
**INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES**

**NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES**

Berry fruits

Baies



ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 36 democracies 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, 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.

© OECD 2018

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 de 36 démocraties 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 Corée, 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 Slovénie, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission de 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.

© OCDE 2018

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 Vegetables 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 Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products¹.

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations or its specialised agencies or the World Trade Organization 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 2006². The Slovak Republic was the rapporteur of this brochure.

Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes créée 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 par les échanges internationaux de ces produits¹.

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 2006². La République slovaque était le rapporteur de cette brochure.

¹ The Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organisation under reference: Berry fruits UNECE FFV-57.

La Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence Baies CEE-ONU FFV-57.

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

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

Evrakin elektronik imzalı suretine <http://e-belge.gtb.gov.tr> adresinden 65f635e8-69c8-46dc-9f47-b319317bbed6 kodu ile erişebilirsiniz.



Table Of Contents

I.	DEFINITION OF PRODUCE.....	9
II.	PROVISIONS CONCERNING QUALITY.....	10
A.	Minimum requirements	10
B.	Maturity requirements	12
C.	Classification	12
(i)	“Extra” Class	12
(ii)	Class I.....	13
(iii)	Class II.....	13
III.	PROVISIONS CONCERNING SIZING.....	14
IV.	PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	15
A.	Quality tolerances.....	15
(i)	“Extra” Class	15
(ii)	Class I.....	15
(iii)	Class II.....	15
V.	PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION.....	17
A.	Uniformity	17
B.	Packaging.....	17
VI.	PROVISIONS CONCERNING MARKING.....	18
A.	Identification	18
B.	Nature of produce	18
C.	Origin of produce.....	19
D.	Commercial specifications	19
E.	Official control mark (optional)	19
	ILLUSTRATIONS.....	33
	INDEX (EN)	34



Table des matières

I. DÉFINITION DU PRODUIT	23
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	24
A. Caractéristiques minimales	24
B. Caractéristiques relatives à la maturité	26
C. Classification	27
(i) Catégorie « Extra »	27
(ii) Catégorie I	27
(iii) Catégorie II	27
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	28
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES.....	29
A. Tolérances de qualité.....	29
(i) Catégorie « Extra »	29
(ii) Catégorie I	29
(iii) Catégorie II	29
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION.....	31
A. Homogénéité	31
B. Conditionnement.....	31
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	32
A. Identification	32
B. Nature du produit.....	32
C. Origine du produit	33
D. Caractéristiques commerciales.....	33
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	33
ILLUSTRATIONS.....	33
INDEX (FR).....	35

*This publication is also available as an electronic book (PDF file).
Any necessary updates 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.*



Berry fruits



On the following pages, the official text of the berry fruits standard [UNECE FFV- 57, version 2017] 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 berry fruits of species and varieties (cultivars) grown from the following species to be supplied fresh to the consumer, berry fruits for industrial processing being excluded:

- raspberries (*Rubus idaeus* L.)
- blackberries (*Rubus* sect. *Rubus*)
- loganberries (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey)
- currants (*Ribes rubrum* L., *Ribes nigrum* L.)
- gooseberries (*Ribes uva-crispa* L.)
- bilberries (*Vaccinium myrtillus* L.)
- blueberries (*Vaccinium corymbosum* L., *Vaccinium formosum* Andrews, *Vaccinium angustifolium* Aiton, *Vaccinium virgatum* Aiton)
- cowberries, lingonberries (*Vaccinium vitis-idaea* L.)
- cranberries (*Vaccinium macrocarpon* Aiton)
- wild cranberries (*Vaccinium oxycoccos* L.)
- cloudberry (*Rubus chamaemorus* L.)
- hybrids of these species such as boysenberries (*Rubus ursinus* Cham. et Schltdl. x *Rubus idaeus* L.), tayberries (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.), jostaberries (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L.)

Illustration No.	Name of illustration
1	Raspberries, Blackberries, Loganberries
2	Currants, Goosberries
3	Blueberries, Cranberries
4	Cloudberry, Hybrids (jostaberries)



II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for berry fruits at the export-control stage after preparation and packaging.

