

---

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

---

**Cucumbers  
Concombres**



**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.

CUCUMBERS © 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.

CONCOMBRES © 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: Cucumbers UNECE FFV-15.

La norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Concombres CEE-ONU FFV-15.

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>CUCUMBERS</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. 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	20
D. Commercial specifications	21
E. Official control mark (optional)	21
<b>ILLUSTRATIONS</b>	<b>39</b>

## TABLE DES MATIÈRES

<b>CONCOMBRES</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. 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 (2008).*

*Cette publication (fichier PDF) est la version mise à jour (2021)  
de la brochure originale (2008).*



---

# Cucumbers

---



On the following pages, the official text of the Cucumbers Standard [UNECE FFV-15, 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 cucumbers of varieties (cultivars) grown from *Cucumis sativus* L. to be supplied fresh to the consumer, cucumbers for industrial processing and gherkins being excluded.

*The varieties of cucumber vary in shape, size and skin.*

*Gherkins are obtained from varietal types producing of a size making at least 85 units per kilogram.*

<b>Illustration No.</b>	<b>Name of illustration</b>
<i>Photo 1</i>	<i>Types of cucumbers grown under protection</i>
<i>Photo 2</i>	<i>Type of cucumbers grown in the open</i>
<i>Photo 3</i>	<i>Types of cucumbers not covered by the standard: cucumbers for processing and gherkins</i>



## II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

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

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

- a slight lack of freshness and turgidity;
- 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 cucumbers must be:

- **intact;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 4	Damage due to torn out peduncle
Photo 5	Cutting damage

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

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

*Cucumbers showing the following defects are therefore excluded:*

- severe bruises,*
- diseases,*
- damages caused by low temperature or frost,*
- physiological defects such as severe hollowness due to waterstress affecting the texture of the flesh and the eating quality.*



Illustration No.	Name of illustration
Photo 6	Severe bruises
Photo 7	Gummy stem blight
Photo 8	Scab
Photo 9	Virus disease
Photo 10	Watery soft rot
Photo 11	Grey mould
Photo 12	Gum exudation
Photo 13	Chilling injury

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

*Cucumbers 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 cucumbers. 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 14	Visible foreign matter
Photo 15	Soiled cucumber
Photo 16	Sooty mould

– **fresh in appearance and firm;**

*Cucumbers showing a lack of freshness show yellow discolouration and are to be excluded.*

*Cucumbers must be firm and turgid. Cucumbers that have lost their firmness and show a "weak neck" and/or show any sign of shrivelling or dehydration are to be excluded.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 17	Yellow discolouration due to lack of freshness
Photo 18	Wrinkled cucumber

– **practically free from pests;**

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



- **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 19	Slug damage

- **free of bitter taste (subject to the special provision for Class II under the heading “IV. Provisions concerning tolerances”);**

*Bitterness in cucumbers – related to cucurbitacins – is influenced by both genetic and environmental factors.*

- **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 cucumbers 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.*

**Cucumbers must be sufficiently developed but their seeds must be soft.**

*Cucumbers that are not sufficiently developed are pointed and wrinkled at the flower end.*

*Cucumbers with developing seeds may externally show deformation. Development of hard seeds has to be checked by cutting the cucumbers.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	Not sufficiently developed cucumbers
Photo 21	Over developed cucumbers with hard seeds

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

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



## B. Classification

Cucumbers are classified in three classes, as defined below:

### i) “Extra” Class

Cucumbers in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.

They must be:

- well developed;
- well shaped and practically straight (maximum height of the inner arc: 10 mm per 10 cm of length of the cucumber).

*For all classes, the crookedness of the cucumber is determined by measuring the length of the cucumber and the height of the inner arc. The length of the cucumber is measured by taking the shortest distance between the flower-scar and the implant of the stalk. The height of the inner arc is the length of the largest distance between the line from flower-scar to stalk-implant and the inner arc of the cucumber.*

They must be free from defects, including all deformations and particularly those caused by seed formation, 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 22	Practically straight
Photo 23	Diagram on how to measure the height of the arc
Photo 24	Perfect cucumbers, well shaped and practically straight
Photo 33	Very slight superficial defect

### ii) Class I

Cucumbers in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type.

They must be:

- reasonably developed;
- reasonably well-shaped and practically straight (maximum height of the inner arc: 10 mm per 10 cm of length of the cucumber).

