



International Standards for Fruit and Vegetables

CHINESE CABBAGE

Normes internationales pour les fruits et légumes

CHOUX CHINOIS



**INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES**

**NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES**

Chinese cabbage

Choux chinois



**ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT
ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES**



ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 34 democracies work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, 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 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 2015

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 34 démocraties œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions de monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales.

Les pays membres de l'OCDE sont: l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Israël, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la Slovénie, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission 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 2015

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



Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these 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 or its specialised agencies or the World Trade Organization desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006. Hungary was the rapporteur of this brochure.

Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes créée en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés par les échanges internationaux de ces produits¹.

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006². La Hongrie était le rapporteur de cette brochure.

¹ The Standard also recommended by the Economic Commission for Europe for the United Nations Organisation under reference: Chinese cabbage UNECE FFV-44.

La Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Choux chinois CEE-ONU FFV-44.

² 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

I.	DEFINITION OF PRODUCE	9
II.	PROVISIONS CONCERNING QUALITY	10
A.	Minimum Requirements.....	10
B.	Classification.....	13
(i)	Class I.....	13
(ii)	Class II.....	14
III.	PROVISIONS CONCERNING SIZING	16
IV.	PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	17
A	Quality Tolerances.....	17
(i)	Class I.....	17
(ii)	Class II.....	17
B	Size Tolerances.....	17
V.	PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	18
A	Uniformity.....	18
B	Packaging.....	18
VI.	PROVISIONS CONCERNING MARKING	19
A	Identification.....	19
B	Nature of Produce.....	20
C	Origin of Produce.....	20
D	Commercial Specifications.....	20
E	Official Control Mark (optional).....	20
	ILLUSTRATIONS	35
	INDEX	38





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.	DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE.....	29
IV.	DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES.....	30
A	Tolérances de qualité	30
(i)	Catégorie I.....	30
(ii)	Catégorie II.....	30
B	Tolérance de calibre	30
V.	DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION.....	31
A	Homogénéité.....	31
B	Conditionnement.....	31
VI.	DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	32
A	Identification.....	32
B	Nature du produit.....	32
C	Origine du produit	33
D	Caractéristiques commerciales	33
E	Marque officielle de contrôle (facultative)	33
	ILLUSTRATIONS	35
	INDEX.....	39



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

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





Chinese cabbage





On the following pages, the official text of the Chinese cabbage Standard [UNECE FFV-44, version 2014] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.





I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to Chinese cabbage of varieties (cultivars) grown from *Brassica rapa* subsp. *pekinensis* (Lour.) Hanelt to be supplied fresh to the consumer, Chinese cabbage for industrial processing being excluded.

There are two commercial types, long and round, of Chinese cabbage.

Pak choy or Bok choy is not part of the standard

Illustration No.	Name of illustration
1	<i>Blocky/round type</i>
2	<i>Long (elongated) type</i>
3	<i>Bok choy – not subject to the standard</i>





II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for Chinese cabbage 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
- 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 Chinese cabbage must be:

- intact; however some of the outer leaves may be removed and the leaves may be trimmed

Chinese cabbage must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce.

The entire edible part must be intact and the produce must have a sufficient number of outer leaves in order to be properly protected, with the exception of produce individually wrapped in film or packed in plastic bags. Slight damage caused during harvesting and preparation is allowed. However, in particular cases the ends of leaves may be removed provided this does not affect the appearance and the keeping of quality.

Illustration No.	Name of illustration
4	<i>Untrimmed Chinese cabbage</i>
5	<i>Trimmed Chinese cabbage</i>
6	<i>Damaged leaves</i>
7	<i>Hollow stem</i>





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

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

Hollow stem is not regarded as decay as long as the produce is sound.

Chinese cabbages showing the following defects are therefore excluded:

Illustration No.	Name of illustration
8	<i>Necrotic leaves edge – Ca shortage</i>
9	<i>Necrotic leaves inside – insufficient irrigation</i>
10	<i>Spotted petiole I</i>
11	<i>Spotted petiole II</i>
12	<i>Black discolouration of vascular stem tissue</i>
13	<i>Necrotic spots on the outer leaves</i>

- **clean, i.e. practically free of any visible foreign matter**

Chinese cabbage must be practically free of soil, dust, chemical residue or other foreign matter.

The presence of visible foreign matter can detract from commercial presentation and acceptance of Chinese cabbage. Therefore, the acceptable limit for “practically free” would be – in all classes- very slight traces of dust. Any traces of dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
14	<i>Soiling</i>
15	<i>Not clean – pesticide residue</i>

- **fresh in appearance**

Illustration No.	Name of illustration
16	<i>Wilted leaves</i>



- **practically free from pests**

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

Illustration No.	Name of illustration
17	<i>Presence of slug</i>
18	<i>Presence of aphids</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- very slight traces of damage caused by pests.

Illustration No.	Name of illustration
19	<i>Damage caused by slug</i>
20	<i>Damage caused by caterpillar</i>
21	<i>Damage caused by cabbage fly</i>

- **not running to seed**

Development of Chinese cabbage should not have progressed to an extent that the beginnings of the floral stem can be perceived or found on examination or have caused the heart to change its shape.

Illustration No.	Name of illustration
22	<i>Extensively developed floral stem</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.

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

This provision applies to Chinese cabbages 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 products which give off volatile odours.





The butt should be cut slightly below the lowest point of leaf growth, but the leaves should remain firmly attached. The cut should be clean.

A slight colouration of the vascular bundles of the cut surface due to storage is admitted.

The roots must be cut neatly, virtually perpendicular to the base of the outer leaves and the cut must be neat. The length of the butt should not exceed 1 cm. Firmly attached means that the leaves do not break off or fall at/from the point of attachment without the use of force when the plant is handled.

Illustration No.	Name of illustration
23	<i>Overtrimmed</i>
24	<i>Discolouration of the cut</i>

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

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

The requirements regarding development are established in the chapter on quality classes and the chapter on sizing. Compliance with the minimum weight does not alone fulfil the requirements for normal development. As for the condition of produce, freshness is most important. It is preferable that Chinese cabbage should be pre-cooled and transported in refrigerated means of transport, if necessary. In winter, Chinese cabbage must be protected against frost.

B. Classification

Chinese cabbage is classified in two classes, as defined below:

(i) Class I

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

They must be:

- well formed

The produce must have the shape typical of the variety.





- compact and closed.

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

Chinese cabbage may be slightly mis-shapen, however, provided the general appearance of the produce or the package as a whole is not thus impaired.

- slight defects in colouring

Colour: the produce may show a slight deviation from the colour characteristic of the variety or commercial type, provided this is not caused by disease and the general appearance of the produce is not impaired.

- small cracks in the outer leaves.

Small cracks in the outer leaves may occur during packaging and handling. They are not regarded as a defect provided this is not caused by abnormal development and the general appearance of the produce is not impaired.

