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

Carrots
Carottes



**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.

CAROTS © 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.

CAROTTES © 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: Carrots UNECE FFV-10.

La norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Carottes CEE-ONU FFV-10.

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/agriculture/fruit-vegetables>

TABLE OF CONTENTS

CARROTS	7
I. DEFINITION OF PRODUCE	9
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	10
A. Minimum requirements	10
B. Classification	13
i) "Extra" Class	13
ii) Class I	14
iii) Class II	15
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	17
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	18
A. Quality tolerances	18
i) "Extra" Class	18
ii) Class I	18
iii) Class II	19
B. Size tolerances	19
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	20
A. Uniformity	20
B. Packaging	20
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING	22
A. Identification	22
B. Nature of produce	22
C. Origin of produce	23
D. Commercial specifications	23
E. Official control mark (optional)	23
ILLUSTRATIONS	43

TABLE DES MATIÈRES

CAROTTES	25
I. DÉFINITION DU PRODUIT	27
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	28
A. Caractéristiques minimales	28
B. Classification	31
i) Catégorie « Extra »	31
ii) Catégorie I	32
iii) Catégorie II	33
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	36
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	37
A. Tolérances de qualité	37
i) Catégorie « Extra »	37
ii) Catégorie I	37
iii) Catégorie II	38
B. Tolérances de calibre	38
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	39
A. Homogénéité	39
B. Conditionnement	39
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	41
A. Identification	41
B. Nature du produit	41
C. Origine du produit	42
D. Caractéristiques commerciales	42
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	42
ILLUSTRATIONS	43

*This publication (PDF-file) is the updated version (2021)
of the original brochure (2000).*

*Cette publication (fichier PDF) est la version mise à jour (2021)
de la brochure originale (2000).*



Carrots



On the following pages, the official text of the Carrots Standard [UNECE FFV-10, version 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 carrots of varieties (cultivars) grown from *Daucus carota* L. to be supplied fresh to the consumer, carrots for industrial processing being excluded.

Carrots may be marketed with or without leaves.

Varieties or varietal types of carrots are visually characterised by shape and colour of the roots.

Illustration No.	Name of illustration
<i>Photo 1</i>	<i>Examples of varietal types</i>
<i>Photo 2</i>	<i>Round Parisian carrots</i>
<i>Photo 3</i>	<i>Variability of colours</i>



II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

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

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

- a slight lack of freshness and turgidity;
- for products graded in classes other than the “Extra” Class, a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

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

- **intact;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 4	Damaged tip

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

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

Carrots showing the following defects are therefore excluded:

- rotting, even if the signs are very slight,*
- crown rot,*
- violet root rot,*
- wet cavity spot,*
- bacterial soft rot.*



Illustration No.	Name of illustration
Photo 5	Crown rot
Photo 6	Crown rot
Photo 7	Violet root rot
Photo 8	Wet cavity spot
Photo 9	Bacterial soft rot

– **clean, that is to say:**

– **practically free of any visible foreign matter, if they are washed;**

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

– **practically free of excess dirt and impurities if they are not washed;**

Unwashed carrots must be practically free of excessive visible foreign matter. However, 2 % by weight of adhering soil may be regarded as normal.

Roots not polished after washing may show silvering in all classes.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 10	Washed carrot, soiling
Photo 11	Unwashed carrot, soiling
Photo 12	Washed carrots, polished and with silvering

– **practically free from pests;**

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

– **practically free from damage caused by pests;**

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 13	Root fly damage
Photo 14	Slug damage
Photo 15	Wire worm damage
Photo 16	Rodent damage

– **firm;**

Carrots that are no longer firm and have become shrivelled or dehydrated are excluded.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 17	Shrivelled carrot

– **not forked;**

Carrots grown in stony or badly prepared ground can develop forked growth. Carrots must be single roots.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 18	Forked carrots

– **free of secondary roots;**

Illustration No.	Name of illustration
Photo 19	Secondary root growth

– **not woody;**

Carrots that have become fibrous or woody are excluded.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	Woody carrots

– **not running to seed;**

Carrots that have started to produce seed heads or stems are excluded.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 21	Bolting carrot

– **free of abnormal external moisture i.e. sufficiently dried after washing;**

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 carrots 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 case of topped carrots the leaves must be evened off or cut off at the top of the root. In case of carrots with leaves, these must be sound, fresh and clean. The foliage may be trimmed.

In case of topped carrots, the foliage should be trimmed neatly just above the crown without damage to the root.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 22	Topped carrot
Photo 23	Carrots with leaves, sound and fresh
Photo 24	Carrots with wilted leaves / lack of freshness
Photo 25	Carrots with trimmed leaves

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

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

B. Classification

Carrots are classified in three classes, as defined below:

i) "Extra" Class

Carrots in this class must be of superior quality and washed. They must be characteristic of the variety or the varietal type.

The roots must be:

- **smooth;**
With due regard to the varietal type, the surface of the carrot should be smooth and free from wrinkles, indentations or undulations.
- **fresh in appearance;**
Roots should be bright showing no signs of dehydration or ageing.
- **regular in shape;**
Roots should display a shape fully characteristic of the variety and they must not show any malformation.
- **free of fissures;**



- free of bruises and cracks;
- free of damage due to frost;
- free of green or violet/purple tops.

~~if presented with leaves, leaves must be fresh in appearance.~~

They must be free from defects with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package

Illustration No.	Name of illustration
Photo 26	Perfect shape
Photo 29	Regular shape, smoothness

ii) Class I

Carrots in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety or the varietal type.

The roots must be fresh in appearance.

Roots should be bright showing no signs of dehydration or ageing. Slight silvering of the skin is allowed.

~~if presented with leaves, leaves must be fresh in appearance.~~

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;

Roots should remain characteristic of the varietal type. However, they may show slight distortions.

- slight defects in colouring;

- slight healed cracks;

Small healed cracks caused during growth are allowed, provided they are shallow, clean and dry.

Fine cracks due to frost especially around the crown and shoulders are allowed provided the flesh remains firm.