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

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

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

A. Minimum requirements

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

- intact;

Berry fruits must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
5	<i>Intact</i>

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

Berry fruits must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, berries 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. Berry fruits showing the following defects are therefore excluded:

Illustration No.	Name of illustration
6	<i>Rotting</i>

- clean, practically free of any visible foreign matter;

Berry fruits 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 berry fruits. 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. Chemical residues on blueberries are not allowed.

Illustration No.	Name of illustration
7	Visible foreign matter

- practically free from pests;**

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

However, presence of pests and insects on the berry fruits is very rare.

- practically free from damage caused by pests;**

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

Any pest damage, affecting the skin only, is allowable within the limits allowed for skin damage in the respective classes.

- fresh in appearance;**

The berry fruits must not show signs of shrivelling, wilting or drying out of the fruit. Berry fruits should be packed as soon as possible after harvesting. Pre-cooling of the produce is recommended.

During preparation and loading the produce must not show any signs of wilting.

Illustration No.	Name of illustration
8	Fresh in appearance

- 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.

Leakage of juice is considered as abnormal external moisture.



- free of foreign smell and/or taste, including bitter taste in case of bilberries.

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

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

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

B. Maturity requirements

Berry fruits must be sufficiently developed and display satisfactory maturity and/or ripeness according to the species but must not be overripe.

Gooseberries may be presented hard ripe.

Shape, size and surface colour according to the species give information about the maturity level.

The intent of setting a minimum limit is to assure that fruits are harvested at a maturity stage that enables them to enter the distribution chain in good condition and to continue the ripening to achieve good eating quality. Objective methods to determine firmness, refractometric index and sugar/acid ratio are described in the Guidelines on Objective Tests to Determine the Quality of Fruit and Vegetables and Dry and Dried Produce¹.

Berry fruits are non climacteric fruit, they must display satisfactory ripeness at harvest. Not sufficiently developed fruit will not show any sign of ripening after being harvested, regardless to the storage conditions.

Illustration No.	Name of illustration
9	<i>Maturity</i>
10	<i>Maturity of blackberries and blueberries</i>

C. Classification

The berry fruits are classified in three classes, as defined below:

(i) “Extra” Class

Berry fruits in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety or in the case of wild berries characteristic of the species concerned.

¹ <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>



Bilberries and blueberries must be practically free of agglomerated berries and must be practically covered with bloom, according to the varietal characteristics.

Red and white currant panicles must be completely filled. Black currant panicles may not be completely filled and single berries are allowed.

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

(ii) Class I

Berry fruits in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety or in the case of wild berries characteristic of the species concerned.

Bilberries and blueberries must be practically free of agglomerated berries. Blueberries must be practically covered with bloom, according to the varietal characteristics.

Red and white currant panicles must be nearly filled. Black currant panicles may not be completely filled and single berries are allowed.

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:

- very slight leakage of juice;
- very slight bruising.

(iii) Class II

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

Currant panicles may be less evenly spaced.

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

- slight leakage of juice;
- slight early signs of mildew in the case of gooseberries;
- slight bruising.



Illustration No.	Name of illustration
11	<i>Bloom</i>
12	<i>Red currant panicles</i>
13	<i>Black currant panicles</i>
14	<i>Leakage of juice, bruising</i>
15	<i>Mildew</i>

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

There are no sizing requirements for berry fruits.



IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

At all marketing stages, tolerances in respect of quality shall be allowed in each lot 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.

A. Quality tolerances

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

(i) “Extra” Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of berry fruits 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 berry fruits not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 2 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 bruises, allowed in Class II. The 2 per cent tolerance covers any defect rendering the produce unfit for consumption (decay) as well as all defects not meeting the minimum requirements.

(iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of berry fruits satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 4 per cent in total may consist of produce affected by decay.

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

Evrakin elektronik imzalı suretine <http://e-belge.gtb.gov.tr> adresinden 65f635e8-69c8-46dc-9f47-b319317bbed6 kodu ile erişebilirsiniz.

BELGENİN ASLI ELEKTRONİK İMZALIDIR.



The 10 per cent tolerance covers all malformation, 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 4 per cent tolerance covers as any defect rendering the produce unfit for consumption (decay) as well as all defects not meeting the minimum requirements.



V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only berry fruits of the same origin, variety or, in the case of wild berry fruits, species, and quality.

