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

**Passion fruit
Fruits de la passion**



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

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

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

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

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

PASSION FRUIT © OECD 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 du monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales.

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

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

FRUITS DE LA PASSION © OCDE 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 Codex Alimentarius under reference: Passion fruit: CODEX STAN 316-2014.
La norme également recommandée par la Codex Alimentarius sous les références : Fruits de la passion : CODEX STAN 316-2014.

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

TABLE OF CONTENTS

PASSION FRUIT	7
1. DEFINITION OF PRODUCE	9
2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	10
2.1 Minimum requirements	10
2.2 Classification	13
2.2.1 “Extra” Class	13
2.2.2 Class I	14
2.2.3 Class II	14
3. PROVISIONS CONCERNING SIZING	16
4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	17
4.1 Quality tolerances	17
4.1.1 “Extra” Class	17
4.1.2 Class I	17
4.1.3 Class II	17
4.2. Size tolerances	18
5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	19
5.1 Uniformity	19
5.2 Packaging	19
5.2.1 Description of containers	19
6. MARKING OR LABELLING	20
6.1 Consumer packages	20
6.1.1 Nature of Produce	20
6.2 Non-retail containers	20
6.2.1 Identification	20
6.2.2 Nature of Produce	20
6.2.3 Origin of Produce	21
6.2.4 Commercial Identification	21
6.2.5 Official Inspection Mark (optional)	21
7. CONTAMINANTS	22
8. HYGIENE	22
ILLUSTRATIONS	41

TABLE DES MATIÈRES

FRUITS DE LA PASSION	23
1. DÉFINITION DU PRODUIT	25
2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	26
2.1 Caractéristiques minimales	26
2.2. Classification	31
2.2.1 Catégorie « Extra »	31
2.2.2 Catégorie I	31
2.2.3 Catégorie II	32
3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	33
4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	34
4.1 Tolérances de qualité	34
4.1.1 Catégorie « Extra »	34
4.1.2 Catégorie I	34
4.1.3 Catégorie II	34
4.2 Tolérances de calibre	35
5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	36
5.1 Homogénéité	36
5.2 Conditionnement	36
5.2.1 Description des emballages	36
6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE	38
6.1 Emballages destinés au consommateur final	38
6.1.1 Nature du produit	38
6.2 Emballages non destinés à la vente au détail	38
6.2.1 Identification	38
6.2.2 Nature du produit	39
6.2.3 Origine du produit	39
6.2.4 Caractéristiques commerciales	39
6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)	39
7. CONTAMINANTS	40
8. HYGIÈNE	40
ILLUSTRATIONS	41

*This publication is also available as an electronic book (PDF-file).
Any necessary update will first be included in the electronic book.*

*Cette publication est également disponible sous forme électronique (fichier PDF).
Toutes les mises à jour nécessaires seront publiées initialement sous forme
électronique.*



Passion fruit



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



1. DEFINITION OF PRODUCE

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

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

- a) *Golden Passion Fruit or Sweet Granadilla*
 - Fruit shape and size: ovoid, 6-9 cm long, 4.5-5 cm in diameter
 - Skin texture: hard-shelled
 - Fruit colour: yellowish to orange, sometimes spotted or mottled
 - Pulp: pale or greyish, edible, black and flat seeds
 - Taste: sweet with distinctive flavour
- b) *Purple passion fruit*
 - Fruit shape and size: nearly round to ovoid, 4-7.5 cm in diameter
 - Skin texture: tough rind, smooth, wrinkled when ripe
 - Fruit colour: dark purple to violet with faint, fine white specks
 - Pulp: orange when fully ripe, jelly texture, black seeds
 - Taste: sweet-sour, appealing, musky
- c) *Yellow passion fruit or Maracuja*
 - Fruit shape and size: round to oval, 7 cm long, 6-8 cm in diameter
 - Skin texture: tough rind, smooth and waxy, wrinkled when ripe
 - Fruit colour: yellow
 - Pulp: orange, when fully ripe, edible brown seeds
 - Taste: sweet-sour with distinctive flavour