- slight cracks or fissures due to handling or washing;

Small healed cracks caused during handling or washing are allowed, provided they are fresh, shallow and cover only a small area.



- green or violet/purple tops up to:
 - 1 cm long for roots not exceeding 10 cm in length;
 - 2 cm for other roots.

This discolouration refers to the carrot where the root has protruded from the ground during growth.

In case of carrots with leaves, the foliage may be slightly discoloured.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 27	<i>Slight defect in shape</i>
Photo 30	<i>Slight defect in shape, grooved surface</i>
Photo 32	<i>Slight defect in colouring</i>
Photo 34	<i>Slight healed crack</i>
Photo 36	<i>Slight fresh crack</i>
Photo 38	<i>Slight damage due to handling</i>
Photo 40	<i>Slight cracks due to frost</i>
Photo 42	<i>Green or violet/purple tops</i>
Photo 44	<i>Slightly discoloured foliage</i>

iii) Class II

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

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

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

- **defects in shape;**
Carrots can be distorted provided they retain the essential characteristics of the varietal type.
- **defects in colouring;**
- **healed cracks not reaching the heart;**
Healed cracks caused during growth are allowed provided they do not expose the core of the carrot and are clean and dry.
Cracks due to frost especially around the crown and shoulders are allowed provided the flesh remains reasonably firm and substantially intact.
- **cracks or fissures due to handling or washing;**



Cracks and fissures caused during handling or washing are allowed provided they are fresh and do not expose the core of the carrot.

- **one fork (two tips);**
- **some secondary roots;**
- **green or violet/purple tops up to:**
 - **2 cm long for roots not exceeding 10 cm in length;**
 - **3 cm for other roots.**

This discolouration refers to the carrot where the root has protruded from the ground during growth.

In case of carrots with leaves, the foliage may show some discolouration.

Illustration No.	Name of illustration
<i>Photo 28</i>	<i>Defect in shape</i>
<i>Photo 31</i>	<i>Defect in shape, grooved surface</i>
<i>Photo 33</i>	<i>Defect in colouring</i>
<i>Photo 35</i>	<i>Healed crack not reaching the heart</i>
<i>Photo 37</i>	<i>Fresh crack</i>
<i>Photo 39</i>	<i>Fissures due to handling</i>
<i>Photo 41</i>	<i>Cracks due to frost</i>
<i>Photo 43</i>	<i>Green or violet/purple tops</i>
<i>Photo 45</i>	<i>Foliage with some discolouration</i>
<i>Photo 46</i>	<i>Forked carrot (two tips)</i>
<i>Photo 47</i>	<i>Some secondary roots</i>



III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the maximum diameter or the weight of the root when without foliage.

The minimum size shall be:

- 10 mm when sizing is by diameter and 8 g when sizing is by weight in the case of early carrots¹ and small-root varieties;

Early carrots are produced by close sowing and harvesting before their development is complete.

- 20 mm when sizing is by diameter and 50 g when sizing is by weight in the case of main-crop carrots and large-root varieties.

The maximum size shall be:

- 40 mm when sizing is by diameter and 150 g when sizing is by weight in the case of early carrots and small-root varieties;
- 45 mm when sizing is by diameter and 200 g when sizing is by weight in the case of main-crop carrots and large-root varieties of the "Extra" Class.

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

- 20 mm or 150 g for Class "Extra";
- 30 mm or 200 g for Class I.

¹ Roots in which growth has not been arrested.



IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.²

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

Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95]³.

A. Quality tolerances

i) "Extra" Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of carrots not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I is allowed. Within this tolerance not more than 0.5 per cent in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II quality.

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

In addition, a total tolerance of 5 per cent by weight of carrots having a slight trace of green or violet/purple colouring at the top is allowed.

ii) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of carrots not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements or of produce affected by decay. However, broken carrots and/or carrots that have lost their tips are excluded from that tolerance.

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

In addition, a total tolerance of 10 per cent by weight of broken carrots and/or carrots that have lost their tips is allowed.

² [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)

³ <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=en>



iii) Class II

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

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

In addition, a total tolerance of 25 per cent by weight of broken carrots is allowed.

B. Size tolerances

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

The roots may fall below the minimum size or exceed the maximum permissible difference for the class provided that the total deviating carrots do not exceed 10 % of the sample taken.



V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only carrots of the same origin, variety or varietal type, quality and size (if sized).

However, a mixture of carrots of distinctly different varietal types and/or colours may be packed together in a package, provided they are uniform in quality and, for each varietal type and/or colour concerned, in origin. However, in case of those mixtures uniformity in size is not required.

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

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

B. Packaging

Carrots must be packed in such a way as to protect the produce properly.

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

The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

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
<i>Photo 48</i>	<i>Presentation “Extra” Class</i>
<i>Photo 49</i>	<i>Presentation Class I</i>
<i>Photo 50</i>	<i>Presentation Class II</i>
<i>Photo 51</i>	<i>Carrots presented loose in a package (bag)</i>
<i>Photo 52</i>	<i>Carrots presented loose in a package</i>
<i>Photo 53</i>	<i>Bunched carrots in a package</i>
<i>Photo 54</i>	<i>Carrots in a sales package (pre-package)</i>
<i>Photo 55</i>	<i>Mixture of carrots of distinctly different colours in a pre-package</i>
<i>Photo 56</i>	<i>Mixture of carrots of distinctly different colours in a sales package</i>



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:

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

– **If the contents are not visible from the outside:**

- **"Bunched carrots" or "carrots";**
- **"Early carrots" or "main-crop carrots".**

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

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

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.



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 apricots were grown (e.g. “Produce of United Kingdom” or “Produce of Spain”).

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.

- **In the case of a mixture of distinctly different varietal types and/or colours of carrots of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the varietal type and/or colour concerned.**

D. Commercial specifications

- **Class;**

Stating the class is compulsory.

- **Size (if sized) expressed as minimum and maximum diameters or weights (optional);**

Although the carrots of Classes “Extra” and I must be graded by size, an indication of the size range applied is not compulsory.