Berry fruits in Classes “Extra” and I must be practically uniform in ripeness.

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

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

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

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

Packages must be free of all foreign matter, except for incidental leaves and twigs for wild berries.

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
16	Uniformity / Packaging



VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package¹ 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.

In case of open punnets, according to the national legislation, it is not required labelling on the single packages.

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 authority² if the country is 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

- **“Raspberries”, “black berries”, “loganberries”, “currants”, “gooseberries”, “bilberries”, “blueberries”, “cowberries”, “cranberries”, “cloudberrries”, “boysenberries”, “tayberries”, “jostaberries” or equivalent denomination 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.

¹ These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

² 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) county/area code of the recognizing country, if not the country of origin.



C. Origin of produce

- **Country of origin¹ 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 berry fruits were grown (e.g. “Produce of Slovakia”).

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

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

D. Commercial specifications

- **Class;**

Stating the class is compulsory.

- **“Wild”, where appropriate.**

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
17	Marking particulars

Adopted 2010
Aligned with the Standard Layout 2017

¹ The full or a commonly used name should be indicated.



Baies



Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur les baies [CEE-ONU FFV-57, version 2017] 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 baies des espèces et des variétés (cultivars) issues des espèces ci-dessous, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des baies destinées à la transformation industrielle:

- Framboises (*Rubus idaeus* L.);
- Mûres (*Rubus* sect. *Rubus*);
- Baies logan (*Rubus loganobaccus* L. H. Bailey);
- Groseilles (*Ribes rubrum* L.); Cassis (*Ribes nigrum* L.);
- Groseilles vertes (*Ribes uva-crispa* L.);
- Myrtilles sauvages (*Vaccinium myrtillus* L.);
- Myrtilles (*Vaccinium corymbosum* L.);
- Bleuets (*Vaccinium formosum* Andrews, *Vaccinium angustifolium* Aiton, *Vaccinium virgatum* Aiton);
- Airelles rouges, Airelles (*Vaccinium vitis-idaea* L.);
- Airelles à gros fruits (*Vaccinium macrocarpon* Aiton);
- Canneberges (*Vaccinium oxycoccos* L.);
- Chicoutés (*Rubus chamaemorus* L.);
- Des hybrides interspécifiques comme les baies boysen (*Rubus ursinus* Cham. et Schldl. x *Rubus idaeus* L.), baies tay (*Rubus* sect. *Rubus* x *Rubus idaeus* L.), baies josta (*Ribes nigrum* L. x *Ribes uva-crispa* L.).

Illustration n°	Nom de l'illustration
1	Framboises, mûres, baies logan
2	Groseilles, groseilles vertes
3	Myrtilles, bleuets, airelles à gros fruits
4	Chicoutés, hybrides (baies josta)



II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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

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

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

A. Caractéristiques minimales

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

- Entières ;

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
5	Entières

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

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
6	Pourriture

- Propres : pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;



Les baies doivent être pratiquement dépourvues 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 baies. 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 apparents provoquerait le rejet du produit. Les résidus chimiques sur les myrtilles et bleuets ne sont pas admis.

Illustration n°	Nom de l'illustration
7	Matière étrangère visible

- **Pratiquement exemptes de parasites ;**

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

Cependant, la présence de parasites et d'insectes sur les baies est rare.

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

Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, des traces d'attaques de parasites.

Les attaques de parasites uniquement sur la peau sont admissibles dans les limites autorisées pour les altérations de la peau dans les catégories respectives.

- **D'aspect frais ;**

Les baies ne doivent pas présenter de signes de flétrissement, ramollissement ou dessèchement du fruit. Elles doivent être emballées dès que possible après leur cueillette. Une mise au froid rapide du produit est recommandée.

Le produit ne doit présenter aucun signe de flétrissement lors des opérations de préparation et chargement.

Illustration n°	Nom de l'illustration
8	D'aspect frais

- **Exemptes 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.

La perte de jus est considérée comme de l'humidité extérieur anormale.

- **Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères, y inclus le goût amer dans le cas des myrtilles.**

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

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

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

B. Caractéristiques relatives à la maturité

Les baies doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante, compte tenu de l'espèce, mais ne doivent pas être trop mûres.

