

**International Standards
for Fruit and Vegetables**
INSHELL HAZELNUTS

**Normes internationales
pour les fruits et légumes**
NOISETTES EN COQUE



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 Electronique	Nombre de Copies	Coût unitaire (€, US\$ ou £)	Coût total (€, US\$ ou £)
Total					

Veillez nous indiquer vos coordonnées complètes:

Nom :

Date :

Adresse :

Ville : Pays :

Signature :

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

ORDER FORM
 To be returned to OECD Bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDS OF 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:
 City:Country:..... Signature :

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

Inshell Hazelnuts

Noisettes en coque



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

Photo credit (photo 10): Centre Technique Interprofessionnel des Fruits & Légumes (Ctifl – Hormitage, France)

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

Crédit Photographique (photo 10): Centre Technique Interprofessionnel des Fruits & Légumes (Ctifl – Hormitage, France)

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 "Inshell Hazelnuts".**

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 « Noisettes en coque ». **

* 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 DDP-03.

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

** Norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de L'ONU sous la référence DDP-03.

TABLE OF CONTENTS

I. DEFINITION OF PRODUCE.....	9
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY.....	11
A. Minimum requirements.....	11
B. Moisture content.....	13
C. Classification.....	14
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING.....	15
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES.....	16
A. Quality tolerances.....	16
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION.....	18
A. Uniformity.....	18
B. Packaging.....	18
C. Presentation.....	18
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING.....	19
A. Identification.....	19
B. Nature of produce.....	19
C. Origin of produce.....	20
D. Commercial specifications.....	20
E. Official control mark (optional).....	20

annex PHOTOS

TABLE DE MATIÈRES

I. DÉFINITION DU PRODUIT	22
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	24
A. Caractéristiques minimales.....	24
B. Teneur en eau	26
C. Classification	27
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	28
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	29
A. Tolérances de qualité	29
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	31
A. Homogénéité	31
B. Conditionnement.....	31
C. Présentation	32
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	33
A. Identification	33
B. Nature du produit.....	33
C. Origine du produit	34
D. Caractéristiques commerciales	34
E. Marque officielle de contrôle (facultative).....	34

annexe PHOTOS

Inshell Hazelnuts

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 inshell hazelnuts free from involucre or husk of varieties (cultivars) grown from *Corylus avellana L.* and *Corylus maxima Mill.* and their hybrids, intended for direct consumption or for food when they are intended to be mixed with other products for direct consumption without further processing.

It does not apply to inshell hazelnuts for industrial processing.

The commercial types of C. avellana L. and C. maxima ⇒ photos 1 to 3

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for inshell hazelnuts at the export control stage, after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, the holder shall be responsible for observing the requirements of the standard. The holder/seller of products not in conformity with this standard may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any other manner.

A. Minimum requirements¹

(i) In all classes subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, inshell hazelnuts must display the following characteristics:

(a) The shell must be:

- intact; however, slight superficial damage is not considered as a defect provided the kernel is physically protected;

Inshell Hazelnuts must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce. This means that the shell must not be broken, spilt or mechanically damaged; such as to kernel is exposed to a slight crack is not considered as a defect provided the kernel is still protected. In addition, any crack which is open and conspicuous, and larger than one-fourth of the circumference of the shell is regarded as defect. ⇨ photos 4 to 6

- clean; practically free of any visible foreign matter including residues of adhering husk affecting in aggregate more than 5 per cent of the total shell surface;

Inshell hazelnuts must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter. According to the definitions given in Annex II foreign matter means any matter not normally associated with the product. ⇨ photos 7 to 10

- free from blemishes, areas of discoloration or spread stains in pronounced contrast with the rest of the shell affecting in aggregate more than 25 per cent of the surface of the shell;

- well formed; not noticeably misshapen.

¹ Definitions of terms and defects are listed in annex III of the Standard Layout – Recommended terms and Definition of Defects for standards of dry (Inshell Nuts and Nut Kernels) and dried produce http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf

The shell must not be noticeably misshapen and concord with the characteristics of the variety or commercial type. ⇨ photo 11

(b) The kernel must be:

Any defect affecting the kernel but not the shell.

- **free from rancidity;**

In case of suspicion of rancidity or kernels showing oily appearance, a taste check is required.

- **sufficiently developed; kernels should fill at least 50 per cent of the shell cavity;**

An inshell hazelnut is regarded as empty if the shell contains no kernel. ⇨ photo 12

- **not desiccated; kernels with dried out or tough portions affecting more than 25 per cent of the surface are excluded;**

⇨ photo 13

- **free from blemishes, areas of discoloration or spread stains in pronounced contrast with the rest of the kernel affecting in aggregate more than 25 per cent of the surface of the kernel;**

In case of blemishes care should be taken that the defect is not affecting the edibility. Therefore, in case of kernels showing blemishes a taste check is required. ⇨ photo 14

- **well formed.**

The shape of twin kernel is not regarded as a defect.

