

International Standards for Fruit and Vegetables

EARLY AND WARE POTATOES

Normes internationales pour les fruits et légumes

**POMMES DE TERRE DE PRIMEUR
ET POMMES DE TERRE DE
CONSERVATION**



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

**Early and Ware Potatoes
Pommes de terre de primeur
et pommes de terre
de conservation**



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

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 30 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, the Czech Republic, Denmark, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

*This work is published on the responsibility of the Secretary-General of the OECD.
The opinions expressed and arguments employed herein do not necessarily reflect the
official views of the Organisation or of the governments of its member countries.*

© OECD 2009

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 de 30 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, la Corée, le Danemark, l'Espagne, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE.

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

*Cet ouvrage est publié sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE.
Les opinions et les interprétations exprimées ne reflètent pas nécessairement les vues
de l'OCDE ou des gouvernements de ses pays membres.*

© OCDE 2009

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 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.

This brochure is published in English and French under the responsibility of the Secretary-General of the OECD who declares it in line with the standard for “Early and Ware Potatoes”**. **

Avant-propos

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

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.

Cette brochure est publiée en français et en anglais sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE qui la déclare en harmonie avec la norme “Pommes de terre de primeur et pommes de terre de conservation”**. **

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

** Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under the reference FFV-52.

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

** Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV- 52.

TABLE OF CONTENTS

I. DEFINITION OF PRODUCE	11
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	12
A. Minimum requirements	12
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	16
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	17
A. Quality tolerances	17
B. Size tolerances	17
C. Tolerances of other varieties	17
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	18
A. Uniformity	18
B. Packaging	18
C. Presentation	18
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING	20
A. Identification	20
B. Nature of produce	21
C. Origin of produce	21
D. Commercial specifications	21
E. Official control mark (optional)	21
annex PHOTOS	37

TABLE DES MATIÈRES

I. DEFINITION DU PRODUIT	25
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE	26
A. Caractéristiques minimales	26
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	30
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES	31
A. Tolérances de qualité	31
B. Tolérances de calibre	31
C. Tolérances pour d'autres variétés	31
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION	32
A. Homogénéité	32
B. Conditionnement	32
C. Présentation	32
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	34
A. Identification	34
B. Nature du produit	35
C. Origine du produit	35
D. Caractéristiques commerciales	35
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	35
annexe PHOTOS	37

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

*Cette publication est également disponible sous forme électronique (fichier PDF).
Des amendements nécessaires seront publiés tout d'abord sous forme électronique.*

Early and Ware Potatoes

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

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to early and ware potatoes of varieties (cultivars) grown from *Solanum tuberosum* L. and its hybrids, to be supplied fresh to the consumer. Early and ware potatoes for industrial processing are excluded.

Early potatoes are obtained from early varieties and/or are harvested at the beginning of the season in the country of origin. “Early potatoes” means potatoes harvested before they are completely mature, marketed immediately after their harvesting, and whose skin can be easily removed without peeling.

Varieties of early and ware potatoes are different in tuber shape, skin, flesh colour as well as depth and colour of the eye cavities. ⇨ photos 1 to 6

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of early and ware potatoes 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 shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

(a) Subject to the tolerances allowed the tubers must be:

- **Of normal appearance for the variety, according to the producing area;**

The normal appearance of a variety may vary a little, e.g. by the shape and the appearance of the tubers. This variation is due to the type of soil, the cultivation techniques and the climatic conditions or in general depending from the producing area and crop year.

- **Intact, i.e. they should not have had any part removed nor have suffered any damage making them incomplete;**

Early and ware potatoes must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce. ⇨ photo 7

The tubers may be damaged by mechanical causes or animal bites. Tubers are regarded as intact provided removing the affected part does not constitute more than 10 % of the weight of the tuber:

- a) The weight of the unpeeled tuber is determined.*
- b) The damage has to be removed by a single cut as close as possible to the damage.*
- c) The weight of the defective part is determined.*
- d) The percentage of the removed part is calculated on the basis of the weight of the whole tuber.*

Superficial damage that can be removed by normal peeling is not regarded as a defect.

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

Early and ware potatoes must be free from disease or serious deterioration which appreciably affect their appearance, edibility or keeping quality. In particular, tubers affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the early and ware potatoes unfit for consumption upon arrival at their destination, are to be excluded.

Tubers showing the following defects are therefore excluded:

- a) *Wet rot.*
- b) *Dry rot. ⇨ photos 8 to 9*
- c) *Late blight (Phytophthora infestans) ⇨ photo 10*
- d) *Alternaria rot (Alternaria spp)*
- e) *Brown rot (Pseudomonas solanacearum)*
- f) *Gangrene (Phoma spp)*

— **Practically clean;**

Early and ware potatoes must be practically free of visible soil, dust, residue or other foreign matter. Brushing or washing of tubers is optional, but they should be free from attached earth. ⇨ photos 11 to 13

— **Firm;**

Tubers must have retained their turgescence, with the skin tight and flesh resistant to slight thumb pressure. It is advisable not to keep tubers in an atmosphere which has a desiccating effect because, in such conditions, they will probably become soft and wrinkled. ⇨ photo 14

— **Free of external or internal defects detrimental to the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package, such as:**

- **Brown stains due to heat;** ⇨ *photo 15*
- **Cracks (including growth cracks), cuts, bites, bruise or roughness (only for varieties of which the skin is not normally rough) exceeding 4 mm in depth;** ⇨ *photos 16 to 23*

- **Green coloration; pale green flush not exceeding one eighth of the surface area and which can be removed by normal peeling does not constitute a defect;**

Green coloration on red skin varieties shows as a dark violet discolouration.
⇒ photos 24 to 27

- **Serious deformities;**

Deformities such as knobiness and other irregular shaped tubers as well as tubers with shapes making peeling difficult are not allowed.
⇒ photos 28 to 31

- **Grey, blue or black sub-epidermal stains; exceeding 5 mm in depth in the case of ware potatoes;**

Grey, blue or black sub-epidermal stains are caused by more or less severe impacts during grading, sizing and packaging or from pressure during storage. Tubers are very susceptible when cold during handling. Therefore, it is recommended to warm up the tubers to about 15 °C before grading out of store. The best method to check for grey, blue or black sub-epidermal stains is peeling the tuber at the rose and the heel end. ⇒ photos 32 to 33

- **Rust stains, hollow or black hearts and other internal defects;**
⇒ photos 34 to 37

In addition to the defects mentioned above, the following defects are excluded:

a) *Glassiness is a physiological disorder. When external symptoms occur, the stem end is soft and the skin is wrinkled. The affected flesh varies from colourless or glassy translucent to straw colour or various shades of brown or black. The tissue is fragile and easily broken apart, watery and of jellylike texture. A sharp line of demarcation forms between the affected and healthy tissue.* ⇒ photo 38

b) *Corky ringspot or spraing disease (Tobacco rattle virus).* ⇒ photo 39

- **Deep common potato scab and powdery potato scab of a depth of 2 mm or more in the case of ware potatoes;** ⇒ photos 40 to 41
- **Superficial common potato scab, i.e. scab spots in all must not extend over more than a quarter of the surface of the tuber;** ⇒ photos 42 to 43
- **Frost damage and freezing injuries;** ⇒ photos 44 to 46

- **Free of abnormal external moisture; i.e. adequately “dried” if they have been washed;**

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 early and ware potatoes 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.

In the case of early potatoes a partial absence of the skin shall not be considered as a defect. Ware potatoes must be covered with well-formed skin, i.e. the skin has to be fully developed and mature and cover the whole surface of the tuber.

As early potatoes are harvested before they are completely mature, their skin must not adhere closely to the flesh and may at least partly peel off naturally. ⇨ photo 47

In early potatoes, no sprouting is allowed. Ware potatoes must be practically unsprouted, i.e. sprouts may be no longer than 3 mm. ⇨ photo 48

The re-growth of the eyes being mainly located at the rose end of the tubers accelerates the loss of moisture, which leaves the tubers soft and makes the tubers more susceptible for internal bruising. Therefore, any sprouting is lowering the quality.

