

---

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

---

**Apricots**

**Abricots**



**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.

APRICOTS © 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](mailto: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](mailto: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.

ABRICOTS © 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](mailto: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](mailto:contact@cfcopies.com)).

---

## Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

## Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

---

1 The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Apricots UNECE FFV-02.

La norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Abricots CEE-ONU FFV-02.

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

<b>APRICOTS</b>	<b>7</b>
<b>I. DEFINITION OF PRODUCE</b>	<b>9</b>
<b>II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY</b>	<b>10</b>
A. Minimum requirements	10
B. Maturity requirements	12
C. Classification	13
i) “Extra” Class	13
ii) Class I	13
iii) Class II	14
<b>III. PROVISIONS CONCERNING SIZING</b>	<b>16</b>
<b>IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES</b>	<b>17</b>
A. Quality tolerances	17
i) “Extra” Class	17
ii) Class I	17
iii) Class II	17
B. Size tolerances	18
<b>V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION</b>	<b>19</b>
A. Uniformity	19
B. Packaging	19
<b>VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING</b>	<b>20</b>
A. Identification	20
B. Nature of produce	20
C. Origin of produce	21
D. Commercial specifications	21
E. Official control mark (optional)	21
<b>ILLUSTRATIONS</b>	<b>39</b>

## TABLE DES MATIÈRES

<b>ABRICOTS</b>	<b>23</b>
<b>I. DÉFINITION DU PRODUIT</b>	<b>25</b>
<b>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ</b>	<b>26</b>
A. Caractéristiques minimales	26
B. Caractéristiques relatives à la maturité	28
C. Classification	29
i) Catégorie « Extra »	29
ii) Catégorie I	29
iii) Catégorie II	30
<b>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE</b>	<b>32</b>
<b>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES</b>	<b>33</b>
A. Tolérances de qualité	33
i) Catégorie « Extra »	33
ii) Catégorie I	33
iii) Catégorie II	33
B. Tolérances de calibre	34
<b>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION</b>	<b>35</b>
A. Homogénéité	35
B. Conditionnement	35
<b>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE</b>	<b>36</b>
A. Identification	36
B. Nature du produit	36
C. Origine du produit	37
D. Caractéristiques commerciales	37
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	37
<b>ILLUSTRATIONS</b>	<b>39</b>

*This publication (PDF-file) is the updated version (2021)  
of the original brochure (2010).*

*Cette publication (fichier PDF) est la version mise à jour (2021)  
de la brochure originale (2010).*



---

# Apricots

---



On the following pages, the official text of the Apricots Standard [UNECE FFV-02, 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 apricots of varieties (cultivars) grown from *Prunus armeniaca* L. and inter-specific hybrids derived from apricot (*Prunus armeniaca*) and plums (*Prunus domestica* or *Prunus salicina*) showing apricot characteristics to be supplied fresh to the consumer, apricots for industrial processing being excluded.

Varieties of apricots are characterized by:

- Size of the fruit: small, medium, large sized fruit, when fully developed,
- Shape of the fruit: round, elliptical, oval, triangular or oblong, more or less symmetrical and with a more or less marked seem,
- Flesh colour: bright or dark orange,
- Skin colour: bright or dark orange, with or without pigmentation / blush.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	Examples of apricot varieties
Photo 2	Examples of apricot varieties
Photo 3	Variety Zebra



## II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for apricots 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 apricots must be:

- **intact;**

*Apricots must not have any damage or injury affecting the integrity of the produce. Mechanical damage, unhealed cracks and injury of the stalk cavity are not allowed.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 4	Mechanical damage
Photo 5	Unhealed crack
Photo 6	Injury of the stalk cavity
Photo 7	Open fruit, split at the stalk cavity

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

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

*Apricots showing the following defects are therefore excluded:*

- rotting, even if the signs are very slight,*
- mould inside or outside the fruit,*
- split stone with mould,*
- damage due to low temperature or frost,*



