

International Standards for Fruit and Vegetables

LEEKs

**Normes internationales
pour les fruits et légumes**

POIREAUX



**INTERNATIONAL STANDARDS
FOR FRUIT AND VEGETABLES**

**NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LÉGUMES**

Leeks
Poireaux



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



ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

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

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, 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 2019

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 COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements oeuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions du monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales.

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

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

© OECD 2019

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE rights@oecd.org ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20 rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables¹ set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006.²

Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes¹ 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.

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006.²

1 The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Leeks UNECE FFV-21.

La norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Poireaux CEE-ONU FFV-21

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>



TABLE OF CONTENTS

I. DEFINITION OF PRODUCE	9
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	10
A. Minimum requirements	10
B. Classification	13
i) Class I	13
iii) Class II	14
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	15
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	16
A. Quality tolerances	16
i) Class I	16
ii) Class II	16
B. Size tolerances	16
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	17
A. Uniformity	17
B. Packaging	17
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING	19
A. Identification	19
B. Nature of produce	19
C. Origin of produce	19
D. Commercial specifications	20
E. Official control mark (optional)	20
ILLUSTRATIONS	37



TABLE DES MATIÈRES

I. DÉFINITION DU PRODUIT	23
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	24
A. Caractéristiques minimales	24
B. Classification	27
i) Catégorie I	27
ii) Catégorie II	28
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	30
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	31
A. Tolérances de qualité	31
i) Catégorie I	31
ii) Catégorie II	31
B. Tolérances de calibre	31
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	32
A. Homogénéité	32
B. Conditionnement	32
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	34
A. Identification	34
B. Nature du produit	34
C. Origine du produit	34
D. Caractéristiques commerciales	35
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	35
ILLUSTRATIONS	37



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

A corrigendum of this publication is available on line at
https://www.oecd.org/about/publishing/Corrigendum_Leeks-Poireaux-2019.pdf.

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

Un corrigendum de cette publication est disponible à l'adresse :
https://www.oecd.org/about/publishing/Corrigendum_Leeks-Poireaux-2019.pdf.



Leeks



On the following pages, the official text of the leek standard [UNECE FFV-21, version 2017] is indicated in **blue bold**, the interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.



I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to leeks of varieties (cultivars) grown from *Allium ampeloprasum* L. Leek Group to be supplied fresh to the consumer, leeks for industrial processing being excluded.

Produce being destined for industrial processing must not be graded or labelled in accordance with this standard. This does not preclude that the processing industry orders produce pursuant to this standard. However, if produce is labelled in accordance with the standard the provisions of the standard must be respected irrespective of the intended use.

The different varieties of leeks vary according to:

- *the length and the width of the sheathed part,*
- *the colour of the leaves from light green to dark green or dark blue green,*
- *the growth habit of the leaves from straight to open,*
- *the bulbing which can be missing or clearly developed,*
- *the production period from spring, summer, autumn or winter.*

*Welsh onions or bunching onions (*Allium fistulosum* L.) are not covered by the standard.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	<i>Diversity of leeks</i>
Photo 2	<i>Welsh onion or bunching onion (<i>Allium fistulosum</i> L.)</i>



II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for leeks 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;
- 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 leeks must be:

- intact (this requirement does not apply, however, to roots and ends of leaves which may be cut);

Leeks must not have any damage or injury affecting the integrity of the produce. However, roots may be trimmed or cut off. Leaves must not but may be trimmed to the angle of the outer leaf. Outer leaves may be removed.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 3	<i>Roots and ends of leaves cut</i>
Photo 4	<i>Ends of leaves cut to the leaf-angle of the outer leaf</i>
Photo 5	<i>Roots may be cut</i>
Photo 6	<i>Split leaves</i>
Photo 7	<i>Broken leaves</i>

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

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

Note: A certain degree of damage caused by diseases is allowed in the respective classes.