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, but excluding that caused by seed development;
- slight defects in colouring; but the light-coloured part of the cucumber, where it touched the ground during growth, is not considered a defect;  
*Slight defects in colouring may occur where a leaf covering parts of the cucumber.*
- slight skin defects.  
*Slight skin defects due to rubbing, thrips damage, or healed cracks are allowed. Growth cracks may be linked to shape defects and appear mainly on the inner curve of the cucumbers as the outer curve is growing faster than the inner curve.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 22	Practically straight
Photo 23	Diagram on how to measure the height of the arc
Photo 25	Cucumbers reasonably well shaped and practically straight
Photo 26	Slight deformation
Photo 31	Slight defects in colouring
Photo 34	Slight skin defects due to rubbing
Photo 36	Slight skin defects due to thrips
Photo 38	Slight healed cracks

iii) Class II

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

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

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

- defects in shape, but excluding those by serious seed development; slightly crooked cucumbers having a maximum height of the inner arc of 20 mm per 10 cm of length are allowed;
- defects in colouring up to one third of the surface; but the light-coloured part of the cucumber, where it touched the ground during growth, is not considered a defect;
- skin defects.

Crooked cucumbers having a height of the inner arc of more than 20 mm per 10 cm of length are allowed, provided they have no more than slight defects in colouring and



**have no defects or deformation other than crookedness, and are separately packed.**

*In the packages containing those crooked cucumbers, cucumbers showing severe shape defects are considered to be crooked cucumbers too.*

<b>Illustration No.</b>	<b>Name of illustration</b>
<i>Photo 22</i>	<i>Sufficiently straight</i>
<i>Photo 23</i>	<i>Diagram on how to measure the height of the arc</i>
<i>Photo 28</i>	<i>Deformed cucumber</i>
<i>Photo 29</i>	<i>Crooked cucumber</i>
<i>Photo 30</i>	<i>Slight defects in colouring on crooked cucumber</i>
<i>Photo 32</i>	<i>Defects in colouring</i>
<i>Photo 35</i>	<i>Skin defects due to rubbing</i>
<i>Photo 37</i>	<i>Skin defects due to thrips</i>
<i>Photo 39</i>	<i>Healed growth cracks</i>



### III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined either by weight or by a combination of diameter and length.

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

To ensure uniformity in size between produce in the same package, one of the following two options should be applied:

a) Sizing by weight

The range in weight shall not exceed:

- 150 g where the smallest piece weighs 400 g or more
- 100 g where the smallest piece weighs between 180 g and less than 400 g
- Cucumbers below 180 g should be reasonably uniform in weight.

*The size range must be stated for Classes “Extra” and I and may be stated for Class II, provided the cucumbers in Class II are sized.*

b) Sizing by diameter and length

The range in length must not exceed 5 cm, and cucumbers should be reasonably uniform in diameter.



#### 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 cucumbers 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 cucumbers 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 cucumbers 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 or of produce with tips having bitter taste.**

<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?id=216&lang=en>



*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.*

*Within the tolerance of Class II, cucumbers showing “weak necks” that do not reach beyond the shoulders are allowed.*

### **B. Size tolerances**

**For all classes (if sized): a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of cucumbers 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 cucumbers of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized).

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 cucumbers 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.*

*For protection purposes, especially against loss of humidity due to transpiration and a certain protection against low temperature, cucumbers may be wrapped in plastic film.*

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	Cucumber wrapped in film



## 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

- **“Cucumbers” 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.*

- **“Crooked cucumbers”, where appropriate.**

### C. Origin of produce

- **Country of origin<sup>5</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 cucumbers were grown (e.g. “Produce of the Netherlands” or “Produce of Spain”).*

*The indication must be with the full name or a commonly used name. The term “full” means that abbreviations or acronyms are not allowed. On the other hand,*

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



*the full name of a country is the official name of the country (e.g. Kingdom of the Netherlands). The commonly used name is e.g. the Netherlands or Holland for the Kingdom of the Netherlands. A commonly used name is USA for the United States of America. In this context “USA” is the only acronym allowed when indicating the country of origin.*

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

#### **D. Commercial specifications**

– **Class;**

*Stating the class is compulsory.*

– **Size (if sized) expressed as:**

- **minimum and maximum weights or minimum and maximum lengths;**
- **alternatively, in case of cucumbers below 180 g, number of cucumbers;**

– **Number of units (optional).**

#### **E. Official control mark (optional)**

<b>Illustration No.</b>	<b>Name of illustration</b>
<i>Photo 44</i>	<i>Example of marking printed on the package</i>
<i>Photo 45</i>	<i>Example of marking printed on the label</i>

**Adopted 1964**

**Last revised 2021**

**Aligned with the Standard Layout 2021**





---

# Concombres

---



Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Concombres [CEE-ONU FFV-15, version 2021] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.