- **Number of bunches (in the case of bunched carrots).**

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 57	Example of marking printed on the label
Photo 58	Example of marking printed on the package (pre-package)

Adopted 1962

Last revised 2021

Aligned with the Standard Layout 2021

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





Carottes



Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Carottes [CEE-ONU FFV-10, version 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 carottes des variétés (cultivars) issues du *Daucus carota* L. destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des carottes destinées à la transformation industrielle.

Les carottes peuvent être commercialisées avec ou sans feuilles.

Les variétés ou types variétaux de carottes se caractérisent visuellement par la forme et la couleur des racines.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	Exemples de types variétaux
Photo 2	Carottes ronde marché de Paris
Photo 3	Variabilité de couleurs



II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- Entières ;

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 4	Pointe endommagée

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

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

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

- a) Pourriture, même si les traces sont très légères,*
- b) Pourriture du collet,*
- c) Rhizoctone violet,*
- d) Cavité phytienne aqueuse,*
- e) Pourriture humide bactérienne.*



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 5	Pourriture du collet
Photo 6	Pourriture du collet
Photo 7	Rhizoctone violet
Photo 8	Cavité phytienne aqueuse
Photo 9	Pourriture humide bactérienne

– **Propres, c'est-à-dire :**

- **Pour les carottes lavées, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;**

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des carottes. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement exemptes de ... » dans des carottes lavées 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.

- **Pour les autres carottes, pratiquement exemptes de toute impureté grossière ;**

Les carottes non lavées doivent être pratiquement exemptes de terre en quantité excessive, de poussière, de résidus de produit de traitement ou d'autres matières étrangères visibles. Cependant, 2 % en poids de terre adhérente peuvent être considérés comme normaux.

Les racines non polies après le lavage peuvent présenter des traces d'argenterure dans toutes les catégories.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 10	Carotte lavée, présence de terre
Photo 11	Carotte non lavée, présence de terre
Photo 12	Carottes lavées, polie et avec argenterure

- **Pratiquement exemptes de parasites ;**

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

- **Pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;**

Les attaques de 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 catégories, des traces de dommages causés par des parasites.



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 13	<i>Dompage causé par la mouche de la racine de carotte</i>
Photo 14	<i>Dompage causé par les limaces</i>
Photo 15	<i>Dompage causé par les vers taupins</i>
Photo 16	<i>Dompage causé par les rongeurs</i>

– **Fermes ;**

Les carottes qui ne sont plus fermes et qui sont devenues flétries ou déshydratées sont exclues.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 17	<i>Carotte flétrie</i>

– **Non fourchues ;**

Les carottes cultivées dans un sol caillouteux ou mal préparé peuvent devenir fourchues. Les carottes ne doivent posséder qu'une racine unique.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 18	<i>Carottes fourchues</i>

– **Dépourvues de racines secondaires ;**

Les carottes avec racines secondaires sont exclues.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 19	<i>Des pousses secondaires</i>

– **Non ligneuses ;**

Les carottes qui ne sont devenues fibreuses ou ligneuses sont exclues.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 20	<i>Carottes ligneuses</i>

– **Non montées en graines ;**

Les carottes qui ont commencé à produire des têtes ou des tiges avec des graines sont exclues.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 21	<i>Carotte montée en graines</i>

– **Exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment « ressuyées » 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 des carottes qui auraient séjournées 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 carottes équeutées, les fanes doivent avoir été arasées ou coupées près du collet. Dans le cas des carottes avec feuilles, celles-ci doivent être saines, fraîches et propres. Les fanes peuvent être coupées.

Dans le cas des carottes équeutées, les fanes doivent être coupées nettement, juste au-dessus du collet, sans causer de dommages à la racine.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 22	Carotte coupée près du collet
Photo 23	Carottes avec feuilles saines et fraîches
Photo 24	Carottes avec feuilles flétries / diminution de l'état de fraîcheur
Photo 25	Carottes avec fanes coupées

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

- **De supporter un transport et une manutention ; et**
- **D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.**

B. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et être obligatoirement lavées. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal.

Les racines doivent être :

- **Lisses ;**

Comme il convient pour le type variétal, la surface de la carotte doit être lisse, exemptes de rides, d'indentations ou d'ondulations.



– **D’aspect frais ;**

Les racines doivent être brillantes et ne montrer aucun signe de déshydratation ou de vieillissement .

– **De forme régulière ;**

Les racines doivent avoir une forme entièrement caractéristique de la variété et ne doivent présenter aucune malformation.

– **Non fendues ;**

– **Exemptes de meurtrissures et crevasses ;**

– **Exemptes de dommages dus au gel ;**

– **Exemptes de coloration verte ou violacée/pourpre au collet.**

~~Si les carottes sont présentées avec leurs fanes, celles-ci doivent être d’aspect frais.~~

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l’exclusion de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l’aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et/ou sa présentation dans l’emballage.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 26	Forme parfaite
Photo 29	Forme régulière, aspect lisse

ii) **Catégorie I**

Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal.

Les racines doivent être d’aspect frais.

Les racines doivent être brillantes et ne montrer aucun signe de déshydratation ni de vieillissement. Une légère argenture sur l’épiderme est admise.

~~Si les carottes sont présentées avec leurs fanes, celles-ci doivent être d’aspect frais ;~~

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l’aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l’emballage :

– **Un léger défaut de forme ;**

Les racines doivent rester caractéristiques du type variétal; cependant, elles peuvent présenter de légères distorsions.

– **De légers défauts de coloration ;**



– **De légères crevasses cicatrisées ;**

De petites crevasses cicatrisées apparues lors de la croissance sont acceptables à condition qu'elles soient peu profondes, propres et sèches.

De fines crevasses dues au gel, spécialement autour du collet et du renflement, sont admises, à condition que la chair reste ferme.

– **De légères crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage ;**

De petites crevasses ou fentes apparues lors de la manutention ou du lavage sont acceptables à condition qu'elles soient récentes, peu profondes et recouvrent une petite surface.