Leeks showing the following defects are therefore excluded:

- rotting, even if the signs are very slight*
- white tip disease*



- c) frost damage
- d) serious bruising
- e) serious rust
- f) leek yellow stripe virus (LYSV)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 8	<i>Rot on the tips of the leaves</i>
Photo 9	<i>Rot on the sheathed part</i>
Photo 10	<i>Rot on the inner leaves due to frost</i>
Photo 11	<i>Rot on the inner leaves</i>
Photo 12	<i>Chilling injury on the inner leaves</i>
Photo 13	<i>Serious bruising</i>
Photo 14	<i>Serious rust</i>

- **clean, practically free of any visible foreign matter; however, the roots may have remnants of soil adhering to them and traces of soiling within the sheathed part are allowed;**

Leeks 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 leeks. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of foreign matter. Excessive dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 15	<i>Remnants of soil adhering to roots</i>
Photo 16	<i>Traces of soiling in the sheathed part</i>
Photo 17	<i>Soiling within the sheathed part</i>
Photo 18	<i>Soiling on the leaves</i>

- **fresh in appearance, with wilted or withered leaves removed;**

In case of grading and loading in the region of production, the leeks must not show any sign of wilting or yellow discolouration. On the subsequent transportation route, a inevitably slight wilting is allowed. However, any yellow discolouration is excluded.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 19	<i>Withered leeks and trimmed leeks</i>
Photo 20	<i>Withered leaves</i>



– **practically free from pests;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 21	<i>Pupa of leek fly</i>

– **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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 22	<i>Damage caused by larvae of leek fly</i>

– **not running to seed;**

Flowering stems are induced by longer periods of low temperatures especially under long day conditions. The sheathed part will be leached out and hardened.

A hardened flowering stem is not allowed as the edibility of the leek is affected. The specific provisions for Class II and the tolerances must be taken into account. Cutting of the flowering stem is not allowed.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 23	<i>Hardened flowering stem exceeding the sheathed part</i>
Photo 24	<i>Flowering stem cut</i>

– **free of abnormal external moisture;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 25	<i>Condensation in a sales package</i>

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

This provision applies to leeks 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.

When the leaves are cut, they must be neatly cut.



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

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

B. Classification

Leeks are classified in two classes, as defined below:

i) Class I

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

The white to greenish white part of the leeks must represent at least one-third of the total length of the sheathed part.

The sheathed part is measured from the root plate to the angle of the outer leaf.

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:

- slight superficial and dry damage on not more than two leaves;

Slight superficial defects include very slight signs of virus disease or yellow streaks are allowed. Very slight rust spots are allowed on the leaves only.

- slight bruising on the leaves;
- slight damage caused by thrips on the leaves.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 26	<i>White to greenish white colouring of the sheathed part</i>
Photo 27	<i>Slight superficial and dry defects on not more than two leaves</i>
Photo 29	<i>Slight mechanical damage not more than two leaves deep</i>
Photo 32	<i>Slight bruising on the leaves</i>
Photo 34	<i>Slight damage on the leaves caused by thrips</i>



iii) Class II

This class includes leeks that do not qualify for inclusion in Class I but satisfy the minimum requirements specified above.

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

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

– **slight superficial and dry damage;**

Superficial and dry damages including slight signs of virus diseases such as leek yellow stripe virus or slight signs of other diseases are allowed.

– **slight bruising;**

Slight bruising is allowed on the leaves and on the sheathed part.

– **damage caused by thrips;**

– **slight traces of rust on the leaves;**

– **slight brownish discolouration due to low temperatures;**

– **a tender flowering stem, provided that it is enclosed within the sheathed part.**

When inspecting leeks, the outer leaves should be pulled apart to check whether a flowering stem has been developed.

A slight lack of freshness, i. e. one withered leaf is allowed, provided it is not discoloured.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 28	<i>Superficial and dry defects</i>
Photo 30	<i>Mechanical damage</i>
Photo 31	<i>Split leaves</i>
Photo 32	<i>Slight bruising on the leaves</i>
Photo 33	<i>Slight bruising on the sheathed part</i>
Photo 35	<i>Damage caused by thrips</i>
Photo 36	<i>Slight traces of rust on the leaves</i>
Photo 37	<i>Slight brownish discolouration due to low temperatures</i>
Photo 38	<i>A tender flowering stem enclosed within the sheathed part</i>



III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the diameter measured at right angles to the longitudinal axis in the middle of the sheathed part.

To ensure uniformity in size, the diameter of the largest leek in the same bundle or package must not be more than twice the diameter of the smallest leek.