- e) serious bruising,
- f) damage due to hail affecting the flesh,
- g) serious sun scorch,
- h) free from disease such as Sharka or *Stigmina carpophila*.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 8	Rot
Photo 9	Mould inside fruit
Photo 10	Split stone with mould
Photo 11	Damage due to low temperature (chilling injury)
Photo 12	Serious bruising
Photo 13	Serious bruising, skin damaged
Photo 14	Damage due to hail
Photo 15	Serious sun scorch
Photo 16	Sharka (plum pox virus)
Photo 17	Sharka (plum pox virus)
Photo 18	Shot-hole disease ( <i>Stigmina carpophila</i> )

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

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 19	Fruit with foreign matter

– **practically free from pests;**

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



Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	<i>San-Jose-scales (Comstockaspis pernicioso)</i>
Photo 21	<i>Earwig (Forficula auricularia)</i>

– **free from damage caused by pests affecting the flesh;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 22	<i>Damage caused by pests</i>

– **free of abnormal external moisture;**

*This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package, but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.*

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

*This provision applies to apricots stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.*

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

– **to withstand transportation and handling;**

– **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

*Shrivelled, overripe or farinaceous fruit are excluded.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 23	<i>Shrivelled fruit</i>

**B. Maturity requirements**

**The development and state of maturity of the apricots must be such as to enable them to continue their ripening process and to reach a satisfactory degree of ripeness. The colour characteristic of the variety, turning from the background colour, must be present on at least 30 per cent of the least ripe fruit surface.**

*Shape, size and surface colouring according to the variety give information about the maturity level.*

*Apricots are climacteric fruit, but if they are harvested before their physiologic maturity, they will not ripen further once picked. Immature fruits show a green tint in the flesh and the flesh is of gummy, dry texture. These fruits shrivel instead of developing the taste*



*typical for the variety and a soft and juicy flesh.*

*The intent of setting a minimum limit is to assure that fruits are harvested at a maturity stage which enables them to enter the distribution chain in good condition and to continue the ripening to achieve good eating quality.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 24	Examples of maturity levels

### C. Classification

Apricots are classified in three classes, as defined below:

#### i) “Extra” Class

Apricots in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety allowing for the district in which the fruit is grown.

The flesh must be perfectly sound.

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 25	Typical shape
Photo 32	Very slight superficial skin defect

#### ii) Class I

Apricots in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety allowing for the district in which the fruit is grown.

The flesh must be perfectly sound.

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

- a slight defect in shape;
- a slight defect in development;
- slight pressure marks not more than 1 cm<sup>2</sup> of the total surface area;
- slight skin defects, including slight healed cracks, which must not extend over more than:



- 1 cm in length for defects of elongated shape;
- 0.5 cm<sup>2</sup> of the total surface area for other defects;
- 10 per cent of the total surface area for russetting.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 26	<i>Slight defect in shape</i>
Photo 28	<i>Slight defect in development</i>
Photo 30	<i>Slight pressure marks</i>
Photo 33	<i>Slight skin defects</i>
Photo 35	<i>Slight elongated skin defects</i>
Photo 37	<i>Slight healed crack</i>

iii) Class II

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

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

The flesh must be free from major defects.

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

- defects in shape;
- defects in development, including split stones, provided the fruit is closed and the flesh is sound and not discoloured  
*In split stones, traces of mould are not allowed.*
- bruising not more than 1 cm<sup>2</sup> of the total surface area;
- skin defects, including slight healed cracks, which must not extend over more than:
  - 2 cm in length for defects of elongated shape;
  - 1 cm<sup>2</sup> of the total surface area for other defects;
  - 15 per cent of the total surface area for russetting.



<b>Illustration No.</b>	<b>Name of illustration</b>
<i>Photo 27</i>	<i>Defect in shape</i>
<i>Photo 29</i>	<i>Defect in development</i>
<i>Photo 31</i>	<i>Bruising</i>
<i>Photo 34</i>	<i>Skin defects</i>
<i>Photo 36</i>	<i>Elongated skin defects</i>
<i>Photo 38</i>	<i>Slight healed crack</i>



### III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

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

The minimum size is 30 mm.