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



2. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

2.1 Minimum requirements

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

– **whole;**

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

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

– **fresh in appearance;**

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

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

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

- a) *slight signs of shrivelling – allowed in Class I,*
- b) *shrivelling, but pulp juicy – allowed in Class II,*
- c) *serious shrivelling, pulp with signs of dryness – not allowed.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 8	Fresh in appearance (golden passion fruit)
Photo 9	Not fresh in appearance (golden passion fruit)
Photo 10	Different stages of freshness (purple passion fruit)
Photo 11	Wilted purple passion fruit
Photo 12	Fresh in appearance (yellow passion fruit)
Photo 13	Slight lack of freshness (yellow passion fruit)
Photo 14	Lack of freshness (yellow passion fruit)

– **firm;**

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



consumption is excluded;

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

Passion fruit showing the following defects are therefore excluded:

- d) Rotting or deterioration
 - a) Fungal disease
 - b) Scab
 - c) Mosaic virus
 - d) Woodiness virus (PWV) causes misshapen fruit with corky and hardy skin, knobby growth and small juice area.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 15	Brown spot disease (<i>Alternaria</i> spp.)
Photo 16	Different stages of fungal disease (<i>Sclerotinia sclerotiorum</i>)
Photo 17	Mosaic virus
Photo 18	Woodiness virus
Photo 19	Woodiness virus

– clean, free of any visible foreign matter;

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	Traces of dust
Photo 21	Soiling
Photo 22	Chemical residue

– practically free of pests and damage caused by them affecting the general appearance of the produce;

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



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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 23	Mealy bugs infestation
Photo 24	Damage caused by pests
Photo 25	Damage caused by pests

- **free of abnormal external moisture, excluding condensation following removal from cold storage;**

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

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

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

- **the stem/stalk should be present. For golden passion fruits, the stalk shall be present to the first knot;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 26	Purple passion fruit with short trimmed stalk
Photo 27	Passion fruits with long stalk
Photo 28	Yellow passion fruit with stalk and part of vine
Photo 29	Golden passion fruit with stalk to the first knot
Photo 30	Golden passion fruit with shorter than first knot

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 31	Golden passion fruit with surface depressions

- **free of cracking.**

For cracked see under the minimum requirement "intact".



The passion fruits must have reached an appropriate degree of development and ripeness¹ in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown.

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 32	Underdeveloped yellow passion fruit
Photo 33	Purple passion fruit, fully developed but not ripe
Photo 34	Different stages of ripeness in purple passion fruit
Photo 35	Fully developed and sufficiently ripe purple passion fruit
Photo 36	Satisfactory degree of development and ripeness in different varieties of purple passion fruit

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

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

2.2 Classification

Passion fruits are classified into three classes defined below:

2.2.1 “Extra” Class

Passion fruits in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety. They must be free of defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 37	Typical shape
Photo 40	Very slight superficial defects
Photo 43	Very slight superficial defects
Photo 46	Very slight superficial defects

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



2.2.2 Class I

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

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 38	Slight defect in shape
Photo 41	Slight skin defects
Photo 44	Slight skin defects
Photo 47	Slight skin defects
Photo 49	Slight defects in colouring

2.2.3 Class II

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

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

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

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



Illustration No.	Name of illustration
Photo 39	Defects in shape
Photo 42	Skin defects
Photo 45	Skin defects
Photo 48	Skin defects
Photo 50	Defects in colouring due to sun
Photo 51	Severe sunburn



3. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Passion fruits may be sized by diameter, count or weight; or in accordance with pre-existing trading practices. When such is the case, the package must be labelled accordingly.

- a) When sized by count, size is determined by the number of individual fruit per package.
- b) When sized by diameter, size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of each fruit. The following table is a guide and may be used on an optional basis.

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

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

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

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



4. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each package for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

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

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

4.1 Quality tolerances

4.1.1 “Extra” Class

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

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

4.1.2 Class I

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

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. 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).

4.1.3 Class II

Ten percent by number or weight of passion fruits satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements, with the exception of produce affected by rotting or any other deterioration rendering it unfit for consumption.