Uniformity in size is compulsory for Class I.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 39	<i>Uniformity in size in Class I</i>



IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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

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]¹.

A. Quality tolerances

i) Class I

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

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. The 1 per cent tolerance covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

ii) Class II

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

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

B. Size tolerances

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

¹ <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=en>



V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package , or each bundle in the same package must be uniform and contain only leeks of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized), and appreciably the same degree of development and colouring.

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 40	<i>Presentation Class I</i>
Photo 41	<i>Presentation Class II</i>

B. Packaging

The leeks 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.

Especially during warm weather conditions, the transport vehicle and the packaging material must allow a good aeration of the produce. Otherwise, there is a high risk of the produce to heat up or wilt untimely or suffers any other degradation in quality if this is not respected.

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.

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



Illustration No.	Name of illustration
Photo 42	<i>Example of packing in bags</i>
Photo 43	<i>Example of packing in a sales package (pre-package)</i>
Photo 44	<i>Example of packing in a sales package (bundle)</i>



VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package² or bundle presented in bulk must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside:

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

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

A. Identification

Packer and/or dispatcher/exporter:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority³ if the country applying such a system is listed in the UNECE database.

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

B. Nature of produce

- **“Leeks” 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.

C. Origin of produce

- **Country of origin⁴ 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 leeks were grown (e.g. “Produce of Germany”, “Produce of France”).

² These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

³ 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) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.

⁴ The full or a commonly used name should be indicated.



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.

– **Number of bundles (for leeks packed in bundles and presented in a package).**

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 45	<i>Example of marking printed on a label</i>
Photo 46	<i>Example of marking printed on a label</i>

Adopted 1970

Last revised 2016

Aligned with the Standard Layout 2017



Poireaux



Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les poireaux [CEE-ONU FFV-21, version 2017] est indiqué **en bleu et en gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme est indiqué *en noir italique*.



I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les poireaux des variétés (cultivars) issues d'*Allium ampeloprasum* L. Groupe Poireaux, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des poireaux destinés à la transformation industrielle.

Les produits destinés à la transformation industrielle, ne doivent pas être préparés ou marqués conformément à la norme de commercialisation. Ceci n'exclut pas que l'industrie de transformation contracte la livraison selon la norme de commercialisation. Par contre, si les produits sont marqués d'une classe, ils doivent satisfaire aux exigences de la norme de commercialisation indépendamment de leur destination ultérieure.

Les variétés de poireaux peuvent varier selon :

- *la longueur et la largeur de la partie enveloppée,*
- *la couleur des feuilles, du vert clair au vert foncé ou vert-bleu foncé,*
- *le port des feuilles, de serré à ouvert,*
- *le plateau, peu développé ou prononcé,*
- *le temps de récolte, au printemps, été, automne ou hiver.*

*Les ciboules (*Allium fistulosum* L.) ne sont pas couverts par la norme.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	<i>Diversité des poireaux</i>
Photo 2	<i>Ciboule (<i>Allium fistulosum</i> L.)</i>



II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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;
- 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 poireaux doivent être :

- Entiers (cette disposition ne s'applique pas toutefois aux racines et à l'extrémité des feuilles qui peuvent être coupées);

Les poireaux doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. Toutefois, les racines peuvent être coupées. Les feuilles ne doivent pas être coupées mais elles peuvent être enlevées jusqu'à l'angle de la feuille extérieure. Des feuilles extérieures peuvent être enlevées complètement.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 3	<i>Racines et extrémités des feuilles coupées</i>
Photo 4	<i>Extrémités des feuilles coupées jusqu'à l'angle de la feuille extérieure</i>
Photo 5	<i>Les racines peuvent être coupées</i>
Photo 6	<i>Feuilles effrangées</i>
Photo 7	<i>Feuilles endommagées</i>

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

Les poireaux doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier cela exclut les poireaux 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.



Notice explicative: Un certain degré de dommages causés par des maladies est admis dans les catégories correspondantes.

