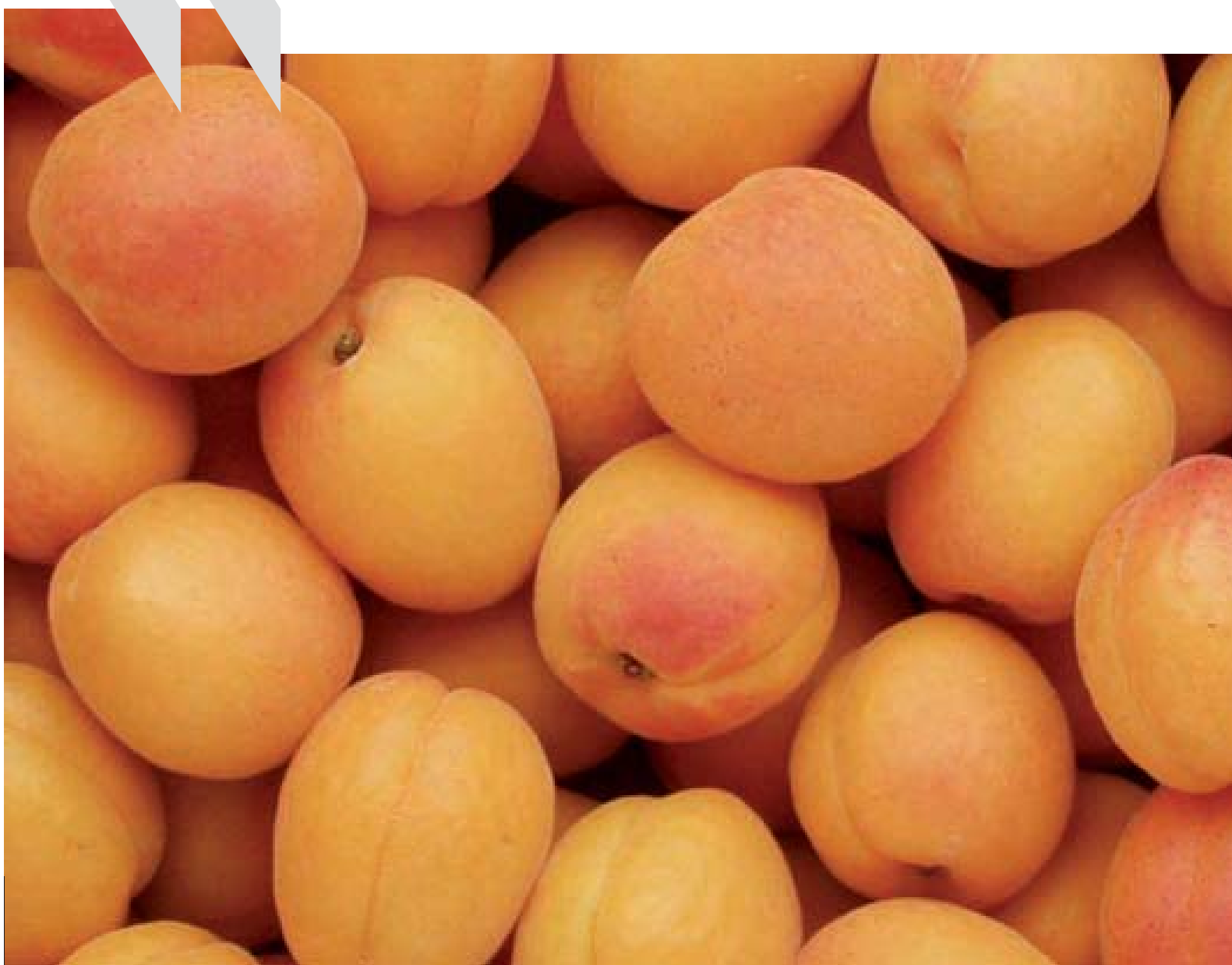


**International Standards  
for Fruit and Vegetables**  
APRICOTS

**Normes internationales  
pour les fruits et légumes**  
ABRICOTS





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

**BON DE COMMANDE**  
A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

**NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES**

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

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

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :

Nom : ..... Date : .....  
 Adresse : .....  
 Ville : ..... Pays : .....

Signature :



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

## ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

**ONLINE BOOKSHOP** : [www.oecd.org/bookshop](http://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)	CCote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US\$ or £)	Total Cost (Euro, US\$ or £)
<b>Total</b>					

Please complete the following details :

Name : ..... Date : .....  
Address : .....  
City : ..... Country : .....  
Signature :

---

**INTERNATIONAL STANDARDS FOR  
FRUIT AND VEGETABLES  
NORMES INTERNATIONALES  
POUR LES FRUITS ET LEGUMES**

---



**Apricots**

**Abricots**



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

## ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 31 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, Chili, the Czech Republic, Denmark, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities 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 2010

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 COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 31 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, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Italie, le Japon, 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 Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission des Communautés européennes 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 2010

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\* 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.<sup>1</sup>

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\* 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 aux échanges internationaux de ces produits.<sup>1</sup>

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>

---

\*

<sup>1</sup> Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nation Organisation under reference FFV-02  
Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV-02

<sup>2</sup> For more information on the Scheme, see <http://www.oecd.org/tad/fv>

\* Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site <http://www.oecd.org/tad/fv>



## TABLE OF CONTENTS

<b>I. DEFINITION OF PRODUCE .....</b>	<b>11</b>
<b>II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY .....</b>	<b>12</b>
A. Minimum requirements .....	12
B. Maturity requirements .....	13
C. Classification .....	14
(i) "Extra" Class .....	14
(ii) Class I .....	14
(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 .....	17
<b>V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION .....</b>	<b>18</b>
A. Uniformity .....	18
B. Packaging .....	18
<b>VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING .....</b>	<b>19</b>
A. Identification.....	19
B. Nature of produce .....	19
C. Origin of produce .....	20
D. Commercial specifications.....	20
E. Official control mark (optional) .....	20
<b>ILLUSTRATIONS .....</b>	<b>33</b>



