin tight and flesh resistant to slight thumb pressure. It is advisable not to keep tubers in an atmosphere which has a desiccating effect because, in such conditions, they will probably become soft and wrinkled.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 14	Shrivelled tuber



- free of external or internal defects detrimental to the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package, such as:

- brown stains due to heat;

Illustration No.	Name of illustration
Photo 15	<i>Brown stains due to heat</i>

- cracks (including growth cracks), cuts, bites, bruises or roughness (only for varieties of which the skin is not normally rough) exceeding 4 mm in depth;

Illustration No.	Name of illustration
Photo 16	<i>Cracks</i>
Photo 17	<i>Growth crack</i>
Photo 18	<i>Cut</i>
Photo 19	<i>Bites of potato moth (<i>Phthorimaea operculella</i>)</i>
Photo 20	<i>Slug damage</i>
Photo 21	<i>Rodent damage</i>
Photo 22	<i>Roughness of the skin</i>
Photo 23	<i>Roughness of the skin</i>

- green colouration; pale green flush not exceeding one eighth of the surface area and which can be removed by normal peeling does not constitute a defect;

Green coloration on red skin varieties shows as a dark violet discolouration.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 24	<i>Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can be removed by normal peeling</i>
Photo 25	<i>Green colouration exceeding 1/8 of the surface area and which can not be removed by normal peeling</i>
Photo 26	<i>Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can not be removed by normal peeling</i>
Photo 27	<i>Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can not be removed by normal peeling</i>

- serious deformities;

Deformities such as knobiness and other irregular shaped tubers as well as tubers with shapes making peeling difficult are not allowed.



Illustration No.	Name of illustration
Photo 28	<i>Slight deformity</i>
Photo 29	<i>Deformity</i>
Photo 30	<i>Serious deformity</i>
Photo 31	<i>Serious deformities caused by Rhizoctonia</i>

- **grey, blue or black sub-epidermal stains; exceeding 5 mm in depth in the case of ware potatoes;**

Grey, blue or black sub-epidermal stains are caused by more or less severe impacts during grading, sizing and packaging or from pressure during storage. Tubers are very susceptible when cold during handling. Therefore, it is recommended to warm up the tubers to about 15 °C before grading out of store. The best method to check for grey, blue or black sub-epidermal stains is peeling the tuber at the rose and the heel end.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 32	<i>Black sub-epidermal stains exceeding 5 mm in depth</i>
Photo 33	<i>Black sub-epidermal stains exceeding 5mm in depth</i>

- **rust stains, hollow or black hearts and other internal defects;**

In addition to the defects mentioned above, the following defects are excluded:

- Glassiness is a physiological disorder. When external symptoms occur, the stem end is soft and the skin is wrinkled. The affected flesh varies from colourless or glassy translucent to straw colour or various shades of brown or black. The tissue is fragile and easily broken apart, watery and of jellylike texture. A sharp line of demarcation forms between the affected and healthy tissue.*
- Corky ringspot or spraing disease (Tobacco rattle virus).*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 34	<i>Rust stains</i>
Photo 35	<i>Rust stains</i>
Photo 36	<i>Hollow heart</i>
Photo 37	<i>Black heart</i>
Photo 38	<i>Glassiness</i>
Photo 39	<i>Corky ring spot or spraing disease due to tobacco rattle virus</i>

- **deep common potato scab and powdery potato scab, of a depth of 2 mm or more in the case of ware potatoes;**



Illustration No.	Name of illustration
Photo 40	Deep common potato scab of a depth of 2 mm or more
Photo 41	Powdery common potato scab of a depth of 2 mm or more

- superficial common potato scab, i.e. scab spots in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber;

Illustration No.	Name of illustration
Photo 42	Superficial common potato scab covering in all a quarter of the surface of the tuber
Photo 43	Superficial common potato scab exceeding in all over a quarter of the surface of the tuber

- frost damage and freezing injuries;

Illustration No.	Name of illustration
Photo 44	Frost damage
Photo 45	Frost damage
Photo 46	Freezing damage

- free of abnormal external moisture, i.e. adequately “dried” if they have been washed;

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 early and ware potatoes 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.

In the case of early potatoes, a partial absence of the skin shall not be considered as a defect. Ware potatoes must be covered with well-formed skin, i.e. the skin has to be fully developed and mature and cover the whole surface of the tuber.

As early potatoes are harvested before they are completely mature, their skin must not adhere closely to the flesh and may at least partly peel off naturally.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 47	Partial absence of the skin



In early potatoes, no sprouting is allowed. Ware potatoes must be practically unsprouted, i.e. sprouts may be no longer than 3 mm.

The re-growth of the eyes being mainly located at the rose end of the tubers accelerates the loss of moisture, which leaves the tubers soft and makes the tubers more susceptible for internal bruising. Therefore, any sprouting is lowering the quality.

Illustration No.	Name of illustration
<i>Photo 48</i>	<i>Sprouted potatoes; sprouts exceeding 3 mm</i>

The development and condition of the early and ware potatoes must be such as to enable them:

- **to withstand transportation and handling;**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**
- b) Each package or lot must be free from waste, i.e. attached or loose earth, detached growth shoots, extraneous matter.**



III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size of the tuber is determined by square mesh.

When checking the size of tubers, they must be passed through the square mesh without pressure.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 49	<i>Method to determine the size of tubers by square mesh</i>

Tubers must be of:

- a minimum size such that they do not pass through a square mesh of:
 - 28 mm x 28 mm for early potatoes;
 - 35 mm x 35 mm for ware potatoes;
 - 30 mm x 30 mm for long varieties of ware potatoes defined hereafter;
- a maximum size such that they pass through a square mesh of 80 mm x 80 mm, or for long varieties, 75 mm x 75 mm.

Early and ware potatoes exceeding the maximum size shall be allowed, provided the maximum difference in size between the smallest and the largest tuber is not more than 30 mm and they are marketed under a specific denomination.

Tubers of a size range between 18 mm and 35 mm can be marketed under the denomination of "mids" or an equivalent denomination.

Uniformity in size is not compulsory. However, in sales packages up to 5 kg net weight, the maximum difference allowed between the smallest and the largest tuber must not exceed 30 mm.

A variety is considered as long if it is listed as long or long oval in the national list of varieties of the country where it has been bred.

The sizing requirements do not apply to long varieties of irregular shape (e.g. Stella, Ratte or Pink Fir Apple).



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 minimum requirements.¹

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

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

A. Quality tolerances

a) Tubers not satisfying the minimum requirements shall be allowed:

- 4 per cent by weight of tubers of early potatoes;
- 6 per cent by weight of tubers of ware potatoes.

However, within this tolerance, a maximum of 1 per cent by weight of tubers affected by dry or wet rot shall be allowed.

b) In addition the following shall be allowed:

- 1 per cent by weight of waste for early potatoes;
- 2 per cent by weight of waste, of which a maximum of 1 per cent of attached earth, for ware potatoes.

B. Size tolerances

A total tolerance of 10 per cent, by weight of tubers, not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

C. Tolerances of other varieties

2 per cent by weight of other varieties is allowed.