(ii) Class II

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

They must have reasonably compact heads, the leaves may be less closely attached.

Chinese cabbage in this class must be of reasonable quality, and suitable for human consumption.

The total length of the floral stem should not exceed one-third of the length of the head.

The following defects may be allowed, provided the Chinese cabbage retains its essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:

- defect in shape

Shape not typical of the variety may be allowed. The variations must, however, not be such, as to result in general depreciation of the package where minimum requirements of the produce are concerned.

- defects in colouring, including slight discolouration due to chilling injury





- slight bruising of the outer leaves
- cracks in the outer leaves
- slight leaf edge necrosis.

Illustration No.	Name of illustration
25	<i>Defect in shape</i>
26	<i>Bruising</i>
27	<i>Cracks in outer leaves</i>
28	<i>Floral stem</i>
29	<i>Compactness of the head</i>
30	<i>Internal necrosis</i>
31	<i>Chilling injury</i>





III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the weight of the head.

To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed:

- The heaviest head must not be more than 1.5 times the weight of the lightest head for Class I.
- The heaviest head must not be more than twice the weight of the lightest head for Class II.





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 of the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95]³.

A. Quality tolerances

(i) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of Chinese cabbage 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 for decay covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption.

(ii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of Chinese cabbage 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 for decay covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption.

B. Size tolerances

For all classes: a total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of Chinese cabbage not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

³ <http://www.oecd.org/tad/fv>





V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only Chinese cabbage of the same origin, variety or commercial type, quality, and size.

Chinese cabbage of Class I must be nearly the same colour and of appreciably the same length.

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

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

Illustration No.	Name of illustration
32	<i>Uniformity</i>

B. Packaging

Chinese cabbage 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.

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.

Packages must be free of all foreign matter.

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

Illustration No.	Name of illustration
33	<i>Packaging I</i>
34	<i>Packaging II</i>





VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package⁴ 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 reused packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.

Illustration No.	Name of illustration
35	Marking

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 authority⁵.

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.

⁴ These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages.

⁵ 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.





B. Nature of produce

- “Chinese cabbage” 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 origin⁶ 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 Chinese cabbages were grown (e.g. ...).

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 heads (optional).**

E. Official control mark (optional)

Adopted 1991
Last revised 2014

⁶ The full or a commonly used name should be indicated.





Choux chinois





Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme sur les Choux chinois [CEE-UNO FFV-44, version 2014] figure en **bleu et en gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir et en italique*.





I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les choux chinois des variétés (cultivars) issues du *Brassica rapa subsp. pekinensis* (Lour.) Hanelt destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux chinois destinés à la transformation industrielle.

Il existe deux types commerciaux de chou chinois, ceux de type long et ceux de type rond.

Illustration n°.	Nom de l'illustration
1	Type rond
2	Type long (allongé)
3	Bok choy (pak-choï) – non soumis à la norme



II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les choux chinois au stade du contrôle à l'exportation 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 ;
- Une légère altération due 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 choux chinois doivent être :

- Entiers ; toutefois quelques feuilles extérieures peuvent être éliminées et les feuilles peuvent être coupées.

Les choux chinois ne doivent avoir aucune altération ni atteinte affectant l'intégrité du produit.

L'intégralité de la partie comestible du produit doit être entière et ce dernier doit conserver suffisamment de feuilles externes pour être convenablement protégé sauf en cas d'emballage individuel sous film ou d'emballage en sachet plastique. De légères altérations liées aux opérations de récolte et de préparation sont admises. Dans certains cas particuliers, l'extrémité des feuilles peut être éliminée à condition que cela n'affecte ni l'apparence ni la conservation du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
4	<i>Chou chinois non paré</i>
5	<i>Chou chinois paré</i>
6	<i>Feuilles abîmées</i>
7	<i>Tige creuse</i>





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

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

La tige creuse n'est pas considérée comme une dégradation tant que le produit est sain.

Sont exclus par conséquent les choux chinois qui présentent les défauts suivants :

Illustration n°	Nom de l'illustration
8	<i>Nécrose marginale des feuilles – carence en Ca</i>
9	<i>Nécrose des feuilles internes – irrigation insuffisante</i>
10	<i>Pétiole tacheté I</i>
11	<i>Pétiole tacheté II</i>
12	<i>Décoloration noirâtre du tissu vasculaire de la tige</i>
13	<i>Points de nécrose sur les feuilles extérieures</i>

- **Propres, c'est-à-dire pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;**

Les choux chinois 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 choux chinois. Ainsi, la limite acceptable pour un produit "pratiquement exempt de..." serait, pour toutes les classes, des traces très légères de poussière, alors que toute trace de poussière, de terre ou de résidus provoquerait le rejet du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
14	<i>Salissures</i>
15	<i>Pas propre - résidus de pesticide</i>

- **D'aspect frais ;**

Illustration n°	Nom de l'illustration
16	<i>Feuilles fanées</i>





- **Pratiquement exempts de parasites ;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des choux chinois. Ainsi, la limite acceptable pour un produit "pratiquement exempt de..." serait, pour toutes les classes un insecte, acarien ou autre parasite occasionnellement présent dans le colis ou l'échantillon, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
17	Présence de limaces
18	Présence de pucerons

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

Les dommages causés par les parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. La limite acceptable pour un produit "pratiquement exempt de..." serait, pour toutes les classes, des traces très légères de dommages causés par des parasites.

Illustration n°	Nom de l'illustration
19	Attaque du limaçon
20	Attaque de la chenille
21	Attaque de la mouche du chou

- **Non montés ;**

Le développement des choux chinois ne doit pas avoir atteint le stade à partir duquel l'apparition de la hampe florale est visible à l'œil ou par inspection ou a pour effet de modifier la forme du cœur du produit.

Illustration n°	Nom de l'illustration
22	Hampe florale considérablement développée

- **Exempts de dommages dus au gel ;**

- **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 d'un véhicule frigorifique.

- **Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères ;**

Il s'agit en particulier des choux chinois 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.





Le collet doit être coupé légèrement au-dessous de la naissance des feuilles, mais celles-ci doivent rester bien attachées. La coupe doit être franche.

Une légère coloration, due au stockage, des faisceaux vasculaires sur la surface de la coupe est admise.

Les racines doivent être coupées de manière franche, quasiment à la perpendiculaire et au ras des dernières feuilles. La longueur du collet ne doit pas être supérieure à 1 cm. Par « feuilles bien attachées », on entend que les feuilles ne tombent pas ou ne se détachent pas de leur point d'attache sans l'usage de la force lors de la manipulation de la plante.