## I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les concombres des variétés (cultivars) issues de *Cucumis sativus* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des concombres destinés à la transformation industrielle et des cornichons

Les variétés des concombres varient en ce qui concerne la forme, le calibre et l'épiderme.

Les cornichons sont des types variétaux produisant au moins 85 unités par kilogramme.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	Types de concombres produits sous protection
Photo 2	Type de concombres cultivés normalement en plein air
Photo 3	Types de concombres pas visés par la norme: concombres pour la transformation et cornichons



## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

Toutefois, aux stades suivants celui de l'exportation / l'expédition, 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 concombres doivent être :

- Entiers ;

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 4	Domage causé par pédoncule arraché
Photo 5	Coupure

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

*Les concombres doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les concombres 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 concombres qui présentent les défauts suivants :*

- a) meurtrissures prononcées,*
- b) maladies,*
- c) dommages causés par des températures basses ou par le gel,*
- d) défauts physiologiques comme des concombres creux à cause de manque de l'eau atteignant la texture de la pulpe et la qualité gustative.*



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 6	Meurtrissures prononcées
Photo 7	Pourriture noire
Photo 8	Gale
Photo 9	Virose
Photo 10	Pourriture sclérotique
Photo 11	Moisissure grise
Photo 12	Excrétion gommeuse
Photo 13	Défauts causés par le froid

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

*Les concombres 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 concombres. 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.*

*La présence de la fleur n'est pas regardée comme matière étrangère visible. Toutefois, il est recommandé de la enlever pour éviter la pourriture.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 14	Matière étrangère visible
Photo 15	Concombre souillé par de la terre
Photo 16	Fumagine

– **D'aspect frais et fermes ;**

*Les concombres manquants de d'aspect frais et ayant jauni sont exclus.*

*Les concombres doivent être fermes et turgescents. Les concombres manquant de fermeté et ayant un "collet mou" et/ou devenus ridés ou desséchés sont exclus.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 17	Concombre jauni à cause d'une manque de fraîcheur
Photo 18	Concombre ridé

– **Pratiquement exempts de parasites ;**

*La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des concombres. 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.

– **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 19	Dommages causés par de limaces

– **Sans goût amer (sous réserve de la disposition particulière admise pour la catégorie II au chapitre “IV. Dispositions concernant les tolérances”) ;**

L’amertume des concombres – lié au cucurbitacines – est influencée non seulement par des paramètres génétiques mais encore par des paramètres environnementaux.

– **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 des concombres 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.

**Les concombres doivent être suffisamment développés tout en ayant des graines tendres.**

Les concombres étant insuffisamment développés sont pointus et sillonnés à la partie terminale.

Les concombres avec des graines développés peuvent être déformés. Il faut inspecter des concombres par coupure pour examiner si les graines développées ne sont plus tendres.

Illustration No	Nom de l’illustration
Photo 20	Concombres insuffisamment développés
Photo 21	Concombre surdéveloppé avec graines dures

**Le développement et l’état des concombres doivent être tels qu’ils leur permettent :**

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



## B. Classification

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

### i) Catégorie « Extra »

Les concombres classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être :

- Bien développés ;
- Bien formés et pratiquement droits (hauteur maximale de l'arc intérieur: 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre).

*Pour toutes les catégories, la courbure des concombres est déterminée par la mesure de la longueur des concombres et de la hauteur de l'arc intérieur. La longueur des concombres est mesurée en prenant la distance la plus courte entre la cicatrice pistillaire et la zone pédonculaire. La hauteur de l'arc correspond à la longueur de la plus grande distance entre une ligne reliant la cicatrice pistillaire et la zone pédonculaire, et l'arc intérieur du concombre.*

Ils ne doivent pas présenter de défauts, y compris toutes déformations et, en particulier, celles dues au développement des graines, 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 22	Pratiquement droit
Photo 23	Schéma pour mesurer la courbure du concombre
Photo 24	Forme parfait
Photo 33	De très légers défauts de l'épiderme

### ii) Catégorie I

Les concombres classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils doivent être :

- Suffisamment développés ;
- Assez bien formés et pratiquement droits (hauteur maximale de l'arc intérieur: 10 mm pour 10 cm de longueur du concombre).