To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed 5 mm in “Extra” Class and 10 mm in Classes I and II (if sized).

Uniformity in size is compulsory for Classes “Extra” and I.

Illustration No.	Name of illustration
<i>Photo 39</i>	<i>Checking the size</i>



#### 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.<sup>1</sup>**

*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]<sup>2</sup>.*

##### A. Quality tolerances

###### i) “Extra” Class

**A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of apricots 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.*

###### ii) Class I

**A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of apricots 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.**

*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).*

###### iii) Class II

**A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of apricots 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*

<sup>1</sup> [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)

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



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

**Within the 10 per cent tolerance, fruit split at the stalk cavity and fruit with split stones are allowed.**

### **B. Size tolerances**

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



## V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

### A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only apricots of the same origin, variety, quality and size (if sized) and, for “Extra” Class be uniform in colouring.

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

The apricots 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.

Stickers individually affixed to the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue nor lead to skin defects. Information lasered on single fruit should not lead to flesh or skin defects.

**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 40	Presentation “Extra” Class
Photo 41	Presentation Class I
Photo 42	Presentation Class II
Photo 43	Example of a sales package
Photo 44	Example of a pre-package



## VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

**Each package<sup>3</sup> 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 authority<sup>4</sup> 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

- **“Apricots” or, where appropriate, “apricot-plum hybrids” or an equivalent denomination 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 for Classes “Extra” and I.**

**The name of the variety can be replaced by a synonym. A trade name<sup>5</sup> can only be given in addition to the variety or the synonym.**

*The registered tradename may only be used by the licensee in addition to the variety name or the synonym thereof. Care should be taken to respect the rights of the relevant licensor.*

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> A trade name can be a trade mark for which protection has been sought or obtained or any other commercial denomination.



### C. Origin of produce

- **Country of origin<sup>6</sup> 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 France” or “Produce of Hungary”).*

*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 (e.g. “Provence” or “Gönc”) may also be shown.*

### D. Commercial specifications

- **Class;**  
*Stating the class is compulsory.*
- **Size (if sized) expressed as minimum and maximum diameter.**

### E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 45	Example of marking printed on the package
Photo 46	Example of marking printed on the label (pre-package)

**Adopted 1961**

**Last revised 2021**

**Aligned with the Standard Layout 2021**

<sup>6</sup> The full or a commonly used name should be indicated.





---

# Abricots

---



Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Abricots [CEE-ONU FFV-02, version 2021] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.



## I. DÉFINITION DU PRODUIT

Cette norme s'applique aux abricots des variétés (cultivars) issues du *Prunus armeniaca* L. et aux hybrides interspécifiques obtenus à partir de l'abricot (*Prunus armeniaca*) et de la prune (*Prunus domestica* ou *Prunus salicina*) présentant les caractéristiques de l'abricot, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des abricots destinés à la transformation industrielle.

Les variétés d'abricots sont caractérisées par :

- Le calibre du fruit : de petit, à moyen ou à gros fruit, en cas de développement complet,
- La forme du fruit : ronde, elliptique, ovoïde, en triangle ou oblongue, plus ou moins,
- La couleur de la chair : orange clair ou foncé,
- La couleur de l'épiderme : orange clair ou foncé, avec ou sans pigmentation.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	Exemples de variétés d'abricots
Photo 2	Exemples de variétés d'abricots
Photo 3	Variété Zebra



## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les abricots 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 ;
- 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 abricots doivent être :

- Entiers ;

*Les abricots doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. Sont exclus des défauts à cause mécanique, des crevasses non cicatrisées et des mutilations de la cavité pédonculaire.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 4	Domage du à une cause mécanique
Photo 5	Craquelure non cicatrisée
Photo 6	Mutilation de la cavité de la tige
Photo 7	Fruit ouvert, éclaté à la cavité de la tige

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

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

*Sont exclus par conséquent les abricots qui présentent les défauts suivants :*

- a) Pourriture, même si les traces sont très légères,*
- b) Moisissure à l'intérieur ou extérieur du fruit,*