Sont exclus par conséquent les poireaux qui présentent les défauts suivants :

- a) *Pourriture, même si les traces sont très légères*
- b) *Pointes blanches*
- c) *Dommages causés par le gel*
- d) *Meurtrissures profondes*
- e) *Attaques de rouille profondes*
- f) *virus de la striure du poireaux (LYSV)*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 8	<i>Pourriture aux pointes des feuilles</i>
Photo 9	<i>Pourriture sur la partie enveloppée</i>
Photo 10	<i>Pourriture des feuilles intérieures causée par le gel</i>
Photo 11	<i>Pourriture des feuilles intérieures</i>
Photo 12	<i>Dommages sur les feuilles intérieures causés par de basses températures</i>
Photo 13	<i>Meurtrissures profondes</i>
Photo 14	<i>Attaques de rouille profondes</i>

- **Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible; toutefois, les racines peuvent être légèrement recouvertes de terre adhérente et des traces de terre à l'intérieur de la partie enveloppée sont admises;**

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

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des poireaux. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de ... » 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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 15	<i>Racines légèrement recouvertes de terre adhérente</i>
Photo 16	<i>Traces de terre à l'intérieur de la partie enveloppée</i>
Photo 17	<i>Terre à l'intérieur de la partie enveloppée</i>
Photo 18	<i>Terre adhérant aux feuilles</i>

- **D'aspect frais, débarrassés des feuilles fanées ou défraîchies;**

Pendant la préparation et la livraison dans la région de production, le produit ne



présente aucun signe de flétrissement et aucun jaunissement. Sont permis, durant le transport et dans les différents stades commerciaux, les signes de flétrissement inévitable n'atteignant qu'une seule feuille, alors que les jaunissements sont exclus.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 19	<i>Feuilles fanées et des poireaux parés</i>
Photo 20	<i>Feuilles fanées</i>

– **Pratiquement exempts de parasites;**

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 21	<i>Pupe de la mouche du poireau</i>

– **Pratiquement exempts d'attaques de parasites;**

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 22	<i>Dommages causés par la larve de la mouche du poireau</i>

– **Non montés;**

La montaison est accélérée par des périodes prolongées à basses températures particulièrement dans des conditions de jours longs. La partie enveloppée se dessèche et durcit par la suite.

Les pousses montées (hampes florales durcies) ne sont pas permises, étant donné qu'elles nuisent à la comestibilité des poireaux. Les dispositions particulières de la catégorie II et des tolérances sont à noter. La coupe de la hampe florale n'est pas admise.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 23	<i>Hampe florale durcie dépassant de l'intérieur de la partie enveloppée</i>
Photo 24	<i>Hampe florale coupée</i>

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

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



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 25	Condensation dans un emballage de vente

– Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

Lorsque les feuilles sont coupées, elles doivent l'être de façon régulière.

Le développement et l'état des poireaux 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. Classification

Les poireaux font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après:

i) Catégorie I

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

Ils doivent présenter une coloration blanche à blanc verdâtre sur au moins un tiers de la longueur totale de la partie enveloppée.

La partie enveloppée est mesurée du plateau jusqu'à l'angle de la feuille extérieure.

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:

- De légers défauts superficiels et secs n'atteignant que deux feuilles au maximum;
De légers défauts superficiels y inclus des signes très faibles de maladies virales ou des rayures jaunes sont admis. Des très petites taches de rouille, sur les feuilles uniquement, sont également admises.
- De légères meurtrissures sur les feuilles;
- De légères attaques de thrips sur les feuilles.



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 26	<i>Coloration blanche à blanc verdâtre de la partie enveloppée</i>
Photo 27	<i>Légers défauts superficiels et secs n'atteignant que deux feuilles au maximum</i>
Photo 29	<i>Légers dommages mécaniques n'atteignant que deux feuilles au maximum</i>
Photo 32	<i>Légères meurtrissures sur les feuilles</i>
Photo 34	<i>Légères attaques de thrips sur les feuilles</i>

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les poireaux qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

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

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

– **Des légers défauts superficiels et secs;**

Sont admis des défauts superficiels et secs, y inclus, par exemple, des signes légers des maladies virales, des rayures jaunes ainsi que de légères attaques par d'autres maladies.

– **De légères meurtrissures;**

Des légères meurtrissures sont admises soit sur les feuilles soit sur la partie enveloppée.