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, sauf s'il est dû au développement des graines ;
- De légers défauts de coloration, mais la coloration claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la période de croissance n'est pas considérée comme un défaut ;

*Un léger défaut de coloration peut être lié à une partie qui était couvert par une feuille.*

- De légers défauts de l'épiderme.

*De légers défauts de l'épiderme causés par le frottement, le thrips ou des crevasses cicatrisés sont admis. Des crevasses de croissance peuvent être liées aux défauts de forme et apparaissent plutôt à la courbure concave comme la courbure convexe pousse plus vite que la courbure concave.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 22	Pratiquement droit
Photo 23	Schéma pour mesurer la courbure du concombre
Photo 25	Concombres assez bien formés et pratiquement droits
Photo 26	Légère déformation
Photo 27	Légère déformation
Photo 31	Légers défauts de coloration
Photo 34	Légers défauts de l'épiderme dû au frottement
Photo 36	Légers défauts de l'épiderme dû au thrips
Photo 38	Légères crevasses cicatrisées

### iii) Catégorie II

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

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

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

- Des défauts de forme, autres que ceux dus à un développement avancé des graines ; sont admis les concombres légèrement recourbés dont l'arc intérieur présente une hauteur maximale de 20 mm pour 10 cm de longueur du concombre ;
- Des défauts de coloration couvrant jusqu'au tiers de la surface, mais la coloration



claire de la partie du concombre qui a été en contact avec le sol pendant la période de croissance n'est pas considérée comme un défaut ;

– Des défauts de l'épiderme.

Les concombres recourbés dont l'arc intérieur présente une hauteur supérieure à 20 mm pour 10 cm de longueur du concombre sont admis à condition qu'ils ne présentent que de légers défauts de coloration, à l'exclusion de tout autre défaut et de toute déformation autre que la courbure, et qu'ils soient conditionnés à part.

Les concombres présentant une déformation de forme sérieuse autre que la courbure mentionnée pour les concombres légèrement recourbés sont également considérés comme recourbés.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 22	Suffisamment droit
Photo 23	Schéma pour mesurer la courbure du concombre
Photo 28	Concombre déformé
Photo 29	Concombre recourbé
Photo 30	Léger défaut de coloration sur concombre recourbé
Photo 32	Défauts de coloration
Photo 35	Défauts de l'épiderme dû au frottement
Photo 37	Défauts de l'épiderme dû au thrips
Photo 39	Crevasses de croissance cicatrisées



### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids ou par l'association du diamètre et de la longueur.

Un calibre homogène est obligatoire pour les catégories « Extra » et I.

Afin de garantir un calibre homogène pour les produits d'un même emballage, l'une des deux options suivantes doit être appliquée :

a) Calibrage par le poids

La fourchette de poids ne doit pas dépasser :

- 150 g lorsque la plus petite pièce pèse au moins 400 g ;
- 100 g lorsque la plus petite pièce pèse entre 180 et 400 g ;
- Les concombres pesant moins de 180 g doivent être d'un poids raisonnablement homogène.

b) Calibrage par la longueur et le diamètre

La fourchette de longueur ne doit pas dépasser 5 cm, et les concombres doivent avoir un diamètre raisonnablement homogène.



#### 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, de concombres 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, de concombres 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, de concombres ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques**

<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?ids=216&lang=fr>



minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation ou de goût amer aux extrémités du produit.

*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.*

*Au limite de la tolérance de la catégorie II, des concombres ayant un "collet mou" allant au dessus de "l'épaule" 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, de concombres 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 concombres de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

**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 concombres 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	Concombre sous film étirable



## 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

- **« Concombres » 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.*

- **« Concombres recourbés », le cas échéant.**

<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



### C. Origine du produit

- **Pays d'origine<sup>5</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 concombres ont été produits (par exemple: « Produit des Pays-Bas » ou « Produit d'Espagne »).*

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

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

### D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

*L'indication de la catégorie est obligatoire.*

- **Calibre (en cas de calibrage) exprimé par :**

- **Les poids minimums et maximums ou les longueurs minimums et maximums ;**
- **Alternatively, in case of cucumbers below 180 g, number of cucumbers ;**
- **Nombre de pièces (facultatif).**

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 44	Exemple de marquage sur le colis
Photo 45	Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette

**Adoptée en 1964**

**Dernière révision en 2021**

**Alignée avec la norme-cadre 2021**

<sup>5</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.