## TABLE DE MATIÈRES

<b>I. DEFINITION DU PRODUIT .....</b>	<b>23</b>
<b>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE .....</b>	<b>24</b>
A. Caractéristiques minimales .....	24
B. Caractéristiques relatives à la maturité .....	25
C. Classification .....	26
i) Catégorie « Extra » .....	26
ii) Catégorie I .....	26
iii) Catégorie II .....	27
<b>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE .....</b>	<b>28</b>
<b>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES .....</b>	<b>29</b>
A. Tolérances de qualité .....	29
i) Catégorie « Extra » .....	29
ii) Catégorie I .....	29
iii) Catégorie II .....	29
B. Tolérances de calibre .....	29
<b>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION .....</b>	<b>30</b>
A. Homogénéité .....	30
B. Conditionnement.....	30
<b>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE .....</b>	<b>31</b>
A. Identification .....	31
B. Nature du produit.....	31
C. Origine du produit .....	32
D. Caractéristiques commerciales .....	32
E. Marque officielle de contrôle (facultative).....	32
<b>ILLUSTRATIONS .....</b>	<b>33</b>





*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).*

*Des amendements nécessaires seront publiés tout d'abord  
sous forme électronique.*



---

# Apricots

---





On the following pages, the official text of the standard  
is indicated in **blue bold**,  
the interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.



## I. DEFINITION OF PRODUCE

**This standard applies to apricots of varieties (cultivars) grown from *Prunus armeniaca* L. to be supplied fresh to the consumer, apricots for industrial processing being excluded.**

*Varieties of apricots are characterised by*

- *size of the fruit: small, medium, or large sized fruit, when fully developed,*
- *shape of the fruit: round, elliptical, oval, triangular or oblong, more or less symmetrical and with a more or less marked seem,*
- *flesh colour: bright or dark orange,*
- *skin colour: bright or dark orange, with or without pigmentation / blush  
⇒ photos 1, 2 and 3*





## II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of apricots 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 shall be responsible for observing such conformity.

### A. Minimum requirements

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

- intact;

*Apricots must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce. Mechanical damage, unhealed cracks and injury of the stalk cavity are not allowed.  
⇒ photos 4, 5, 6 and 7*

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

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

*Apricots showing the following defects are therefore excluded:*

- rotting, even if the signs are very slight ⇒ photo 8*
- mould inside or outside the fruit ⇒ photo 9*
- split stone with mould ⇒ photo 10*
- damage due to low temperature or frost ⇒ photo 11*
- serious bruising ⇒ photos 12 and 13*
- damage due to hail affecting the flesh ⇒ photo 14*
- serious sun scorch ⇒ photo 15*
- free from disease such as Sharka and Stigmata carpophila ⇒ photos 16, 17 and 18*



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

*Apricots must be practically free of visible soil, dust, residue or other foreign matter.  
⇒ photo 19*

– **practically free from pests;**

*The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the apricots. Therefore, the acceptable limit would be the odd insect, mite or other pest in the package or sample; any colonies would lead to the rejection of the produce. ⇒ photos 20 and 21*

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

*Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption.  
⇒ photos 22*

– **free of abnormal external moisture;**

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

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

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

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

– **to withstand transportation and handling**

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

*Shriveled, overripe or farinaceous fruit are excluded. ⇒ photo 23*

**B. Maturity requirements**

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

*Shape, size and surface colour according to the variety give information about the maturity level. ⇒ photo 24*

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



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

### C. Classification

**Apricots are classified in three classes, as defined below:**

*(i) "Extra" Class*

**Apricots in this class must be of superior quality. They must be characteristic of the variety, allowing for the district in which the fruit is grown. ⇒ photos 1, 2, 3, 38 and 42**

**The flesh must be perfectly sound.**

**They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. ⇒ photo 25**

*(ii) Class I*

**Apricots in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety, allowing for the district in which the fruit is grown. ⇒ photos 1, 2, 3 and 39**

**The flesh must be perfectly sound.**

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

- a slight defect in shape; ⇒ photo 26
- a slight defect in development;
- slight pressure marks not more than 1cm<sup>2</sup> of the total surface area; ⇒ photo 27
- slight skin defects, including slight healed cracks, which must not extend over more than
  - 1 cm in length for defects of elongated shape; ⇒ photos 28 and 29
  - 0.5 cm<sup>2</sup> of the total surface area for other defects; ⇒ photo 30
  - 10 per cent of the total surface area for russeting.

*(iii) Class II*

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



*Apricots in this class must be of reasonable quality, and are suitable for human consumption. ⇒ photo 40*

**The flesh must be free from major defects.**

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

- **defects in shape; ⇒ photo 31**
- **defects in development, including split stones, provided the fruit is closed and the flesh is sound and not discoloured; ⇒ photo 32**

*In split stones, traces of mould are not allowed. ⇒ photo 10*

- **bruising not more than 1cm<sup>2</sup> of the total surface area; ⇒ photo 33**
- **skin defects, including slight healed cracks, which must not extend over more than**
  - **2cm in length for defects of elongated shape; ⇒ photos 34 and 35**
  - **1cm<sup>2</sup> in total surface area for other defects; ⇒ photo 36**
  - **15 per cent of the total surface area for russeting.**







### III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section. Sizing is compulsory for Classes "Extra" and I. ⇒ *photo 37*

Minimum size is 30 mm irrespective of the quality class with maximum permissible difference in size of the fruit in the same package limited to 5 mm for "Extra" Class and to 10 mm for Classes I and II (if sized).