Illustration n°	Nom de l'illustration
23	Coupe excessive
24	Décoloration de la coupe

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

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

Les caractéristiques relatives au développement sont définies dans les chapitres relatifs à la classification et au calibrage. La conformité au poids minimal n'est pas suffisante pour satisfaire les caractéristiques d'un développement normal. La caractéristique la plus importante quant à l'état du produit est son état de fraîcheur. Il est préférable que les choux chinois soient mis au froid rapidement et transportés dans un moyen de transport réfrigéré s'il y a lieu. En hiver, les choux chinois doivent être protégés contre le gel.

B. Classification

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

(i) Catégorie I

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

Ils doivent être :

- Bien formés ;

Le produit doit présenter la forme caractéristique de la variété ;

- Compacts et fermés.

L'absence de compacité n'est pas considérée comme un défaut dont la conséquence serait le rejet du produit.

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 ;**

Les choux chinois peuvent présenter un léger défaut de forme, à condition que cela ne porte pas atteinte à l'aspect général du produit ou à leur présentation dans l'emballage.

- **De légers défauts de coloration ;**

Le produit peut présenter un léger écart avec la couleur caractéristique de la variété ou du type commercial à condition que cet écart ne soit pas dû à une maladie et qu'il ne porte pas atteinte à l'aspect général du produit.

- **De petites crevasses sur les feuilles extérieures ;**

De petites crevasses sur les feuilles extérieures peuvent apparaître lors des opérations de manutention et d'emballage. Elles ne sont pas considérées comme un défaut à condition que cela ne soit pas dû à un développement anormal et ne porte pas atteinte à l'aspect général du produit.

(ii) Catégorie II

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

Ils doivent posséder une tête assez compacte, les feuilles pouvant être toutefois moins étroitement imbriquées.

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

La longueur totale de la hampe florale ne doit pas être supérieure au tiers de la longueur de la tête.

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

- **Des défauts de forme ;**

Une forme non caractéristique de la variété est admissible. L'écart ne doit toutefois pas être tel qu'il porte atteinte à l'appréciation générale des caractéristiques minimales du colis.

- **Des défauts de coloration, y compris de légère décoloration due au refroidissement ;**
- **De légères meurtrissures sur les feuilles extérieures ;**
- **Des crevasses sur les feuilles extérieures ;**
- **Une légère nécrose sur le bord des feuilles ;**

Illustration n°	Nom de l'illustration
25	<i>Défaut de forme</i>
26	<i>Meurtrissures</i>
27	<i>Crevasses sur les feuilles externes</i>
28	<i>Hampe florale</i>
29	<i>Compacité de la tête</i>
30	<i>Nécrose interne</i>
31	<i>Défaut dû au froid</i>





III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la tête.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- La tête la plus lourde ne doit pas avoir un poids supérieur de plus de 1,5 fois à celui de la plus légère pour la catégorie I ;
- La tête la plus lourde ne doit pas avoir un poids supérieur de plus de deux fois à celui de la plus légère pour la catégorie II.





IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Les tolérances sont destinées à autoriser les écarts causés par la manutention et par la dégradation naturelle du produit frais avec le temps.

La conformité aux 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]⁷.

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux chinois 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 dix pour cent couvre tous les défauts de forme, de peau et de coloration, y compris les talures, autorisés dans la Catégorie II. La tolérance de un pour cent concernant la dégradation couvre tous les défauts non conformes aux caractéristiques minimales ainsi que tout défaut rendant le produit impropre à la consommation.

(ii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de choux chinois 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 dix pour cent couvre toutes les malformations, les défauts prononcés de peau et de coloration, ainsi que les défauts non conformes aux caractéristiques minimales mais n'affectant pas la comestibilité, tels que les légers dommages, les salissures, le manque de fraîcheur. La tolérance de deux pour cent concernant la dégradation couvre tous les défauts non conformes aux caractéristiques minimales ainsi que tout défaut rendant le produit impropre à la consommation.

B. Tolérances de calibre

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

⁷ <http://www.oecd.org/tad/fv>





V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des choux chinois de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Les choux chinois classés en catégorie I doivent être sensiblement de même couleur et de la même longueur.

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

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

Illustration N°	Nom de l'illustration
32	Homogénéité

B. Conditionnement

Les choux chinois doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

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

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

On doit utiliser des matériaux propres afin de protéger le produit de corps étrangers tels que feuilles, sables ou terre, qui pourraient avoir un impact négatif sur le produit ou sa présentation.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages peut entraîner un refoulement de la marchandise.

Illustration N°	Nom de l'illustration
33	Conditionnement I
34	Conditionnement II



VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage⁸ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Dans le cas d'un conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette fixée au colis, soit par impression directe sur le colis 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 les mentions antérieures doivent avoir été effacées.

Illustration N°	Nom de l'illustration
35	Marquage

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) et/ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale.⁹

Aux fins de contrôle, le terme « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul. Dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- « Choux chinois » si le produit n'est pas visible de l'extérieur ;

⁸ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁹ Selon la législation 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'origine¹⁰ 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 choux chinois ont été produits (par exemple...).

La mention doit comprendre le nom complet ou le nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que les abréviations et les acronymes ne sont pas autorisés. Le nom complet est le nom officiel du pays (par exemple Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé est par exemple Pays-Bas ou Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Un nom couramment utilisé est USA pour les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, « USA » est le seul acronyme autorisé pour mentionner un pays d'origine.

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 têtes (facultatif).**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1991
Dernière révision en 2014.

¹⁰ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.





Illustrations



Blocky/round type
Type rond

Definition of Produce – Varieties
Définition du produit – Variétés



Long/elongated type
Type long (allongé)

Definition of Produce – Varieties
Définition du produit – Variétés



Bok choy - not subject to the standard
Bok choy (pak-choi) - non soumis à la norme

Definition of Produce – Varieties
Définition du produit – Variétés



Untrimmed Chinese cabbage
Chou chinois non paré

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entiers



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Untrimmed Chinese cabbage Chou chinois non paré	1		-	Chinese cabbage with untrimmed leaves - for the purpose of the photo two outer leaves have been removed. Chou chinois avec des feuilles non coupées - pour la photo deux feuilles extérieures ont été enlevées.

Trimmed Chinese cabbage
Chou chinois paré

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entiers



1



2

Chinese cabbage Chou chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Trimmed Chinese cabbage Chou chinois paré	1, 2		-	Chinese cabbage with trimmed leaves. / Choux chinois avec les feuilles coupées.

Damaged leaves
Feuilles abîmées

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entiers



Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Damaged leaves Feuilles abîmées	-		1, 2	

Hollow stem
Tige creuse

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entiers



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Hollow stem Tige creuse	1	-	-	Allowed provided the flesh and the leaves are intact and the edibility is not affected. / Admis à condition que la chair et les feuilles soient intactes et que la comestibilité ne soit pas affectée.