– **Des attaques de thrips;**

– **De légères taches de rouille sur les feuilles;**

– **De légère altération de couleur brunâtre causée par de basses températures;**

– **Une hampe florale tendre, à condition qu'elle se situe à l'intérieur de la partie enveloppée.**

Lors de l'inspection, les feuilles extérieures doivent être séparées pour vérifier si une hampe florale s'est développée.

Une légère diminution de l'état de fraîcheur, c'est-à-dire une feuille fanée, est admise à condition qu'elle ne soit pas décolorée.



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 28	<i>Défauts superficiels et secs</i>
Photo 30	<i>Défauts mécaniques</i>
Photo 31	<i>Feuilles égratignées</i>
Photo 32	<i>Légères meurtrissures sur les feuilles</i>
Photo 33	<i>Légères meurtrissures sur la partie enveloppée</i>
Photo 35	<i>Attaques de thrips</i>
Photo 36	<i>Légères traces de rouille sur les feuilles</i>
Photo 37	<i>Légère altération de couleur brunâtre causée par de basses températures</i>
Photo 38	<i>Hampe florale tendre et située à l'intérieur de la partie enveloppée</i>



III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre mesuré perpendiculairement à l'axe longitudinal du produit et au milieu de la partie enveloppée.

Afin de garantir un calibre homogène, le diamètre du pied le plus gros, dans une même botte ou un même emballage, ne doit pas être supérieur au double du diamètre du pied le plus petit.

Une homogénéité de calibre est obligatoire pour la catégorie I.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 39	<i>Homogénéité de calibre dans la catégorie I</i>



IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À tous les stades de la 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 écarts dus à la manutention et à la dégradation naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles de procédure applicables au contrôle de conformité telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95]¹.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

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

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 1 pour cent couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de poireaux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropres à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

B. Tolérances de calibre

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

¹ <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=fr>



V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage ou de chaque botte dans un même emballage doit être homogène et ne comporter que des poireaux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage) et sensiblement de même développement et coloration.

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 ou à l'intérieur de la botte les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 40	Présentation Catégorie I
Photo 41	Présentation Catégorie II

B. Conditionnement

Les poireaux 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.

Surtout par temps chaud les moyens de transport et les matériaux de conditionnement doivent être tels qu'ils garantissent une bonne ventilation / aération de la marchandise. Sinon, elle risque de surchauffer, de flétrir prématurément ou de subir d'autres pertes de qualité.

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

Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.



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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 42	<i>Exemple d'un emballage en filet</i>
Photo 43	<i>Exemple d'un emballage de vente (pré-emballage)</i>
Photo 44	<i>Exemple d'un emballage de vente (botte)</i>



VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

Dans le cas de conditionnement en emballages, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté de l'emballage, soit sur une étiquette solidement fixée à l'emballage, soit par impression directe sur l'emballage à l'aide d'une encre résistant à l'eau.

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

A. Identification

Emballleur 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 code (identification symbolique) reconnue officiellement par l'autorité nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

Aux fins de contrôle, le terme « emballleur » 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 seule. Dans ce cas, l'identification de « l'emballleur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

– **« Poireaux » 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.

C. Origine du produit

– **Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.**

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (pré-emballages) conditionnés individuellement.

³ 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 « emballleur 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.

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.



Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les poireaux ont été produits (par exemple « produit d'Allemagne », « produit de France »).

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.

– Nombre de bottes (en cas de présentation en bottes conditionnées en emballage).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 45	Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette
Photo 46	Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette

Adoption en 1970

Dernière révision en 2016

Alignée avec la norme-cadre 2017





Illustrations



Definition of produce
Définition du produit



Photo 1: Diversity of leeks: Examples of two varieties
– modern hybrid varieties may be quite similar in leaf mass and growth habit.
Diversité des poireaux. Exemples de deux variétés – des variétés hybrides modernes peuvent être assez similaires concernant la masse foliaire et le type de croissance



Photo 2: Welsh onion or bunching onion (*Allium fistulosum* L.) – Not covered by the standard
*Ciboule (*Allium fistulosum* L.) – Non couvert par la norme*



*Minimum requirements – Intact
Roots and ends of leaves may be cut
Caractéristiques minimales – Entières
Racines et extrémités des feuilles peuvent être coupées*



Photo 3: Roots and ends of leaves cut – Allowed
Racines et extrémités des feuilles coupées – Admis