#### 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.**

*Tolerances are provided to allow for deviation in handling due to 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 of the COUNCIL DECISION REVISING THE OECD "SCHEME" FOR THE APPLICATION OF INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLE [C(2006)95]<sup>3</sup>. Decision on conformity of the lot is taken depending on the percentage of non-conforming produce in the bulk sample.*

##### A. Quality tolerances

###### (i) "Extra" Class

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

###### (ii) Class I

**A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of apricots not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.**

###### (iii) Class II

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

**Within this tolerance, fruit split at the stalk cavity and fruit with split stones are allowed. ⇒ photo 7**

##### B. Size tolerances

**For all classes (if sized): a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of apricots deviating up to 3 mm from the size indicated is allowed.**

<sup>3</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>



## V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

### A. Uniformity

**The contents of each package must be uniform and contain only apricots of the same origin, variety, quality and size (if sized), and, for “Extra” Class, be uniform in colouring. ⇒ photos 38, 39, 40, 41 and 42**

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

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

### B. Packaging

**The apricots must be packed in such a way as to protect the produce properly.**

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

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

**Stickers individually affixed on the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue nor lead to skin defects.**

**Packages must be free of all foreign matter.**

*A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.*





## VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

**Each package<sup>4</sup> must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside:**

⇒ photos 43 and 44

*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/shipper:**

**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>5</sup>**

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

### B. Nature of produce

– **“Apricots”, 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.*

<sup>4</sup> Package units of produce prepacked for direct sale to the consumer shall not be subject to these marking provisions but shall conform to the national requirements. However, the markings referred to shall in any event be shown on the transport packaging containing such package units.

<sup>5</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) county/area code of the recognizing country, if not the country of origin.



– **Name of the variety for Classes “Extra” and I.**

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

**C. Origin of produce**

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

*Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the apricots were grown (e.g. “Produce of France” or “Produce of Hungary”). Optionally, district of origin in national, regional or local terms (e.g. “Provence” or “Gönc”) may also be shown.*

**D. Commercial specifications**

– **Class;**

*Stating the class is compulsory.*

– **Size (if sized), expressed in minimum and maximum diameter.**

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

-----

**Published 1961**

**Last revised 2009**





---

# Abricots

---





Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme  
est indiqué en **bleu gras**;  
Le texte interprétatif de la norme est indiqué en *noir italique*.



## I. DEFINITION DU PRODUIT

**La présente norme vise les abricots des variétés (cultivars) issues de *Prunus armeniaca* L. destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des abricots destinés à la transformation industrielle.**

*Les variétés d'abricots sont caractérisées par :*

- *le calibre du fruit: de petit, à moyen ou à gros fruit, en cas de développement complet.*
- *la forme du fruit: ronde, elliptique, ovoïde, en triangle ou oblongue, plus ou moins symétrique et avec une suture plus ou moins marquée.*
- *la couleur de la chair: orange clair ou foncé.*
- *la couleur de l'épiderme: orange clair ou foncé, avec ou sans pigmentation.*  
⇒ photos 1, 2 et 3







## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

**La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les abricots au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.**

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

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

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

### A. Caractéristiques minimales

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

- entiers ;

*Les abricots doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. Sont exclus des défauts à cause mécanique, des crevasses non cicatrisées et des mutilations de la cavité pédonculaire. ⇒ photos 4, 5, 6 et 7*

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

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

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

- a) pourriture, même si les traces sont très légères ⇒ photo 8*
- b) moisissure à l'intérieur ou extérieur du fruit ⇒ photo 9*
- c) noyau brisé et moisi ⇒ photo 10*
- d) défauts dus aux températures basses ou dus au gel ⇒ photo 11*
- e) meurtrissures sérieuses ⇒ photos 12 et 13*
- f) défauts dus à la grêle altérant la chair ⇒ photo 14*
- g) brûlures du soleil prononcées ⇒ photo 15*



h) *maladies comme la sharka et maladie criblée (Stigmata carpophila)*  
 ⇒ photos 16, 17, 18

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

*Les abricots doivent être pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères. ⇒ photo 19*

– **pratiquement exempts de parasites ;**

*La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des abricots. Ainsi, la limite acceptable peut être un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel dans le colis ou échantillon, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit. ⇒ photos 20 et 21*

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

*Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. ⇒ photo 22*

– **exempts d'humidité extérieure anormale ;**

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

– **exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères ;**

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

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

– **de supporter un transport et une manutention ; et**

– **d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.**

*Des abricots visiblement flétris, ratatinés ou farineux sont exclus. ⇒ photo 23*

**B. Caractéristiques relatives à la maturité**

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

*La forme, le calibre et la couleur de surface donnent une information relative à la maturité de la variété concernée. ⇒ photo 24*



Les abricots sont des fruits climactériques, mais une fois cueillis avant leur maturité physiologique, ils ne peuvent plus continuer leur processus de maturation. La pulpe des fruits immatures est d'une coloration verte et d'une texture gommeuse et sèche. Ces fruits se développent plutôt en fruits fanés/flétris qu'en fruits d'un goût typique pour la variété et d'une pulpe tendre et juteuse.

Des limites sont établies pour 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 qualité comestible satisfaisante.

### C. Classification

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

i) Catégorie « Extra »

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. ⇒ photos 1, 2, 3, 38 et 42

La chair doit être indemne de toute détérioration.

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage. ⇒ photo 25

ii) Catégorie I

Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production. ⇒ photos 1, 2, 3 et 39

La chair doit être indemne de toute détérioration.

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

- un léger défaut de forme ; ⇒ photo 26
- un léger défaut de développement ;
- de légères marques d'écrasement sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale ; ⇒ photo 27
- de légers défauts de l'épiderme, y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas :
  - 1 cm de long pour les défauts de forme allongée ; ⇒ photos 28 et 29
  - 0,5 cm<sup>2</sup> de la surface totale pour les autres défauts ; ⇒ photo 30



- 10 % de la surface totale en cas de roussissement.

iii) *Catégorie II*

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

*Les abricots classés dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et aptes à la consommation humaine. ⇒ photo 40*

**La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.**

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

- des défauts de forme ; ⇒ photo 31
- des défauts de développement, y compris des noyaux brisés, à condition que le fruit soit fermé et que la chair soit saine et sans brunissement ;  
⇒ photo 32

*Dans des noyaux brisés, les moisissures ne sont pas admises. ⇒ photo 10*

- des meurtrissures sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale ; ⇒ photo 33
- des défauts de l'épiderme, y compris de légères crevasses cicatrisées, à condition qu'ils n'excèdent pas :
  - 2 cm de long pour les défauts de forme allongée ; ⇒ photos 34 et 35
  - 1 cm<sup>2</sup> de la surface totale pour les autres défauts ; ⇒ photo 36
  - 15 % de la surface totale en cas de roussissement.





### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale. Le calibrage est obligatoire pour les catégories «Extra» et I. ⇒ *photo 37*

Le calibre minimal est de 30 mm indépendamment de la catégorie, la différence maximale admissible de calibre dans le même emballage est limitée à 5 mm pour la catégorie «Extra» et à 10 mm pour les catégories I et II (en cas de calibrage).





#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

**A 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.**

*Les tolérances sont destinées à tenir compte des déviations dues à la manutention et à la détérioration 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 qui sont énoncées à l'annexe II de la DÉCISION DU CONSEIL PORTANT REVISION DU « RÉGIME » DE L'OCDE POUR L'APPLICATION DE NORMES INTERNATIONALES AUX FRUITS ET LÉGUMES [C(2006)95]<sup>6</sup>. La décision en ce qui concerne la conformité du lot, est basée sur le pourcentage du produit non conforme de l'échantillon global.*

##### A. Tolérances de qualité

###### i) Catégorie «Extra»

**Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus de 0,5 % des produits peuvent suivre les caractéristiques de qualité de la catégorie II.**

###### ii) Catégorie I

**Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. 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.**

###### iii) Catégorie II

**Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.**

**Dans le cadre de cette tolérance, les fruits fendus dans la cavité pédonculaire et les fruits dont les noyaux sont cassés sont admis. ⇒ photo 7**

##### B. Tolérances de calibre

**Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'abricots s'écartant du calibre indiqué dans la limite de 3 mm en plus ou en moins est admise.**

<sup>6</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>



## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

### A. Homogénéité

**Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des abricots de même origine, variété, qualité et calibre (en cas de calibrage) et, pour la catégorie «Extra», de coloration uniforme. ⇒ photos 38, 39, 40, 41 et 42**

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

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

### B. Conditionnement

**Les abricots doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.**

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

**Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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 réalisés 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 colis doivent être exempts de tout corps étranger.**

*Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis, peut entraîner un refoulement de la marchandise.*



## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

**Chaque colis<sup>7</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après : ⇒ photos 43 et 44**

*Dans le cas de conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette fixée au colis, soit par impression directe 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:**

**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>8</sup>**

*Aux fins de contrôle, le mot « 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 et, dans ce cas là, l'identification de « l'emballeur » au sens ci-dessus défini est facultative.*

### B. Nature du produit

– **«Abricots» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.**

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

– **Nom de la variété pour les catégories «Extra» et I.**

*Le nom commercial déposé peut être utilisé par le détenteur de licence en plus du nom de la variété ou de son synonyme. Les droits du breveté doivent être respectés.*

<sup>7</sup> Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2: «Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.»

<sup>8</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) 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 et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.**

*Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les abricots ont été produits (par exemple «Produit de France» ou «Produit de Hongrie»). Eventuellement, la zone de production par des termes nationaux, régionaux ou locaux (par exemple: «Provence» ou «Gönc»).*

### **D. Caractéristiques commerciales**

- **Catégorie.**

*L'indication de la catégorie est obligatoire.*

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

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

-----

**Adoptée en 1961**

**Dernière révision en 2009**





---

# Illustrations

---







Photo 1 : Definition of produce - Left: variety Hargrand - Middle: variety Orangered - Right: variety Sekerpare



Photo 1 : Définition du produit - À gauche: variété Hargrand - Au milieu: variété Orangered - À droite: variété Sekerpare

Photo 2 : Definition of produce - Variety Bergarouge



Photo 2 : Définition du produit - Variété Bergarouge



Photo 3 : Definition of produce - Variety Zebra - Red line typical of the variety



Photo 3 : Définition du produit - Variété Zebra - La ligne rouge typique pour la variété

Photo 4 : Minimum requirement "intact" - Mechanical damage - Not allowed



Photo 4 : Caractéristique minimale « entier » - Dommage dû à une cause mécanique - Exclu



Photo 5 : Minimum requirement "intact" - Unhealed crack - Not allowed



Photo 5 : Caractéristique minimale « entier » - Craquelure non cicatrisée - Exclu

Photo 6 : Minimum requirement "intact" - Injury of the stalk cavity - Not allowed