¹ [A conformity check shall be made by assessing primary or composite samples. It is based on the principle of presumption that the quality of the randomly taken samples is representative of the quality of the lot. The application of the OECD Operating Rules for Conformity Checks are recommended for application - also by operators - at the stages of dispatch as well as in wholesale and distribution centres of food retail. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>](http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm)

² <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=en>



V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package (or lot for produce presented in bulk in the transport vehicle) must be uniform and contain only early or ware potatoes of the same origin, variety, quality, colour of the skin, colour of the flesh and size (if sized).

The visible part of the contents of the package (or lot for produce presented in bulk in the transport vehicle) 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

Early and ware potatoes must be packed in such a way as to protect the produce properly and to ensure adequate ventilation.

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.

In the case of early potatoes, special packaging materials (e.g. peat) may be used in order to better protect the produce during long-distance transport.³

Packages must be free of all foreign matter.

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 50	Presentation in bulk in containers as big bag and bins
Photo 51	Presentation in bulk in a package
Photo 52	Presentation in a closed sales package (pre-package)

³ The use of some packaging materials (e.g. peat) is not permitted in some countries.



VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package⁴ must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside either printed on the package itself or on a label secured to the fastening. If the labels are placed inside the packages (string bags), this should be done in such a way that the indications concerning marking are readable from the outside.

For early and ware potatoes transported in bulk (direct loading into a transport vehicle) these particulars must appear on a document accompanying the goods, and attached in a visible position inside the transport vehicle.

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

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

A. Identification

Packer and/or dispatcher/exporter:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority⁵ if the country applying such a system is listed in the UNECE database.

For inspection purposes, the “packer” is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The dispatcher (shipper or exporter) may assume sole responsibility, in which case identification of the “packer” as defined above is optional.

B. Nature of produce

- **“Early Potatoes”, “New Potatoes” or equivalent denomination, or “Ware Potatoes” if the contents are not visible from the outside;**

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

- **Name of the variety;**

A trade name can only be given in addition to the variety. A registered tradename may only be used by the licensee in addition to the variety name or the synonym

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

⁵ The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference “packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)” has to be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha-2) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.



thereof. Care should be taken to respect the rights of the relevant licensor.

- Specific denomination for early and ware potatoes exceeding the maximum size, where appropriate;
- “Mids” or an equivalent denomination, where appropriate.

C. Origin of produce

- Country of origin⁶ 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 early or ware potatoes were grown (e.g. “Produce of Belgium”).

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

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

D. Commercial specifications

- Size (if sized) expressed as minimum size followed by the words “and over” or as minimum and maximum size;
- Optional indications: colour of flesh (e.g., yellow or white), colour of skin, shape of tuber (round or long) and cooking type (e.g., floury or firm).

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 53	Example of marking printed on the package
Photo 54	Example of marking printed on the label (pre-package)

Adopted 1961

Last revised 2011

Aligned with the Standard Layout 2017/2021

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



Pommes de terre de primeurs et pommes de terre de conservation



Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Pommes de terre de primeurs et pommes de terre de conservation [CEE-ONU FFV-52, version 2017/2021] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.



I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation des variétés (cultivars) issues de *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes de terre primeurs et des pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle.

Les pommes de terre primeurs sont obtenues à partir de variétés précoces et/ou récoltées au début de la saison dans le pays d'origine. Par pommes de terre primeurs, on désigne des pommes de terre récoltées avant leur complète maturité, commercialisées immédiatement après l'arrachage, et dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage.

Les variétés des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation sont différentes en ce qui concerne la forme, la peau et la couleur de la chair des tubercules ainsi que la profondeur et la couleur des cavités oculaires.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	Variété à épiderme brun, à chair jaune, de forme ovale
Photo 2	Variété à épiderme brun, à chair blanche, de forme ronde
Photo 3	Variété à épiderme rouge, à chair jaune, de forme ovale
Photo 4	Variété à épiderme rougeâtre, aux yeux rouge et cavités plates, à chair blanche, de forme ronde
Photo 5	Variété à épiderme brun, à chair jaune, de forme ovale-longue
Photo 6	Variété à épiderme noire-violette, à chair noire-violette, de forme ovale-longue



II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivants 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

a) Sous réserve des tolérances admises, les tubercules doivent être :

- **D'aspect normal pour la variété considérée selon la zone de production ;**

L'aspect normal d'une variété peut varier légèrement, par exemple la forme et l'aspect des tubercules. Cette variation est due au type de sol, aux techniques de culture et aux conditions climatiques ou plus généralement à la zone de production et l'année de récolte.

- **Entiers, c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité ;**

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit.

Les tubercules peuvent être endommagés par des causes mécaniques ou des morsures d'animaux.

Les tubercules sont considérés comme entiers à condition que la partie affectée ne comprenne pas plus de 10 % du poids du tubercule:

- a) Le poids du tubercule non pelé est déterminé.*
- b) Le défaut est éliminé par une simple coupe aussi proche que possible du défaut.*
- c) Le poids de la partie défectueuse est déterminé.*
- d) Le pourcentage de la partie éliminée est calculé sur la base du poids total du tubercule.*

Les dommages superficiels ne sont pas considérés comme des défauts à condition



qu'on puisse les enlever par un pelage normal.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 7	Tubercule endommagé

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

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant sensiblement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les tubercules atteints de pourriture, même si les signes sont très légers mais risquent de rendre les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation impropres à la consommation une fois arrivées sur leur lieu de destination.

Sont exclus par conséquent les tubercules qui présentent les défauts suivants :

- Pourriture humide,
- Pourriture sèche,
- Mildiou de la pomme de terre (*Phytophthora infestans*),
- Pourriture d'*alternaria* (*Alternaria spp.*),
- Pourriture brune (*Pseudomonas solanacearum*),
- Gangrène (*Phoma spp.*).

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 8	Pourriture sèche
Photo 9	Pourriture sèche
Photo 10	Mildiou de la pomme de terre (<i>Phytophthora infestans</i>)

- **Pratiquement propres ;**

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères. Il est facultatif de brosser ou laver les tubercules, mais ils doivent être exempts de terre adhérente.

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation. 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 11	Pommes de terre brossées



Photo 12	<i>Tubercules avec terre adhérente</i>
Photo 13	<i>Tubercules avec terre adhérente</i>

– Fermes ;

Les tubercules doivent avoir retenu leur turgescence, avec l'épiderme ferme et la chair résistante à une légère pression du pouce. Il est recommandé de ne pas garder les tubercules dans une atmosphère susceptible d'avoir un effet desséchant parce que dans de telles conditions les pommes de terre pourraient devenir molles et ridées.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 14	<i>Tubercule flétri</i>

– Exempts de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, tels que :

– Taches brunes dues à la chaleur ;

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 15	<i>Taches brunes dues à la chaleur</i>

– Crevasses (y compris crevasses de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur ;

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 16	<i>Craquelures</i>
Photo 17	<i>Crevasse de croissance</i>
Photo 18	<i>Coupure</i>
Photo 19	<i>Morsures causés par la teigne de la pomme de terre (<i>Phthorimaea operculella</i>)</i>
Photo 20	<i>Domages causés par les limaces</i>
Photo 21	<i>Domages causés par les rongeurs</i>
Photo 22	<i>Rugosité de la peau</i>
Photo 23	<i>Rugosité de la peau</i>

– Coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut ;

La coloration verte s'exprime en variétés à peau rouge comme décoloration violet foncée.