Necrotic leaves edge – Ca shortage
Nécrose marginale des feuilles – carence en Ca

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat.I	Class II Cat.II	Not allowed Exclu	Notes
Necrotic leaf edge - Ca shortage Nécrose marginale des feuilles - carence en Ca	-		1	

Necrotic leaves inside – insufficient irrigation
Nécrose des feuilles internes – irrigation insuffisante

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Necrotic leaves inside - insufficient irrigation Nécrose des feuilles internes - irrigation insuffisante	-		1	

Spotted petiole I
Pétiole tacheté I

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Spotted petiole I Pétiole tacheté I	-		1, 2	

Spotted petiole II
Pétiole tacheté II

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Spotted petiole II Pétiole tacheté II	-		1, 2	

Black discolouration of vascular stem tissue
Décoloration noirâtre du tissu vasculaire de la tige

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Black discolouration of vascular stem tissue Décoloration noirâtre du tissu vasculaire de la tige	-		1	

Necrotic spots on the outer leaves
Points de nécrose sur les feuilles extérieures

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Necrotic spots on the outer leaves Points de nécrose sur les feuilles extérieures	1	-	-	Allowed if edibility is not affected. / Admis si la comestibilité n'est pas affectée.

Soiling
Salissures

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre

Practically clean - Limit allowed - All classes
Pratiquement propre - Limite admise - Toutes catégories



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Soiling Salissures	1, 2		-	Limit allowed in all classes. / Limite admise pour toutes les catégories.

Not clean - pesticide residue
Pas propre - résidus de pesticide

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Not clean – pesticide residue Pas propre - résidus de pesticide	-	-	1	

Wilted leaves
Feuilles fanées

Minimum requirements – Fresh in appearance
Caractéristique minimale – D’aspect frais



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Wilted leaves Feuilles fanées	-		1	

Presence of slug
Présence de limaces

Minimum requirements – practically free from pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts de parasites



1

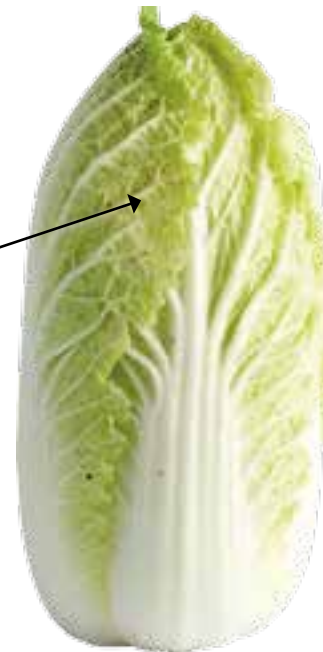
Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat.I	Class II Cat.II	Not allowed Exclu	Notes
Presence of slug Présence de limaces	-		1	

Presence of aphids
Présence de pucerons

Minimum requirements – practically free from pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts de parasites



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Presence of aphids Présence de pucerons	-		1, 2	

Damage caused by slug
Attaque du limaçon

Minimum requirements – Practically free from damage caused by pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts d’attaques de parasites



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Damage caused by slug Attaque du limaçon	-		1, 2	

Damage caused by caterpillar
Attaque de la chenille

Minimum requirements – Practically free from damage caused by pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts d’attaques de parasites



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat.I	Class II Cat.II	Not allowed Exclu	Notes
Damage caused by caterpillar Attaque de la chenille	-		1, 2	

Damage caused by cabbage fly
Attaque de la mouche du chou

Minimum requirements – Practically free from damage caused by pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts d’attaques de parasites



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Damage caused by cabbage fly Attaque de la mouche du chou	-		1, 2	

Extensively developed floral stem
Hampe florale considérablement développée

Minimum requirements – Not running to seed
Caractéristique minimale – Non montés



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Extensively developed floral stem Hampe florale considérablement développée	-		1	Extensive progress of the floral stem. Not allowed. Développement excessif de la tige florale. Exclu.

Overtrimmed
Coupe excessive

Minimum requirements – Clean butt cut
Caractéristique minimale – Coupe de collet franche



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Overtrimmed Coupe excessive	-		1	

Discolouration of the cut
Décoloration de la coupe

Minimum requirements – Clean butt cut
Caractéristique minimale – Coupe de collet franche



1



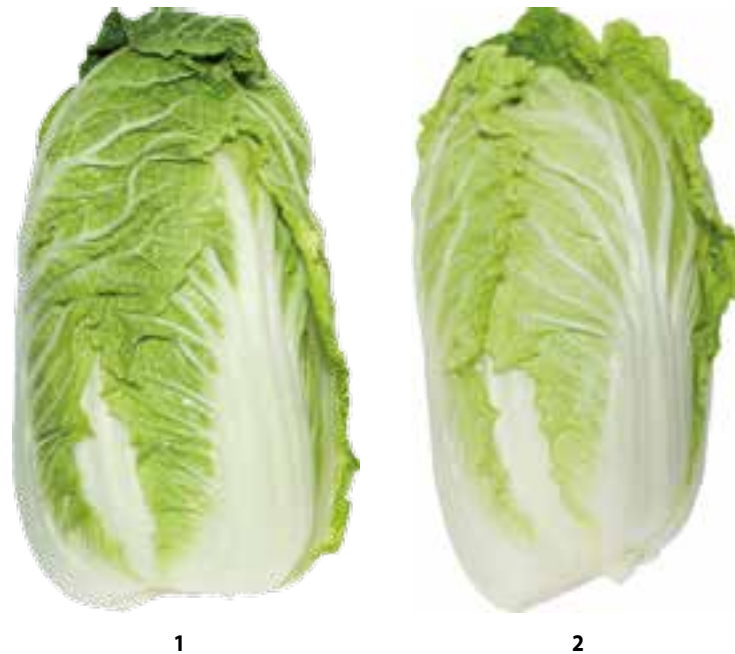
2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Discolouration of the cut Décoloration de la coupe	1	2	-	Slight discolouration of the cut is not regarded as a defect. / Une légère décoloration de la coupe n'est pas considérée comme un défaut.

Defect in shape
Défaut de forme

Classification – Defect in shape
Classification – Défait de forme

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Defect in shape Défaut de forme	1, 2	-	-	There is no limit for misshapen cabbage in Class II. / Il n'y a aucune limite de défaut de forme dans la Catégorie II.

Bruising
Meurtrissures

Classification - Bruising
Classification - Meurtrissures

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Bruising Meurtrissures	1	2	-	Bruising in the outer leaves. / Meurtrissures sur les feuilles extérieures.

Cracks in outer leaves
Crevasses sur les feuilles externes

Classification - Cracks
Classification - Crevasses

Limit allowed - Class I
 Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
 Limite admise - Cat. II



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Cracks in outer leaves Crevasses sur les feuilles externes	1	2	-	

Floral stem
Hampe florale

Classification - Floral stem
Classification - Hampe florale



Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Floral stem Hampe florale	-	2	-	

Compactness of the head
Compacité de la tête

Classification – Compactness of the head
Classification – Compacité de la tête

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Compactness of the head Compacité de la tête	1	2	-	There is no limit for compactness of the head in Class II. / Il n'y a aucune limite pour la compacité de la tête dans la catégorie II.