The development and condition of the early and ware potatoes must be such as to enable them:

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

- (b) Each package or lot must be free from waste, i.e. attached or loose earth, detached growth shoots, extraneous matter.**

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size of the tuber is determined by square mesh.

When checking the size of tubers, they must be passed through the square mesh without pressure.

⇨ *photo 49*

Tubers must be of:

- **A minimum size such that they do not pass through a square mesh of:**
 - 28 mm x 28 mm for early potatoes
 - 35 mm x 35 mm for ware potatoes
 - 30 mm x 30 mm for long varieties of ware potatoes defined hereafter.
- **A maximum size such that they pass through a square mesh of 80 mm x 80 mm, or for long varieties, of 75 mm x 75 mm.**

Early and ware potatoes exceeding the maximum size shall be allowed provided the maximum difference in size between the smallest and the largest tuber is not more than 30 mm and they are marketed under a specific denomination or commercial name.

Tubers of a size range between 18 mm and 35 mm can be marketed under the denomination of “mids” or an equivalent commercial name.

Uniformity in size is not compulsory. However, in packages up to 5 kg net weight packed for direct sale to the consumer, the maximum difference allowed between the smallest and the largest tuber must not exceed 30 mm.

A variety is considered as long if it is listed as long or long oval in the national list of varieties of the country where it has been bred.

The sizing requirements do not apply to long varieties of irregular shape (e.g. Stella, Ratte or Pink Fir Apple).

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the minimum requirements.

Tolerances are provided to allow for deviation in handling and for natural deterioration of fresh produce over time.

To determine conformity with tolerances, samples are taken according ANNEX II OF COUNCIL DECISION OF THE OECD SCHEME FOR THE APPLICATION OF INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES [C(2006)95] ¹.

A. Quality Tolerances

(i) Tubers not satisfying the minimum requirements shall be allowed:

- 4 per cent by weight of tubers of early potatoes;
- 6 per cent by weight of tubers of ware potatoes.

However, within this tolerance, a maximum of 1 per cent by weight of tubers affected by dry or wet rot shall be allowed.

(ii) In addition, shall be allowed:

- 1 per cent by weight of waste for early potatoes;
- 2 per cent by weight of waste, of which a maximum of 1 per cent attached earth, for ware potatoes.

B. Size tolerances

5 per cent by weight of tubers not satisfying the requirements as regards sizing and if sized, above and/or below the size range indicated shall be allowed.

C. Tolerances of other varieties

2 per cent by weight of other varieties in each lot shall be allowed.

1. <http://www.oecd.org/tad/fv>

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package (or lot for produce presented in bulk in containers) must be uniform and contain only early or ware potatoes of the same origin, variety, quality, colour of the skin, colour of the flesh and size (if sized).

The visible part of the contents of the package (or lot for produce presented in bulk in containers) must be representative of the entire contents.

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

B. Packaging

Early and ware potatoes must be packed in such a way as to protect the produce properly and to ensure adequate ventilation.

Packages must be of a quality, strength and characteristic to protect the produce during transportation 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 and labelling has been done with non-toxic ink or glue.

In the case of early potatoes, special packaging materials (e.g. peat) may be used in order to better protect the produce during long distance transport ².

C. Presentation

Early and ware potatoes must be packed in appropriate packages. The potatoes may be packed in bulk containers, which take into account the characteristics of the produce. ⇨ *photos 50 to 52*

2. The use of some packaging materials (e.g. peat) is not permitted in some countries.

Early and ware potatoes are marketed by lot. A “lot” is a quantity of early and ware potatoes, which are uniform as concerns the following characteristics:

- Packer and/or dispatcher;
- Country of origin;
- Variety;
- Size (if sized);
- Type and net weight of package (if packed).

A consignment may consist of several lots.

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package³ bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside either printed on the package itself or on a label secured to the fastening. If the labels are placed inside the packages (string bags), this should be done in such a way that the indications concerning marking are readable 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.

⇒ photos 53 to 54

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

For early and ware potatoes transported in bulk in containers, these particulars must appear on a document accompanying the goods and attached in a visible position inside the transport vehicle.

A. Identification

Packer and/or dispatcher } **Name and physical address (e.g. street/city/region/postal codes and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority⁴**

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.

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

4. 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, it not the country of origin.

B. Nature of produce

- **“Early Potatoes”, “New Potatoes” or equivalent denomination or “Ware Potatoes”, if the contents are not visible from the outside.**

The indication of the produce may be replaced by a photo or a drawing of the produce.

- **Name of the variety.**

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

- **Specific denomination or commercial name for early or ware potatoes which do not comply with the maximum size, where appropriate.**
- **“Mids” or an equivalent commercial name, where appropriate.**

C. Origin of produce

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

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the early potatoes or the ware potatoes were grown (e.g. “Produce of Belgium”). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

- **Size (if sized) expressed as minimum size followed by the words “and over” or as minimum and maximum size.**
- **Net weight.**
- **Optional indications: colour of flesh (e.g., yellow or white), colour of skin, shape of tuber (round or long) and cooking type (e.g., floury or firm).**

E. Official control mark (optional).

Pommes de terre de primeur et pommes de terre de conservation

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

I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation des variétés (cultivars) issues de *Solanum tuberosum* L. et de ses hybrides, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation destinées à la transformation industrielle.

Les pommes de terre de primeur sont obtenues à partir de variétés précoces et/ou récoltées au début de la saison dans le pays d'origine. Par "pommes de terre de primeur", on désigne des pommes de terre récoltées avant leur complète maturité, commercialisées immédiatement après l'arrachage, et dont la peau peut être enlevée aisément sans épluchage.

Les variétés des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation sont différentes en ce qui concerne la forme, la peau et la couleur de la chair des tubercules ainsi que la profondeur et la couleur des cavités oculaires. ⇨ photos 1 à 6

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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

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

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer ces produits en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

(a) Sous réserve des tolérances admises, les tubercules doivent être:

- **D'aspect normal pour la variété considérée selon la zone de production;**

L'aspect normal d'une variété peut varier légèrement, par exemple la forme et l'aspect des tubercules. Cette variation est due au type de sol, aux techniques de culture et aux conditions climatiques ou plus généralement à la zone de production et l'année de récolte.

- **Entiers; c'est-à-dire exempts de toute ablation ou atteinte ayant pour effet d'en altérer l'intégrité;**

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. ⇨ photo 7

Les tubercules peuvent être endommagés par des causes mécaniques ou des morsures d'animaux. Les tubercules sont considérés comme entiers à condition que la partie affectée ne comprenne pas plus de 10 % du poids du tubercule:

- a) *Le poids du tubercule non pelé est déterminé.*
- b) *Le défaut est éliminé par une simple coupe aussi proche que possible du défaut.*
- c) *Le poids de la partie défectueuse est déterminé.*
- d) *Le pourcentage de la partie éliminée est calculé sur la base du poids total du tubercule.*

Les dommages superficiels ne sont pas considérés comme des défauts à condition qu'on puisse les enlever par un pelage normal.

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

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être exemptes de maladies ou de défauts prononcés affectant sensiblement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les tubercules atteints de pourriture, même si les signes sont très légers mais risquent de rendre les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation impropres à la consommation une fois arrivées sur leur lieu de destination.