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 24	Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on peut faire disparaître par pelage normale
Photo 25	Coloration verte recouvrant plus de 1/8 de la surface et que l'on ne peut pas faire disparaître par pelage normale
Photo 26	Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on ne peut pas faire disparaître par pelage normale
Photo 27	Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on ne peut pas faire disparaître par pelage normale

– **Déformations graves ;**

Les déformations comme les diabolos et d'autres tubercules difformés ainsi que des tubercules ayant des formes qui affectent le pelage sont exclus.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 28	Légère déformation
Photo 29	Déformation
Photo 30	Déformation grave
Photo 31	Déformations graves causés par <i>Rhizoctonia</i>

– **Taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur dans le cas des pommes de terre de conservation ;**

Des taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires sont causés soit par des chocs plus ou moins sévères lors du triage, du calibrage ou de l'emballage soit par la pression lors du stockage. Les tubercules sont très susceptibles quand ils sont froids lors de manutention. Par conséquent, il est recommandé que les tubercules soient réchauffés à environ 15 °C avant le conditionnement après le stockage. La meilleure méthode pour le contrôle des taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires est le pelage des tubercules aux deux extrémités.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 32	Taches sous-épidermiques dépassant 5 mm
Photo 33	Taches sous-épidermiques dépassant 5 mm

– **Taches de rouille, cœur creux, noircissement et autres défauts internes ;**

Outre les défauts mentionnés ci-dessus, les défauts suivants sont exclus :

a) La vitressence est un défaut physiologique. En cas de symptômes extérieurs,



la partie terminale est molle et la peau ridée. La pulpe altérée peut varier de décoloration ou vitresse à couleur de paille ou brunâtre ou noir. La pulpe est fragile et délavée, imbibée et de texture gélatineuse. La pulpe altérée et la pulpe saine sont séparées d'une ligne de démarcation.

b) Virus du rattle (Virus tobacco rattle ou VTR).

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 34	Taches de rouille
Photo 35	Taches de rouille
Photo 36	Cœur creux
Photo 37	Cœur noirci
Photo 38	Vitresse
Photo 39	Symptômes causé par le virus rattle du tabac

- Gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus dans le cas des pommes de terre de conservation ;

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 40	Gale commune profonde d'une profondeur de 2 mm ou plus
Photo 41	Gale commune poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus

- Gale commune superficielle; les taches de gale commune ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule ;

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 42	Gale commune superficielle couvrant au total un quart de la surface du tubercule
Photo 43	Gale commune superficielle couvrant au total plus d'un quart de la surface du tubercule

- Dégâts dus au gel ou à la réfrigération ;

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 44	Dégâts dus au gel
Photo 45	Dégâts dus au gel
Photo 46	Dégâts dus à la réfrigération

- Exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire convenablement "ressuyés" après un lavage éventuel ;

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

Il s'agit en particulier de pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation 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.

Dans le cas des pommes de terre primeurs, le manque partiel de peau n'est pas considéré comme un défaut. Les pommes de terre de conservation doivent être à peau bien formée, c'est-à-dire que la peau doit avoir achevé son développement, être parvenue à maturité et couvrir toute la surface du tubercule.

Comme les pommes de terre de primeur sont récoltées avant leur complète maturité, leur peau n'adhère pas bien à la chair et il se peut qu'elle pèle en partie naturellement.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 47	Manque partiel de peau

Dans le cas des pommes de terre primeurs, aucune germination n'est admise. Les pommes de terre de conservation doivent être pratiquement non germées, les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long.

La pousse des yeux concentrés à la couronne des tubercules accélère la perte d'humidité résultants en des tubercules mous et plus susceptibles aux contusions internes. Par conséquent, toute germination diminue la qualité.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 48	Pommes de terre germées; des germes plus de 3 mm de long

Le développement et l'état des pommes de terre primeurs et des pommes de terre de conservation 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.**
- b) Chaque emballage ou lot doit être exempt de déchets, c'est-à-dire terre adhérente ou non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers.**



III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre du tubercule est déterminé à la maille carrée.

Lors de la vérification de leur calibre, les tubercules doivent être placés au travers de la maille carrée sans les soumettre à une pression.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 49	<i>Méthode pour déterminer le calibre des tubercules par maille carrée</i>

Les tubercules doivent avoir:

- Un calibre minimal tel qu'ils ne puissent passer au travers d'une maille carrée de:
 - 28 mm x 28 mm pour les pommes de terre primeurs ;
 - 35 mm x 35 mm pour les pommes de terre de conservation ;
 - 30 mm x 30 mm pour les pommes de terre de conservation des variétés longues comme définies ci-après ;
- Un calibre maximal tel qu'ils puissent passer au travers d'une maille carrée de 80 mm x 80 mm ou, pour les variétés longues, de 75 mm x 75 mm.

Les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation dépassant le calibre maximal sont admises à condition que l'écart maximal entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros ne dépasse pas 30 mm et qu'elles soient commercialisées sous une dénomination spécifique.

Les tubercules d'un calibre compris entre 18 mm et 35 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination de « grenaille » ou sous une dénomination équivalente.

L'homogénéité de calibre n'est pas obligatoire. Toutefois, dans les emballages de vente d'un poids net maximal de 5 kg, l'écart maximal entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros ne doit pas dépasser 30 mm.

Une variété est considérée comme longue si elle est indiquée comme longue ou ovale longue dans la liste des variétés du pays où elle a été obtenue.

Les exigences en ce qui concerne le calibre ne s'appliquent pas aux variétés longues de forme irrégulière (par exemple Stella, Ratte ou Pink Fir Apple).



IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales.¹

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

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

A. Tolérances de qualité

a) Les tubercules non conformes aux caractéristiques minimales sont admis :

- 4 pour cent en poids dans le cas des pommes de terre primeurs ;
- 6 pour cent en poids dans le cas des pommes de terre de conservation.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance, un maximum de 1 pour cent en poids de tubercules atteints de pourriture sèche ou humide est admis.

b) En outre, il est admis :

- 1 pour cent en poids de déchets dans le cas des pommes de terre primeurs ;
- 2 pour cent en poids de déchets, dont 1 pour cent au maximum de terre adhérente, dans le cas des pommes de terre de conservation.

B. Tolérances de calibre

Une tolérance de 10 pour cent, en poids de tubercules, ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

C. Tolérances pour d'autres variétés

2 pour cent, en poids de tubercules, de variétés différentes est admis.