Internal necrosis
Nécrose interne

Classification – Internal necrosis
Classification – Nécrose interne

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Internal necrosis Nécrose interne	1	2	-	

Chilling injury
Défaut dû au froid

Classification – Couleur defect
Classification – Défaut de coloration

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Chilling injury Défaut dû au froid	-	1	2	

Uniformity
Homogénéité

Presentation
Présentation



1

Chinese cabbage <i>Choux chinois</i>	Class I <i>Cat. I</i>	Class II <i>Cat. II</i>	Not allowed <i>Exclu</i>	Notes
Uniformity Homogénéité	1	-		

Packaging I
Conditionnement I

Presentation
Présentation



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat.I	Class II Cat.II	Not allowed Exclu	Notes
Packaging I Conditionnement I	-		1	Not suitable presentation - box would harm the outer leaves of the produce. / Présentation non adaptée - L'emballage nuirait aux feuilles extérieures du produit.

Packaging II
Conditionnement II

Presentation
Présentation



1

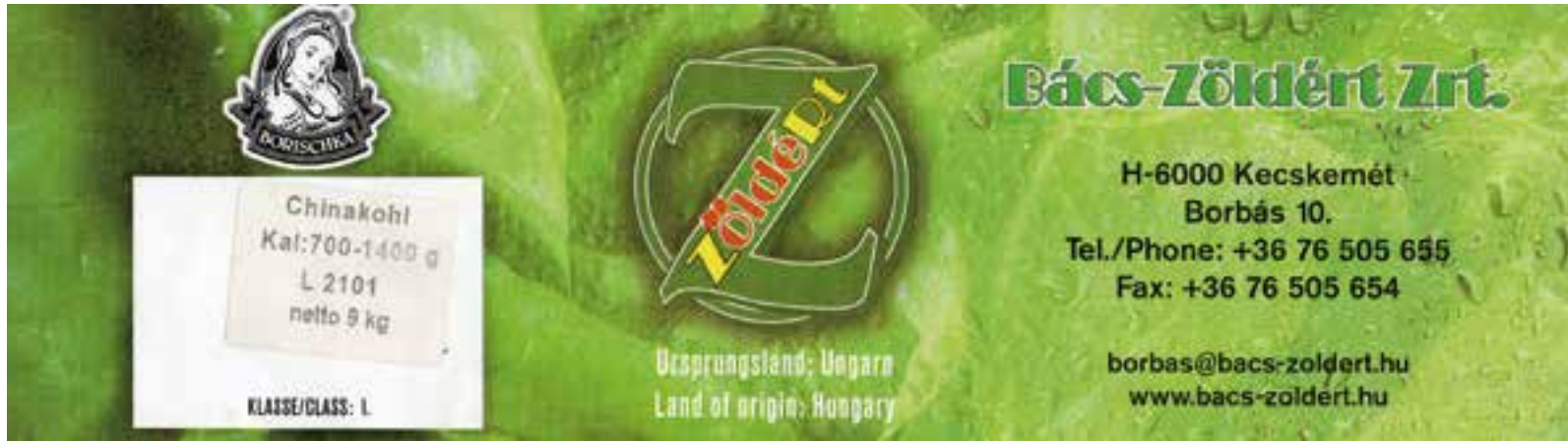


2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Packaging II Conditionnement II	1, 2		-	Different suitable presentations. / Différents emballages adaptés.

Marking
Marquage

Marking
Marquage



Blocky/round type
Type rond

Definition of Produce – Varieties
Définition du produit – Variétés



Long/elongated type
Type long (allongé)

Definition of Produce – Varieties
Définition du produit – Variétés



Bok choy - not subject to the standard
Bok choy (pak-choi) - non soumis à la norme

Definition of Produce – Varieties
Définition du produit – Variétés



Untrimmed Chinese cabbage
Chou chinois non paré

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entiers



1

Chinese cabbage <i>Choux chinois</i>	Class I <i>Cat.I</i>	Class II <i>Cat.II</i>	Not allowed <i>Exclu</i>	Notes
Untrimmed Chinese cabbage <i>Chou chinois non paré</i>	1		-	Chinese cabbage with untrimmed leaves - for the purpose of the photo two outer leaves have been removed. <i>Chou chinois avec des feuilles non coupées - pour la photo deux feuilles extérieures ont été enlevées.</i>

Trimmed Chinese cabbage
Chou chinois paré

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entiers



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Trimmed Chinese cabbage Chou chinois paré	1, 2		-	Chinese cabbage with trimmed leaves. / Choux chinois avec les feuilles coupées.

Damaged leaves
Feuilles abîmées

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entiers



Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Damaged leaves Feuilles abîmées	-		1, 2	

Hollow stem
Tige creuse

Minimum requirements – Intact
Caractéristique minimale - Entiers



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Hollow stem Tige creuse	1	-	-	Allowed provided the flesh and the leaves are intact and the edibility is not affected. / Admis à condition que la chair et les feuilles soient intactes et que la comestibilité ne soit pas affectée.

Necrotic leaves edge – Ca shortage
Nécrose marginale des feuilles – carence en Ca

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat.I	Class II Cat.II	Not allowed Exclu	Notes
Necrotic leaf edge - Ca shortage Nécrose marginale des feuilles - carence en Ca	-		1	

Necrotic leaves inside – insufficient irrigation
Nécrose des feuilles internes – irrigation insuffisante

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Necrotic leaves inside - insufficient irrigation Nécrose des feuilles internes - irrigation insuffisante	-		1	

Spotted petiole I
Pétiole tacheté I

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Spotted petiole I Pétiole tacheté I	-		1, 2	

Spotted petiole II
Pétiole tacheté II

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Spotted petiole II Pétiole tacheté II	-		1, 2	

Black discolouration of vascular stem tissue
Décoloration noirâtre du tissu vasculaire de la tige

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Black discolouration of vascular stem tissue Décoloration noirâtre du tissu vasculaire de la tige	-		1	

Necrotic spots on the outer leaves
Points de nécrose sur les feuilles extérieures

Minimum requirement - Sound
Caractéristique minimale - Sains



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Necrotic spots on the outer leaves Points de nécrose sur les feuilles extérieures	1	-	-	Allowed if edibility is not affected. / Admis si la comestibilité n'est pas affectée.

Soiling
Salissures

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre

Practically clean - Limit allowed - All classes
Pratiquement propre - Limite admise - Toutes catégories



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Soiling Salissures	1, 2		-	Limit allowed in all classes. / Limite admise pour toutes les catégories.