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

- a) *Pourriture humide*
- b) *Pourriture sèche* ⇨ photos 8 à 9
- c) *Mildiou de la pomme de terre (Phytophthora infestans)* ⇨ photo 10
- d) *Pourriture d'alternaria (Alternaria spp)*
- e) *Pourriture brune (Pseudomonas solanacearum)*
- f) *Gangrène (Phoma spp.)*

— **Pratiquement propres;**

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères visibles. Il est facultatif de brosser ou laver les tubercules, mais ils doivent être exempts de terre adhérente. ⇨ photos 11 à 13

— **Fermes;**

Les tubercules doivent avoir retenu leur turgescence, avec l'épiderme ferme et la chair résistante à une légère pression du pouce. Il est recommandé de ne pas garder les tubercules dans une atmosphère susceptible d'avoir un effet desséchant parce que dans de telles conditions les pommes de terre pourraient devenir molles et ridées. ⇨ photo 14

— **Exempts de défauts externes ou internes portant préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage, tels que:**

- **Taches brunes dues à la chaleur.** ⇨ photo 15

- **Crevasses (y compris crevasse de croissance), fissures, coupures, morsures, meurtrissures ou rugosités de la peau (seulement pour les variétés dont la peau n'est pas normalement rugueuse) dépassant 4 mm de profondeur.** ⇨ photos 16 à 23
- **Coloration verte; une légère coloration vert pâle ne recouvrant pas plus d'un huitième de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre ne constitue pas un défaut.**

La coloration verte s'exprime en variétés à peau rouge comme décoloration violet foncée ⇨ photos 24 à 27

- **Déformations graves.**

Les déformations comme les diabolos et d'autres tubercules difformés ainsi que des tubercules ayant des formes qui affectent le pelage sont exclus. ⇨ photos 28 à 31

- **Taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires, dépassant 5 mm de profondeur dans le cas des pommes de terre de conservation.**

Des taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires sont causés soit par des chocs plus ou moins sévères lors du triage, du calibrage ou de l'emballage soit par la pression lors du stockage. Les tubercules sont très susceptibles quand ils sont froids lors de manutention. Par conséquent, il est recommandé que les tubercules soient réchauffés à environ 15 °C avant le conditionnement après le stockage. La meilleure méthode pour le contrôle des taches sous-épidermiques grises, bleues ou noires est le pelage des tubercules aux deux extrémités. ⇨ photos 32 à 33

- **Taches de rouille, cœur creux ou noirci et autres défauts internes.** ⇨ photos 32 à 37

Outre les défauts mentionnés ci-dessus, les défauts suivants sont exclus:

a) La vitrescence est un défaut physiologique. En cas de symptômes extérieurs, la partie terminale est molle et la peau ridée. La pulpe altérée peut varier de décoloration ou vitrescence à couleur de paille ou brunâtre ou noir. La pulpe est fragile et délavée, imbibée et de texture gélatineuse. La pulpe altérée et la pulpe saine sont séparées d'une ligne de démarcation. ⇨ photo 38

b) Virus du rattle (Virus tobacco rattle ou VTR) ⇨ photo 39

- **Gale commune profonde et gale poudreuse d'une profondeur de 2 mm ou plus dans le cas des pommes de terre de conservation.** ⇨ photos 40 à 41

- **Gale commune superficielle; c'est-à-dire les taches de gale commune ne doivent pas couvrir au total plus d'un quart de la surface du tubercule.** ⇨ photos 42 à 43
 - **Dégâts dus au gel ou à la réfrigération.** ⇨ photos 44 à 46
- **Exempts d'humidité extérieure anormale ; c'est-à-dire convenablement "ressuyés" après un lavage éventuel.**

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.**

Cette disposition s'applique aux pommes de terre de primeur et aux pommes de terre de conservation qui auraient été stockées ou transportées dans de mauvaises conditions qui par conséquent ont absorbés des odeurs et/ou des saveurs anormales en particuliers à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

Dans le cas des pommes de terre de primeur, le manque partiel de peau n'est pas considéré comme un défaut. Les pommes de terre de conservation doivent être à peau bien formée, c'est-à-dire que la peau doit avoir achevé son développement, être parvenue à maturité et couvrir toute la surface du tubercule.

Comme les pommes de terre de primeur sont récoltées avant leur complète maturité, leur peau n'adhère pas bien à la chair et il se peut qu'elle pèle en partie naturellement.
⇨ photo 47

Dans le cas des pommes de terre de primeur, aucune germination n'est admise. Les pommes de terre de conservation doivent être pratiquement non germées, c'est-à-dire que les germes ne doivent pas mesurer plus de 3 mm de long. ⇨ photo 48

La pousse des yeux concentrés à la couronne des tubercules accélère la perte d'humidité résultants en des tubercules mous et plus susceptibles aux contusions internes. Par conséquent, toute germination diminue la qualité.

Le développement et l'état des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation doivent être tels qu'ils leur permettent:

- **de supporter le transport et la manutention;**
 - **d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.**
- (b) Chaque colis ou lot doit être exempt de déchets, c'est-à-dire terre adhérente ou non adhérente, germes non adhérents, corps étrangers.**

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre du tubercule est déterminé à la maille carrée.

Lors de la vérification de leur calibre, les tubercules doivent être placés au travers de la maille carrée sans les soumettre à une pression. ⇨ photo 49

Les tubercules doivent avoir :

- un calibre minimal tel qu'ils ne puissent pas passer au travers d'une maille carrée de :
 - 28 mm x 28 mm pour les pommes de terre de primeur;
 - 35 mm x 35 mm pour les pommes de terre de conservation;
 - 30 mm x 30 mm pour les pommes de terre de conservation des variétés longues comme définies ci-après.
- un calibre maximal tel qu'ils puissent passer au travers d'une maille carrée de 80 mm x 80 mm ou, pour les variétés longues, de 75 mm x 75 mm.

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation dépassant le calibre maximal sont admises à condition que l'écart maximal entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros ne dépasse pas 30 mm et qu'elles soient commercialisées sous une dénomination spécifique ou un nom commercial.

Les tubercules d'un calibre compris entre 18 mm et 35 mm peuvent être commercialisés sous la dénomination de "grenaille" ou sous un nom commercial équivalent.

L'homogénéité de calibre n'est pas obligatoire. Toutefois, dans les colis d'un poids net maximal de 5 kg, au contenu emballé aux fins de la vente directe au consommateur, l'écart maximal entre le tubercule le plus petit et le tubercule le plus gros ne doit pas dépasser 30 mm.

Une variété est considérée comme longue si elle est indiquée comme longue ou ovale longue dans la liste des variétés du pays où elle a été obtenue.

Les exigences en ce qui concerne le calibre ne s'appliquent pas aux variétés longues de forme irrégulière (par exemple Stella, Ratte ou Pink Fir Apple).

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales.

Les tolérances sont destinées à tenir compte des déviations dues à la manutention et à la détérioration naturelle de produits frais lors du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles qui sont énoncées à l'annexe II de la décision du conseil portant révision du "Regime" de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95] ⁵.

A. Tolérances de qualité

(i) Les tubercules non conformes aux caractéristiques minimales sont admis:

- quatre pour cent en poids dans le cas de pommes de terre de primeur;
- six pour cent en poids de pommes de terre de conservation.

Toutefois, dans la limite de cette tolérance, un maximum de 1 pour cent en poids de tubercules atteints de pourriture sèche ou humide est admis.

(ii) En outre, il est admis :

- un pour cent en poids de déchets dans le cas des pommes de terre de primeur;
- deux pour cent en poids de déchets, dont 1 pour cent au maximum de terre adhérente, dans le cas des pommes de terre de conservation.

B. Tolérances de calibre

Cinq pour cent en poids de tubercules ne correspondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibre et, en cas de calibrage, d'un calibre supérieur et/ou inférieur à l'éventail de calibres indiqué est admis.

C. Tolérances pour d'autres variétés

Deux pour cent en poids de tubercules de variétés différentes dans chaque lot est admis.

5. <http://www.oecd.org/tad/fv>

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis (ou lot en cas de présentation en vrac en conteneurs) doit être homogène et ne comporter que des pommes de terre de primeur ou des pommes de terre de conservation de même origine, variété, qualité, couleur de l'épiderme et couleur de la chair et calibre (en cas de calibrage).