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

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



4.2. Size tolerances

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



5. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

5.1 Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only passion fruits of the same origin, variety, quality, colour and size. The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 52	Uniformity in colour
Photo 53	Presentation "Extra" Class
Photo 54	Presentation Class I
Photo 55	Presentation Class II

5.2 Packaging

Passion fruits must be packed in such a way as to protect the produce properly. The materials used inside the package must be new³, clean, and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

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

Passion fruits shall be packed in each container in compliance with the Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 44-1995).

5.2.1 Description of containers

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 56	Example of packaging in lidded cartons
Photo 57	Example of golden passion fruit packed in a single layer and protected by card board strips
Photo 58	Example of a pre-package

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



6. MARKING OR LABELLING

6.1 Consumer packages

In addition to the requirements of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985), the following specific provisions apply:

6.1.1 Nature of Produce

If the produce is not visible from the outside, each package shall be labelled as to the name of the produce: golden passion fruit /sweet granadilla, purple passion fruit, yellow passion fruit and may be labelled as to name of the variety.

6.2 Non-retail containers

Each package must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside, or in the documents accompanying the shipment.

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

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

6.2.1 Identification

Name and address of exporter, packer and/or dispatcher. Identification code (optional).⁴

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

6.2.2 Nature of Produce

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

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

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



6.2.3 Origin of Produce

Country of origin and, optionally, district where grown or national, regional or local place name.

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the passion fruit were grown (e.g. “Produce of Kenya” or “Produce of Brazil”).

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

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

6.2.4 Commercial Identification

– **Class;**

Stating the class is compulsory.

– **Size expressed in accordance with any one of the following methods:**

– **Count,**

– **Size code and range,**

– **Size range.**

– **Net weight (optional).**

6.2.5 Official Inspection Mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 59	Example of marking printed on the package
Photo 60	Example of marking printed on a label of a pre-package



7. CONTAMINANTS

The produce covered by this Standard shall comply with the maximum levels of the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CODEX STAN 193-1995).

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

8. HYGIENE

It is recommended that the produce covered by the provisions of this Standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969), Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 53-2003), and other relevant Codex texts such as codes of hygienic practice and codes of practice.

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



Fruits de la passion



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



1. DÉFINITION DU PRODUIT

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

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

- a) Grenadille ou grenadille de montagne
 - Forme et calibre de fruit : ovoïde, 6-9 cm longue, 4,5-5 cm de diamètre
 - Texture de l'épiderme : coque dure
 - Couleur de fruit : jaunâtre à orange, parfois tachetée ou mouchetée
 - Pulpe : pâle ou grisâtre, graines noires et plate, comestible
 - Goût : sucré et distinctive
- b) Fruit de la passion pourpre
 - Forme et calibre de fruit : quasi-circulaire à ovoïde, 4-7,5 cm de diamètre
 - Texture de l'épiderme : élastique, lisse, apparition des rides à la maturité
 - Couleur de fruit : pourpre foncé à violet avec des taches légères, fines blanches
 - Pulpe : orange à maturité optimale, texture gelly, graines noires
 - Goût : douce acide, attractif, musqué
- c) Fruit de la passion jaune
 - Forme et calibre de fruit : ronde à ovale, 7 cm longue, 6-8 cm de diamètre
 - Texture de l'épiderme : résistante, lisse et creux, apparition des rides à la maturité
 - Couleur de fruit : jaune
 - Pulpe : orange à la maturité, graines brunes et comestibles
 - Goût : sucré et acide, caractéristique

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



2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 Caractéristiques minimales

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

– **Entiers ;**

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

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

– **D'aspect frais;**

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

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

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

- a) un léger flétrissement – admis en catégorie I*
- b) un flétrissement de fruit mais pulpe juteux – admis en catégorie II*
- c) un flétrissement profond, pulpe partiellement déshydratée – exclus.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 8	D'aspect frais (grenadille)
Photo 9	D'aspect non frais (grenadille)
Photo 10	Différents stades de fraîcheur (fruit de la passion pourpre)
Photo 11	Fruit de la passion pourpre flétri
Photo 12	D'aspect frais (fruit de la passion jaune)
Photo 13	Légère diminution de fraîcheur (fruit de la passion jaune)
Photo 14	Diminution de fraîcheur (fruit de la passion jaune)