Not clean - pesticide residue
Pas propre - résidus de pesticide

Minimum requirements – Clean
Caractéristique minimale - Propre



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Not clean – pesticide residue Pas propre - résidus de pesticide	-		1	

Wilted leaves
Feuilles fanées

Minimum requirements – Fresh in appearance
Caractéristique minimale – D’aspect frais



1

Chinese cabbage <i>Choux chinois</i>	Class I <i>Cat. I</i>	Class II <i>Cat. II</i>	Not allowed <i>Exclu</i>	Notes
Wilted leaves <i>Feuilles fanées</i>	-		1	

Presence of slug
Présence de limaces

Minimum requirements – practically free from pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts de parasites



1

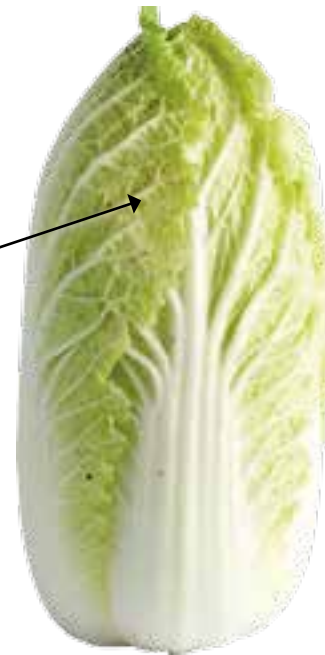
Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Presence of slug Présence de limaces	-		1	

Presence of aphids
Présence de pucerons

Minimum requirements – practically free from pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts de parasites



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Presence of aphids Présence de pucerons	-		1, 2	

Damage caused by slug
Attaque du limaçon

Minimum requirements – Practically free from damage caused by pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts d’attaques de parasites



1

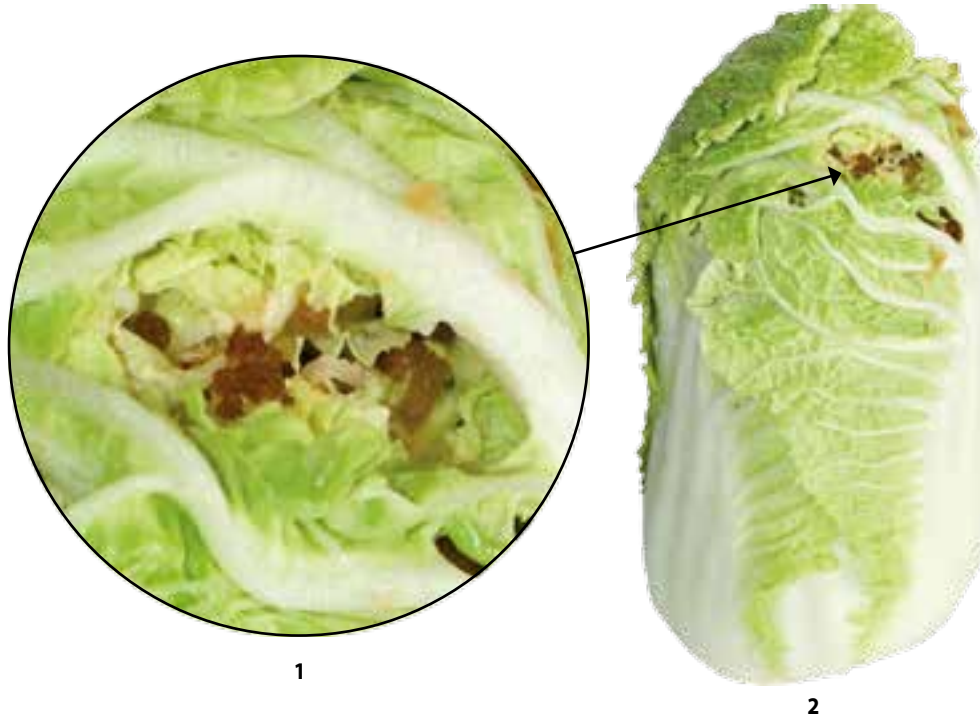


2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Damage caused by slug Attaque du limaçon	-		1, 2	

Damage caused by caterpillar
Attaque de la chenille

Minimum requirements – Practically free from damage caused by pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts d’attaques de parasites



Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat.I	Class II Cat.II	Not allowed Exclu	Notes
Damage caused by caterpillar Attaque de la chenille	-		1, 2	

Damage caused by cabbage fly
Attaque de la mouche du chou

Minimum requirements – Practically free from damage caused by pests
Caractéristique minimale – Pratiquement exempts d’attaques de parasites



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat.I	Class II Cat.II	Not allowed Exclu	Notes
Damage caused by cabbage fly Attaque de la mouche du chou	-		1, 2	

Extensively developed floral stem
Hampe florale considérablement développée

Minimum requirements – Not running to seed
Caractéristique minimale – Non montés



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Extensively developed floral stem Hampe florale considérablement développée	-		1	Extensive progress of the floral stem. Not allowed. Développement excessif de la tige florale. Exclu.

Overtrimmed
Coupe excessive

Minimum requirements – Clean butt cut
Caractéristique minimale – Coupe de collet franche



1

Chinese cabbage <i>Choux chinois</i>	Class I <i>Cat. I</i>	Class II <i>Cat. II</i>	Not allowed <i>Exclu</i>	Notes
Overtrimmed <i>Coupe excessive</i>	-		1	

Discolouration of the cut
Décoloration de la coupe

Minimum requirements – Clean butt cut
Caractéristique minimale – Coupe de collet franche



1



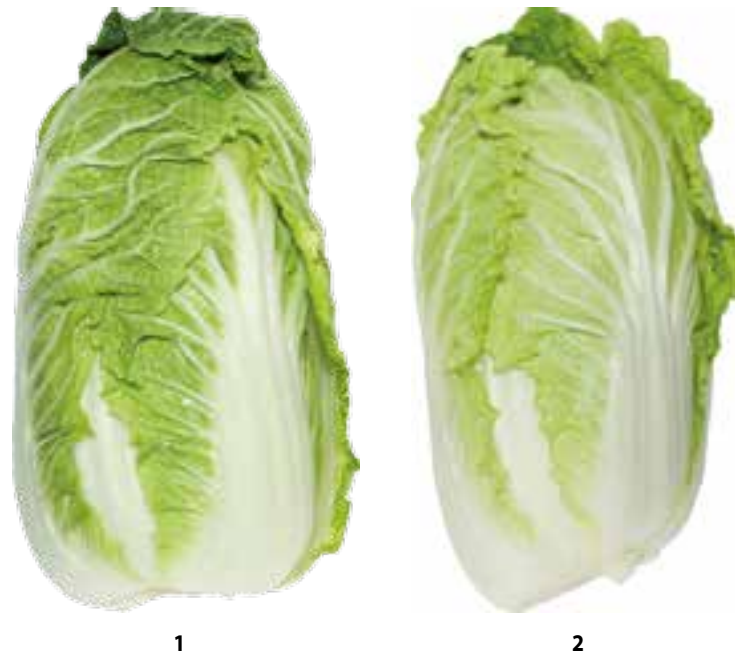
2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Discolouration of the cut Décoloration de la coupe	1	2	-	Slight discolouration of the cut is not regarded as a defect. / Une légère décoloration de la coupe n'est pas considérée comme un défaut.