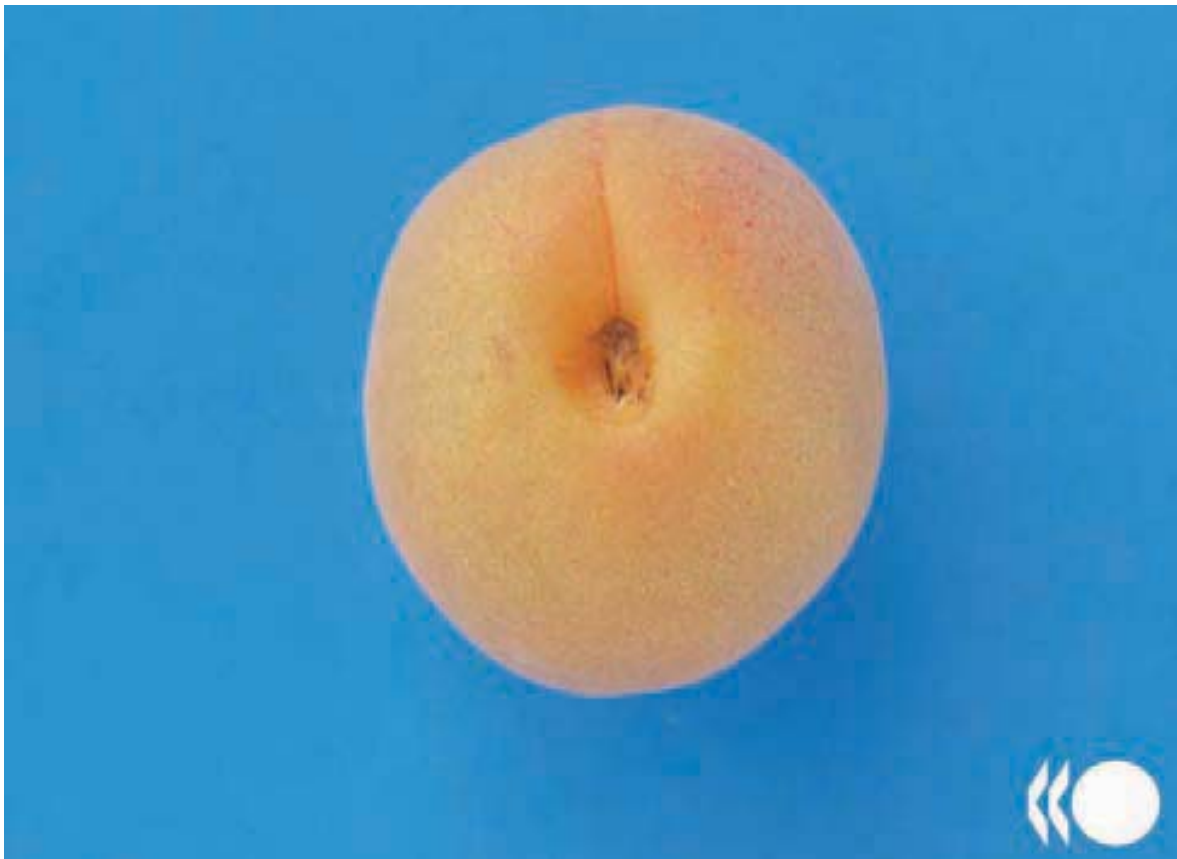


Photo 6 : Caractéristique minimale « entier » - Mutilation de la cavité de la tige - Exclu



Photo 7 : Minimum requirement "intact" - Open fruit - Split at the stalk cavity - Not allowed



Photo 7 : Caractéristique minimale « entier » - Fruit ouvert – éclaté à la cavité de la tige - Exclu

Photo 8 : Minimum requirement "sound" - Rot - Not allowed



Photo 8 : Caractéristique minimale « sain » - Pourriture - Exclu



Photo 9 : Minimum requirement "sound" - Mould inside fruit - Not allowed



Photo 9 : Caractéristique minimale « sain » - Moisissure à l'intérieur du fruit - Exclu

Photo 10 : Minimum requirement "sound" - Split stone with mould - Not allowed



Photo 10 : Caractéristique minimale « sain » - Noyau brisé avec moisissures - Exclu





Photo 11 : Minimum requirement "sound" - Damage due to low temperature - (chilling injury) - External and peeled aspect - Not allowed



Photo 11 : Caractéristique minimale « sain » - Dommages dus à la température basse - (maladie du froid) - Aspect externe et pelé - Exclu



Photo 12 : Minimum requirement "sound" : Serious bruising : External and peeled aspect : Not allowed

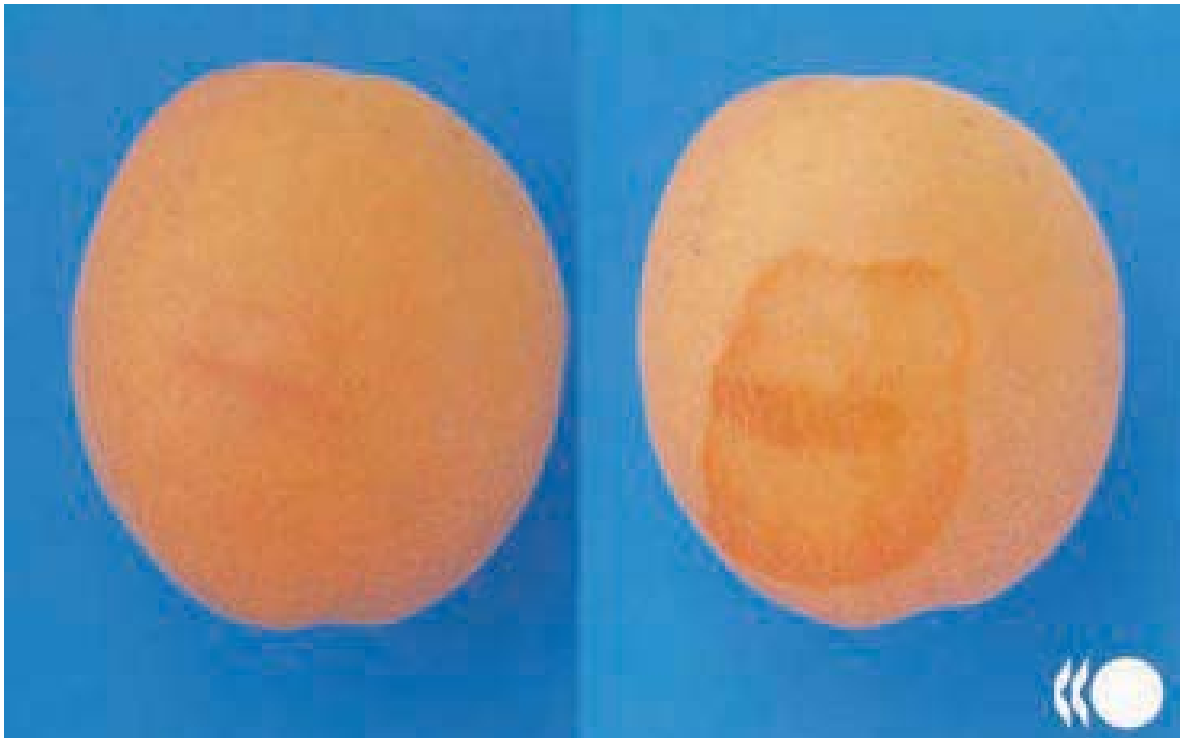


Photo 12 : Caractéristique minimale « sain » - Meurtrissures prononcées - Aspect externe et pelé - Exclu



Photo 13 : Minimum requirement "sound" - Serious bruising, skin damaged - Not allowed



Photo 13 : Caractéristique minimale « sain » - Meurtrissures prononcées, épiderme endommagé - Exclu