– **Fermes ;**



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

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

Sont exclus par conséquent les fruits de la passion qui présentent les défauts suivants :

- Détérioration ou pourriture*
- maladies fongique*
- tavelure*
- virose de mosaïque*
- virose de woodiness (PWV) provoquant des fruits difformes à la peau dure et liégeuse, à la croissance noueuse et à la pulpe peu abondante.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 15	La tache Alternaria ou tache brune (Alternaria spp.)
Photo 16	Différents stades d' une maladie fongique (Sclerotinia sclerotiorum)
Photo 17	Virose de mosaïque
Photo 18	Virose de woodiness
Photo 19	Virose de woodiness

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

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

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 20	Traces de poussière
Photo 21	Souillé de terre
Photo 22	Résidus chimiques

- **Pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit ;**



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

Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. La limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les classes, des traces de dommages causés par des parasites.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 23	Infestation de cochenilles
Photo 24	Dommages causés par des parasites
Photo 25	Dommages causés par des parasites

- **Exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;**

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

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

Il s'agit en particulier de fruits de la passion qui auraient séjournés dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportés dans des conditions impropres et qui, par conséquent, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères, en particulier à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

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

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

Illustration No.	Nom de l'illustration
Photo 26	Fruit de la passion pourpre avec un pédoncule court et effilé
Photo 27	Fruits de la passion à long pédoncule
Photo 28	Fruit de la passion jaune avec pédoncule et partie de la grappe



Illustration No.	Nom de l'illustration
Photo 29	Grenadille avec pédoncule jusqu'au niveau du premier nœud
Photo 30	Grenadille avec un pédoncule plus court que le premier nœud

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

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

Illustration No.	Nom de l'illustration
Photo 31	Grenadille avec des dépressions superficielles

– **Exempts de craquelures.**

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

Les fruits de la passion doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité¹ satisfaisant selon les critères propres à la variété et à la région de production.

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

Illustration No.	Nom de l'illustration
Photo 32	Fruit de la passion jaune sous-développé
Photo 33	Fruit de la passion pourpre, entièrement développé mais pas mûr
Photo 34	Différents degrés de maturité pour la fruit de la passion pourpre
Photo 35	Fruits de la passion pourpre complètement développés et suffisamment mûrs
Photo 36	Degré de développement et de maturité satisfaisant pour différentes variétés de la fruit de passion pourpre

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

- **De supporter un transport et une manutention ; et**
- **D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.**

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





2.2. Classification

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

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les fruits de la passion de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 37	Forme typique
Photo 40	Très légères altérations superficielles
Photo 43	Très légères altérations superficielles
Photo 46	Très légères altérations superficielles

2.2.2 Catégorie I

Les fruits de la passion de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage :

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

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 38	Léger défauts de forme
Photo 41	Légers défauts de l'épiderme
Photo 44	Légers défauts de l'épiderme
Photo 47	Légers défauts de l'épiderme
Photo 49	Légers défauts de coloration



2.2.3 Catégorie II

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

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

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

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 39	Défaut de forme
Photo 42	Défauts de l'épiderme
Photo 45	Défauts de l'épiderme
Photo 48	Défauts de l'épiderme
Photo 50	Défauts de coloration
Photo 51	Brûlure de soleil profonde



3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

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

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

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

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

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

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



4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

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

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

4.1 Tolérances de qualité

4.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

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

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, des fruits de la passion ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 1 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.

4.1.3 Catégorie II

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

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci 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

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



ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

En plus des tolérances susmentionnées, un maximum de 10 %, en poids, de grains détachés est autorisé, à condition que les grains soient sains et entiers.

4.2 Tolérances de calibre

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



5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des fruits de la passion de même origine, variété, couleur, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 52	Homogénéité de couleur
Photo 53	Présentation Catégorie « Extra »
Photo 54	Présentation Catégorie I
Photo 55	Présentation Catégorie II

5.2 Conditionnement

Les fruits de la passion doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs³, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptibles d'affecter négativement le produit et sa présentation. Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages, peut entraîner un refoulement de la marchandise.