Defect in shape
Défaut de forme

Classification – Defect in shape
Classification – Défait de forme

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Defect in shape Défaut de forme	1, 2	-	-	There is no limit for misshapen cabbage in Class II. / Il n'y a aucune limite de défaut de forme dans la Catégorie II.

Bruising
Meurtrissures

Classification - Bruising
Classification - Meurtrissures

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Bruising Meurtrissures	1	2	-	Bruising in the outer leaves. / Meurtrissures sur les feuilles extérieures.

Cracks in outer leaves
Crevasses sur les feuilles externes

Classification - Cracks
Classification - Crevasses

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Cracks in outer leaves Crevasses sur les feuilles externes	1	2	-	

Floral stem
Hampe florale

Classification - Floral stem
Classification - Hampe florale



Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II

1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Floral stem Hampe florale	-	2	-	

Compactness of the head
Compacité de la tête

Classification – Compactness of the head
Classification – Compacité de la tête

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Compactness of the head Compacité de la tête	1	2	-	There is no limit for compactness of the head in Class II. / Il n'y a aucune limite pour la compacité de la tête dans la catégorie II.

Internal necrosis
Nécrose interne

Classification – Internal necrosis
Classification – Nécrose interne

Limit allowed - Class I
Limite admise - Cat. I



1

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Internal necrosis Nécrose interne	1	2	-	

Chilling injury
Défaut dû au froid

Classification – Couleur defect
Classification – Défaut de coloration

Limit allowed - Class II
Limite admise - Cat. II



1



2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Chilling injury Défaut dû au froid	-	1	2	

Uniformity
Homogénéité

Presentation
Présentation



1

Chinese cabbage <i>Choux chinois</i>	Class I <i>Cat. I</i>	Class II <i>Cat. II</i>	Not allowed <i>Exclu</i>	Notes
Uniformity Homogénéité	1	-		

Packaging I
Conditionnement I

Presentation
Présentation



1

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat.I	Class II Cat.II	Not allowed Exclu	Notes
Packaging I Conditionnement I	-		1	Not suitable presentation - box would harm the outer leaves of the produce. / Présentation non adaptée - L'emballage nuirait aux feuilles extérieures du produit.

Packaging II
Conditionnement II

Presentation
Présentation



1

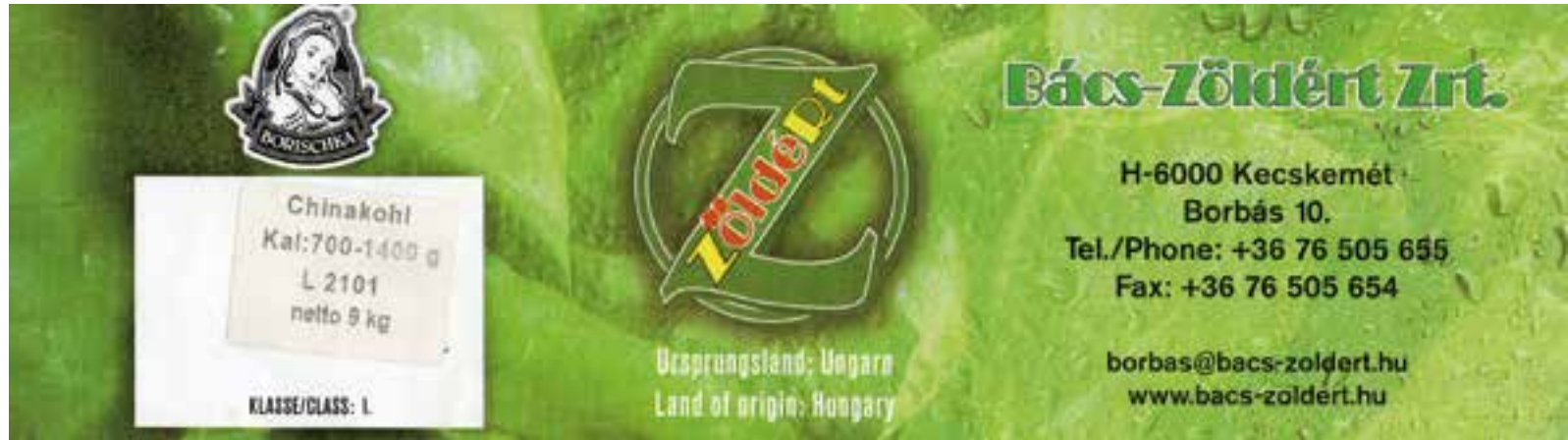


2

Chinese cabbage Choux chinois	Class I Cat. I	Class II Cat. II	Not allowed Exclu	Notes
Packaging II Conditionnement II	1, 2	-	-	Different suitable presentations. / Différents emballages adaptés.

Marking
Marquage

Marking
Marquage





INDEX (EN)

Quality parameter	Illustration Number
Black discolouration of vascular stem tissue.....	12
Blocky/round type.....	1
Bok choy.....	3
Bruising.....	26
Chilling injury.....	31
Compactness of the head.....	29
Cracks in the outer leaves.....	27
Damage caused by cabbage fly.....	21
Damage caused by caaterpilla.....	20
Damage caused by slug.....	19
Damage leaves.....	6
Defect in shape.....	25
Discolouration of the cut.....	24
Extensively developed floral stem.....	22
Floral stem.....	28
Hollow stem.....	7
Internal necrosis.....	30
Long (elongated) type.....	2
Marking.....	35
Necrotic leaves edge.....	8
Necrotic leaves inside.....	9
Necrotic spots on the outer leaves.....	13
Not clean-pesticide residue.....	15
Overtrimmed.....	23
Packaging I.....	33
Packaging II.....	34
Presence of aphids.....	18
Presence of slug.....	17
Soiling.....	14
Spotted petiole I.....	10
Spotted petiole II.....	11
Trimmed Chinese cabbage.....	5
Uniformity.....	32
Untrimmed Chines cabbage.....	4
Wilted leaves.....	16



INDEX (FR)