– **Une coloration verte ou violacée/pourpre au collet dans la limite de :**

– **1 cm pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm ;**

– **2 cm pour les autres racines.**

Cette décoloration se réfère à l'endroit où la racine est sortie du sol durant la croissance.

Dans le cas des carottes avec feuilles, les fanes peuvent être légèrement décolorées.

Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 27</i>	<i>Légers défauts de forme</i>
<i>Photo 30</i>	<i>Légers défauts de forme, surface rainurée</i>
<i>Photo 32</i>	<i>Léger défaut de coloration</i>
<i>Photo 34</i>	<i>Légère crevasse cicatrisée</i>
<i>Photo 36</i>	<i>Légère crevasse récente</i>
<i>Photo 38</i>	<i>Dommages légers dus aux manipulations</i>
<i>Photo 40</i>	<i>Légères crevasses causées par le gel</i>
<i>Photo 42</i>	<i>Collets verts ou violacés/pourpres</i>
<i>Photo 44</i>	<i>Fanes légèrement décolorées</i>

iii) **Catégorie II**

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

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

Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:



– **Des défauts de forme ;**

Les carottes peuvent être déformées à condition qu'elles gardent les caractéristiques essentielles du type variétal.

– **Des défauts de coloration ;**

– **Des crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur ;**

Des crevasses cicatrisées apparues durant la croissance sont acceptables à condition qu'elles n'atteignent pas le cœur de la carotte et qu'elles soient propres et sèches.

Des crevasses dues au gel, spécialement autour du collet et du renflement, sont admises à condition que la chair reste raisonnablement ferme et substantiellement intacte.

– **Des crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage ;**

Des crevasses ou fentes apparues durant la manutention ou le lavage sont acceptables à condition qu'elles soient récentes et n'atteignent pas le cœur de la carotte.

– **Une seule ramification ;**

– **Quelques racines secondaires ;**

– **Une coloration verte ou violacée/pourpre au collet dans la limite de :**

– **2 cm pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm ;**

– **3 cm pour les autres racines.**

Cette décoloration se réfère à l'endroit où la racine est sortie de terre lors de sa croissance.

Dans le cas des carottes avec feuilles, les fanes peuvent présenter une certaine décoloration.



Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 28</i>	<i>Défaut de forme</i>
<i>Photo 31</i>	<i>Défaut de forme, surface rainurée</i>
<i>Photo 33</i>	<i>Défaut de coloration</i>
<i>Photo 35</i>	<i>Crevasse cicatrisée n'atteignant pas le cœur</i>
<i>Photo 37</i>	<i>Crevasse récente</i>
<i>Photo 39</i>	<i>Fissures dues à la manipulation</i>
<i>Photo 41</i>	<i>Crevasses causées par le gel</i>
<i>Photo 43</i>	<i>Collets verts ou violacés/pourpres</i>
<i>Photo 45</i>	<i>Fanes présentant une certaine décoloration</i>
<i>Photo 46</i>	<i>Une seule ramification</i>
<i>Photo 47</i>	<i>Quelques racines secondaires</i>



III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal ou par le poids de la racine sans fane.

Le calibre minimum est fixé à :

- 10 mm en diamètre ou 8 g en poids pour les carottes de primeur¹ et variétés à petites racines ;

Les carottes de primeur sont produites par un semis serré et une récolte avant qu'elles aient terminé leur croissance.

- 20 mm en diamètre ou 50 g en poids pour les carottes de conservation et variétés à grosses racines.

Le calibre maximum est fixé à :

- 40 mm en diamètre ou 150 g en poids pour les carottes de primeur et variétés à petites racines ;
- 45 mm en diamètre et 200 g en poids pour les carottes de conservation et variétés à grosses racines de la catégorie « Extra ».

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

- 20 mm ou 150 g pour la catégorie « Extra » ;
- 30 mm ou 200 g pour la catégorie I.

¹ Racine n'ayant subi aucun arrêt de végétation.



IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.²

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

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles de procédure applicables au contrôle de conformité telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95]³.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de carottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de la qualité de la catégorie II.

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

De plus, une tolérance de 5 % en poids de carottes ayant une légère trace de coloration verte ou violacée/pourpre au collet est admise.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de carottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus de 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation. Sont toutefois exclues de cette tolérance les racines brisées et/ou dépourvues de leur pointe.

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 1 pour cent couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

² [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>](https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm)

³ <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=fr>



De plus, une tolérance de 10 % en poids de carottes brisées et/ou dépourvues de leur pointe est admise.

iii) Catégorie II

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

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropre à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

De plus, une tolérance de 25 % en poids de carottes brisées est admise.

B. Tolérances de calibre

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

Les racines peuvent tomber au-dessous du calibre minimal ou dépasser la différence maximale autorisée pour la catégorie à condition que le total des carottes non conformes ne dépasse pas 10 % de l'échantillon prélevé.



V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des carottes de même origine, variété ou type variétal, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Cependant, un mélange de carottes dont les types variétaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité, et pour chaque type variétal et/ou couleur considérés, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire dissimuler dans les couches inférieures de l'emballage les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.

B. Conditionnement

Les carottes doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

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.



Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 48</i>	<i>Présentation catégorie «Extra»</i>
<i>Photo 49</i>	<i>Présentation catégorie I</i>
<i>Photo 50</i>	<i>Présentation catégorie II</i>
<i>Photo 51</i>	<i>Carottes présentées en vrac dans le colis (sac)</i>
<i>Photo 52</i>	<i>Carottes présentées en vrac dans le colis</i>
<i>Photo 53</i>	<i>Carottes en bottes dans un colis</i>
<i>Photo 54</i>	<i>Carottes dans une unité de vente (pré-emballage)</i>
<i>Photo 55</i>	<i>Mélange de couleurs nettement différents dans un pré-emballage</i>
<i>Photo 56</i>	<i>Mélange de couleurs nettement différents dans une unité de vente</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 :

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

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

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

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

B. Nature du produit

– **Si le contenu n'est pas visible de l'extérieur :**

- « Carottes en bottes » ou « carottes » ;
- « Carottes de primeur » ou « carottes de conservation ».