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

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des fruits de la passion. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

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



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 56	Exemple d'emballage dans des cartons à couvercle
Photo 57	Exemple de grenadille emballées en une seule couche et protégées par des bandes de carton
Photo 58	Exemple de pré-emballage



6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit comporter une étiquette indiquant le nom du produit « grenadille / grenadille de montagne », « fruits de la passion violet / pourpre », « fruits de la passion jaune » et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

Dans le cas d'un conditionnement en emballage, toutes les indications doivent 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.

6.2.1 Identification

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

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

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.



6.2.2 Nature du produit

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

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

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale. Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les fruits de la passion ont été produits (par exemple: « Produit du Kenya » ou « Produit du Brésil »).

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

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

6.2.4 Caractéristiques commerciales

– Catégorie;

L'indication de la catégorie est obligatoire.

– Calibre exprimé conformément à l'une des méthodes suivantes :

– Nombre de fruits par emballage,

– Code et gamme de calibre,

– Gamme de calibre.

– Poids net (facultatif).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 59	Exemple de marquage sur le colis
Photo 60	Exemple de marquage sur un pré-emballage



7. CONTAMINANTS

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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



Illustrations



Definition of produce

Définition du produit



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



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



Definition of produce

Définition du produit



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



Minimum requirement – whole

Caractéristiques minimales – entiers



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



Photo 5: Cracked fruit (Golden passion fruit)
Fruit cassé (Grenadille)



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



Photo 7: Cut fruit (Purple passion fruit)
Fruit coupé (Fruit de la passion pourpre)



Minimum requirements – fresh

Caractéristiques minimales – entiers



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



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



Minimum requirements – fresh in appearance

Caractéristiques minimales – d'aspect frais



Photo 10: Purple passion fruit

Left: fresh in appearance

Middle and right: slight lack in freshness – Not allowed at dispatch/export stage, but limit allowed in classes I and II at later marketing stages

Fruit de la passion pourpre

À gauche: d'aspect frais

Au milieu et à gauche: légère diminution de fraîcheur – Exclu à l'expédition, mais limite admise en catégorie I et II après l'expédition



Photo 11: Wilted purple passion fruit and dried pulp – Not allowed

Fruit de la passion pourpre fané et la pulpe séchée – Exclu



Minimum requirements – fresh

Caractéristiques minimales – entiers



Photo 12: Fresh in appearance (yellow passion fruit)
D'aspect frais (fruit de la passion jaune)



Photo 13: Slight lack in freshness
– Not allowed at dispatch stage
– limit allowed in class I after dispatch
Légère diminution de fraîcheur
– Exclu à l'expédition
– limite admise en catégorie I
après l'expédition



Photo 14: Lack in freshness
– Not allowed at dispatch stage
– limit allowed in class II after dispatch
Diminution de fraîcheur
– Exclu à l'expédition
– limite admise en catégorie II
après l'expédition



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 15: Brown spot disease (*Alternaria* spp.) – Not allowed
*La tache Alternaria ou tache brune (*Alternaria* spp.) – Exclu*



Photo 16: Different stages of fungal disease (*Sclerotinia sclerotiorum*) – Not allowed
*Différents stades de maladie fongique (*Sclerotinia sclerotiorum*) – Exclu*



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 17: Mosaic virus – Not allowed
Virose de mosaïque – Exclu



Photo 18: Woodiness – Not allowed
Virose de woodiness – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 19: Rotting, external and internal aspect – Not allowed
Moisissures, aspects externe et interne – Exclu



Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres



Photo 20: Traces of dust, practically clean – Limit allowed in all classes

Traces de poussières, pratiquement propres – Limite admise dans toute les catégories



Photo 21: Soiled fruit – Not allowed

Fruit souillé de terre – Exclu



Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres



Photo 22: Fruit with chemical residues – Not allowed
Fruit présentant des résidus chimiques – Exclu



Minimum requirements – practically free of pests

Caractéristiques minimales – pratiquement exempts de ravageurs



Photo 23: Mealy bugs infestation – Not allowed
Infestation de cochenilles – Exclu