La partie apparente du contenu du colis (ou du lot en cas de présentation en vrac en conteneurs) doit être représentative de l'ensemble.

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

B. Conditionnement

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit ainsi qu'une aération adéquate.

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres, comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Dans le cas des pommes de terre de primeur, l'emploi de matériaux spéciaux (tourbe par exemple) est parfois autorisé pour assurer une meilleure conservation des tubercules lors des transports à longue distance⁶.

C. Présentation

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation doivent être présentées dans des emballages appropriés. Elles peuvent être présentées dans des conteneurs pour vrac qui tiennent compte des caractéristiques du produit.

⇒ photos 50 à 52

6. L'emploi de certains matériaux d'emballage (tourbe par exemple) n'est pas autorisé dans certains pays.

Les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation sont mises sur le marché par lots. On entend par “lot” une quantité de pommes de terre de primeur ou de pommes de terre de conservation qui sont homogènes en ce qui concerne les caractéristiques suivantes:

- emballage et/ou expéditeur;
- pays d’origine;
- variété;
- calibre (en cas de calibrage) ;
- type et poids net du colis (en cas de présentation en colis).

Un envoi peut comprendre plusieurs lots.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis ⁷ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après soit par impression directe, soit sur une étiquette retenue par le système de fermeture. Lorsque les étiquettes sont mises à l'intérieur des emballages (sacs filets), celles-ci doivent être placées de façon à ce que les indications relatives au marquage soient lisibles de l'extérieur.

Dans le cas de conditionnement en colis, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette fixée au colis, soit par impression directe sur le colis à l'aide d'une encre résistant à l'eau. ⇨ photos 53 à 54

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

Pour les pommes de terre de primeur et les pommes de terre de conservation transportées en vrac en conteneurs, ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises et fixé de façon visible à l'intérieur du véhicule de transport.

A. Identification

Packer and/or dispatcher } Nom et adresse (par exemple rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale. ⁸

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

7. Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

8. Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur et/ou expéditeur" (ou une abréviation équivalente) doit être indiqué à proximité de ce code, 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.

B. Nature du produit

- “Pomme de terre de primeur”, “pommes de terre nouvelles” ou dénomination équivalente ou “pommes de terre de conservation”, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

La mention du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.

- **Nom de la variété.**

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

- **Dénomination spécifique ou nom commercial pour les pommes de terre de primeur ou les pommes de terre de conservation ne respectant pas le calibre maximal, le cas échéant.**
- **“Grenaille” ou un nom commercial équivalent, le cas échéant.**

C. Origine du produit

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

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les pommes de terre de primeur ou les pommes de terres de conservation ont été produites (par exemple “Belgique”). Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

D. Caractéristiques commerciales

- **Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le calibre minimal suivi des mots “et plus” ou par le calibre minimal et le calibre maximal.**
- **Poids net.**
- **Indications facultatives: couleur de la chair (jaune ou blanche, par exemple), couleur de la peau, forme du tubercule (rond ou long), et type de chair à la cuisson (farineuse ou ferme, par exemple).**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

photo 1: Definition of produce - Variety with brown skin colour, yellow flesh colour, oval shape



photo 1 : Définition du produit - Variété à épiderme brun, à chair jaune, de forme ovale

photo 2: Definition of produce - Variety with brown skin colour, white flesh colour, round shape

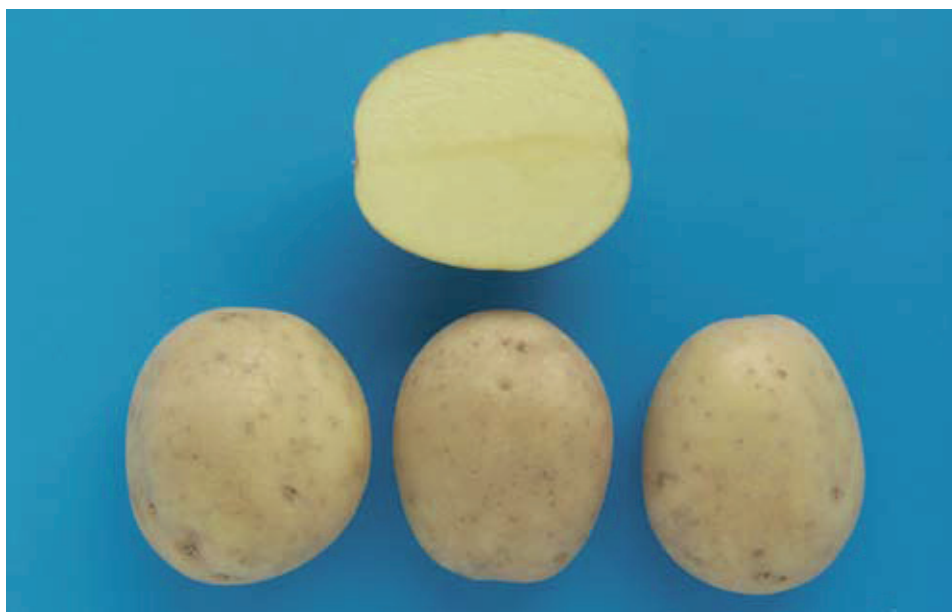


photo 2 : Définition du produit - Variété à épiderme brun, à chair blanche, de forme ronde

photo 3: Definition of produce - Variety with red skin colour, yellow flesh colour, oval shape

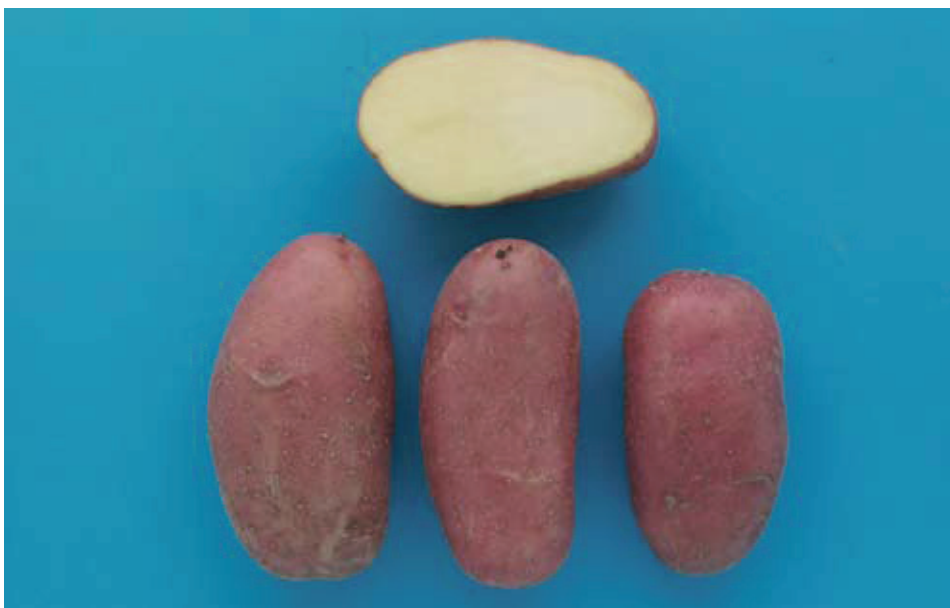


photo 3 : Définition du produit - Variété à épiderme rouge, à chair jaune, de forme ovale

photo 4: Definition of produce - Variety with reddish skin colour, red eyes, shallow eyes, white flesh colour, round shape



photo 4 : Définition du produit - Variété à épiderme rougeâtre, aux yeux rouge et cavités plates, à chair blanche, de forme ronde

photo 5: Definition of produce - Variety with brown skin colour, yellow flesh colour, long-oval shape



photo 5 : Définition du produit - Variété à épiderme brun, à chair jaune, de forme ovale-longue