¹ Un contrôle de conformité est effectué en évaluant des échantillons globaux ou composites. Il est basé sur le principe de présomption que la qualité des échantillons prélevés au hasard est représentative de la qualité du lot. L'application des Règles opérationnelles de l'OCDE pour les contrôles de conformité est recommandée - également par les opérateurs - aux stades de l'expédition ainsi que dans les centres de vente en gros et de distribution de produits alimentaires au détail. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>

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



V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre primeurs ou des pommes de terre de conservation de même origine, variété, qualité, couleur de l'épiderme, couleur de la chair et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente du contenu de l'emballage (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac du produit dans un véhicule de transport) 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 pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit ainsi qu'une aération adéquate.

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

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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Dans le cas des pommes de terre primeurs, l'emploi de matériaux spéciaux (tourbe par exemple) est parfois autorisé pour assurer une meilleure conservation des tubercules lors des transports à longue distance³.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre 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.

³ L'emploi de certains matériaux d'emballage (tourbe par exemple) n'est pas autorisé dans certains pays.



Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 50</i>	<i>Présentation en vrac en conteneurs comme des sacs et des pallox</i>
<i>Photo 51</i>	<i>Présentation en vrac dans un colis</i>
<i>Photo 52</i>	<i>Présentation en emballage de vente fermé (pré-emballage)</i>



VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage⁴ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur.

Pour les pommes de terre primeurs et les pommes de terre de conservation expédiées en vrac (chargement directe dans un véhicule de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule.

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

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

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁵ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

Aux fins de contrôle, le terme « emballleur » 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'emballleur » au sens défini ci-dessus est facultative.

⁴ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis portant ces indications. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

⁵ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballleur 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-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale si celui-ci n'est pas le pays d'origine



B. Nature du produit

- « Pommes de terre primeurs », « pommes de terre nouvelles » ou dénomination équivalente, ou « pommes de terre de conservation » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;

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

- **Nom de la variété ;**

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

- **Dénomination spécifique pour les pommes de terre primeurs ou les pommes de terre de conservation dépassant le calibre maximal, le cas échéant ;**

- **« Grenaille » ou une dénomination équivalente, le cas échéant.**

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

C. Origine du produit

- **Pays d'origine⁶ et, éventuellement, 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 pommes de terre de primeurs ou des pommes de terre de conservation ont été produits (par exemple: « Produit de Belgique »).

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

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

D. Caractéristiques commerciales

- **Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le calibre minimal suivi des mots « et plus » ou le calibre minimal et le calibre maximal ;**

- **Indications facultatives: couleur de la chair (jaune ou blanche, par exemple),**

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



couleur de la peau, forme du tubercule (rond ou long), et type de chair à la cuisson (farineuse ou ferme, par exemple).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 53</i>	<i>Exemple de marquage sur le colis</i>
<i>Photo 54</i>	<i>Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette (pré-emballage)</i>

Adoptée en 1961

Dernière révision en 2011

Alignée avec la norme-cadre 2017/2021





Illustrations



Definition of produce

Définition du produit

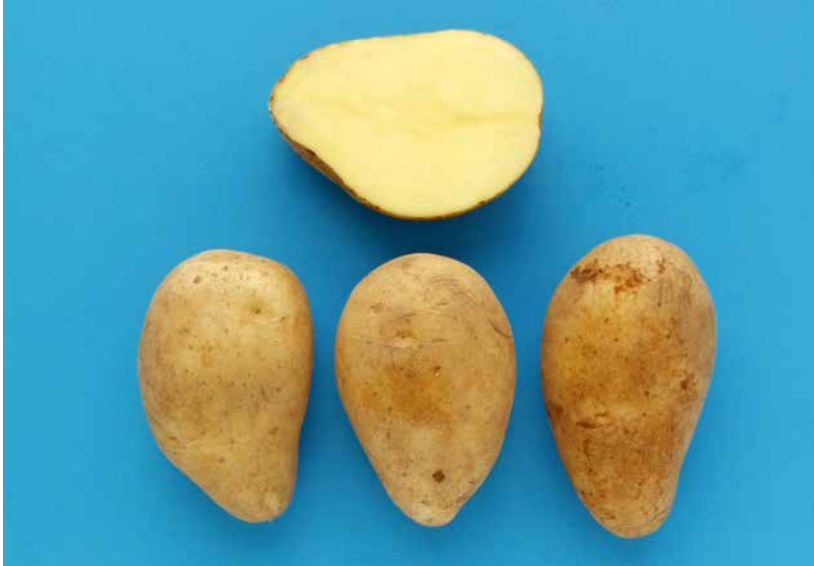


Photo 1: Variety with brown skin colour, yellow flesh colour, oval shape
Variété à épiderme brun, à chair jaune, de forme ovale

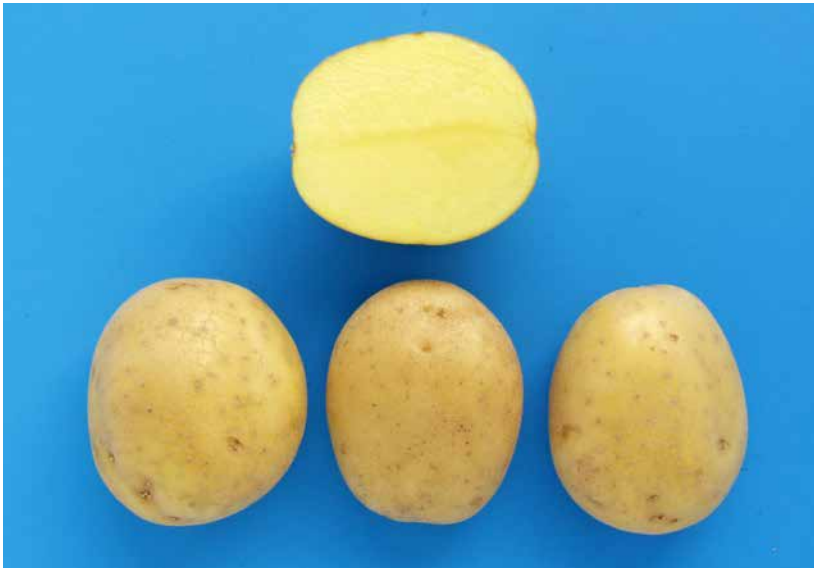


Photo 2: Variety with brown skin colour, white flesh colour, round shape
Variété à épiderme brun, à chair blanche, de forme ronde



Definition of produce

Définition du produit



Photo 3: Variety with red skin colour, yellow flesh colour, oval shape
Variété à épiderme rouge, à chair jaune, de forme ovale



Photo 4: Variety with reddish skin colour, red eyes, shallow eyes, white flesh colour, round shape
Variété à épiderme rougeâtre, aux yeux rouge et cavités plates, à chair blanche, de forme ronde



Definition of produce

Définition du produit



Photo 5: Variety with brown skin colour, yellow flesh colour, long-oval shape
Variété à épiderme brun, à chair jaune, de forme ovale-longue



Photo 6: Variety with black-violet skin colour, black-violet flesh colour, long-oval shape
Variété à épiderme noire-violette, à chair noire-violette, de forme ovale-longue