Photo 14 : Minimum requirement "sound" - Damage due to hail - Not allowed



Photo 14 : Caractéristique minimale « sain » - Dommages dus aux grêles - Exclu



Photo 15 : Minimum requirement "sound" - Serious sun scorch - Not allowed



Photo 15 : Caractéristique minimale « sain » - Brûlures du soleil prononcées - Exclu

Photo 16 : Minimum requirement "sound" - Sharka (plum pox virus) - External and peeled aspect - Not allowed



Photo 16 : Caractéristique minimale « sain » - Maladie sharka (plum pox virus) - Aspect externe et pelé - Exclu



Photo 17 : Minimum requirement "sound" - Sharka (plum pox virus) - External and peeled aspect - Not allowed



Photo 17 : Caractéristique minimale « sain » - Maladie sharka (plum pox virus) - Aspect externe et pelé - Exclu

Photo 18 : Minimum requirement "sound" - Shot-hole disease (Stigmata carpophila) - Not allowed



Photo 18 : Caractéristique minimale « sain » - Maladie criblée (Stigmata carpophila) - Exclu



Photo 19 : Minimum requirement "clean" - Fruit with foreign matter - Not allowed



Photo 19 : Caractéristique minimale « propre » - Fruit avec présence de matière étrangère - Exclu

Photo 20 : Minimum requirement "practically free of pests" - San-Jose-scale (*Aspidiotus perniciosus*) on the fruit - Limit allowed



Photo 20 : Caractéristique minimale - « pratiquement exempts de parasites » - Pou de San-José (*Aspidiotus perniciosus*) sur le fruit - Limite admise



Photo 21 : Minimum requirement "practically free of pests" - Fruit with earwig (*Forficula auricularia*) - Not allowed



Photo 21 : Caractéristique minimale - « pratiquement exempts de parasites »  
Fruit avec forficule (*Forficula auricularia*) - Exclu

Photo 22 : Minimum requirement - "free from damage caused by pests affecting the flesh"  
Damage caused by pests - Not allowed



Photo 22 : Caractéristique minimale - « exempts d'attaques de parasites affectant la pulpe »  
Dommage causé par des parasites - Exclu



*Photo 23 : Minimum requirement "development and condition of the fruits such that they arrive in satisfactory condition" - Shrivelled fruit - Not allowed*



*Photo 23 : Caractéristique minimale « développement et condition des fruits tels qu'ils leur permettent d'arriver dans des conditions satisfaisantes » - Fruit flétri - Exclu*



Photo 24 : Maturity requirement "sufficient development and satisfactory ripeness" - Fruits of the same variety  
 Left: underdeveloped and unripe – Not allowed  
 Middle: well developed and sufficiently ripe – Limit allowed  
 Right: well developed and ripe



Photo 24 : Caractéristique de la maturité « développement suffisant et maturité satisfaisante » - Fruits de la même variété  
 À gauche: développement et maturité insuffisants – Exclu  
 Au milieu: bien développé et maturité suffisante – Limite admise  
 À droite: bien développé et mûr





Photo 25: "Extra" Class - Very slight superficial skin defect - Limit allowed

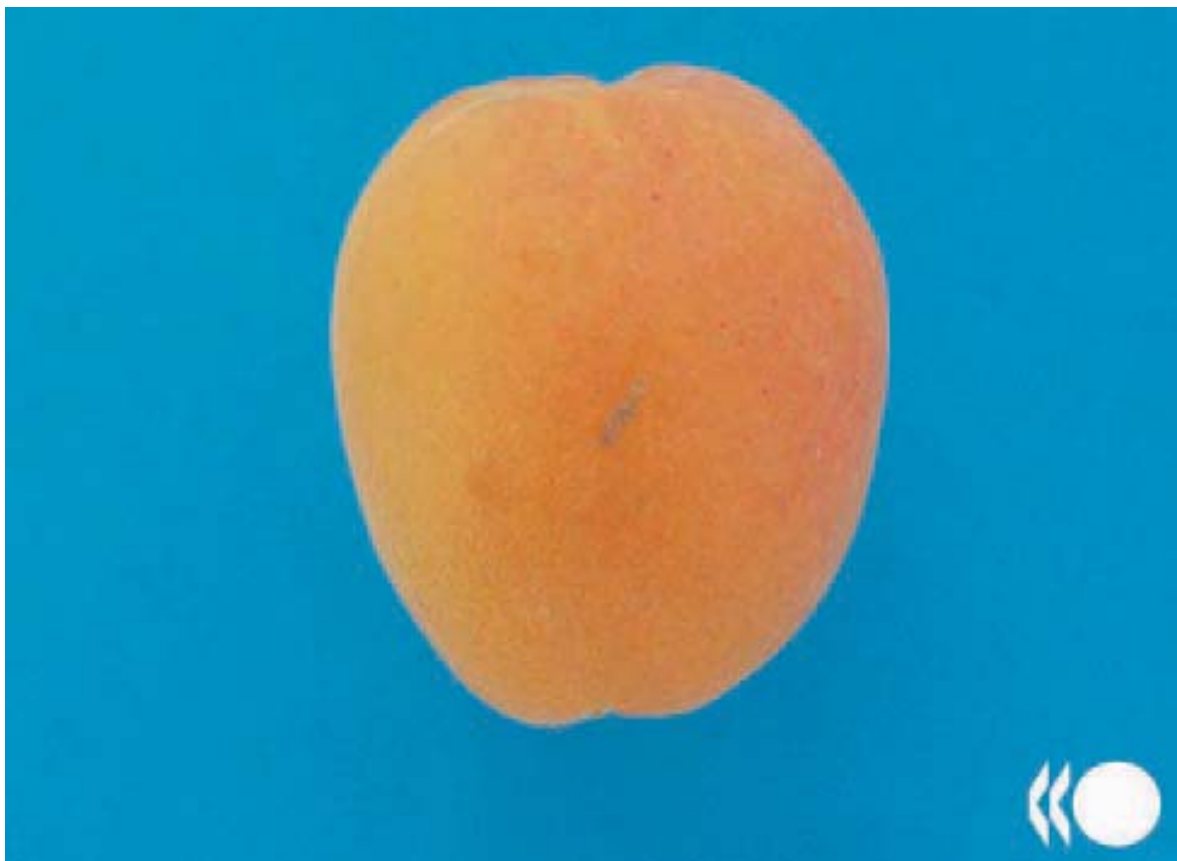


Photo 25 : Catégorie « Extra » - Très légère altération superficielle - Limite admise