- c) *noyau brisé et moisi,*
- d) *défauts dus aux températures basses ou dus au gel,*
- e) *meurtrissures sérieuses,*
- f) *défauts dus à la grêle altérant la chair,*
- g) *brûlures du soleil prononcées*
- h) *maladies comme la sharka et maladie criblée (Stigmia carpophila).*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 8	<i>Fruit atteints de pourriture</i>
Photo 9	<i>Moisissure à l'intérieur du fruits</i>
Photo 10	<i>Noyau brisé avec moisissures</i>
Photo 11	<i>Domage du à la température basse (maladie du froid)</i>
Photo 12	<i>Meurtrissures prononcées</i>
Photo 13	<i>Meurtrissures prononcées, épiderme endommagé</i>
Photo 14	<i>Domages dus aux grêles</i>
Photo 15	<i>Brûlures du soleil prononcées</i>
Photo 16	<i>Maladie sharka (plum pox virus)</i>
Photo 17	<i>Maladie sharka (plum pox virus)</i>
Photo 18	<i>Maladie criblée (Stigmia carpophila)</i>

– **Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;**

*Les abricots doivent être pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères.*

*La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des abricots. 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 19	<i>Fruit avec présence de matière étrangère</i>

– **Pratiquement exempts de parasites ;**

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



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 20	<i>Poux de San-José (Comstockaspis pernicios)</i>
Photo 21	<i>Forficule (Forficula auricularia)</i>

– Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;

Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. Tout dommage d'un parasite n'altérant que l'épiderme est toléré s'il reste dans les limites admises, dans chaque catégorie, pour les dommages altérant l'épiderme.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 22	<i>Dommage causé par des parasites</i>

– Exempts d'humidité extérieure anormale ;

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 d'abricots 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.

**Le développement et l'état des abricots 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.

Des abricots visiblement flétris, ratatinés ou farineux sont exclus.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 23	<i>Fruit flétri</i>

**B. Caractéristiques relatives à la maturité**

Le développement et le stade de maturité des abricots doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant. La couleur caractéristique de la variété, se distinguant de la couleur de fond, doit être présente sur au moins 30 % de la surface la moins mûre du fruit.

La forme, le calibre et la couleur de surface donnent une information relative à la maturité de la variété concernée.



Des limites sont établies dans le but que les fruits soient cueillis à maturité afin qu'ils entrent dans la chaîne de commercialisation dans une bonne condition et qu'ils continuent leur maturation pour obtenir une bonne qualité comestible.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 24	Exemples de niveaux de maturité

### C. Classification

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

#### i) Catégorie « Extra »

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenue de la zone de production.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 25	Forme typique
Photo 32	Très légère altération superficielle

#### ii) Catégorie I

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenue de la zone de production.

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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

- Un léger défaut de forme ;
- Un léger défaut de développement ;
- De légères marques d'écrasement sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale ;
- De légers défauts de l'épiderme, y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas :
  - 1 cm de long pour les défauts de forme allongée ;



- 0,5 cm<sup>2</sup> de la surface totale pour les autres défauts ;
- 10 % de la surface totale en cas de roussissement.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 26	Léger défaut de forme
Photo 28	Léger défaut de développement
Photo 30	Légères marques d'écrasement
Photo 33	Légers défauts de l'épiderme
Photo 35	Légers défauts de l'épiderme allongés
Photo 37	Légère crevasse cicatrisée

### iii) Catégorie II

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

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

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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

- Des défauts de forme ;
- Des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine et sans brunissement ;  
*Dans des noyaux brisés, les moisissures ne sont pas admises.*
- Des meurtrissures sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale ;
- Des défauts de l'épiderme y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas :
  - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée ;
  - 1 cm<sup>2</sup> de la surface totale pour les autres défauts ;
  - 15 % de la surface totale en cas de roussissement.