photo 6: Definition of produce - Variety with black-violet skin colour, black-violet flesh colour, long-oval shape



photo 6 : Définition du produit - Variété à épiderme noire-violette, à chair noire-violette, de forme ovale-longue

photo 7 : Minimum requirement “intact” - Damaged tuber - Not allowed



photo 7 : Caractéristique minimale “entier” - Tubercule endommagé - Exclu

photo 8: Minimum requirement “sound” - Dry rot - External and internal aspect - Not allowed



photo 8 : Caractéristique minimale “sain” - Pourriture sèche - Aspects externe et interne - Exclu

photo 9: Minimum requirement “sound” - Dry rot - External and internal aspect - Not allowed



photo 9 : Caractéristique minimale “sain” - Pourriture sèche - Aspects externe et interne - Exclu

photo 10: Minimum requirement “sound” - Late blight (*Phytophthora infestans*) - External and internal aspect
Not allowed



photo 10 : Caractéristique minimale “sain” - Mildiou (*Phytophthora infestans*)
Aspects externe et interne - Exclu

photo 11: Minimum requirement “practically clean” - Brushed potatoes - Allowed



photo 11 : Caractéristique minimale “pratiquement propre” - Pommes de terre brossées - Admis

photo 12: Minimum requirement “practically clean” - Tubers with earth attached - Limit allowed



photo 12 : Caractéristique minimale “pratiquement propre” - Tubercules avec terre adhérente - Limite admise

photo 13: Minimum requirement “practically clean” - Tubers with earth attached - Not allowed



photo 13 : Caractéristique minimale “pratiquement propre” - Tubercules avec terre adhérente - Exclu

photo 14: Minimum requirement “firm” - Shrivelled tuber - Not allowed



photo 14 : Caractéristique minimale “ferme” - Tubercule flétri - Exclu

photo 15: Minimum requirement “external defect” - Brown stains due to heat - Not allowed



photo 15 : Caractéristique minimale “défaut externe” - Taches brunes dues à la chaleur - Exclu

photo 16: Minimum requirement “external defect” - Growth crack exceeding 4 mm in depth - Not allowed

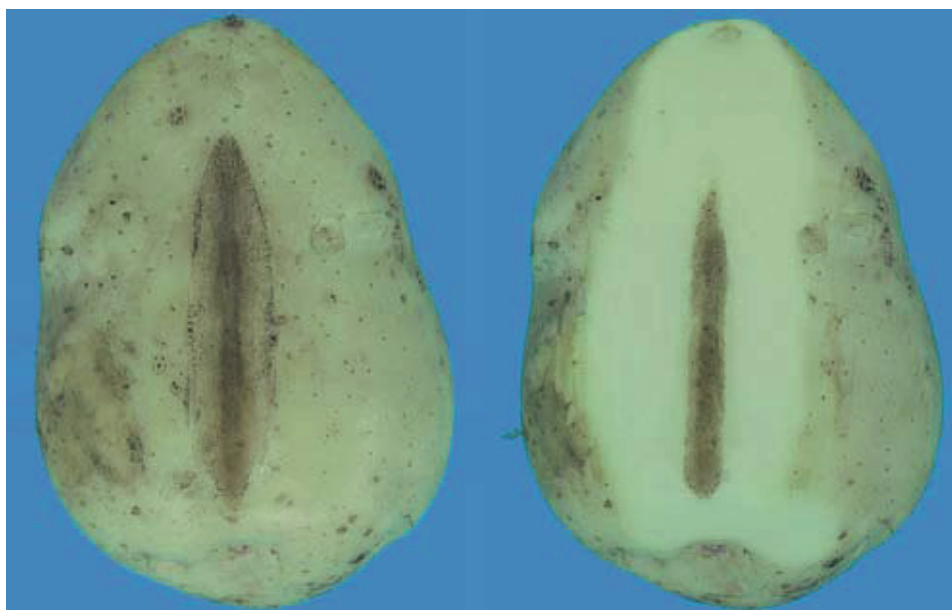


photo 16 : Caractéristique minimale “défaut externe” - Crevasse de croissance dépassant 4 mm de profondeur - Exclu

photo 17: Minimum requirements “external defect” - Cracks not exceeding 4 mm in depth - Allowed



photo 17 : Caractéristique minimale “défaut externe” - Craquelures ne dépassant pas 4 mm de profondeur - Admis

photo 18: Minimum requirement “external defect” - Cut exceeding 4 mm in depth - Not allowed



photo 18 : Caractéristique minimale “défaut externe” - Coupure dépassant 4 mm de profondeur - Exclu

photo 19: Minimum requirement “external defect” - Bites of potato moth (*Phthorimaea operculella*) exceeding 4 mm in depth - Not allowed



photo 19 : Caractéristique minimale “défaut externe” - Morsures causés par la teigne de la pomme de terre (*Phthorimaea operculella*) dépassant 4 mm de profondeur - Exclu

photo 20: Minimum requirement “external defect” - Slug damage exceeding 4 mm in depth - Not allowed

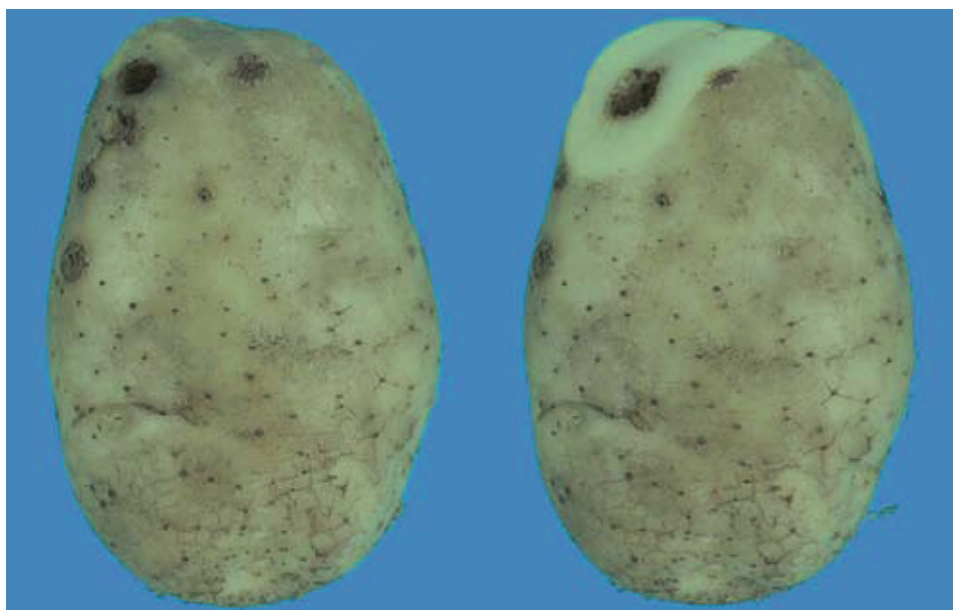


photo 20 : Caractéristique minimale “défaut externe” - Dommages causés par les limaces dépassant 4 mm de profondeur - Exclu

photo 21: Minimum requirement “external defect”
Rodent damage exceeding 4 mm in depth - Not allowed



photo 21 : Caractéristique minimale “défaut externe”
Dommages causés par les rongeurs
dépassant 4 mm de profondeur - Exclu

photo 22: Minimum requirement “external defect” - Roughness of the skin not exceeding 4 mm in depth - Allowed



photo 22 : Caractéristique minimale “défaut externe” - Rugosité de la peau ne dépassant pas 4 mm de profondeur - Admis

photo 23: Minimum requirement “external defect” - Roughness of the skin exceeding 4 mm in depth - Not allowed