---

# Illustrations

---



*Definition of produce*

*Définition du produit*



**Photo 1: Types of cucumbers grown under protection**  
*Types de concombres produits sous protection*



**Photo 2: Type of cucumbers grown in the open**  
*Type de concombres cultivé en plein air*



*Definition of produce*

*Définition du produit*



**Photo 3: Types of cucumbers not covered by the standard**

**Left: cucumbers for processing; Right: gherkins**

*Types de concombres pas visés par la norme*

*À gauche : concombres pour la transformation; À droite : cornichons*



*Minimum requirements – intact*

*Caractéristiques minimales – entiers*



**Photo 4: Damage due to torn out peduncle – Not allowed**  
*Dommage causé par pédoncule arraché – Exclu*



**Photo 5: Cutting damage – Not allowed**  
*Coupure – Exclu*



*Minimum requirements – intact*

*Caractéristiques minimales – entiers*



***Photo 6: Severe bruises – Not allowed***  
*Meurtrissures prononcées – Exclu*



**Minimum requirements – sound**

**Caractéristiques minimales – sains**



**Photo 7: Gummy stem blight (*Didymella bryoniae* = *Mycosphaerella itruilina*), external and internal aspect – Not allowed**  
*Pourriture noire (*Didymella bryoniae* = *Mycosphaerella citrullina*), aspect externe et interne – Exclu*

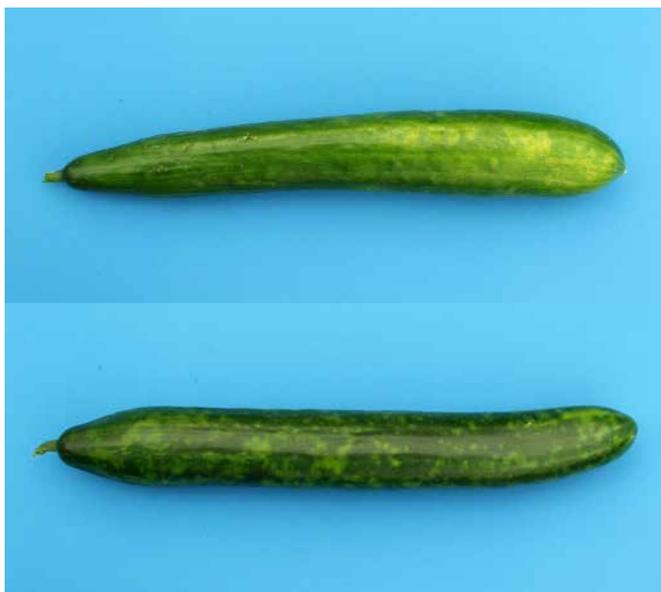


**Photo 8: Scab (*Cladosporium cucumerinum*) – Not allowed**  
*Gale (*Cladosporium cucumerinum*) – Exclu*



*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



**Photo 9: Virus disease – Not allowed**  
*Virose – Exclu*



**Photo 10: Watery soft rot (*Sclerotinia sclerotiorum*) – Not allowed**  
*Pourriture sclérotique (*Sclerotinia sclerotiorum*) – Exclu*



*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



**Photo 11: Grey mould (*Botrytis cinerea*) on flower remains and cucumbers – Not allowed**  
*Moissure grise (*Botrytis cinerea*) en résidu de fleurs et concombres – Exclu*



**Photo 12: Gum exudation – Not allowed**  
*Excrétion gommeuse – Exclu*



*Minimum requirements – sound*

*Caractéristiques minimales – sains*



**Photo 13: Chilling injury – Not allowed**

*Défauts causés par le froid – Exclu*



*Minimum requirements – clean*

*Caractéristiques minimales – propres*



**Photo 14: Cucumbers not free of visible foreign matter – Not allowed**  
*Concombres pas exempts de matière étrangère visible – Exclu*