<b>Illustration No</b>	<b>Nom de l'illustration</b>
<i>Photo 27</i>	<i>Défaut de forme</i>
<i>Photo 29</i>	<i>Défaut de développement</i>
<i>Photo 31</i>	<i>Meurtrissure</i>
<i>Photo 34</i>	<i>Défauts de l'épiderme</i>
<i>Photo 36</i>	<i>Défauts de l'épiderme allongés</i>
<i>Photo 38</i>	<i>Légère crevasse cicatrisée</i>



### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le calibre minimal est de 30 mm.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser 5 mm pour la catégorie «Extra» et 10 mm pour les catégories I et II (en cas de calibrage).

L'homogénéité de calibre est obligatoire pour les catégories «Extra» et I.

Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 39</i>	<i>Vérification du tri du calibre</i>



## 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.<sup>1</sup>**

*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]<sup>2</sup>.*

### A. Tolérances de qualité

#### i) Catégorie « Extra »

**Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots 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 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.*

#### ii) Catégorie I

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

*La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 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).*

#### iii) Catégorie II

**Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est**

<sup>1</sup> 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>

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



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 impropres 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.*

**Dans le cadre de la tolérance de 10 %, les fruits fendus dans la cavité pédonculaire et les fruits dont les noyaux sont cassés, sont admis.**

## **B. Tolérances de calibre**

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



## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

**Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des abricots de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour les catégories « Extra », de coloration uniforme.**

**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 abricots doivent être conditionnés 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 autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés. Les impressions effectuées au laser sur des fruits présentés individuellement ne doivent pas causer de défauts à la chair ou à l'épiderme.**

**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
Photo 40	Présentation catégorie «Extra»
Photo 41	Présentation catégorie I
Photo 42	Présentation catégorie II
Photo 43	Exemple d'une unité de vente
Photo 44	Exemple d'un pre-emballage



## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

**Chaque emballage<sup>3</sup> 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 nationale<sup>4</sup> 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

- « Abricots » ou, le cas échéant, « hybrides abricots-prunes » ou une dénomination équivalente 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 pour les catégories «Extra» et I.**

**Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque<sup>5</sup> ne peut être donné qu'en plus du nom de la variété ou d'un synonyme.**

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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

<sup>5</sup> Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale



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'origine<sup>6</sup> 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 abricots ont été produits (par exemple: « Produit de France » ou « Produit de Hongrie »).*

*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 (par exemple : « Provence » ou « Gönc »).*

### D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

*L'indication de la catégorie est obligatoire.*

- **Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal.**

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 45	Exemple de marquage sur le colis
Photo 46	Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette (pré-emballage)

**Adoptée en 1961**  
**Dernière révision en 2021**  
**Alignée avec la norme-cadre 2021**

<sup>6</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.





---

# Illustrations

---



*Definition of produce*

*Définition du produit*



*Photo 1: Examples of varieties from left to right: Hargrand, Bhart/Orangered®, Sekerpare  
Exemples de variétés de gauche à droite: Hargrand, Bhart/Orangered®, Sekerpare*



*Photo 2: Examples of varieties from left to right: Arivine/Bergarouge®, Magyar Kajszi, Bayoto/FlavorCot®  
Exemples de variétés de gauche à droite: Arivine/Bergarouge®, Magyar Kajszi, Bayoto/FlavorCot®*



*Definition of produce*

*Définition du produit*



**Photo 3: Variety Zebra, red line typical of the variety**  
*Variété Zebra, la ligne rouge typique pour la variété*



*Minimum requirements – intact*

*Caractéristiques minimales – entiers*



**Photo 4: Mechanical damage – Not allowed**  
*Dompage du à une cause mécanique – Exclu*



**Photo 5: Unhealed crack – Not allowed**  
*Craquelure non cicatrisée – Exclu*



*Minimum requirements – intact*

*Caractéristiques minimales – entiers*



**Photo 6: Injury of the stalk cavity – Not allowed**  
*Mutilation de la cavité de la tige – Exclu*



**Photo 7: Open fruit, split at the stalk cavity – Not allowed**  
*Fruit ouvert, éclaté à la cavité de la tige – Exclu*



*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



**Photo 8: Rot – Not allowed**  
*Pourriture – Exclu*



**Photo 9: Mould inside fruit – Not allowed**  
*Moisissure à l'intérieur du fruit – Exclu*



*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



**Photo 10: Split stone with mould – Not allowed**  
*Noyau brisé avec moisissures – Exclu*



**Photo 11: Damage due to low temperature (chilling injury) – Not allowed**  
*Dompage du à la température basse (maladie du froid) – Exclu*