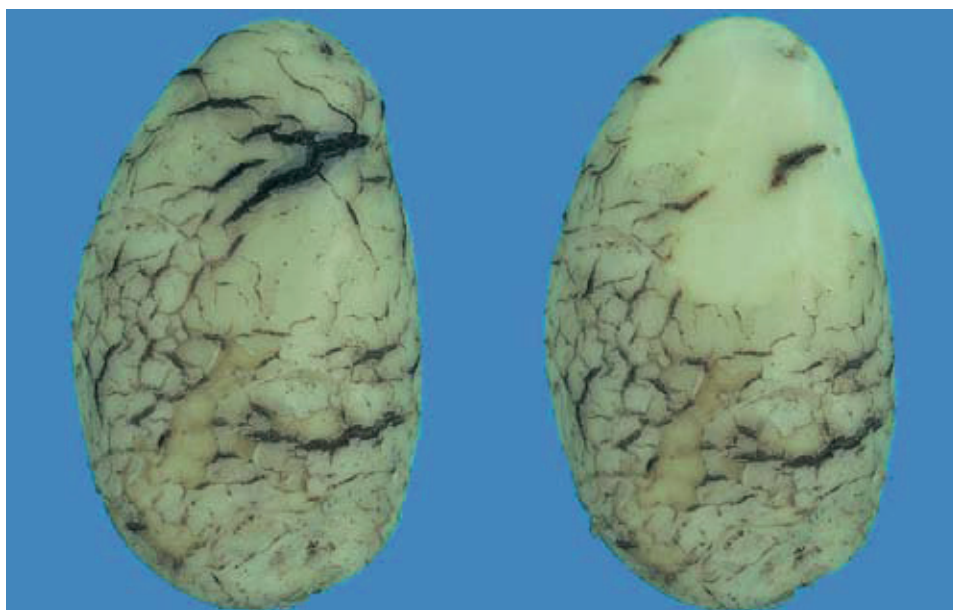


photo 23 : Caractéristique minimale “défaut externe” - Rugosité de la peau dépassant 4 mm de profondeur - Exclu

photo 24: Minimum requirements - Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can be removed by normal peeling - External and peeled aspect - Allowed

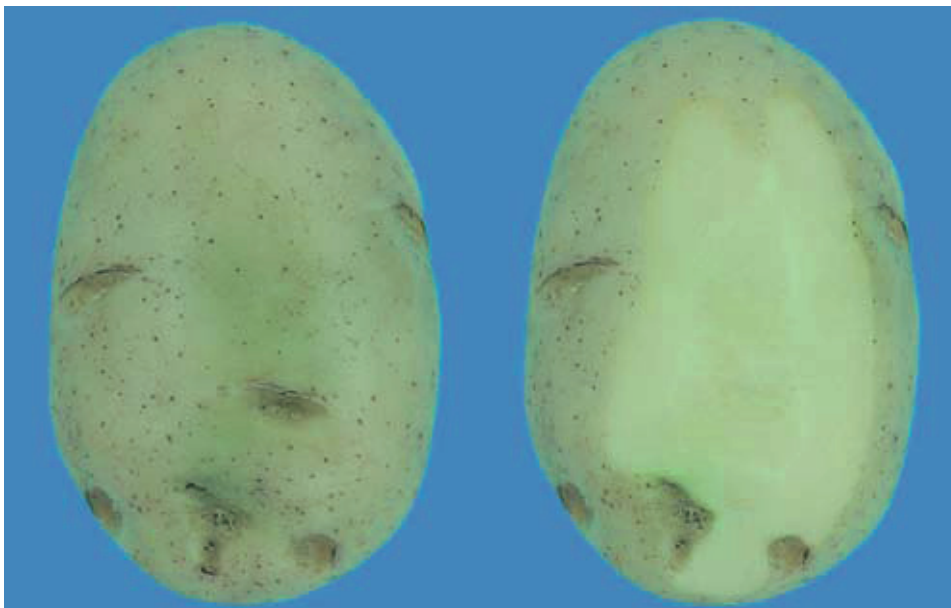


photo 24 : Caractéristique minimale - Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on peut faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre - Aspects externe et pelé - Admis

photo 25: Minimum requirement - Green colouration exceeding 1/8 of the surface area and which can not be removed by normal peeling - External and peeled aspect - Not allowed



photo 25 : Caractéristique minimale - Coloration verte recouvrant plus de 1/8 de la surface et que l'on ne peut pas faire disparaître en pelage normale - Aspects externe et pelé - Exclu

photo 26: Minimum requirement - Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can not be removed by normal peeling - External and peeled aspect - Not allowed



photo 26 : Caractéristique minimale - Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on ne peut pas faire disparaître par pelage normale - Aspects externe et pelé - Exclu

photo 27: Minimum requirement - Green colouration not exceeding 1/8 of the surface area and which can not be removed by normal peeling - External and peeled aspect - Not allowed



photo 27 : Caractéristique minimale - Coloration verte ne recouvrant pas plus de 1/8 de la surface et que l'on ne peut pas faire disparaître en pelant normalement la pomme de terre - Aspects externe et pelé - Exclu

photo 28: Minimum requirement - Slight deformity - Allowed



photo 28 : Caractéristique minimale - Légère déformation - Admis

photo 29: Minimum requirement - Deformity - Limit allowed



photo 29 : Caractéristique minimale - Déformation - Limite admise

photo 30: Minimum requirement - Serious deformity - Not allowed



photo 30 : Caractéristique minimale - Déformation grave - Exclu

photo 31: Minimum requirement - Serious deformities caused by Rhizoctonia - External and internal aspect - Not allowed



photo 31 : Caractéristique minimale - Déformations graves causés par Rhizoctonia - Aspects externe et interne - Exclu

photo 32: Minimum requirement - Black sub-epidermal stains exceeding 5 mm in depth for ware potatoes - Not allowed

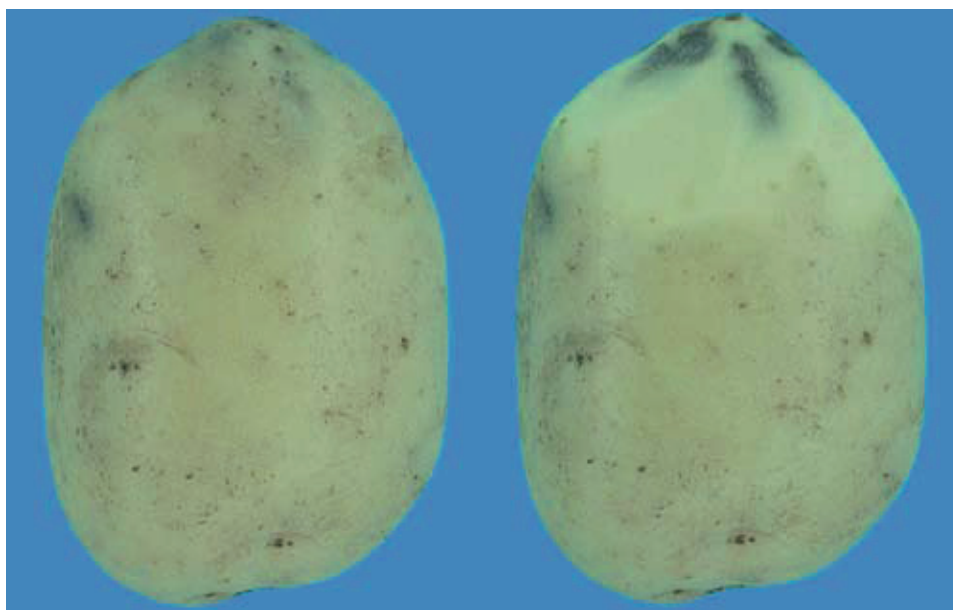


photo 32 : Caractéristique minimale - Taches sous-épidermiques dépassant 5 mm dans le cas des pommes de terre de conservation - Exclu

photo 33: Minimum requirement - Black sub-epidermal stains exceeding 5mm in depth for ware potatoes - Not allowed