Minimum requirements – intact

Caractéristiques minimales – entiers

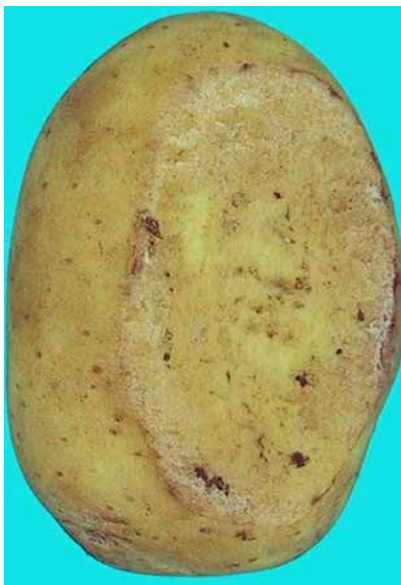


Photo 7: Damaged tube – Not allowed
Tubercule endommagé – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains

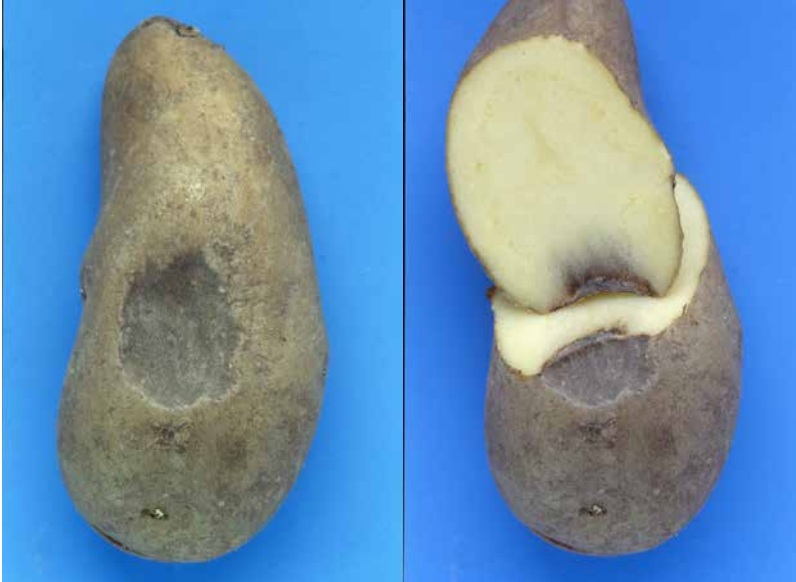


Photo 8: Dry rot, external and internal aspect – Not allowed
Pourriture sèche, aspects externe et interne – Exclu



Photo 9: Dry rot, external and internal aspect – Not allowed
Pourriture sèche, aspects externe et interne – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 10: Late blight (*Phytophthora infestans*), external and internal aspect – Not allowed
*Mildiou de la pomme de terre (*Phytophthora infestans*), aspects externe et interne – Exclu*



Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres



Photo 11: Brushed potatoes – Allowed
Pommes de terre brossées – Admise



Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres



Photo 12: Tubers with earth attached – Limit allowed
Tubercules avec terre adhérente – Limite admise



Photo 13: Tubers with earth attached – Not allowed
Tubercules avec terre adhérente – Exclu



Minimum requirements – firm

Caractéristiques minimales – ferme

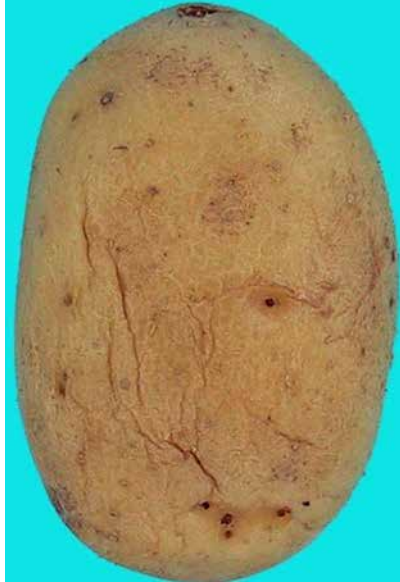


Photo 14: Shrivelled tuber – Not allowed
Tubercule flétri – Exclu



Minimum requirements – brown stains

Caractéristiques minimales – taches brunes

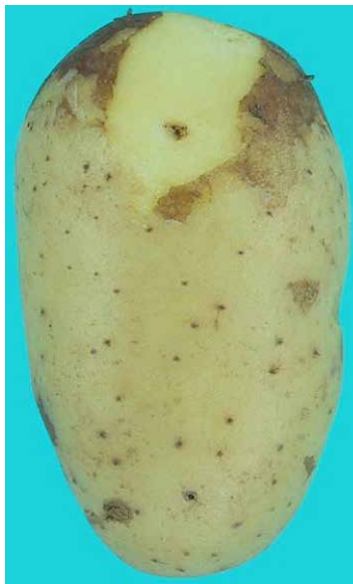
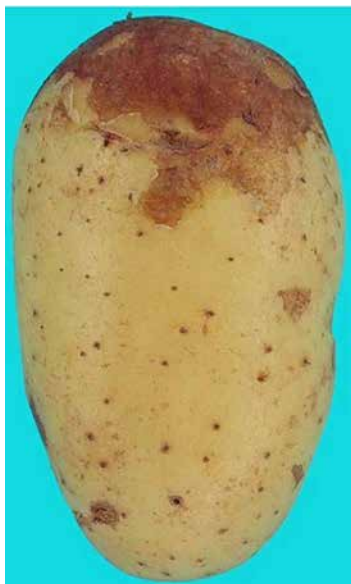


Photo 15: Brown stains due to heat – Not allowed
Taches brunes dues à la chaleur – Exclu



Minimum requirements – cracks, cuts, bites

Caractéristiques minimales – craquelures, coupures, morsures



Photo 16: Cracks not exceeding 4 mm in depth – Allowed

Craquelures ne dépassant pas 4 mm de profondeur – Admis



Photo 17: Growth crack exceeding 4 mm in depth – Not allowed

Crevasse de croissance dépassant 4 mm de profondeur – Exclu



Minimum requirements – cracks, cuts, bites

Caractéristiques minimales – craquelures, coupures, morsures



Photo 18: Cut exceeding 4 mm in depth – Not allowed
Coupure dépassant 4 mm de profondeur – Exclu



Photo 19: Bites of potato moth (*Phthorimaea operculella*) exceeding 4 mm in depth – Not allowed
*Morsures causés par la teigne de la pomme de terre (*Phthorimaea operculella*) dépassant 4 mm de profondeur – Exclu*