Photo 26 : Class I "a slight shape defect" - Variety: Bergarouge - left: typical shape - right: a slight defect in shape - Limit allowed



Photo 26 : Catégorie I « un léger défaut de forme » - Variété : Bergarouge - À gauche : Forme typique  
À droite : Un léger défaut de forme - Limite admise



Photo 27 : Class I "Slight pressure marks not more than 1cm<sup>2</sup> of the total surface area" - Slight pressure mark  
Limit allowed



Photo 27 : Catégorie I « de légères marques d'écrasement sur 1 cm<sup>2</sup> au maximum de la surface totale » - De  
légères marques d'écrasement - Limite admise



Photo 28 : Class I "Slight skin defects" - Slight healed crack of 1 cm length - Limit allowed



Photo 28 : Catégorie I « de légers défauts de l'épiderme » - Légère crevasse cicatrisée d'une longueur de 1 cm  
Limite admise



Photo 29 : Class I "Slight skin defects" - Slight skin defects 1 cm in length - Limit allowed



Photo 29 : Catégorie I « de légers défauts de l'épiderme » - De légers défauts de l'épiderme d'une longueur de 1 cm - Limite admise

Photo 30 : Class I "Slight skin defects" - Slight skin defects of 0.5 cm<sup>2</sup> total surface area - Limit allowed



Photo 30 : Catégorie I « de légers défauts de l'épiderme » - De légers défauts de l'épiderme de 0,5 cm<sup>2</sup> de la surface totale - Limite admise



Photo 31 : Class II "Defects in shape" - Variety Bergarouge - left: Typical shape  
right: defect in shape - Limit allowed



Photo 31 : Catégorie II « des défauts de forme » - Variété : Bergarouge - À gauche : Forme typique  
À droite : Défaut de forme - Limite admise



Photo 32 : Class II "defects in development" - Split stone, flesh sound and not discoloured - Limit allowed



Photo 32 : Catégorie II « des défauts de développement » - Noyau brisé, chair saine et non décolorée  
Limite admise



Photo 33 : Class II "Bruising" - Bruising of 1 cm<sup>2</sup> of total surface area - External and peeled aspect  
Limit allowed for Class II



Photo 33 : Catégorie II « Meurtrissure » - Meurtrissure de 1 cm<sup>2</sup> de surface totale - Aspect externe et pelé  
Limite admise



Photo 34 : Class II "Skin defects" - Slight healed crack 2 cm in length - Limit allowed



Photo 34 : Catégorie II « des défauts de l'épiderme » - Légère crevasse cicatrisée d'une longueur de 2 cm  
Limite admise



Photo 35 : Class II "Skin defects" - Skin defects 2 cm in length - Limit allowed



Photo 35 : Catégorie II « des défauts de l'épiderme » - Défaut de l'épiderme d'une longueur de 2 cm - Limite admise

Photo 36 : Class II "Skin defects" - Skin defects of 1 cm<sup>2</sup> total surface area - Limit allowed



Photo 36 : Catégorie II « des défauts de l'épiderme » - Défaut de l'épiderme de 1 cm<sup>2</sup> de la surface totale  
Limite admise



Photo 37 : Sizing - Size is determined by the maximum diameter of the equatorial section



Photo 37 : Calibrage - Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale



Photo 38 : Presentation - Uniformity – “Extra” Class



Photo 38 : Présentation - Homogénéité – Catégorie « Extra »



Photo 39 : Presentation - Uniformity – Class I



Photo 39 : Présentation - Homogénéité – Catégorie I



Photo 40 : Presentation - Uniformity – Class II



Photo 40 : Présentation - Homogénéité – Catégorie II





Photo 41 : Presentation - Uniformity – Class I in a sales unit (pre-package)



Photo 41 : Présentation - Homogénéité – Catégorie I en unité de vente (pre-emballage)

Photo 42 : Presentation - Uniformity – “Extra” Class in a sales unit



Photo 42 : Présentation - Homogénéité – Catégorie « Extra » en unité de vente



Photo 43 : Marking - Example of marking printed on the package



Photo 43 : Marquage - Exemple de marquage imprimé sur le colis



Photo 44 : Marking - Example of marking on a label (front and back page of the label)



Photo 44 : Marquage - Exemple de marquage sur l'étiquette (recto et verso de l'étiquette)

**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  
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  
BULGARIE/BULGARIA  
ISRAEL/ISRAEL  
KENYA/KENYA  
MAROC/MOROCCO  
ROUMANIE/ROMANIA  
SERBIE/SERBIA

---

\* A la date du 1<sup>er</sup> Mars 2010 / On April 1, 2010.

**ALSO AVAILABLE**  
**in the series**  
**INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES**

**The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables (1983)**

(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9      €9.00      US\$ 12.00      £4.00

*Explanatory brochures of the standards*

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Mangoes (1993)\***

(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0      €38.00      US\$53.00      £34.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Witloof Chicories (1994)\***

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6      €28.00      US\$39.00      £25.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Carrots (2000)\***

(51 2000 01 3 P1) ISBN-92-64-05890-7      €24.00      US\$33.00      £21.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Broccoli (2000)\***

(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6      €24.00      US\$33.00      £21.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Asparagus (2000)\***

(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5      €24.00      US\$33.00      £21.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives (2002)\***

(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2      €24.00      US\$33.00      £21.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Plums (2002)\***

(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0      €24.00      US\$33.00      £21.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Tomatoes (2002)\***

(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9      €24.00      US\$33.00      £21.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Avocados (2004)\***

(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0      €25.00      US\$35.00      £22.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Beans (2005)\***