photo 33 : Caractéristique minimale - Taches sous-épidermiques dépassant 5 mm dans le cas des pommes de terre de conservation - Exclu

photo 34: Minimum requirement - Rust stains - Not allowed



photo 34 : Caractéristique minimale - Taches de rouille - Exclu

photo 35: Minimum requirement - Rust stains - Internal aspects - Not allowed



photo 35 : Caractéristique minimale - Taches de rouille - Aspects interne - Exclu

photo 36: Minimum requirement - Hollow hearts - Not allowed



photo 36 : Caractéristique minimale - Cœur creux - Exclu

photo 37: Minimum requirements - Black heart - Not allowed

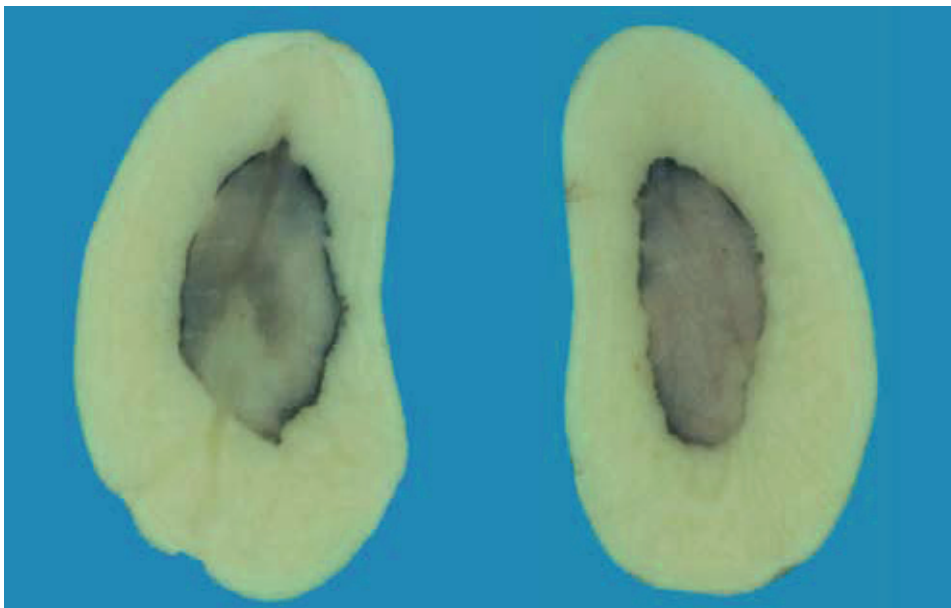


photo 37 : Caractéristique minimale - Cœur noirci - Exclu

photo 38: Minimum requirement - Glassiness - Not allowed



photo 38 : Caractéristique minimale - Vitrescence - Exclu

photo 39: Minimum requirement - Corky ring spot or spraing disease due to tobacco rattle virus - Not allowed



photo 39 : Caractéristique minimale - Symptômes causé par le virus rattle du tabac - Exclu

photo 40: Minimum requirement - Deep common potato scab of a depth of 2 mm or more in the case of ware potatoes - Not allowed



photo 40 : Caractéristique minimale - Gale commune profonde d'une profondeur de 2 mm ou plus dans le cas des pommes de terre de conservation - Exclu

photo 41: Minimum requirement
Powdery common potato scab of a depth
of 2 mm in or more in the case
of ware potatoes - Not allowed

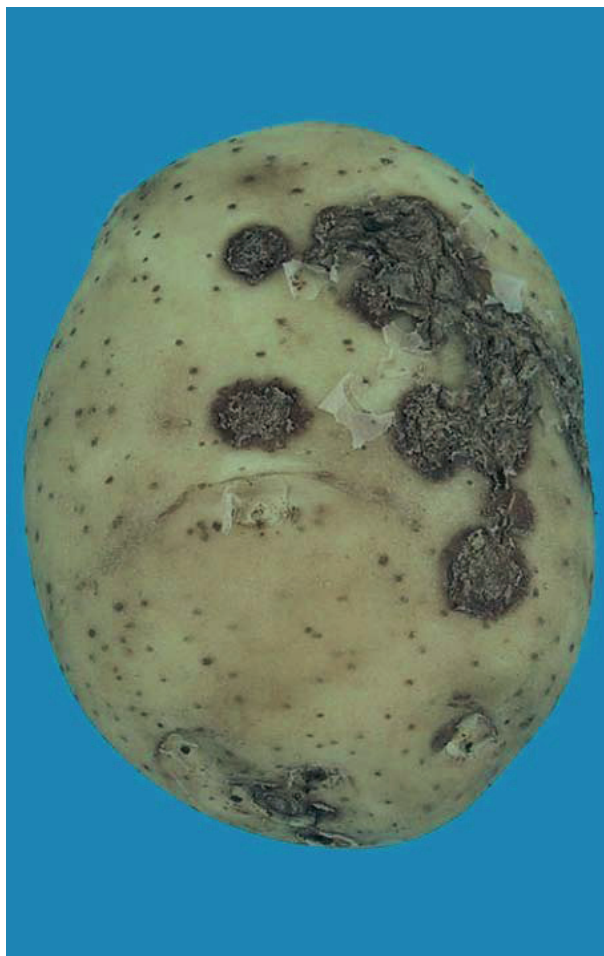


photo 41 : Caractéristique minimale
Gale commune poudreuse d'une profondeur
de 2 mm ou plus dans le cas des pommes de terre
de conservation - Exclu

photo 42: Minimum requirement - Superficial common potato scab covering in all a quarter of the surface of the tuber (left: brushed, right: washed) - Limit allowed



photo 42 : Caractéristique minimale - Gale commune superficielle couvrant au total un quart de la surface du tubercule (à gauche: brossé, à droite: lavé) - Limite admise

photo 43: Minimum requirement - Superficial common potato scab exceeding in all over a quarter of the surface of the tuber (left: brushed, right: washed) - Not allowed



photo 43 : Caractéristique minimale - Gale commune superficielle couvrant au total plus d'un quart de la surface du tubercule (à gauche: brossé, à droite: lavé) - Exclu

photo 44: Minimum requirements - Freezing damage - External and internal appearance - Not allowed



photo 44 : Caractéristique minimale - Dégâts dus à la réfrigération - Aspects externe et interne - Exclu

photo 45: Minimum requirement - Frost damage, external appearance - Not allowed



photo 45 : Caractéristique minimale - Dégâts dus au gel, aspect externe - Exclu

photo 46: Minimum requirement - Frost damage, internal appearance - Not allowed



photo 46 : Caractéristique minimale - Dégâts dus au gel, aspect interne - Exclu

photo 47: Minimum requirement - Partial absence of the skin
in the case of early potatoes - Allowed



photo 47 : Caractéristique minimale
Manque partiel de peau dans le cas des pommes
de terre de primeur - Admis

photo 48: Minimum requirement - Sprouted potatoes; sprouts exceeding 3 mm - Not allowed



photo 48 : Caractéristique minimale - Pommes de terre germées; des germes plus de 3 mm de long - Exclu

photo 49: Sizing - Method to determine the size of tubers by square mesh: place the tuber without pressure