**Photo 15: Soiled cucumber – Not allowed**  
*Concombre souillé par de la terre – Exclu*



*Minimum requirements – clean*

*Caractéristiques minimales – propres*



*Photo 16: Sooty mould – Not allowed  
Fumagine – Exclu*

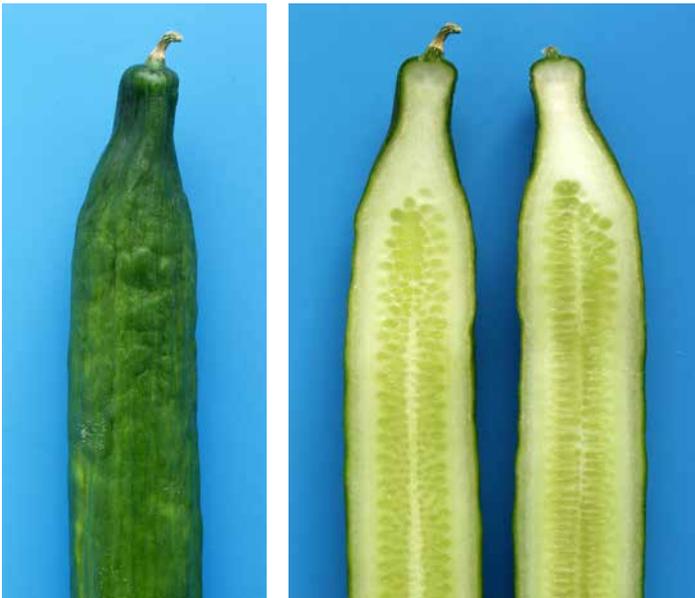


*Minimum requirements – fresh in appearance and firm*

*Caractéristiques minimales – d'aspect fraîche et ferme*



**Photo 17: Yellow discolouration due to lack of freshness – Not allowed**  
*Concombre jauni à cause d'une manque de fraîcheur – Exclu*



**Photo 18: Wrinkled cucumber, external and internal appearance – Not allowed**  
*Concombre ridé, aspects externe et interne – Exclu*



*Minimum requirements – free from damage caused by pests affecting the flesh*  
*Caractéristiques minimales – exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair*



**Photo 19: Slug damage – Not allowed**  
*Dommages causés par de limaces – Exclu*



*Minimum requirements – sufficiently developed*

*Caractéristiques minimales – suffisamment développé*



**Photo 20: Not sufficiently developed cucumbers – Not allowed**  
*Concombres insuffisamment développés – Exclu*



**Photo 21: Over developed cucumbers with hard seeds – Not allowed**  
*Concombres surdéveloppés avec graines dures – Exclu*



*Classification – straight*

*Classification – droit*



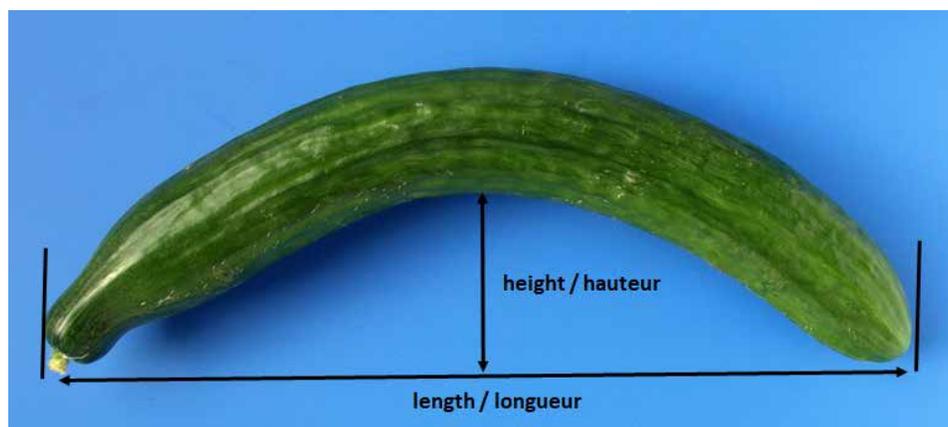
**Photo 22: Maximum height of the arc**

*Bottom and middle: practically straight – Limit allowed for Classes “Extra” and I  
Top: sufficiently straight – Limit allowed for Class II*

*Hauteur maximale de l’arc*

*En bas et milieu: pratiquement droit – Limite admise pour les catégories “Extra” et I*

*En haut: suffisamment droit – Limite admise pour la catégorie II*



**Photo 23: Diagram on how to measure the height of the arc**

*Schéma pour mesurer la courbure du concombre*



*Classification – shape*

*Classification – forme*



**Photo 24: Perfect shape – Limit allowed in Extra Class**  
*Forme parfait – Limite admise en catégorie Extra*



**Photo 25: Reasonably well shaped and practically straight cucumbers – Limit allowed in Class I**  
*Concombres assez bien formés et pratiquement droits – Limite admise en catégorie I*