(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X      €24.00      US\$33.00      £21.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Cultivated Mushrooms (2005)\***

(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5      €24.00      US\$33.00      £21.00



**ALSO AVAILABLE** (*continued*)

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Strawberries (2005)\***  
(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US\$33.00 £21.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Commercial types of Melons (2006)\***  
(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US\$33.00 £21.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Table Grapes (2007)\***  
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US\$33.00 £21.00

**International Standards for Fruit and Vegetables. Kiwifruits (2008)\***  
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US\$33.00 £21.00

**International Standards for Fruit and Vegetables. Cucumbers (2008)\***  
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US\$33.00 £21.00

**International Standards for Fruit and Vegetables. Inshell Hazelnuts – electronic version (2009)**  
(51 2009 04 3 E1) ISBN 978-92-64-06630-4 Free title

**International Standards for Fruit and Vegetables. Pears (2009)\***  
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 €24.00 US\$32.00 £20.00

**International Standards for Fruit and Vegetables. Early and Ware Potatoes (2009)\***  
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US\$32.00 £20.00

\*Publications also available as electronic books

*Colour gauges*

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Tomatoes (1992)**  
(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US\$42.00 £27.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Apples (2000)**  
(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US\$42.00 £27.00

**International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Colour of Cauliflowers (2000)**  
(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US\$42.00 £27.00

*Prices charged at the OECD Bookshop.*

*THE OECD CATALOGUE OF PUBLICATIONS will be sent free of charge on request addressed either to OECD Publications Service, or to the OECD Distributor in your country.*



**EGALEMENT DISPONIBLES**  
**dans la série**  
**NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES**

**Le Régime de l'OCDE pour l'application de la normalisation internationale aux fruits et légumes (1983)**

(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9      €9.00      US\$ 12.00      £4.00

*Brochures interprétatives des normes*

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Mangues (1993)\***

(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0      €38.00      US\$53.00      £34.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Chicorées Witloof (1994)\***

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6      €28.00      US\$39.00      £25.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Carottes (2000)\***

(51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7      €24.00      US\$33.00      £21.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Brocolis (2000)\***

(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6      €24.00      US\$33.00      £21.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Asperges (2000)\***

(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5      €24.00      US\$33.00      £21.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)\***

(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2      €24.00      US\$33.00      £21.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Prunes (2002)\***

(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0      €24.00      US\$33.00      £21.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates (2002)\***

(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9      €24.00      US\$33.00      £21.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats (2004)\***

(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0      €25.00      US\$35.00      £22.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Haricots (2005)\***

(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X      €24.00      US\$33.00      £21.00

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Champignons de couche (2005)\***

(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5      €24.00      US\$33.00      £21.00



## EGALEMENT DISPONIBLES (suite)

### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Fraises (2005)\***

(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US\$33.00 £21.00

### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Melons (2006)\***

(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US\$33.00 £21.00

### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Raisins de table (2007)\***

(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US\$33.00 £21.00

### **Normes internationales pour les fruits et légumes: Kiwis (2008) \***

(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US\$33.00 £21.00

### **Normes internationales pour les fruits et légumes: Concombres (2008) \***

(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US\$33.00 £21.00

### **Normes internationales pour les fruits et légumes: Noisettes en coque– version électronique (2009)**

(51 2009 04 3 E1) ISBN 978-92-64-06630-4 Publication gratuite

### **Normes internationales pour les fruits et légumes: Poires (2009)\***

(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 €24.00 US\$32.00 £20.00

### **Normes internationales pour les fruits et légumes: Pommes de terre de primeur et pommes de terre de conservation (2009)\***

(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US\$32.00 £20.00

\*Publications également disponibles sous forme électronique

### *Echelles colorimétriques*

### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des tomates (1992)**

(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US\$42.00 £27.00

### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des pommes (2000)**

(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US\$42.00 £27.00

### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration des choux-fleurs (2000)**

(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US\$42.00 £27.00

*Prix de vente au public dans la librairie du siège de l'OCDE. LE CATALOGUE DES PUBLICATIONS de l'OCDE sera envoyé gratuitement sur demande adressée soit à l'OCDE, Service des Publications, soit au distributeur des publications de l'OCDE de votre pays.*



**OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16**  
**PRINTED IN FRANCE**  
**(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08-4896**



# International Standards for Fruit and Vegetables

## APRICOTS

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the common interpretation of the apricots standard in force. This updated brochure illustrates the revised standard text and new trends in the international trade of apricots. It demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in the international trade in apricots. The brochure also includes a USB key with the electronic version of this publication.

# Normes internationales pour les fruits et légumes

## ABRICOTS

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les abricots. Cette brochure actualisée illustre le texte révisé des normes et les nouvelles orientations en matière de commerce international des abricots. Elle décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les commerçants s'intéressant au commerce international des abricots. La brochure comprend également une clef USB contenant une version électronique de la publication.

The full text of this book is available on line via this link:  
[www.sourceoecd.org/agriculture/9789264084896](http://www.sourceoecd.org/agriculture/9789264084896)

Those with access to all OECD books on line should use this link:  
[www.sourceoecd.org/9789264084896](http://www.sourceoecd.org/9789264084896)

**SourceOECD** is the OECD online library of books, periodicals and statistical databases. For more information about this award-winning service and free trials ask your librarian, or write to us at **SourceOECD@oecd.org**.

*Le texte complet de cet ouvrage est disponible en ligne à l'adresse suivante :*  
[www.sourceoecd.org/agriculture/9789264084896](http://www.sourceoecd.org/agriculture/9789264084896)

*Les utilisateurs ayant accès à tous les ouvrages en ligne de l'OCDE peuvent également y accéder via :*  
[www.sourceoecd.org/9789264084896](http://www.sourceoecd.org/9789264084896)

**SourceOCDE** est une bibliothèque en ligne qui a reçu plusieurs récompenses. Elle contient les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'OCDE. Pour plus d'informations sur ce service ou pour obtenir un accès temporaire gratuit, veuillez contacter votre bibliothécaire ou **SourceOECD@oecd.org**.