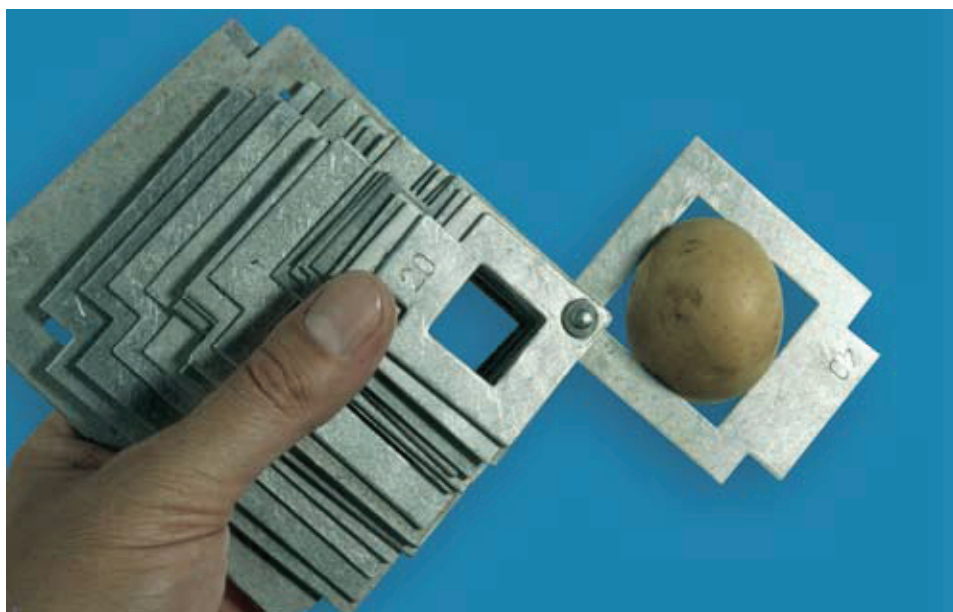


photo 49 : Calibrage - Méthode pour déterminer le calibre des tubercules par maille carrée : passer le tubercule sans pression

photo 50: Presentation in closed sales packages (pre-packed)



photo 50 : Présentation en emballage de vente fermé (pré-emballage)

photo 51: Presentation in bulk in a package



photo 51 : Présentation en vrac dans un colis

photo 52: Presentation in bulk in containers as big bag and bins



photo 52 : Présentation en vrac en conteneurs comme des sacs et des pallox

photo 53: Example of marking printed on the package



photo 53 : Exemple de marquage imprimé sur un colis

photo 54: Example of marking on the label

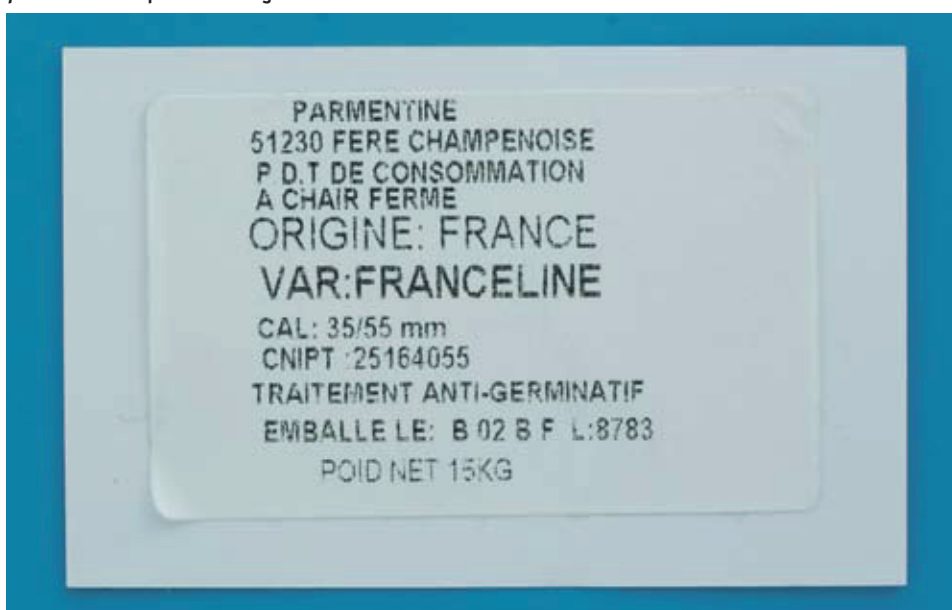


photo 54 : Exemple de marquage sur l'étiquette

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

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

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

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

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

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

* On July 1, 2009 / À la date du 1^{er} juillet 2009.

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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

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

Explanatory brochures of the standards

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

(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €31.00 US\$39.00 £24.00

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

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €21.00 US\$27.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Apricots (1994)*

(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €20.00 US\$26.00 £15.00

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

(51 2000 01 3 P1) ISBN-92-64-05890-7 €22.00 US\$28.00 £14.00

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

(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09-712-0 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09-713-9 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-09-790 €25.00 US\$28.00 £18.00

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

(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327X €24.00 US\$29.00 £16.00

ALSO AVAILABLE (continued)

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Cultivated Mushrooms (2005)*
(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US\$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Strawberries (2005)*
(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US\$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Commercial types of Melons (2006)*
(51 2006 02 3P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US\$29.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Table Grapes (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US\$32.00 £17.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Kiwifruits (2008)*
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US\$32.00 £17.00

International Standards for Fruit and Vegetables. Cucumbers (2008)*
(51 2008 08 3 P1) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US\$32.00 £17.00

* Publications also available as electronic books

Colour gauges

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Tomatoes (1992)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US\$38.00 £19.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Apples (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US\$38.00 £16.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Colour of Cauliflowers (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US\$38.00 £16.00

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

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

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

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

Brochures interprétatives des normes

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

(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €31.00 US\$39.00 £24.00

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

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €21.00 US\$27.00 £16.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Abricots (1994)*

(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €20.00 US\$26.00 £15.00

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

(51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7 €22.00 US\$28.00 £14.00

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

(51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9 €24.00 US\$31.00 £14.00

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

(51 2004 02 3 P1) ISBN 92-64-01979-0 €25.00 US\$28.00 £18.00

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

(51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X €24.00 US\$29.00 £16.00

ÉGALEMENT DISPONIBLES (suite)

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

(51 2005 13 3 P1) ISBN 92-64-01324-5 €24.00 US\$29.00 £16.00

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

(51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9 €24.00 US\$29.00 £16.00

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

(51 2006 02 3 P) ISBN 92-64-02254-6 €24.00 US\$29.00 £16.00

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

(51 2006 12 3 P1) ISBN 92-64-03129-4 €24.00 US\$32.00 £17.00

Normes internationales pour les fruits et légumes. Kiwis (2008)*

(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US\$32.00 £17.00

Normes internationales pour les fruits et légumes. Concombres (2008)*

(51 2008 08 3 P1) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US\$32.00 £17.00

* Publications également disponibles sous forme électronique

Échelles colorimétriques

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

(51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0 €30.00 US\$38.00 £19.00

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

(51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5 €30.00 US\$38.00 £16.00

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

(51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X €30.00 US\$38.00 £16.00

Prix de vente au public dans la librairie du siège de l'OCDE.

LE CATALOGUE DES PUBLICATIONS de l'OCDE sera envoyé gratuitement sur demande adressée soit à l'OCDE, Service des Publications, soit au distributeur des publications de l'OCDE de votre pays.

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(51 2009 06 3 P) ISBN 978-92-64-06814-8

International Standards for Fruit and Vegetables

EARLY AND WARE POTATOES

This brochure is published 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. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the common interpretation of standards. Therefore it is a valuable tool for both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in international trade in potatoes.

Normes internationales pour les fruits et légumes

POMMES DE TERRE DE PRIMEUR ET POMMES DE TERRE DE CONSERVATION

Cette brochure est publiée dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de normes internationales aux fruits et légumes, créé en 1962 par l'OCDE. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur. Elle constitue donc un outil précieux tant pour les services de contrôle que pour les milieux professionnels responsables de l'application des normes ou s'intéressant au commerce international des pommes de terre.

The full text of this book is available on line via this link:

www.sourceoecd.org/agriculture/9789264068148

Those with access to all OECD books on line should use this link:

www.sourceoecd.org/9789264068148

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

Le texte complet de cet ouvrage est disponible en ligne à l'adresse suivante :

www.sourceoecd.org/agriculture/9789264068148

Les utilisateurs ayant accès à tous les ouvrages en ligne de l'OCDE peuvent également y accéder via :

www.sourceoecd.org/9789264068148

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