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

– **« Mélange de carottes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de carottes de types variétaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types variétaux et/ou les couleurs, et la quantité**

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 « emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale si celui-ci n'est pas le pays d'origine



de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

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 carottes ont été produits (par exemple: « Royaume Uni » ou « Produit d' Espagne »).

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.

- **Dans le cas d'un mélange de types variétaux et/ou de couleurs nettement différents de carottes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom du type variétal et/ou de la couleur correspondante.**

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

L'indication de la catégorie est obligatoire.

- **Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres ou les poids minimal et maximal (facultatif) ;**

Bien que les carottes des catégories « Extra » et I doivent être classées par calibre, l'indication de la fourchette de calibre appliquée n'est pas obligatoire.

- **Nombre de bottes pour les carottes présentées en bottes.**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 57	Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette
Photo 58	Exemple de marquage sur le colis (pré-emballage)

Adoptée en 1962
Dernière révision en 2021
Alignée avec la norme-cadre 2021

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



Illustrations



Definition of produce

Définition du produit



Photo 1: Examples of varietal types
Exemples de types variétaux



Photo 2: Round Parisian carrots
Carottes ronde marché de Paris



Definition of produce

Définition du produit



Photo 3: Variability of colours
Variabilité de couleurs



Minimum requirements – intact

Caractéristiques minimales – entières



Photo 4: Damaged tip – Not allowed
Pointe endommagée – Exclu



Minimum requirements – intact

Caractéristiques minimales – saines



Photo 5: Crown rot – Not allowed
Pourriture du collet – Exclu



Photo 6: Crown rot (section) – Not allowed
Pourriture du collet (section) – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – saines



Photo 7: Violet root rot – Not allowed
Rhizoctone violet – Exclu



Photo 8: Wet cavity spot – Not allowed
Cavité pythienne aqueuse – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – saines



Photo 9: Bacterial soft rot – Not allowed
Pourriture humide bactérienne – Exclu



Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres



Photo 10: Washed carrot, soiling – Not allowed
Carotte lavée, présence de terre – Exclu



Photo 11: Unwashed carrot, soiling – Not allowed
Carotte non lavée, présence de terre – Exclu



Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres



Photo 12: Washed carrots: top: polished after washing

bottom: silvery of the skin as not polished after washing – Allowed in all classes

Carottes lavées – en haut: polies après le lavage

en bas: argenture de l'épiderme car non polie après le lavage – Admise dans toute catégories



Minimum requirements – practically free from damage caused by pests

Caractéristiques minimales – pratiquement exemptes d'attaques de parasites

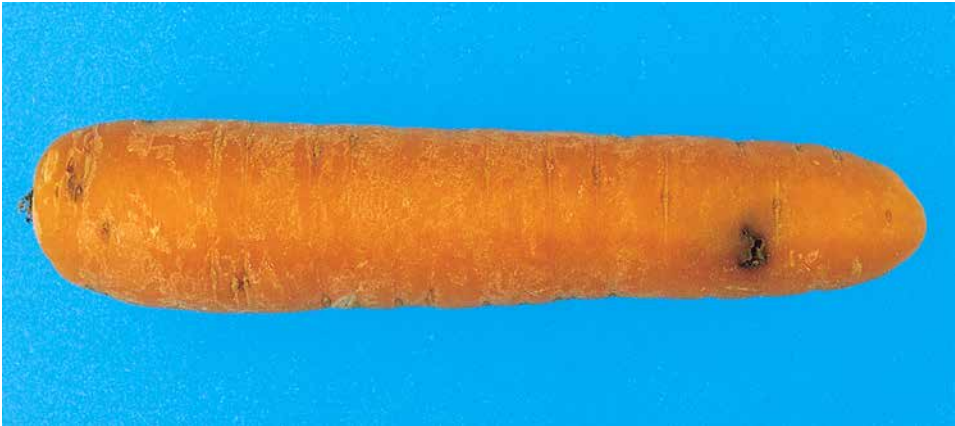


Photo 13: Root fly damage – Not allowed
Domage causé par la mouche de la racine de carotte – Exclu



Photo 14: Slug damage – Not allowed
Domage causé par les limaces – Exclu



Minimum requirements – practically free from damage caused by pests
Caractéristiques minimales – pratiquement exemptes d'attaques de parasites



Photo 15: Wire worm damage – Not allowed
Domage causé par les vers taupins – Exclu