Les groseilles vertes peuvent être présentées en maturité dure.

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

Des limites sont établies dans le but que les fruits soient cueillis à maturité afin qu'ils entrent dans la chaîne de commercialisation dans une bonne condition et qu'ils continuent leur maturation pour obtenir une bonne qualité comestible. Les méthodes objectives pour déterminer la fermeté, l'indice de réfraction et le ration sucre/acide sont décrites dans le document : « Orientation pour la réalisation des tests objectifs visant à déterminer la qualité interne des fruits et légumes frais et secs et séchés »¹.

Les baies sont un fruit non climactérique et doivent par conséquent présenter une maturité suffisante au moment de la cueillette. Quelles que soient les conditions d'entreposage, les fruits au développement insuffisant n'afficheront aucun signe de mûrissement postérieurement à leur cueillette.

Illustration n°	Nom de l'illustration
9	Maturité

¹ <http://www.oe.cd.org/agriculture/fruits-vegetables/>



10	<i>Maturité des mûres et des myrtilles</i>
----	--

C. Classification

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

(i) Catégorie « Extra »

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce.

Les myrtilles et les bleuets doivent être pratiquement exempts de baies agglomérées et doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse, en fonction des caractéristiques variétales.

Les grappes des groseilles, rouges et blanches, doivent être complètement garnies de baies. Les grappes des cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies, et des baies isolées sont admises.

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

(ii) Catégorie I

Les baies classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou, dans le cas des baies sauvages, les caractéristiques de l'espèce.

Les myrtilles et les bleuets doivent être pratiquement exempts de baies agglomérées. Les bleuets doivent être pratiquement recouverts d'une pruine cireuse, en fonction des caractéristiques variétales.

Les grappes des groseilles, rouges et blanches, doivent être presque complètement garnies de baies. Les grappes des cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies, et des baies isolées sont admises.

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

- Une très légère perte de jus ;
- De très légères meurtrissures.

(iii) Catégorie II



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

Les grappes des groseilles et des cassis peuvent être inégalement garnies des baies.

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

- Une légère perte de jus ;
- De légères traces de mildiou dans le cas des groseilles vertes ;
- De légères meurtrissures.

Illustration n°	Nom de l'illustration
11	<i>Pruine cireuse</i>
12	<i>Grappes de groseilles rouges</i>
13	<i>Grappes de cassis</i>
14	<i>Perte de jus, meurtrissures</i>
15	<i>Mildiou</i>

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Il n'y a aucune exigence concernant le calibrage pour les baies.



IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques 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 applicables au contrôle de conformité telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95]².

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de baies 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. La tolérance de 0,5 pour cent couvre 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 baies 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 2 % 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 défaut de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II, y compris les meurtrissures. La tolérance de 2 pour cent couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation) et tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits.

(iii) Catégorie II

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



Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de baies ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 4 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropres à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 4 pour cent couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation) et tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits.



V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des baies de même origine, variété ou espèce (dans le cas des baies sauvages) et qualité.

Les baies des catégories « Extra » et I doivent être pratiquement homogènes en ce qui concerne la maturité.

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

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger, exception faite des feuilles et des brindilles éventuelles pour les baies sauvages.

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 n°	Nom de l'illustration
16	Homogénéité / Conditionnement



VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Dans le cas de produits conditionnés en colis, 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 insoluble à l'eau.

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

Dans le cas de barquettes ouvertes, selon la législation nationale, le marquage n'est pas requis sur les emballages uniques.

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 nationale² 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 de cas, l'identification de « l'emballeur » au sens ci-dessus défini est facultatif.

B. Nature du produit

- « Framboises », « mûres », « baies logan », « groseilles », « cassis », « groseilles vertes », « myrtilles », « bleuets », « aireselles rouges », « aireselles à gros fruits », « canneberges », « chicoutés », « baies boysen », « baies tay », « baies josta » ou dénomination équivalente, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;

¹ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

² 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) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.



- **Nom de la variété (facultatif).**

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

C. Origine du produit

- **Pays d'origine¹ 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 baies ont été produites (par exemple « Produit de République slovaque »).

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.

- **« Sauvage », le cas échéant.**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration n°	Nom de l'illustration
17	Indications de marquage

Adoption : 2010.
Alignée avec la norme-cadre : 2017.