Photo 4: Ends of leaves may be cut to the leaf-angle of the outer leaf – Limit allowed in all classes
*Les extrémités des feuilles peuvent être coupées jusqu'à l'angle de la feuille extérieure
Limite admise dans toutes les catégories*



**Minimum requirements – Intact
Roots and ends of leaves may be cut**

Caractéristiques minimales – Entières

Racines et extrémités des feuilles peuvent être coupées



**Photo 5: Left: Roots slightly cut, Middle: Roots completely cut – Allowed
Right: Root plate eliminated – Not allowed**

**A gauche: Racines légèrement coupées, Au milieu: Racines complètement coupées – Admis
A droite: Plateau éliminé – Exclu**



**Photo 6: Split leaves – Not allowed
Feuilles effrangées – Exclu**



*Minimum requirements – Intact
Roots and ends of leaves may be cut
Caractéristiques minimales – Entières
Racines et extrémités des feuilles peuvent être coupées*



Photo 7: Broken leaves – Not allowed
Feuilles endommagées – Exclu



Minimum requirements – Sound
Caractéristiques minimales – Saines



Photo 8: Rot on the tips of the leaves – Not allowed
Pourriture aux pointes des feuilles – Exclu



Photo 9: Rot on the sheathed part – Not allowed
Pourriture sur la partie enveloppée – Exclu



Minimum requirements – Sound
Caractéristiques minimales – Saines



Photo 10: Rot on the inner leaves due to frost – Not allowed
Pourriture sur les feuilles intérieures causée par le gel – Exclu



Photo 11: Rot on the inner leaves – Not allowed
Pourriture sur les feuilles intérieures – Exclu



Minimum requirements – Sound
Caractéristiques minimales – Saines



Photo 12: Chilling injury on the inner leaves – Not allowed

Domage sur les feuilles intérieures causé par de basses températures – Exclu



Photo 13: Serious bruising – Not allowed

Meurtrissures profondes – Exclu



Minimum requirements – Sound
Caractéristiques minimales – Saines



Photo 14: Serious rust – Not allowed
Attaques de rouille profondes – Exclu



Minimum requirements – Clean
Practically free of any visible foreign matter

Caractéristiques minimales – Propres
Pratiquement exempts de toute matière étrangère visible



Photo 15: Practically clean: Remnants of soil adhering to roots – Limit allowed in all classes

Pratiquement propres: Racines légèrement recouvertes de terre adhérente
Limite admise dans toutes les catégories



Photo 16: Practically clean: Traces of soiling within the sheathed part – Limit allowed in all classes

Pratiquement propres: Des traces de terre à l'intérieur de la partie enveloppée
Limite admise dans toutes les catégories





**Minimum requirements – Clean
Practically free of any visible foreign matter**

**Caractéristiques minimales – Propres
Pratiquement exempts de toute matière étrangère visible**



Photo 17: Soiling within the sheathed part – Not allowed

Terre adhérant à l'intérieur de la partie enveloppée – Exclu



Photo 18: Soiling on the leaves – Not allowed

Terre adhérant aux feuilles – Exclu



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



Photo 19: Bottom: withered leeks – Not allowed; Top: withered leaves removed – Allowed
En bas: Feuilles fanées – Exclu; En haut: Poireaux parés – Admis



Photo 20: Withered leaves – Not allowed
Feuilles fanées – Exclu



Minimum requirements – Practically free from pests
Caractéristiques minimales – Pratiquement exempts de parasites



Photo 21: Pupa of leek fly – Not allowed
Pupe de la mouche du poireau – Exclu





Minimum requirements – Practically free from damage caused by pests

Caractéristiques minimales – Pratiquement exempts d'attaques de parasites



Photo 22: Damage caused by larvae of leek fly – Not allowed

Dommages causés par la larve de la mouche du poireau – Exclu



Minimum requirements – Not running to seed
Caractéristiques minimales – Non montés



Photo 23: Hardened flowering stem exceeding the sheathed part – Not allowed
Hampe florale durcie dépassant de l'intérieur de la partie enveloppée – Exclu



Photo 24: Flowering stem cut – Not allowed
Hampe florale coupée – Exclu



Minimum requirements – Free of abnormal external moisture
Caractéristiques minimales – Exempts d'humidité extérieure anormale