Photo 16: Rodent damage – Not allowed
Domage causé par les rongeurs – Exclu



Minimum requirement – firm

Caractéristiques minimales – fermes



Photo 17: Shrivelled carrot – Not allowed
Carotte flétrie – Exclu



Minimum requirement – not forked

Caractéristiques minimales – non fourchues



Photo 18: Forked carrots – Not allowed
Carottes fourchues – Exclu



Minimum requirement – free of secondary roots

Caractéristiques minimales – dépourvues de racines secondaires



Photo 19: Secondary root growth – Not allowed
Des pousses secondaires – Exclu



Minimum requirement – not woody

Caractéristiques minimales – Non ligneuses

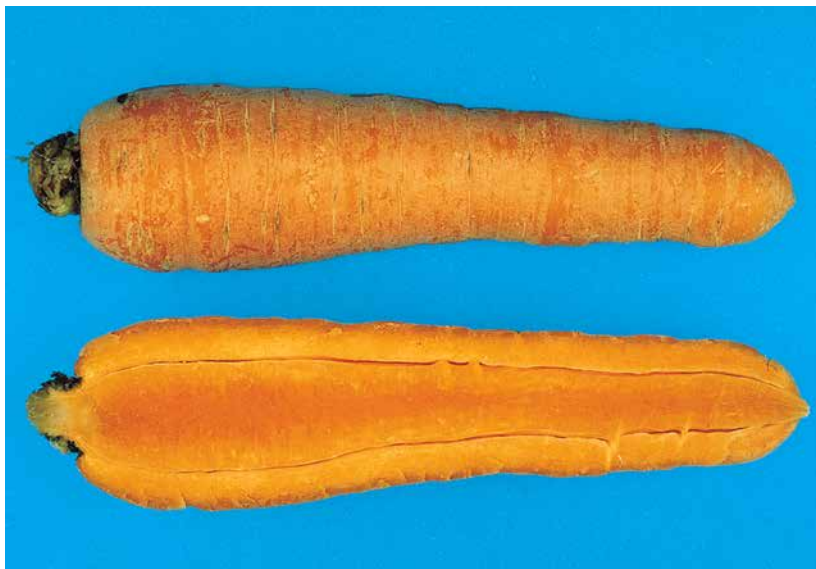


Photo 20: Woody carrots – Not allowed
Carottes ligneuses – Exclu



Minimum requirement – not running to seed

Caractéristiques minimales – non montées

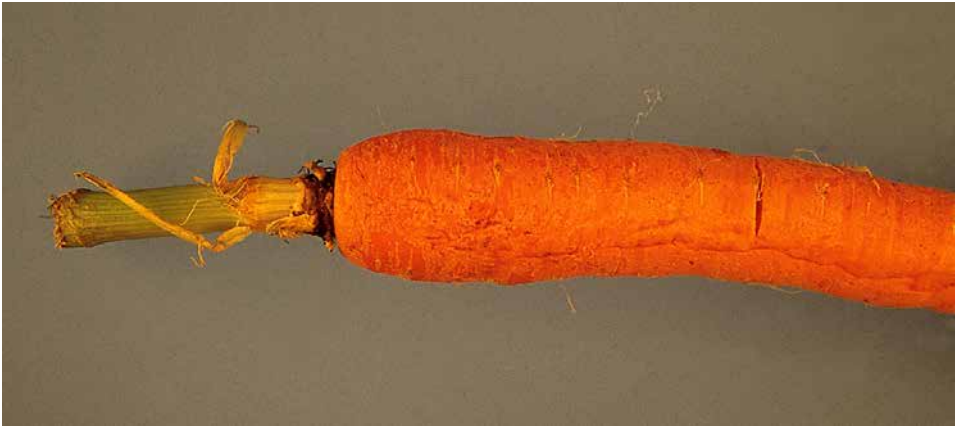


Photo 21: Bolting carrot – Not allowed
Carotte montée en graines – Exclu



Minimum requirement – topped or with leaves

Caractéristiques minimales – équeutées ou avec feuilles



Photo 22: Topped carrot – Allowed in all classes
Coupée près du collet – Admise en toute catégories



Photo 23: Carrots with sound and fresh leaves – Allowed in all classes
Carottes avec feuilles saines et fraîches – Admise en toute catégories



Minimum requirement – topped or with leaves

Caractéristiques minimales – équeutées ou avec feuilles



Photo 24: Carrots with wilted leaves – Not allowed
Carottes avec feuilles flétries / diminution de l'état de fraîcheur – Exclu



Photo 25: Carrots with trimmed leaves – Limit allowed in all classes
Carottes à fanes coupées – Limite admise en toute catégories



Classification – shape

Classification – forme

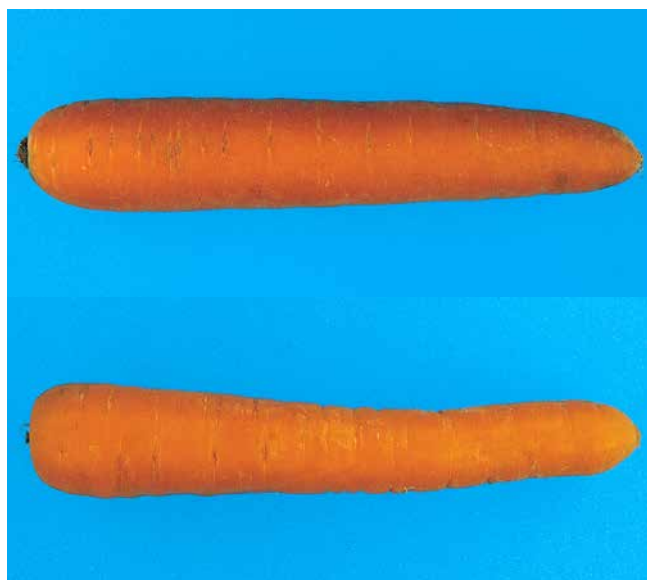


Photo 26: Top: perfect shape, bottom: regular shape – Limit allowed in Extra Class
En haut: forme parfait, en bas: forme régulière – Limite admise en catégorie "Extra"

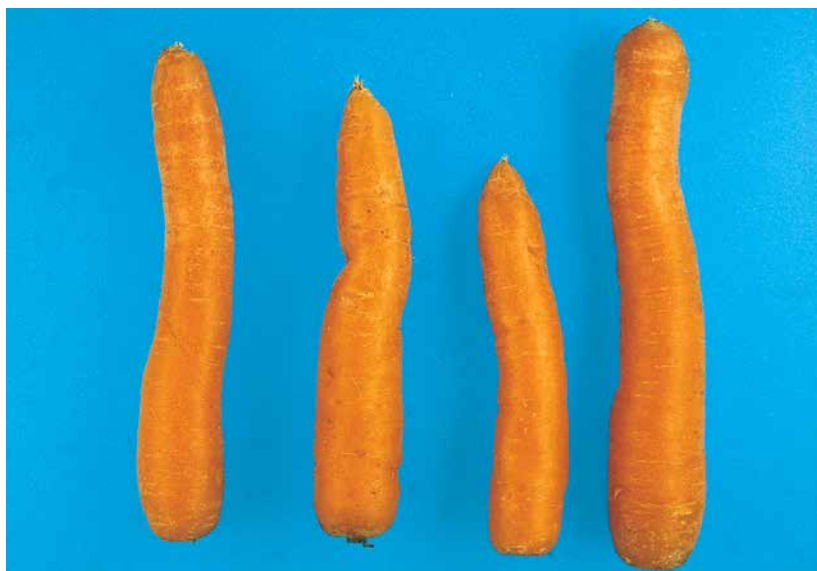


Photo 27: Slight defect in shape – Limit allowed in Class I
Légers défauts de forme – Limite admise en catégorie I