¹ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.



Illustrations

Raspberries, Blackberries, Loganberries
Framboises, mûres, baies logan

Definition of Produce
Définition du produit



1



2

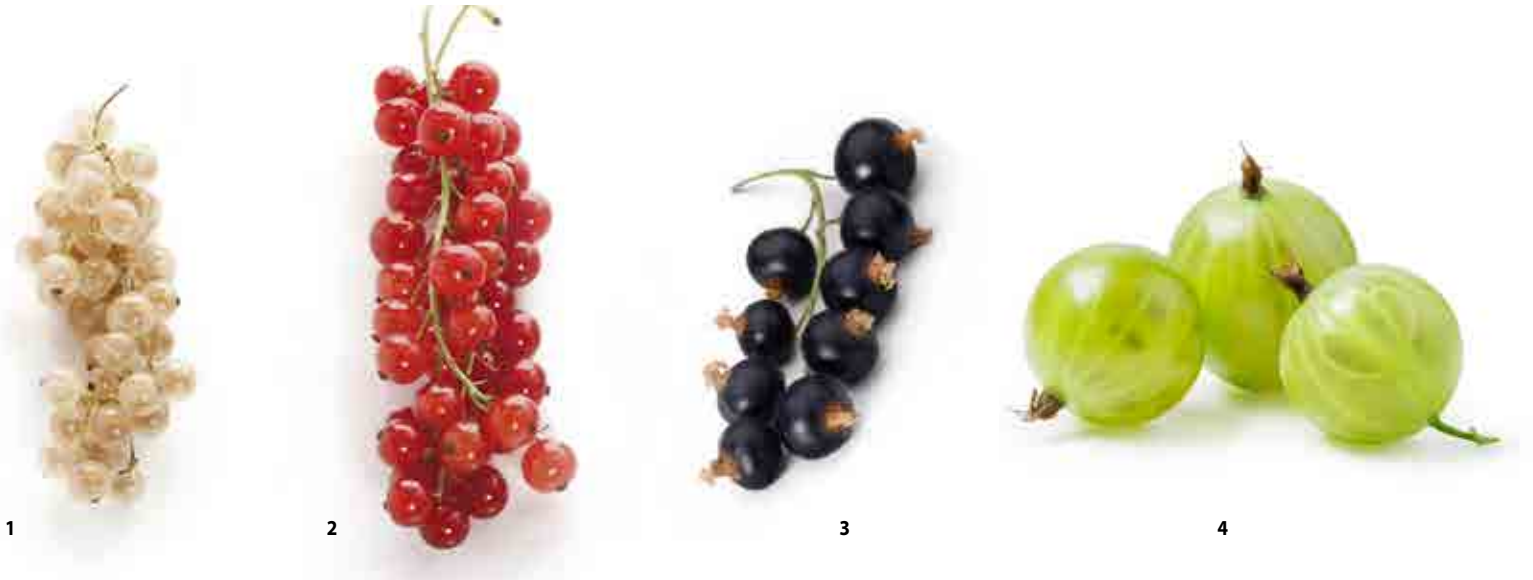


3

Berry fruits / Baies	Notes
Raspberries, Blackberries, Loganberries Framboises, mûres, baies logan	1. Raspberries (<i>Rubus idaeus</i> L.). The colour of raspberries differs according to variety, from yellow, pale pink to dark ruby or black. / Framboises (<i>Rubus idaeus</i> L.). Leur couleur varie selon la variété, de jaune, rose pâle au rouge foncé ou noir. 2. Blackberries (<i>Rubus</i> sect. <i>Rubus</i>). / Mûres (<i>Rubus</i> sect. <i>Rubus</i>). 3. Loganberries (<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey). The colour of loganberries is slightly translucent. / Baies logan (<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey). Leur couleur est légèrement translucide.