Minimum requirements – practically free of damage caused by pests

Caractéristiques minimales – pratiquement exempts de dommages causés par les ravageurs



Photo 24: Pest damage – Not allowed
Dommages causés par des parasites – Exclu



Photo 25: Pest damage – Not allowed
Dommages causés par des parasites – Exclu



Minimum requirements – the stem/stalk should be present

Caractéristiques minimales – la tige / le pédoncule doit être présent



Photo 26: Purple passion fruit with short trimmed stalk – Allowed
Fruit de la passion pourpre à un pédoncule court et effilé – Admis



Photo 27: Passion fruits with long stalk – Allowed, but not recommended
Fruits de la passion à long pédoncule – Admis, mais déconseillé



Minimum requirements – for golden passion fruit, free of surface depressions

Caractéristiques minimales – pour les grenadilles, exempts de dépressions superficielles



Photo 28: Yellow passion fruit with stalk and part of the vine – Not allowed
Fruit de la passion jaune avec pédoncule et partie de la grappe – Exclu



Photo 29: Golden passion fruit with stalk to the first knot – Allowed
Grenadille avec pédoncule jusqu'au niveau du premier nœud – Admise



Photo 30: Golden passion fruit with shorter than first knot – Not allowed
Grenadille avec un pédoncule plus court que le premier nœud – Exclu



Minimum requirements – free of surface depressions

Caractéristiques minimales – exempts de dépressions superficielles



Photo 31: Golden passion fruit with surface depressions
– **Not allowed in golden passion fruit**
Grenadille avec des dépressions superficielles
– *Exclu pour les grenadilles*



Minimum requirements – appropriate degree of development and ripeness

Caractéristiques minimales – un degré de développement et de maturité satisfaisant

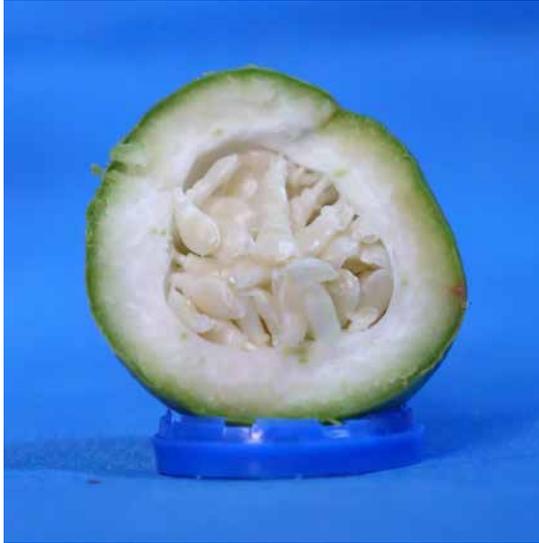


Photo 32: Underdeveloped passion fruit – Not allowed
Fruit de la passion sous-développé – Exclu



Photo 33: Purple passion fruit, fully developed but not ripe (green skin, pale, sour pulp), will not ripen further – Not allowed
Fruit de la passion pourpre, entièrement développé mais pas mûr (peau verte, pulpe pâle et aigre), ne mûrira pas davantage – Exclu



Minimum requirements – appropriate degree of development and ripeness
Caractéristiques minimales – un degré de développement et de maturité satisfaisant



Photo 34: Purple passion fruit

Left: fruit fully developed and sufficiently ripe – Not allowed

Right: fruit fully developed and fully ripe – Allowed

Fruit de la passion pourpre

À gauche: complètement développé et suffisamment mûr – Exclu

À droite: complètement développé et complètement mûr – Admis



Photo 35: Purple passion fruit fully developed and sufficiently ripe – Allowed

Fruit de la passion pourpre complètement développé et suffisamment mûr – Admis



Minimum requirements – appropriate degree of development and ripeness

Caractéristiques minimales – un degré de développement et de maturité satisfaisant



Photo 36: Different varieties of purple passion fruit

*Satisfactory degree of development and ripeness (no greenish touch in ground colour)
colouring typical for the variety – Allowed*