Classification – shape

Classification – forme



Photo 28: Defect in shape – Limit Allowed in Class II
Défaut de forme – Limite admise en catégorie II



Classification – shape

Classification – forme



Photo 29: Regular shape, smooth – Limit allowed in Extra Class
Forme régulière, aspect lisse – Limite admise en catégorie "Extra"

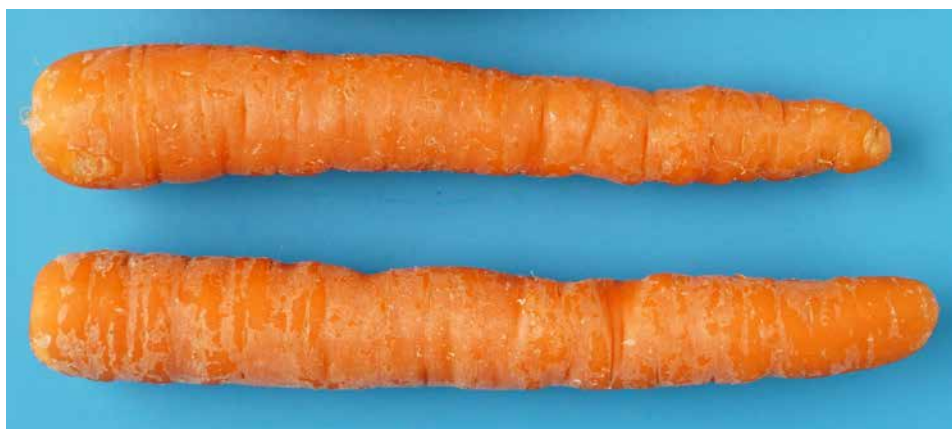


Photo 30: Slight defect in shape, grooved surface – Limit allowed in Class I
Légers défauts de forme, surface rainurée – Limite admise en catégorie I



Classification – shape

Classification – forme



Photo 31: Defect in shape, grooved surface – Limit allowed in Class II
Défaut de forme, surface rainurée – Limite admise en catégorie II



Classification – colouring

Classification – coloration



Photo 32: Slight defect in colouring – Limit allowed in Class I
Léger défaut de coloration – Limite admise en catégorie I



Photo 33: Defect in colouring – Limit allowed in Class II
Défaut de coloration – Limite admise en catégorie II



Classification – healed cracks

Classification – crevasses cicatrisées

Photo 34: Slight healed crack – Limit allowed in Class I
Légère crevasse cicatrisée – Limite admise en catégorie I



Photo 35: Healed crack not reaching the heart – Limit allowed in Class II
Crevasse cicatrisée n'atteignant pas le cœur – Limite admise en catégorie II



Classification – cracks due to handling

Classification – crevasses dues à la manipulation



Photo 36: Slight fresh crack – Limit allowed in Class I
Légère crevasse récente – Limite admise en catégorie I

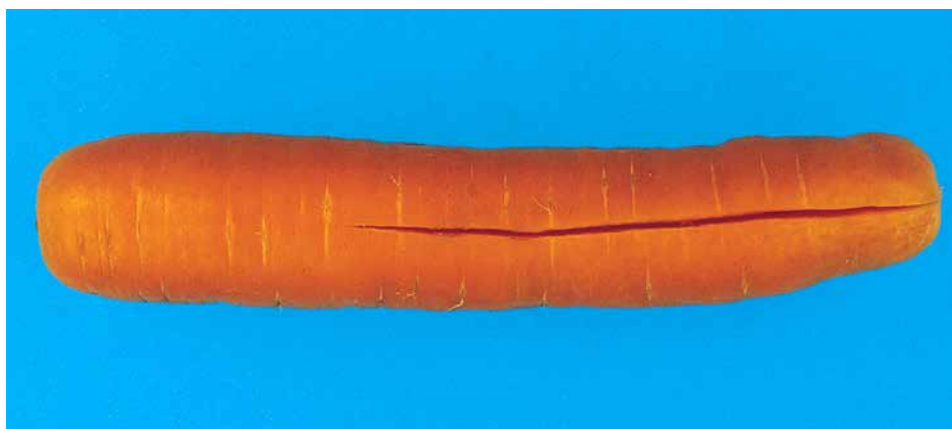


Photo 37: Fresh crack – Limit allowed in Class II
Crevasse récente – Limite admise en catégorie II



Classification – cracks due to handling

Classification – crevasses dues à la manipulation

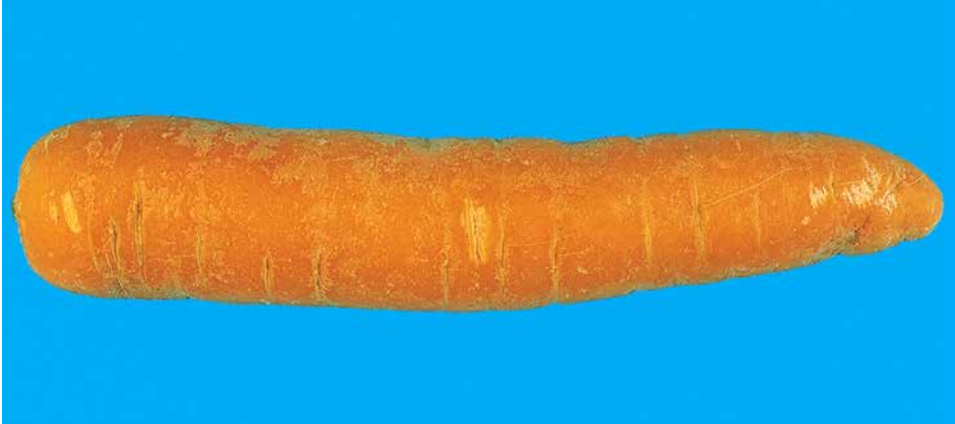


Photo 38: Slight damage due to handling – Limit allowed in Class I
Dommages légers dus aux manipulations – Limite admise en catégorie I