*Classification – shape*

*Classification – forme*



**Photo 26: Slight deformation – Limit allowed in Class I**  
*Légère déformation – Limite admise en catégorie I*



**Photo 27: Slight deformation not caused by seed formation, external and internal aspect**  
 – *Limit allowed in Class I*  
*Légère déformation pas causée par le développement des graines, aspect externe et interne*  
 – *Limite admise en catégorie I*



*Classification – shape*

*Classification – forme*



*Photo 28: Deformed cucumber – Limit allowed in Class II*  
*Concombre déformé – Limite admise en catégorie II*



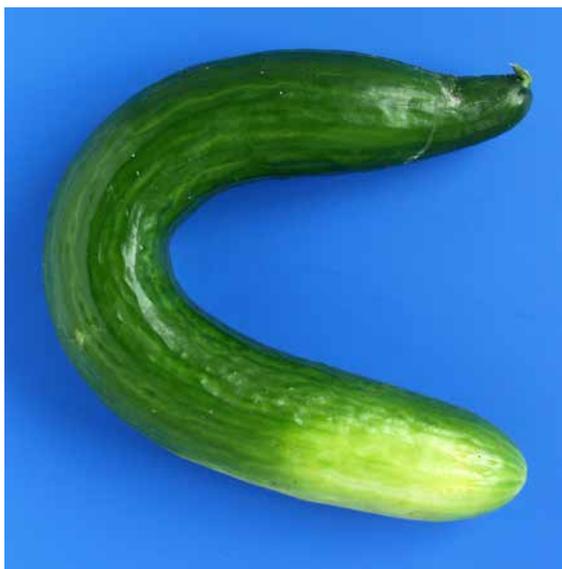
*Classification – shape*

*Classification – forme*



**Photo 29: Crooked cucumber – Allowed in Class II, when packed separately**

*Concombre recourbé – Admise en catégorie II à condition de conditionnement à part*



**Photo 30: Slight defect in colouring on crooked cucumber – Limit allowed in Class II**

*Léger défaut de coloration sur concombre recourbé – Limite admise en catégorie II*



*Classification – colouring*

*Classification – coloration*



**Photo 31: Slight defects in colouring due to a leaf covering the cucumber during growth**

– *Limit allowed in Class I*

*Légers défauts de coloration liés à une feuille couvrant la partie du concombre lors de la croissance*

– *Limite admise en catégorie I*



**Photo 32: Defects in colouring up to one-third of the surface – Limit allowed in Class II**

*Défauts de coloration jusqu'au tiers de la surface – Limite admise en catégorie II*



*Classification – skin*

*Classification – épiderme*



**Photo 33: Very slight skin defects – Limit allowed in Extra Class**

*De très légers défauts de l'épiderme – Limite admise en catégorie Extra*



*Classification – skin*

*Classification – épiderme*



**Photo 34: Slight skin defects due to rubbing – Limit allowed in Class I**

*Légers défauts de l'épiderme dû au frottement – Limite admise en catégorie I*



**Photo 35: Skin defects due to rubbing – Limit allowed in Class II**

*Défauts de l'épiderme dû au frottement – Limite admise en catégorie II*



**Photo 36: Slight skin defects due to thrips – Limit allowed in Class I**  
*Légers défauts de l'épiderme dû au thrips – Limite admise en catégorie I*



**Photo 37: Skin defects due to thrips – Limit allowed in Class II**  
*Défauts de l'épiderme dû au thrips – Limite admise en catégorie II*



*Classification – skin*

*Classification – épiderme*



**Photo 38: Slight healed cracks due to low temperature during growth – Limit allowed in Class I**  
*Légères crevasses cicatrisées dues à de basses températures lors de la croissance*  
– Limite admise en catégorie I



**Photo 39: Healed growth cracks – Limit allowed in Class II**  
*Crevasses de croissance cicatrisées – Limite admise en catégorie II*