Différentes variétés de fruits de la passion pourpres

*Degré de développement et de maturité satisfaisant (pas de touche verdâtre dans la
couleur de fond); coloration typique de la variété– Admise*



Classification – shape

Classification – forme



*Photo 37: Typical shape – Limit allowed in Extra Class
Forme typique – Limite admise en catégorie Extra*



*Photo 38: Slight defect in shape
– Limit allowed in Class I
Léger défaut de forme
– Limite admise en catégorie I*



*Photo 39: Defect in shape
– Limit allowed in Class II
Défaut de forme
– Limite admise en catégorie II*



Classification – skin

Classification – épiderme



Photo 40: *Very slight superficial defects – Limit allowed in Extra Class*
Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie Extra



Photo 41: *Slight skin defects up to 10 % of the surface – Limit allowed in Class I*
Légers défauts de l'épiderme jusqu'à 10 % de la superficie
– Limite admise en catégorie I



Photo 42: *Skin defects up to 20 % of the surface – Limit allowed in Class II*
Défauts de l'épiderme jusqu'à 20 % de la superficie
– Limite admise en catégorie II



Classification – skin

Classification – épiderme



Photo 43: Very slight superficial defects – Limit allowed in Extra Class
Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie Extra



Photo 44: Slight skin defects up to 10 % of the surface – Limit allowed in Class I
Légers défauts de l'épiderme jusqu'à 10 % de la superficie
 – Limite admise en catégorie I



Photo 45: Skin defects up to 20 % of the surface – Limit allowed in Class II
Défauts de l'épiderme jusqu'à 20 % de la superficie
 – Limite admise en catégorie II



Classification – skin

Classification – épiderme



Photo 46: Very slight superficial defects – Limit allowed in Extra Class
Très légères altérations superficielles – Limite admise en catégorie Extra



Photo 47: Slight skin defects up to 10 % of the surface – Limit allowed in Class I
Légers défauts de l'épiderme jusqu'à 10 % de la superficie
– Limite admise en catégorie I



Photo 48: Skin defects up to 20 % of the surface – Limit allowed in Class II
Défauts de l'épiderme jusqu'à 20 % de la superficie
– Limite admise en catégorie II



Classification – colouring

Classification – coloration



Photo 49: Slight defect in colour due to sun
 – Limit allowed in Class I
 Léger défaut de coloration dû au soleil
 – Limite admise en catégorie I



Photo 50: Defect in colour due to sun
 – Limit allowed in Class II
 Défaut de coloration dû au soleil
 – Limite admise en catégorie II



Photo 51: Severe sunburn – Not allowed
 Brûlure de soleil – Exclu



Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité



*Photo 52: Example of uniform colour grading
Exemple de classement uniforme des couleurs*



*Photo 53: Example of Extra Class – Golden passion fruit presented in a single layer
Exemple de la catégorie Extra – Grenadilles présentées en une seule couche*



Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité



Photo 54: Example of Class I – Golden passion fruit presented in a single layer
Exemple de la catégorie I – Grenadilles présentées en une seule couche



Photo 55: Example of Class II – Yellow passion fruit presented in a single layer
Exemple de la catégorie II – Fruits de la passion jaunes présentés en une seule couche



Presentation – packaging

Présentation – conditionnement



Photo 56: Example of packaging in lidded cartons
Exemple d'emballage dans des cartons à couvercle



Photo 57: Example of golden passion fruit packed in a single layer and protected by card board strips
Exemple de grenadilles emballées en une seule couche et protégées par des bandes de carton



Presentation – packaging

Présentation – conditionnement



*Photo 58: Example of a pre-package
Exemple de pré-emballage*



Marking or Labelling

Marquage ou étiquetage



Photo 59: Example of marking printed on the package
Exemple de marquage sur le colis



Photo 60: Example of marking printed on a pre-package
Exemple de marquage sur un 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 (2021)***
- Beans / Haricots (2021)***
- Pears / Poires (2021)***
- Plums / Prunes (2021)***
- Strawberries / Fraises / Fresas (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

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

the following brochure(s) : (see the list of the publications also available at the end of this publication)

Title(s)	Cote(s) or ISBN No.(s) I wish to receive	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 :