Photo 39: Fissures due to handling – Limit allowed in Class II
Fissures dues à la manipulation – Limite admise en catégorie II



Classification – cracks due to handling

Classification – crevasses dues à la manipulation



Photo 40: Slight cracks due to frost – Limit allowed in Class I
Légères crevasses causées par le gel – Limite admise en catégorie I



Photo 41: Cracks due to frost – Limit allowed in Class I
Crevasses causées par le gel – Limite admise en catégorie I



Classification – green or violet/purple tops

Classification – coloration verte ou violacée/pourpre au collet

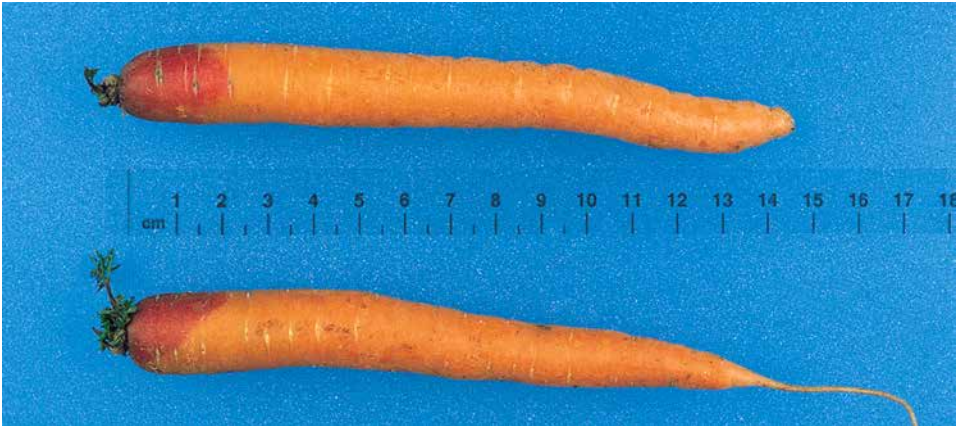


Photo 42: *Green or violet/purple tops up to 1 cm for carrots up to 10 cm in length or up to 2 cm for carrots over 10 cm in length – Limit allowed in Class I*
Collets verts ou violacé/pourpre jusqu'à 1 cm pour les carottes jusqu'à 10 cm ou jusqu'à 2 cm pour les carottes de plus de 10 cm – Limite admise en catégorie I

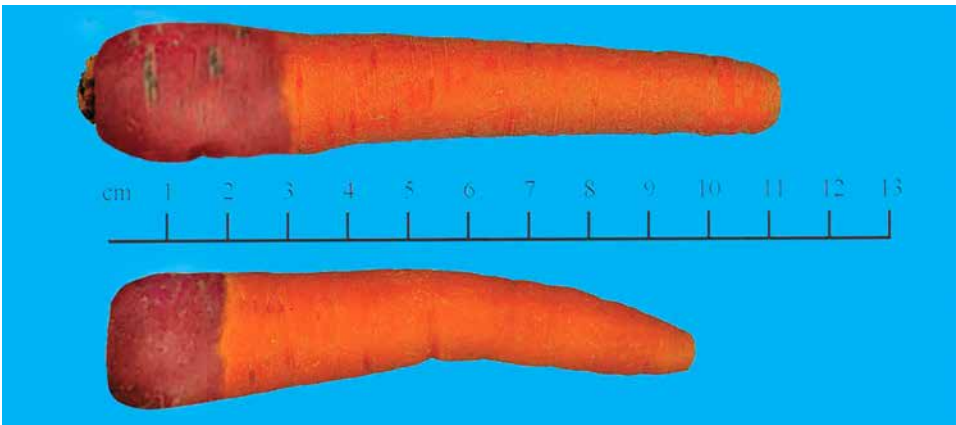


Photo 43: *Green or violet/purple tops up to 2 cm for carrots up to 10 cm in length or up to 3 cm for carrots over 10 cm in length – Limit allowed in Class II*
Collets verts ou violacé/pourpre jusqu'à 2 cm pour les carottes jusqu'à 10 cm ou jusqu'à 3 cm pour les carottes de plus de 10 cm – Limite admise en catégorie I



Classification – discolouration of foliage

Classification – décoloration des fanes

Photo 44: Foliage slightly discoloured – Limit allowed in Class I

Les fanes légèrement décolorées – Limite admise en catégorie I

Photo 45: Foliage with some discolouration – Limit allowed in Class II

Les fanes présentant une certaine décoloration – Limite admise en catégorie II



Classification – forked

Classification – fourchue



Photo 46: One fork (two tips) – Limit allowed in Class II
Une seule ramification – Limite admise en catégorie II



Classification – secondary roots

Classification – racines secondaires



Photo 47: Some secondary roots – Limit allowed in Class II

Quelques racines secondaires – Limite admise en catégorie II



Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité



Photo 48: Presentation "Extra" Class
Présentation Catégorie « Extra »



Photo 49: Presentation Class I
Présentation Catégorie I



Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité



Photo 50: Presentation Class II
Présentation Catégorie II



Presentation – packaging

Présentation – conditionnement



Photo 51: Presentation loose in the package
Présentation en vrac dans le colis



Photo 52: Presentation loose in the package
Présentation en vrac dans le colis



Presentation – packaging

Présentation – conditionnement



Photo 53: Bunched carrots in a package
Carottes en bottes dans un colis



Photo 54: Carrots in a sales package (pre-package)
Carottes dans une unité de vente (pré-emballage)



Presentation – packaging

Présentation – conditionnement



Photo 55: Mixture of distinctly different colours in a pre-package
Mélange de couleurs nettement différents dans un pré-emballage



Photo 56: Mixture of distinctly different colours in a sales package
Mélange de couleurs nettement différents dans une unité de vente



Marking
Marquage



Photo 57: Example of marking printed on a label
Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette



Photo 58: Example of marking printed on the package (pre-package)
Exemple de marquage imprimé sur le colis (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 :