**Minimum requirements – sound**

**Caractéristiques minimales – sains**



**Photo 12: Serious bruising – Not allowed**  
*Meurtrissures prononcées – Exclu*



**Photo 13: Serious bruising, skin damaged – Not allowed**  
*Meurtrissures prononcées, épiderme endommagé – Exclu*



*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



**Photo 14: Damage due to hail – Not allowed**  
*Dommages dus aux grêles – Exclu*



**Photo 15: Serious sun scorch – Not allowed**  
*Brûlures du soleil prononcées – Exclu*



*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



*Photo 16: Sharka (plum pox virus) – Not allowed*  
*Maladie sharka (plum pox virus) – Exclu*



*Photo 17: Sharka (plum pox virus) – Not allowed*  
*Maladie sharka (plum pox virus) – Exclu*



*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



***Photo 18: Shot-hole disease (Stigmina carpophila) – Not allowed***  
*Maladie criblée (Stigmina carpophila) – Exclu*



*Minimum requirements – clean*

*Caractéristiques minimales – propres*



***Photo 19: Fruit with visible foreign matter – Not allowed***  
*Fruit avec présence de matière étrangère visible – Exclu*



*Minimum requirements – practically free from pests*

*Caractéristiques minimales – pratiquement exempts de parasites*



**Photo 20: San-José-scales (*Aspidiotus perniciosus*) – Limit allowed in all classes**  
*Poux de San-José (*Aspidiotus perniciosus*) – Limite admise en toute catégories*



**Photo 21: Earwig (*Forficula auricularia*) – Not allowed**  
*Forficule (*Forficula auricularia*) – Exclu*



*Minimum requirements – free from damage caused by pests affecting the flesh*

*Caractéristiques minimales – exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair*



**Photo 22: Damage caused by pests – Not allowed**  
*Dommage causé par des parasites – Exclu*



*Minimum requirements – satisfactory condition*

*Caractéristiques minimales – condition satisfaisante*



**Photo 23: Shrivelled fruit – Not allowed**

*Fruit flétri – Exclu*



*Maturity requirement – sufficient development and satisfactory ripeness*

*Caractéristiques de maturité – développement suffisant et maturité satisfaisante*



**Photo 24: Fruits of the same variety**

**Left: underdeveloped and unripe – Not allowed**

**Middle: well developed and sufficiently ripe – Limit allowed**

**Right: well developed and ripe – Allowed**

*Fruits de la même variété*

*À gauche: développement et maturité insuffisants – Exclu*

*Au milieu: bien développé et maturité suffisante – Limite admise*

*À droite: bien développé et mûr – Admise*



*Example: variety Bergarouge*

*Exemple: variété Bergarouge*

*Classification – shape*

*Classification – forme*



**Photo 25: Typical shape – Limit allowed in "Extra" Class**  
*Forme typique – Limite admise en catégorie « Extra »*



**Photo 26: Slight defect in shape**  
 – *Limit allowed in Class I*  
 – *Léger défaut de forme*  
 – *Limite admise en catégorie I*



**Photo 27: Defect in shape**  
 – *Limit allowed in Class II*  
 – *Défaut de forme*  
 – *Limite admise en catégorie II*



*Classification – development*

*Classification – développement*



*Photo 28: Slight defect in development – Limit allowed in Class I*  
*Léger défaut de développement – Limite admise en catégorie I*



*Photo 29: Defect in development – Limit allowed in Class II*  
*Défaut de développement – Limite admise en catégorie II*

*Classification – bruising**Classification – meurtrissures*

**Photo 30:** *Slight pressure marks not more than 1 cm<sup>2</sup> of the total surface area – Limit allowed in Class I*  
*Légères marques d'écrasement sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale*  
*– Limite admise en catégorie I*