Paramètre de qualité	N° de l'illustration
Attaque de la chenille	20
Attaque de la mouche du chou	21
Attaque du limaçon	19
Bok choy	3
Chou chinois non paré.....	4
Chou chinois paré.....	5
Compacité de la tête	29
Conditionnement (I)	33
Conditionnement (II)	34
Coupe excessive	23
Crevasses sur les feuilles externes.....	27
Décoloration de la coupe	24
Décoloration noirâtre du tissu vasculaire de la tige	12
Défaut de forme	25
Défaut dû au froid	31
Feuilles abîmées	6
Feuilles fanées	16
Hampe florale.....	28
Hampe florale considérablement développée	22
Homogénéité.....	32
Marquage	35
Meurtrissures	26
Nécrose interne.....	30
Nécrose des feuilles internes.....	9
Nécrose marginale des feuilles.....	8
Pas propre - résidus de pesticide.....	15
Pétiole tacheté I.....	10
Pétiole tacheté II.....	11
Point de nécrose sur les feuilles extérieures	13
Présence de limaces	17
Présence de pucerons	18
Salissures	14
Tige creuse	7
Type long	2
Type rond	1



Illustrations - Classification

CHINESE CABBAGE

		Illustration No	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Definition of Produce	Blocky/round type	1	n/a			
	Long/elongated type	2				
	Bok choy - not subject to the standard	3				
Minimum requirements	Untrimmed Chinese cabbage	4	1	-	-	Chinese cabbage with untrimmed leaves - for the purpose of the photo two outer leaves have been removed.
	Trimmed Chinese cabbage	5	1, 2	-	-	Chinese cabbage with trimmed leaves.
	Damaged leaves	6	-	1, 2		
	Hollow stem	7	1	-	-	Allowed provided the flesh and the leaves are intact and the edibility is not affected
	Necrotic leaf edge – Ca shortage	8	-	1		
	Necrotic leaves inside - insufficient irrigation	9	-	1		
	Spotted petiole I	10	-	1, 2		
	Spotted petiole II	11	-	1, 2		
	Black discolouration of vascular stem tissue	12	-	1		
	Necrotic spots on the outer leaves	13	1	-	-	Allowed if edibility is not affected.
	Soiling	14	1, 2	-	-	Limit allowed in all classes.
	Not clean – pesticide residue	15	-	1		
	Wilted leaves	16	-	1		
	Presence of slug	17	-	1		
Presence of aphids	18	-	1, 2			





Illustrations - Classification

CHINESE CABBAGE

		Illustration No	Class I	Class II	Not allowed	Notes
Minimum requirements	Damage caused by slug	19	-		1, 2	
	Damage caused by caterpillar	20	-		1, 2	
	Damage caused by cabbage fly	21	-		1, 2	
	Extensively developed floral stem	22	-		1	Extensive progress of the floral stem. Not allowed.
	Overtrimmed	23	-		1	
	Discolouration of the cut	24	1	2	-	Slight discolouration of the cut is not regarded as a defect.
Classification	Defect in shape	25	1, 2	-	-	There is no limit for misshapen cabbage in Class II.
	Bruising	26	1	2	-	Bruising in the outer leaves.
	Cracks in outer leaves	27	1	2	-	
	Floral stem	28	-	2	-	
	Compactness of the head	29	1	2	-	There is no limit for compactness of the head in Class II.
	Internal necrosis	30	1	2	-	
	Chilling injury	31	-	1	2	
Presentation	Uniformity	32	1		-	
	Packaging I	33	-		1	Not suitable presentation - box would harm the outer leaves of the produce.
	Packaging II	34	1, 2		-	Different suitable presentations.
Marking	Marking	35	-			





Illustrations - Catégories

CHOU CHINOIS

		Illustration n°	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Définition du produit	Type rond	1	n/a			
	Type long (allongé)	2				
	Bok choy (pak-choï) - non soumis à la norme	3				
Caractéristiques minimales	Chou chinois non paré	4	1	-	-	Chou chinois avec des feuilles non coupées - pour la photo deux feuilles extérieures ont été enlevées.
	Chou chinois paré	5	1, 2	-	-	Choux chinois avec les feuilles coupées.
	Feuilles abîmées	6	-	1, 2		
	Tige creuse	7	1	-	-	Admis à condition que la chair et les feuilles soient intactes et que la comestibilité ne soit pas affectée.
	Nécrose marginale des feuilles - carence en Ca	8	-	1		
	Nécrose des feuilles internes - irrigation insuffisante	9	-	1		
	Pétiole tacheté I	10	-	1, 2		
	Pétiole tacheté II	11	-	1, 2		
	Décoloration noirâtre du tissu vasculaire de la tige	12	-	1		
	Points de nécrose sur les feuilles extérieures	13	1	-	-	Admis si la comestibilité n'est pas affectée.
	Salissures	14	1, 2	-	-	Limite admise pour toutes les catégories.
	Pas propre - résidus de pesticide	15	-	1		
	Feuilles fanées	16	-	1		
	Présence de limaces	17	-	1		
	Présence de pucerons	18	-	1, 2		





Illustrations - Catégories

CHOUX CHINOIS

		Illustration n°	Catégorie I	Catégorie II	Exclu	Notes
Caractéristiques minimales	Attaque du limaçon	19	-		1,2	
	Attaque de la chenille	20	-		1,2	
	Attaque de la mouche du chou	21	-		1,2	
	Hampe florale considérablement développée	22	-		1	Développement excessif de la tige florale. Exclu.
	Coupe excessive	23	-		1	
	Décoloration de la coupe	24	1	2	-	Une légère décoloration de la coupe n'est pas considérée comme un défaut.
Classification	Défaut de forme	25	1,2	-	-	Il n'y a aucune limite de défaut de forme dans la catégorie II.
	Meurtrissures	26	1	2	-	Meurtrissures sur les feuilles extérieures.
	Crevasse sur les feuilles externes	27	1	2	-	
	Hampe florale	28	-	2	-	
	Compacité de la tête	29	1	2	-	Il n'y a aucune limite pour la compacité de la tête dans la catégorie II.
	Nécrose interne	30	1	2	-	
	Défaut dû au froid	31	-	1	2	
Présentation	Homogénéité	32	1		-	
	Conditionnement I	33	-		1	Présentation non adaptée - L'emballage nuit aux feuilles extérieures du produit.
	Conditionnement II	34	1,2		-	Différents emballages adaptés.
Marquage	Marquage	35			-	



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

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

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

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

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

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

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 9789264213258	€40.00	US\$56.00	£36.00	
Fresh figs / Figues fraîches (2015)*				
(512015073P1) ISBN 9789264234079	€40.00	US\$56.00	£36.00	

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

Colour gauges
Échelles colorimétriques

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

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

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

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

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

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

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

**OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE**



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

ORDER FORM

To be returned to OECD Bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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

Title(s)	Cote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US\$ or £)	Total Cost (€, US\$ or £)
Total					

Please complete the following details:

Name:

Date:

Address:

Signature

City: Country:

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

BON DE COMMANDE
A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

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

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

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :

Nom : Date:
Adresse : Signature
Ville : Pays :