Minimum requirements – cracks, cuts, bites

Caractéristiques minimales – craquelures, coupures, morsures



Photo 20: Slug damage exceeding 4 mm in depth – Not allowed

Dommages causés par les limaces dépassant 4 mm de profondeur – Exclu

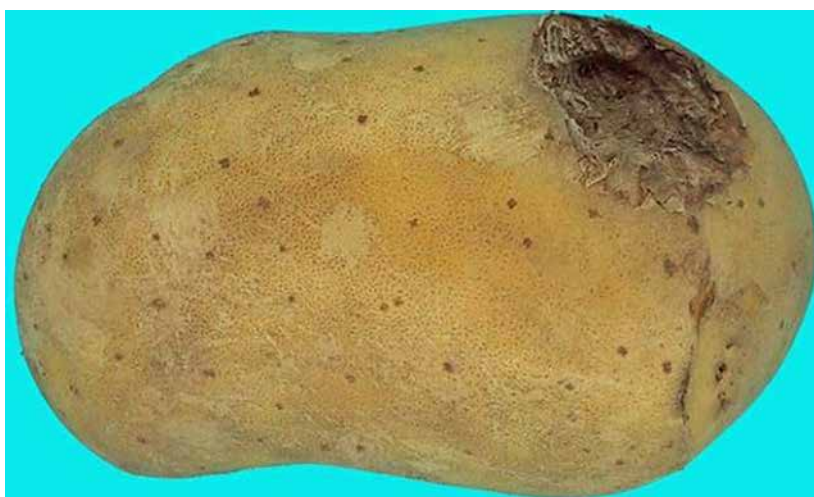


Photo 21: Rodent damage exceeding 4 mm in depth – Not allowed

Dommages causés par les rongeurs dépassant 4 mm de profondeur – Exclu



Minimum requirements – roughness of the skin

Caractéristiques minimales – rugosité de la peau



Photo 22: Roughness of the skin not exceeding 4 mm in depth – Allowed

Rugosité de la peau ne dépassant 4 mm de profondeur – Admis

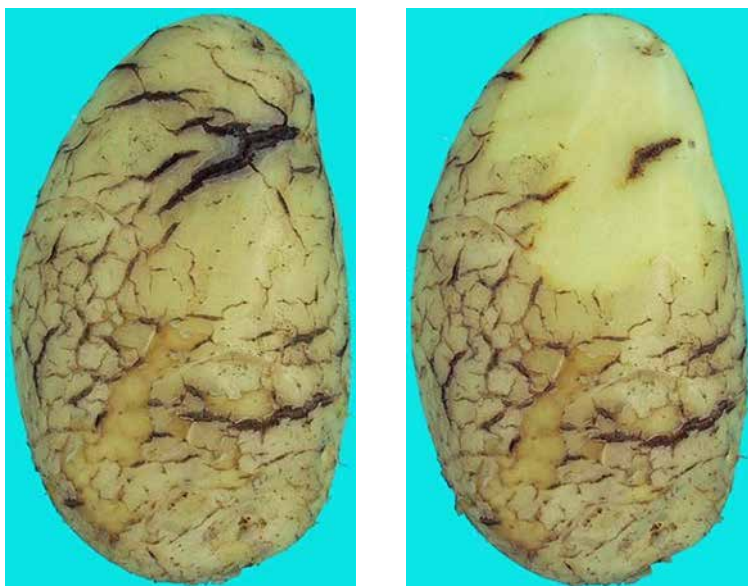


Photo 23: Roughness of the skin exceeding 4 mm in depth – Not allowed

Rugosité de la peau dépassant 4 mm de profondeur – Exclu



Minimum requirements – green colouration

Caractéristiques minimales – coloration verte



Photo 24: Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can be removed by normal peeling, external and peeled aspect – Allowed

Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre, aspects externe et pelé – Admis

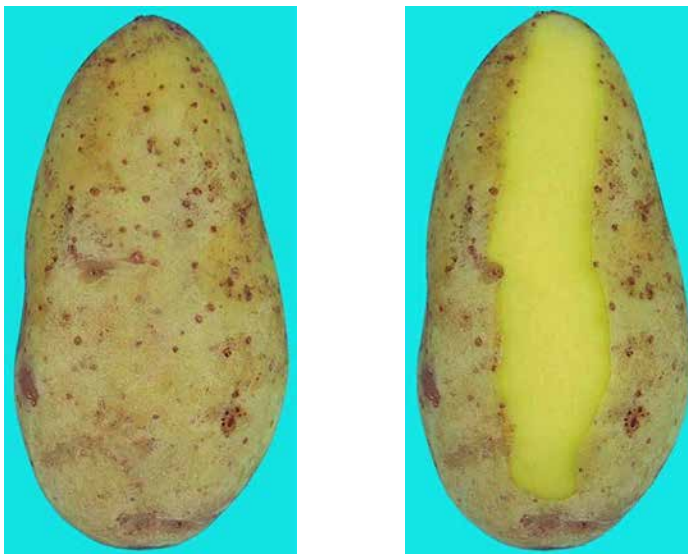


Photo 25: Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can not be removed by normal peeling, external and peeled aspect – Not allowed

Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on ne peut pas faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre, aspects externe et pelé – Exclu



Minimum requirements – green colouration

Caractéristiques minimales – coloration verte



Photo 26: Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can not be removed by normal peeling, external and peeled aspect – Not allowed

Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on ne peut pas faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre, aspects externe et pelé – Exclu

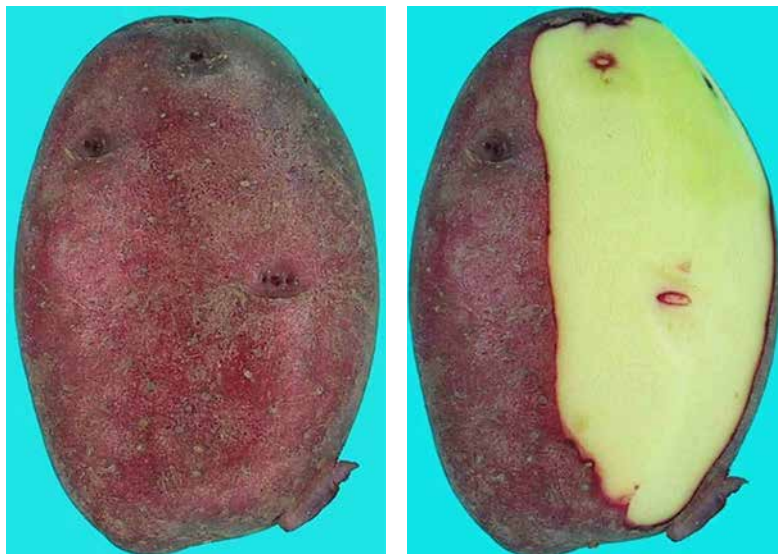


Photo 27: Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can not be removed by normal peeling, external and peeled aspect – Not allowed

Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on ne peut pas faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre, aspects externe et pelé – Exclu



Minimum requirements – serious deformities

Caractéristiques minimales – coloration verte

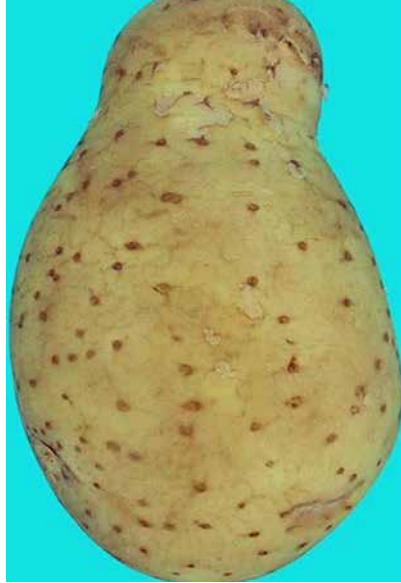


Photo 28: Slight deformity – Allowed
Légère déformation – Admis



Photo 29: Deformity – Limit allowed
Déformation – Limite admise



Minimum requirements – serious deformities

Caractéristiques minimales – coloration verte



Photo 30: Serious deformity – Not allowed

Déformation grave – Exclu



Photo 31: Serious deformities caused by Rhizoctonia, external and internal aspect – Not allowed