Photo 25: Condensation in a sales package – Limit allowed
Condensation dans un emballage de vente – Limite admise



Classification – White or greenish white part
Classification – Coloration blanche à blanc verdâtre



Photo 26: Total length of the sheathed part white or greenish white
Minimum for Class I: 1/3 of the total length of the sheathed part must be white or greenish white; no minimum requirement in Class II

La partie enveloppée présente une coloration blanche à blanc verdâtre sur toute sa longueur
Minimum pour la catégorie I: 1/3 de la longueur de la partie enveloppée doit être blanche à blanc verdâtre; pas de minimum pour la catégorie II



Classification – Superficial and dry defects

Classification – Défauts superficiels et secs



Photo 27: Slight superficial and dry defects on not more than two leaves – Limit allowed for Class I

*Légers défauts superficiels et secs n'atteignant que deux feuilles au maximum
Limite admise dans la catégorie I*



Photo 28: Superficial and dry defects – Limit allowed for Class II

Défauts superficiels et secs – Limite admise dans la catégorie II





Classification – Superficial and dry defects
Classification – Défauts superficiels et secs



Photo 29: Slight mechanical damage not more than two leaves deep – Limit allowed for Class I
Légers dommages mécaniques n'atteignant que deux feuilles extérieures au maximum
Limite admise dans la catégorie I



Photo 30: Mechanical damage – Limit allowed for Class II
Dommages mécaniques – Limite admise dans la catégorie II



Classification – Superficial and dry defects

Classification – Défauts superficiels et secs



Photo 31: Split leaves – Limit allowed for Class II

Feuilles effrangées – Limite admise dans la catégorie II



Classification – Bruising
Classification – Meurtrissures



Photo 32: Slight bruising on the leaves – Limit allowed for Classes I and II
Légères meurtrissures sur les feuilles – Limite admise dans les catégories I et II



Photo 33: Slight bruising on the sheathed part – Limit allowed for Class II
Légères meurtrissures sur la partie enveloppée – Limite admise dans la catégorie II



Classification – Damage caused by thrips

Classification – Attaques de thrips



Photo 34: Slight damage caused by thrips on the leaves – Limit allowed for Class I
Légères attaques de thrips sur les feuilles – Limite admise dans la catégorie I



Photo 35: Damage caused by thrips – Limit allowed for Class II
Attaques de thrips – Limite admise dans la catégorie II



Classification – Damage caused by rust
Classification – Attaques de rouille



Photo 36: Slight traces of rust on the leaves – Limit allowed for Class II

Légères traces de rouille sur les feuilles – Limite admise dans la catégorie II



Classification – Discolouration due to low temperatures

Classification – Décoloration causée par de basses températures



**Photo 37: Slight brownish discolouration due to low temperatures on not more than one outer leaf
Limit allowed for Class II**

*Légère altération brunâtre causée par de basses températures n'atteignant qu'une feuille
extérieure au maximum – Limite admise dans la catégorie II*





Classification – Tender flowering stem
Classification – Hampe florale tendre



Photo 38: A tender flowering stem enclosed within the sheathed part – Limit allowed for Class II
Hampe florale tendre et située à l'intérieur de la partie enveloppée
Limite admise dans la catégorie II



Sizing – Uniformity

Calibrage – Homogénéité



**Photo 39: Largest leek in a package or bundle has twice the diameter of the smallest leek
Limit allowed for Class I**

*Le pied le plus gros d'un emballage ou d'une botte a un diamètre égal au double de celui du pied
le plus petit
Limite admise dans la catégorie I*



Presentation – Uniformity
Présentation – Homogénéité



Photo 40: Presentation Class I
Présentation catégorie I



Photo 41: Presentation Class II
Présentation catégorie II



Packaging – Suitable protection
Conditionnement – Protection convenable



Photo 42: Example of packing in bags
Exemple d'un emballage en filets



Photo 43: Example of a sales package (pre-package)
Exemple d'un emballage de vente (pré-emballage)





Packaging – Suitable protection
Conditionnement – Protection convenable



Photo 44: Example of a sales package, (bundle)
Exemple d'un emballage de vente (botte)





Marking
Marquage



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



Photo 46: Example of marking printed on a label, the dispatcher being indicated with the officially recognized code preceded by "Verp. Nr."
Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette, l'expéditeur indiqué avec le code reconnu officiellement et précédé par "Verp. Nr."



**LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD “Scheme”
for the application of international standards for fruit and vegetables***

**LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au « Régime » de l’OCDE
pour l’application de normes internationales aux fruits et légumes***

Pays membres de l’OCDE / Member countries of the OECD:

ALLEMAGNE/GERMANY**
AUTRICHE/AUSTRIA
BELGIQUE/BELGIUM
ESPAGNE/SPAIN
FINLANDE/FINLAND
FRANCE/FRANCE
GRECE/GREECE
HONGRIE/HUNGARY
IRLANDE/IRELAND
ISRAEL/ISRAEL
ITALIE/ITALY
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND
PAYS-BAS/NETHERLANDS
POLOGNE/POLAND
REPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC
SUEDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l’OCDE / Non-OECD countries

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
BRESIL/BRAZIL
BULGARIE/BULGARIA
KENYA/KENYA
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA
SERBIE/SERBIA

* As of 1 March 2018 / au 1^{er} mars 2018

** Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure

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

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

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables
Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92 64 12420 2

***Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes***

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*			
(51 1994 03 3 P1) ISBN 978-92 64 04117 2	€28.00	US\$39.00	£25.00
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

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (*continued*)

Table Grapes / Raisins de table (2007)*

(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 €24.00 US\$32.00 £20.00

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 2012093P1) ISBN 978-926-41-78892 €40.00 US\$56.00 £36.00

Pomegranate / Grenade (2014)*

(51 2014013P1) 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)*

(512014073P1) ISBN 978-92-64-21325-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*

(512015073P1) ISBN 978-92-64-23407-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)

Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*

(51 2015 20 3 P1) ISBN 978-92-64-2486-70 €40.00 US\$56.00 £36.00

Cherries / Cerises (2015)*

(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-18 €40.00 US\$56.00 £36.00

Garlic / Aulx (2017)*

(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-2729-41 €40.00 US\$56.00 £36.00

Tomatoes / Tomates (2019)*

ISBN 978-92-64-74139-3 €40.00 US\$56.00 £36.00

** Publications available as electronic books directly on the OECD Fruit and Vegetables website /
Publications également disponibles sous forme électronique directement sur le site web du
Régime des Fruits et Légumes de l'OCDE : <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>*

***Explanatory brochures of the standards - electronic updates
Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique***

Apples / Pommes (2016)*

Avocados / Avocats / Aguacatas (Paltas) (2016)*

Chicory / Endives (2018)*

Pears / Poires (2016)*

Mangos / Mangues (2018)*

Plums / Prunes (2016)*

Table grapes / Raisins de table (2016)*

***Colour gauges
Échelles colorimétriques***

**Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging / Table colorimétrique à l'usage des milieux
commerciaux concernant :**

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)

(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92 64 29936 8

the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)

(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92 64 05910 8

the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)

(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92 64 05894 1

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16

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

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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\$ ou £)	Total Cost (€, US\$ ou £)
Total					

Please complete the following details :

Name : Date :

Address :

City : Country :

Signature :

International Standards for Fruit and Vegetables

LEEKs

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 uniform interpretation of the leeks. This brochure illustrates the standard text and demonstrates the quality parameters on high quality photographs. Thus it is a valuable tool for the inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in leeks.

Normes internationales pour les fruits et légumes

POIREAUX

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 poireaux. Cette nouvelle brochure illustre le texte des normes sur les poireaux. 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 négociants qui manifestent leur intérêt pour le commerce international des poireaux.

Consult this publication on line at <https://doi.org/10.1787/dbf45fde-en-fr>.

This work is published on the OECD iLibrary, which gathers all OECD books, periodicals and statistical databases. Visit www.oecd-ilibrary.org for more information.

Veillez consulter cet ouvrage en ligne : <https://doi.org/10.1787/dbf45fde-en-fr>.

Cet ouvrage est publié sur OECD iLibrary, la bibliothèque en ligne de l'OCDE, qui regroupe tous les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'Organisation. Rendez-vous sur le site www.oecd-ilibrary.org pour plus d'informations.



ISBN 978-92-64-73502-6