Currants, Goosberries
Groseilles, groseilles vertes

Definition of Product
Définition du produit



Berry fruits / Baies	Notes
Currants, Goosberries Groseilles, Cassis	1. Currants (<i>Ribes rubrum</i> White Grape). White currants is a taxon, variety of red curant. / Groseilles blanches (<i>Ribes rubrum</i> L.). La groseille blanche est un taxon, une variété de groseille rouge. 2. Red currants (<i>Ribes rubrum</i> L.). / Groseilles rouges (<i>Ribes rubrum</i> L.). 3. Currants (<i>Ribes nigrum</i> L.). Black curenents are typical with characteristic odour of the fruit and leaves. / Cassis (<i>Ribes nigrum</i> L.). Le cassis est typique avec une odeur caractéristique du fruit et des feuilles. 4. Gooseberries (<i>Ribes uva-crispa</i> L.). The colour of gooseberries differs according to varieties from green to red. / Groseilles vertes (<i>Ribes uva-crispa</i> L.). Leur couleur varie selon la variété, du vert au rouge.

Blueberries, Cranberries
Myrtilles, bleuets, airelles à gros fruits

Definition of Product
Définition du produit



1



2



3

Berry fruits / Baies	Notes
Blueberries, Cranberries Myrtilles, bleuets, airelles à gros fruits	1. Cultivated blueberries (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>V. formosum</i> Andrews, <i>V. angustifolium</i> Aiton, <i>V. virgatum</i> Aiton). / Myrtilles et bleuets cultivés (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>V. formosum</i> Andrews, <i>V. angustifolium</i> Aiton, <i>V. virgatum</i> Aiton). 2. Wild blueberries (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>V. formosum</i> Andrews, <i>V. angustifolium</i> Aiton, <i>V. virgatum</i> Aiton). / Myrtilles et bleuets sauvages (<i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>V. formosum</i> Andrews, <i>V. angustifolium</i> Aiton, <i>V. virgatum</i> Aiton). 3. Cultivated cranberries (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton). / Airelles à gros fruits cultivées (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton).

Cloudberries, Hybrids (jostaberries)
Chicoutés, hybrides (baies josta)

Definition of Product
Définition du produit



1



2

Berry fruits / Baies	Notes
Cloudberries, Hybrids Chicoutés, hybrides	1. Cloudberries (<i>Rubus chamaemorus</i> L.). Cloudberries fruit is similar to morus fruit, but smaller. Fruit colour is golden yellow, unripe fruit has redish colour. / Chicoutés (<i>Rubus chamaemorus</i> L.). Leur fruit ressemble à celui de la mûre en plus petit. Sa couleur est jaune d'or ; le fruit non mû est rouge. 2. Hybrid: Jostaberries (crossing between black currant and gooseberries). / Hybride : baies josta (croisement entre cassis et groseilles vertes).

Intact
Entières

Minimum requirements - Intact
Caractéristiques minimales - Entières



1



2

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Intact Entières	1		2		1. Intact berry. / Baie entière. 2. Damaged fruit. / Fruit endommagé.

Rotting
Pourriture

Minimum requirements - Sound
Caractéristiques minimales - Saines



1



2



3



4

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Rotting Pourriture	1			2-4	1. Sound. / Saines. 2-4. Very slight signs of rotting - not allowed. / Très légers signes de pourriture - exclu.

Visible foreign matter
Matière étrangère visible

Minimum requirements - Clean
Caractéristiques minimales - Propres



1



2



3

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Visible foreign matter Matière étrangère visible	1		2, 3		1. Practically free of any visible foreign matter. / Pratiquement exemptes de matière étrangère visible. 2. Not clean due to bird dropping - not allowed. / Pas propre à cause d'excréments d'oiseaux - exclu. 3. Not clean due to damaged neighbouring fruit - not allowed. / Pas propre à cause d'un fruit voisin abîmé - exclu.

Fresh in appearance
D'aspect frais

Minimum requirements - Fresh in appearance
Caractéristiques minimales - D'aspect frais



1



2



3

Limit allowed – Classes Extra & I
Limite admise – Cat. Extra & I

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Fresh in appearance Aspect frais	1, 3	1	2		1. Fresh in appearance. / D'aspect frais. 2. Signs of shrivelling - not allowed. / Signes de flétrissement - exclu. 3. Agglomerated berries. Limit allowed for Extra class and Class I. / Baies agglomérées. Limite admise pour les catégories Extra et I.