Déformations graves causés par Rhizoctonia, aspects externe et interne – Exclu



Minimum requirements – black sub-epidermal stains

Caractéristiques minimales – taches sous-épidermiques



Photo 32: Black sub-epidermal stains exceeding 5 mm in depth for ware potatoes – Not allowed
Taches sous-épidermiques dépassant 5 mm dans le cas des pommes de terre de conservation
– Exclu



Photo 33: Black sub-epidermal stains exceeding 5 mm in depth for ware potatoes – Not allowed
Taches sous-épidermiques dépassant 5 mm dans le cas des pommes de terre de conservation
– Exclu



Minimum requirements – rust stains

Caractéristiques minimales – taches de rouilles



Photo 34: Rust stains, internal aspects – Not allowed
Taches de rouille, aspects interne – Exclu



Photo 35: Rust stains, internal aspects – Not allowed
Taches de rouille, aspects interne – Exclu



Minimum requirements – hollow or black hearts

Caractéristiques minimales – Cœurs creux ou noirci



Photo 36: Hollow heart – Not allowed

Cœur creux – Exclu

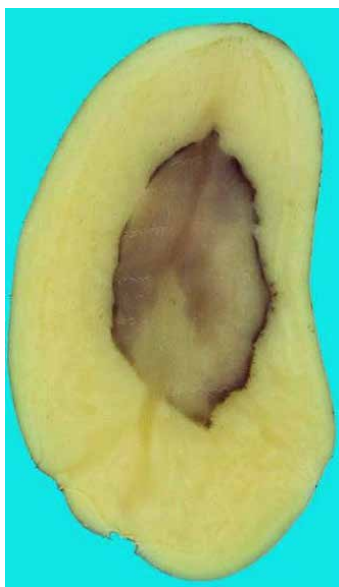


Photo 37: Black heart – Not allowed

Cœur noirci – Exclu



Minimum requirements – hollow or black hearts

Caractéristiques minimales – Cœurs creux ou noirci



Photo 38: Glassiness – Not allowed

Vitrescence – Exclu

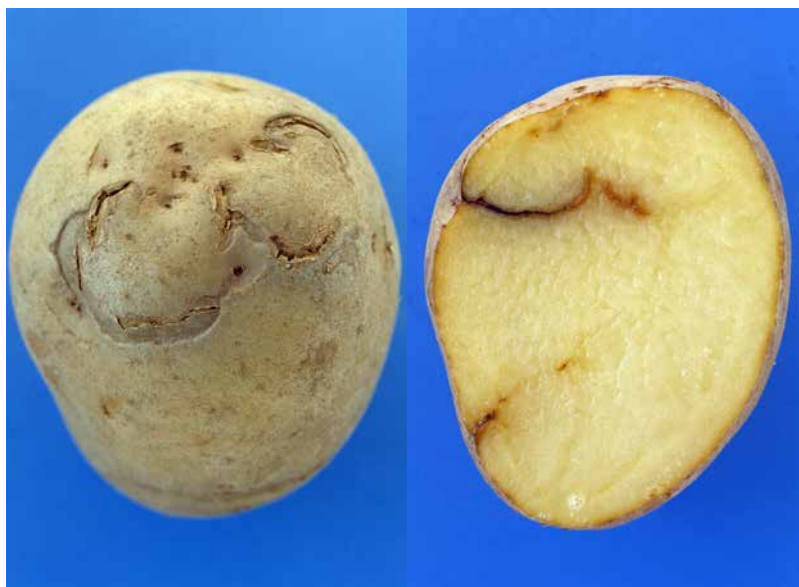


Photo 39: Corky ring spot orspraing disease due to tobacco rattle virus – Not allowed

Symptômes causé par le virus rattle du tabac – Exclu



Minimum requirements – common potato scab

Caractéristiques minimales – gale commune



Photo 40: Deep common potato scab of a depth of 2 mm or more in the case of ware potatoes – Not allowed

Gale commune profonde d'une profondeur de 2 mm ou plus dans le cas des pommes de terre de conservation – Exclu



Photo 41: Powdery common potato scab of a depth of 2 mm in or more in the case of ware potatoes – Not allowed

Gale commune poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus dans le cas des pommes de terre de conservation – Exclu

**Minimum requirements – common potato scab****Caractéristiques minimales – gale commune**

Photo 42: Superficial common potato scab covering in all a quarter of the surface of the tuber (left: brushed, right: washed) – Limit allowed
Gale commune superficielle couvrant au total un quart de la surface du tubercule (à gauche: brossé, à droite: lavé) – Limite admise



Photo 43: Superficial common potato scab exceeding in all over a quarter of the surface of the tuber (left: brushed, right: washed) – Not allowed
Gale commune superficielle couvrant au total plus d'un quart de la surface du tubercule (à gauche: brossé, à droite: lavé) – Exclu



Minimum requirements – frost damage and freezing damage

Caractéristiques minimales – dégâts dus à la réfrigération



Photo 44: Frost damage, external appearance – Not allowed
Dégâts dus au gel, aspects externe – Exclu



Photo 45: Frost damage, internal appearance – Not allowed
Dégâts dus au gel, aspects interne – Exclu