**Photo 31:** *Bruising of 1 cm<sup>2</sup> of total surface area – Limit allowed in Class II*  
*Meurtrissure de 1 cm<sup>2</sup> de surface totale – Limite admise en catégorie II*



*Classification – skin*

*Classification – épiderme*



**Photo 32: Very slight superficial skin defect**  
– Limit allowed in Class "Extra"  
*Très légère altération superficielle*  
– Limite admise en catégorie « Extra »



**Photo 33: Slight skin defects of 0.5 cm<sup>2</sup> total surface area – Limit allowed in Class I**  
*De légers défauts de l'épiderme de 0,5 cm<sup>2</sup> de la surface totale*  
– Limite admise en catégorie I



**Photo 34: Skin defects of 1 cm<sup>2</sup> total surface area – Limit allowed in Class II**  
*Défauts de l'épiderme de 1 cm<sup>2</sup> de la surface totale*  
– Limite admise en catégorie II



*Classification – skin*

*Classification – épiderme*



**Photo 35: Slight skin defects 1 cm in length – Limit allowed in Class I**

*Légers défauts de l'épiderme d'une longueur de 1 cm – Limite admise en catégorie I*



**Photo 36: Skin defects 2 cm in length – Limit allowed in Class II**

*Défaut de l'épiderme d'une longueur de 2 cm – Limite admise en catégorie II*



*Classification – skin*

*Classification – épiderme*



**Photo 37: Slight healed crack of 1 cm length – Limit allowed in Class I**  
*Légère crevasse cicatrisée d'une longueur de 1 cm – Limite admise en catégorie I*



**Photo 38: Slight healed crack 2 cm in length – Limit allowed in Class II**  
*Légère crevasse cicatrisée d'une longueur de 2 cm – Limite admise en catégorie II*



*Photo 39: Checking the size using a rigid plate*

*Vérification du tri du calibre par une plaque rigide*



*Presentation – uniformity*

*Présentation – homogénéité*



**Photo 40: Presentation "Extra" Class – fruit arranged in a single layer**

*Présentation Catégorie « Extra » – fruits rangées dans une seule couche*



**Photo 41: Presentation Class I – fruits presented loose in the package**

*Présentation Catégorie I – fruits présentés en vrac dans le colis*



*Presentation – uniformity*

*Présentation – homogénéité*



*Photo 42: Presentation Class II – fruits presented loose in the package  
Présentation Catégorie II – fruits présentés en vrac dans le colis*



*Presentation – packaging*

*Présentation – conditionnement*



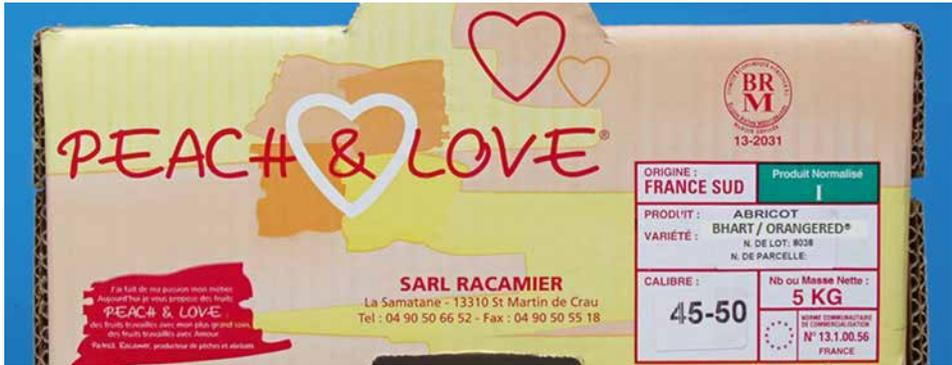
**Photo 43: Example of a sales package**  
*Exemple d'une unité de vente*



**Photo 44: Example of a pre-package**  
*Exemple d'un pré-emballage*



**Marking**  
Marquage



**Photo 45: Example of marking printed on the package**  
Exemple de marquage sur le colis



**Photo 46: 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***

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

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](http://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 : .....