Maturity
Maturité

Maturity requirements
Caractéristiques de maturité



1



2

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Maturity Maturité	1, 2		-		1. Gooseberries may be presented hard ripe - green variety. / Les groseilles peuvent être présentées en maturité dure - variété verte. 2. Fully riped gooseberries - red variety. / Groseilles vertes complètement mûres - variété rouge.

Maturity of blackberries and blueberries

Maturité des mûres et des myrtilles

Maturity requirements
Caractéristiques de maturité



1



2



3



4



5



6



7



8

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Maturity of blackberries and blueberries Maturité des mûres et des myrtilles	1, 2, 8			3-7	1-3. Blackberries. / Mûres. 1. Fully ripe fruits. / Fruits complètement mûrs. 2. Less sufficiently ripened fruit - limit allowed. / Fruits un peu moins mûrs - limite admise. 3 Not sufficiently ripened fruit - not allowed. / Fruits non suffisamment mûrs - exclu. 4-8. Different stages of development and ripeness on cultivated blueberries. / Différentes étapes de développement et de maturité des myrtilles.

Bloom
Pruine cireuse

Classification – Bloom
Classification – Pruine cireuse



1



2

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Bloom Pruine cireuse	1	2	-		1. Berries practically covered with bloom. / Baies pratiquement recouvertes de pruine cireuse. 2. Berries with missing bloom. / Baies manquant de pruine cireuse.

Red currant panicles
Grappes de groseilles rouges

Classification – Panicles
Classification – Grappes



1



2



3

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Red currant panicles Grappes de groseilles rouges	1	2	3	-	1. Currant panicles must be completely filled. / Les grappes de groseilles doivent être complètement garnies de baies. 2. Currant panicles must be nearly filled. / Les grappes de groseilles doivent être presque complètement garnies de baies. 3. Currant panicles may be less evenly spaced. / Les grappes de groseilles peuvent être inégalement garnies de baies.

Black currant panicles
Grappes de cassis

Classification – Panicles
Classification – Grappes



1



2



3

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Black currant panicles Grappes de cassis	1	2	3	-	1, 2. Black currant panicles may not be completely filled. / Les grappes de cassis peuvent ne pas être complètement garnies de baies. 3. Single black currant berries are allowed in all classes. / Des baies isolées de cassis sont admises dans toutes les catégories.

Leakage of juice, bruising
Perte de jus, meurtrissures

Classification – Defects
Classification – Défauts



1



2



3



4

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Leakage of juice, bruising Perte de jus, meurtrissures	-	1, 2	3, 4	-	1. Very slight leakage of juice. / Très légère perte de jus. 2. Very slight bruising. / Très légères meurtrissures. 3. Slight leakage of juice. / Légère perte de jus. 4. Slight bruising. / Légères meurtrissures.

Mildew
Mildiou

Classification – Defects
Classification – Défauts



1



2

Berry fruits / Baies	Extra Class Cat. "Extra"	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Mildew Mildiou	1	2	-		1. No sign of mildew - gooseberries. / Aucune trace de mildiou - groseilles vertes. 2. Slight early signs of mildew in the case of gooseberries - limit allowed. / Légères traces de mildiou dans le cas de groseilles vertes - limite admise.

Uniformity / Packaging
Homogénéité / Conditionnement

Presentation
Présentation



1



2



3

Berry fruits / Baies	Notes
Uniformity / Packaging Homogénéité / Conditionnement	1. Different types of the berry fruit. / Différentes sortes de baies. 2. Ready to eat. / Prêt à manger. 3. Practically uniform in ripeness. / Pratiquement homogène en ce qui concerne la maturité.

Marking particulars
Indications de marquage

Marking
Marquage



1

Berry fruits / Baies	Notes
Marking particulars Indications de marquage	A. Identification: packer and/or dispatcher/exporter. / Identification : emballleur et/ou expéditeur/exportateur. B. Nature of produce. / Nature du produit. C. Origin of product. / Origine du produit. D. Class. / Catégorie.



INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
Black currant panicles	13
Bloom	11
Blueberries, Cranberries.....	3
Cloudberries, Hybrids (jostaberries).....	4
Currants, Goosberries	2
Fresh in appearance	8
Intact	5
Leakage of juice, bruising	14
Marking particulars	17
Maturity	9
Maturity of blackberries and blueberries.....	10
Mildew	15
Raspberries, Blackberries, Loganberries	1
Red currant panicles.....	12
Rotting.....	6
Uniformity / Packaging.....	16
Visible foreign matter.....	7



INDEX (FR)

Paramètre de qualité	N° de l'illustration
D'aspect frais.....	8
Entières	5
Framboises, mûres, baies logan	1
Grappes de cassis	13
Grappes de groseilles rouges	12
Groseilles, groseilles vertes	2
Homogénéité / Conditionnement	16
Chicoutés, hybrides (baies josta).....	4
Indications de marquage.....	17
Matière étrangère visible.....	7
Maturité	9
Maturité des mûres et des myrtilles	10
Mildiou	15
Myrtilles, bleuets, airelles à gros fruits	3
Perte de jus, meurtrissures	14
Pourriture.....	6
Pruine cireuse.....	11

LIST OF 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 1^{er} mars 2018

Evrakin elektronik imzalı suretine <http://e-belge.gtb.gov.tr> adresinden 65f635e8-69c8-46dc-9f47-b319317bbed6 kodu ile erişebilirsiniz.

BELGENİN ASLI ELEKTRONİK İMZALIDIR.

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

Carrots / Carottes (2000)*

(51 2000 01 3 P1) ISBN 978-92 64 05890-3 €24.00 US\$33.00 £21.00

Broccoli / Brocolis (2000)*

(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92 64 08538 1 €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 P1) ISBN 978-92 64 09711 7 €24.00 US\$33.00 £21.00

Plums / Prunes (2002)*

(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92 64 09712 4 €24.00 US\$33.00 £21.00

Tomatoes / Tomates (2003)*

(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92 64 09713 1 €24.00 US\$33.00 £21.00

Avocados / Avocats (2004)*

(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92 64 01979-9 €25.00 US\$35.00 £22.00

Beans / Haricots (2005)*

(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92 64 01327-8 €24.00 US\$32.00 £20.00

Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*

(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92 64 01324 7 €24.00 US\$32.00 £20.00

Strawberries / Fraises (2005)*

(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92 64 01322 3 €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 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 €24.00 US\$32.00 £20.00

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)

Kiwifruits / Kiwis (2008)*

(51 2008 03 3 P1) 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 P1) 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 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US\$32.00 £20.00

Apricots / Abricots (2010)*

(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*

(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

Citrus fruit / Agrumes (2010)*

(51 2010 03 3 P1) ISBN 978-92-64-08373-8 €50.00 US\$67.00 £42.00

Apples / Pommes (2011)*

(51 2010 15 3 P1) ISBN 978-92-64-08-8788 €40.00 US\$56.00 £36.00

Asparagus / Asperges (2011)*

(51 2011 06 3 P1) ISBN 978-92-64-11-3589 €40.00 US\$56.00 £36.00

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

(51 2011 12 3 P1) 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 P1) ISBN 978-926-41-78892 €40.00 US\$56.00 £36.00

Pomegranate / Grenade (2014)*

(51 2014 01 3 P1) 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 P1) 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 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

Cherries / Cerises (2015)*

(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8 €40.00 US\$48.00 £32.00

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)

Garlic / Aulx (2017)*

(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4 €40.00 US\$48.00 £32.00

Tomatoes / Tomates (2019)*

(references to be provided before publication)

Leeks / Poireaux (2019)*

(references to be provided before publication)

Explanatory brochures of the standards - electronic updates

Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique

Apples / Pommes (2016)*

Chicory / Endives (2016)*

Pears / Poires (2016)*

Mangos / Mangues (2016)*

Plums / Prunes (2016)*

Table grapes / Raisins de table (2016)*

* Publications also 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/>
Elektronik imzalı suretine <http://e-bolge.ith.gov.tr/adresinden/65f635e8-69c8-46dc-9f47-b319317bbed6> kodu ile erişeb
BELGENİN ASLI ELEKTRONİK İMZALIDIR.

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
PRINTED IN FRANCE



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

I wish to receive 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)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US\$ or £)	Total Cost (€, US\$ or £)
Total					

Please complete the following details:

Name:

Address:

City: Country:

Date:

Signature

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

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

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

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

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :

Nom : Date:

Adresse : Signature

Ville : Pays :