Minimum requirements – frost damage and freezing damage

Caractéristiques minimales – dégâts dus à la réfrigération



Photo 46: Freezing damage, external and internal appearance – Not allowed

Dégâts dus à la réfrigération, aspects externe et interne – Exclu



Minimum requirements – absence of the skin

Caractéristiques minimales – manque partiel de peau



Photo 47: Partial absence of the skin in the case of early potatoes – Allowed

Manque partiel de peau dans le cas des pommes de terre de primeur – Admis



Minimum requirements – sprouting

Caractéristiques minimales – germination

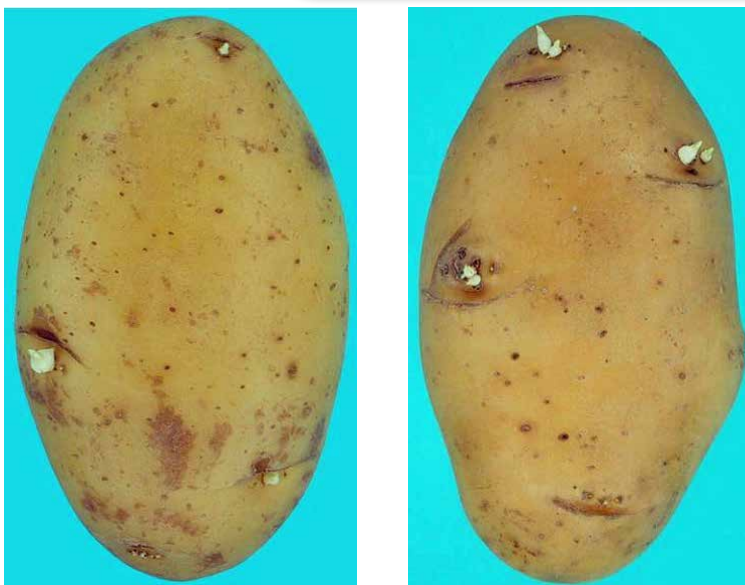


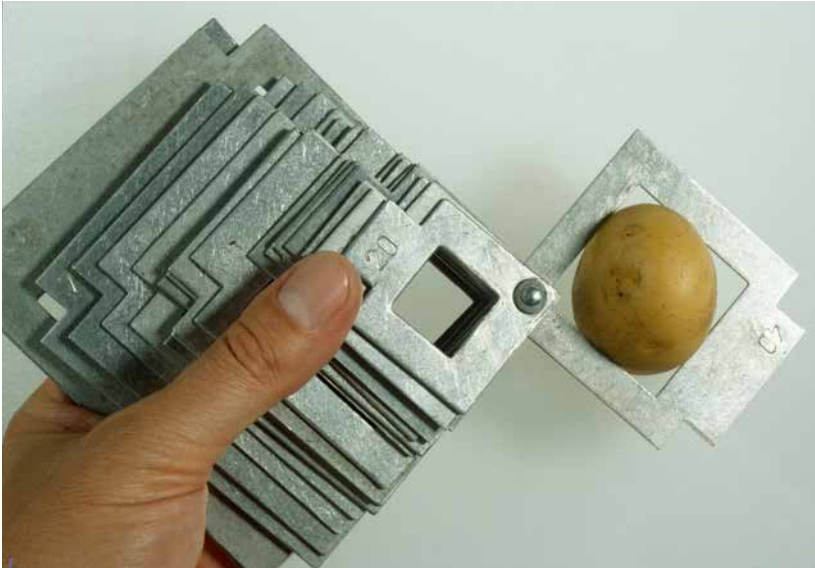
Photo 48: Sprouted potatoes, sprouts exceeding 3 mm – Not allowed

Pommes de terre germées, des germes plus de 3 mm de long – Exclu



Sizing

Calibrage



*Photo 49: Method to determine the size of tubers by square mesh: place the tuber without pressure
Manque partiel de peau dans le cas des pommes de terre de primeur – Admis*



Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité



Photo 50: Presentation in bulk in containers as big bag and bins

Présentation en vrac en conteneurs comme des sacs et des pallox

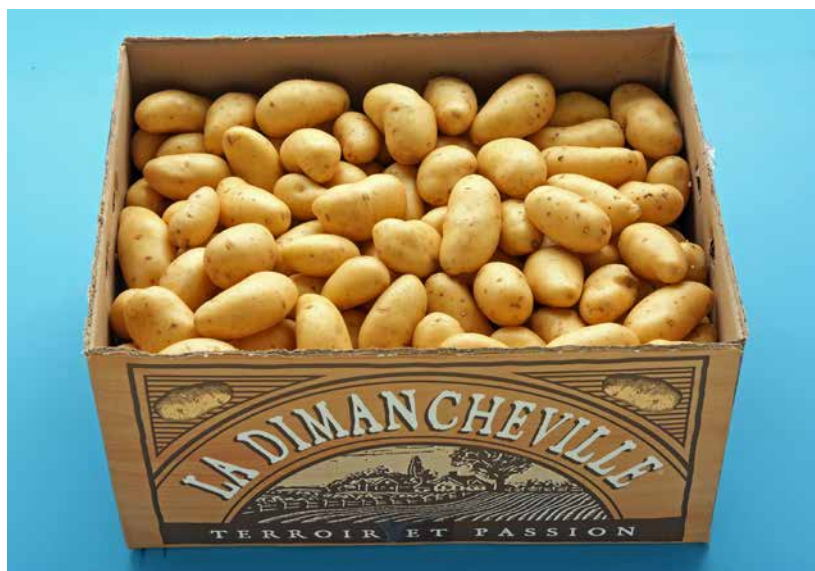


Photo 51: Presentation in bulk in a package

Présentation en vrac dans un colis



Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité



Photo 52: Presentation in closed sales packages (pre-packed)
Présentation en emballage de vente fermé (pré-emballage)



Marking

Marquage



Photo 53: Example of marking printed on the package
Exemple de marquage sur le colis



Photo 54: Example of marking printed on the label (pre-package)
Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette (pré-emballage)

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

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

Pays membres de l’OCDE / Member countries of the OECD:

ALLEMAGNE/GERMANY**
AUTRICHE/AUSTRIA
BELGIQUE/BELGIUM**
ESPAGNE/SPAIN
FINLANDE/FINLAND
FRANCE/FRANCE
GRECE/GREECE
HONGRIE/HUNGARY
IRLANDE/IRELAND
ISRAEL/ISRAEL
ITALIE/ITALY
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND
PAYS-BAS/NETHERLANDS
POLOGNE/POLAND
REPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC
SUEDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

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

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

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

** Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure

**ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES**

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

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

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

***Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes***

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

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)**Kiwifruits / Kiwis (2008)***

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

Cucumbers / Concombres (2008)*

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

Pears / Poires (2009)*

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

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

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

Apricots / Abricots (2010)*

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

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*

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

Citrus fruit / Agrumes (2010)*

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

Apples / Pommes (2011)*

(51 2010 15 3 P) ISBN 978-92-64-08878-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

Asparagus / Asperges (2011)*

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

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

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

Onions / Oignons (2012)*

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

Watermelons / Pastèques (2012)*

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

Pomegranate / Grenade (2014)*

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

Melons / Melons (2014)*

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

Shallots / Echalotes (2015)*

(51 2014 07 3 P) ISBN 978-92-64-21325-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*

(51 2015 07 3 P) ISBN 978-92-64-23407-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*

(51 2015 20 3 P) ISBN 978-92-64-24867-0 €40.00 US\$56.00 £36.00

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)

Cherries / Cerises (2015)*

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

Garlic / Aulx (2017)*

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

Leeks / Poireaux (2019)*

ISBN 978-92-64-73502-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

Tomatoes / Tomates (2019)*

ISBN 978-92-64-74139-3 €40.00 US\$56.00 £36.00

Root and tubercle vegetables / Légumes à racine et à tubercule (2020)*

ISBN 978-92-64-8399-53 €40.00 US\$56.00 £36.00

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

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

Chicory / Endives (2019)* - ISBN 9789264509009 (PDF)

Mangoes / Mangues (2020)* - ISBN 9789264589735 (PDF)

Avocados / Avocats / Aguacates (Paltas) (2020)* - ISBN 9789264850323 (PDF)

Apples / Pommes (to come in 2021)*

Beans / Haricots (to come in 2021)*

Pears / Poires (to come in 2021)*

Plums / Prunes (to come in 2021)*

Strawberries / Fraises / Fresas (to come in 2021)*

Table grapes / Raisins de table (to come in 2021)*

***Colour gauges
Échelles colorimétriques***

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

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

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

Veillez 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

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

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

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	Electronic 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 :