*Presentation – uniformity*

*Présentation – homogénéité*



**Photo 40: Presentation "Extra" Class**  
*Présentation Catégorie « Extra »*



**Photo 41: Presentation Class I**  
*Présentation Catégorie I*



*Presentation – uniformity*

*Présentation – homogénéité*



**Photo 42: Presentation Class II**  
*Présentation Catégorie II*



**Photo 43: Cucumber wrapped in film**  
*Concombre sous film étirable*



Marking  
Marquage

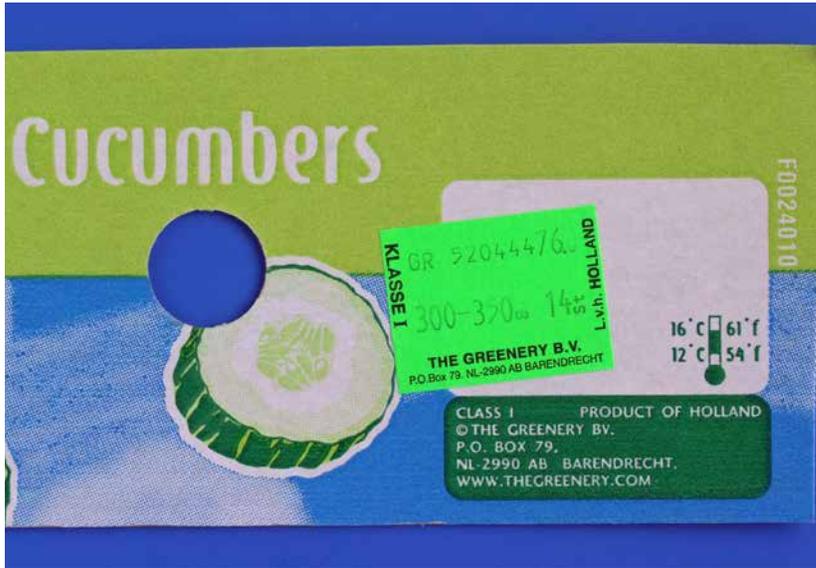


Photo 44: Example of marking printed on the package  
Exemple de marquage sur le colis



Photo 45: Example of marking printed on the label  
Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette



Marking

Marquage



**Photo 46: Example of marking printed on the label on a prepackage**

*Indication of the size by number for cucumbers below 180 g per cucumber*

*Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette d'un pré-emballage*

*Indication du calibre par nombre pour les concombres au-dessous de 180 g par concombre*

**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)**

<b>Kiwifruits / Kiwis (2008)*</b>				
(51 2008 03 3 P) ISBN 978-92-64-04426-5	€24.00	US\$32.00	£20.00	
<b>Cucumbers / Concombres (2008)*</b>				
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8	€24.00	US\$32.00	£20.00	
<b>Pears / Poires (2009)*</b>				
(51 2009 05 3 P) ISBN 978-92-64-06813-1	€24.00	US\$32.00	£20.00	
<b>Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*</b>				
(51 2009 06 3 P) ISBN 978-92-64-06814-8	€24.00	US\$32.00	£20.00	
<b>Apricots / Abricots (2010)*</b>				
(51 2010 10 3 P) ISBN 978-92-64-08489-6	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*</b>				
(51 2010 11 3 P) ISBN 978-92-64-08491-9	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Citrus fruit / Agrumes (2010)*</b>				
(51 2010 03 3 P) ISBN 978-92-64-08373-8	€50.00	US\$67.00	£42.00	
<b>Apples / Pommes (2011)*</b>				
(51 2010 15 3 P) ISBN 978-92-64-08878-8	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Asparagus / Asperges (2011)*</b>				
(51 2011 06 3 P) ISBN 978-92-64-11358-9	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Inshell Hazelnuts &amp; Hazelnut Kernels / Noisettes en coque &amp; Noisettes décortiquées (2011)*</b>				
(51 2011 12 3 P) ISBN 978-92-64-16671-4	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Onions / Oignons (2012)*</b>				
(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Watermelons / Pastèques (2012)*</b>				
(51 2012 09 3 P) ISBN 978-92-64-17889-2	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Pomegranate / Grenade (2014)*</b>				
(51 2014 01 3 P) ISBN 978-92-64-20850-6	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Melons / Melons (2014)*</b>				
(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Shallots / Echalotes (2015)*</b>				
(51 2014 07 3 P) ISBN 978-92-64-21325-8	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Fresh figs / Figues fraîches (2015)*</b>				
(51 2015 07 3 P) ISBN 978-92-64-23407-9	€40.00	US\$56.00	£36.00	
<b>Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*</b>				
(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

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 : .....