(c) The whole produce (shell and kernel) must be:

- **dried in accordance with section "B. Moisture content";**

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

- **free from mould filaments visible to the naked eye;**

The kernels must be free from mould filaments either on the outside or on the inside of the kernel. ⇨ photos 15 to 17

- **free from living pests whatever their stage of development;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the inshell hazelnuts.

- free from damage caused by pests; including the presence of dead insects and/or mites, insect debris or excreta;

Pest damage can detract from the general appearance, keeping quality and edibility of inshell hazelnuts, affecting the kernel makes the produce unfit for consumption. ⇨ photos 18 to 22

However, pest damage caused by cimiciatto is allowed provided that the flesh is not affected and the spot on the skin does not exceed 3 mm in diameter. ⇨ photos 23 to 24

- free of abnormal external moisture;

This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package and does include condensation on dry and dried produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.

- free of foreign smell and/or taste.

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

The condition of the inshell hazelnuts must be such as to enable them:

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

B. Moisture content²

The inshell hazelnuts shall have a moisture content not exceeding 12.0 per cent for the whole nut or 7.0 per cent for the kernel.

In any case the inshell hazelnuts must be free from surface moisture. The moisture content may be determined by a rapid method, but in case the maximum values mentioned above are exceeded, the values must be verified by the laboratory method.

² The moisture content is determined by one of the methods given in Annex II of the Standard Layout – Determination of the moisture content for dry produce
http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf
The laboratory reference method shall be used in cases of dispute.

C. Classification

In accordance with the defects allowed in section “IV. Provisions concerning tolerances” inshell hazelnuts are classified into the following classes:

“Extra” Class, Class I, Class II.

The defects allowed must not affect the general appearance of the produce as regards quality, keeping quality and presentation in the package.

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Sizing of inshell hazelnuts is mandatory for “Extra” Class and Class I, but optional for Class II. The size is determined by the maximum diameter of the equatorial section of the shell.

⇒ *photo 25*

The minimum size is 12 mm in diameter.

Uniformity in size is expressed by:

- a size range defined by a minimum size and a maximum size which must not exceed 3 mm of difference or
- screening defined as a minimum size in diameter.

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size are allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for deviation due to natural deterioration of produce over time.

A. Quality tolerances

Defects Allowed	Tolerances Allowed percentage of defective inshell hazelnuts by count/number or weight (with regard to the total inshell weight basis)		
	Extra	Class I	Class II
(a) Tolerances for shells and kernels not satisfying the minimum requirements, Of which no more than	10	15	20
- Not sufficiently developed or empty shells (by number)	6	9	12
- Mouldy, rancid, damaged by pests, rotting or deterioration	3	5	6
- Living pests	0	0	0
(b) Size tolerances			
- For produce not conforming to the provisions concerning sizing and the size indicated	10	10	10
(c) Tolerances for other defects			
- Foreign matter, loose shells, shell fragments, fragments of hull, dust	1	1	2
- Inshell hazelnuts belonging to varieties or commercial types other than that indicated	10	10	10

Note: Total tolerances for defects allowed in each class can be used solely for defects affecting the shell, provided no other defects are present.

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.

Decisions on conformity of the lot are taken depending on the percentage of non-conforming produce in the total sample.

³ <http://www.oecd.org/tad/fv>

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only inshell hazelnuts of the same origin, quality, crop year, size (if sized) and variety or commercial type (if indicated).

The visible part of the contents of the package must be representative of its 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

Inshell hazelnuts 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.

This provision is designed to ensure suitable protection of the produce by means of materials inside the package which are clean and also to prevent foreign matter such as leaves, sand or soil from spoiling its good presentation.

Packages must be free of all foreign matter in accordance with the table of tolerances in section "IV. Provisions concerning tolerances".

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

C. Presentation

Inshell hazelnuts must be presented in bags or solid containers. All sales packages within each package must be of the same weight.

⇒ photos 26 to 28

The shell may be cleaned/treated with authorized agents, provided that they do not affect the quality of the kernel.

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

⇒ photos 29 to 30

A. Identification

Packer and/or Dispatcher: 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) assume sole responsibility in which case identification of the “packer” as defined above is optional.

B. Nature of produce

- **“Inshell Hazelnuts” or, if visible from the outside, “Hazelnuts”**

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

- **Name of the variety and/or commercial type (optional).**

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

⁵ The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in cases where a code mark is used, the reference “packer and/or dispatcher” (or equivalent abbreviations) must be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded with the ISO 3166 alpha country code of the recognizing country, if not the country of origin.

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 inshell hazelnuts were grown (e.g. Turkey). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

- Class.

Stating the class is compulsory.

- Size (if sized); expressed by:
 - the minimum and maximum diameters , or
 - the minimum diameter followed by the words “and above” or “and +”;
- Crop year (optional).

The crop year means the year when the produce has been harvested.

- “Best before” followed by the date (optional).

E. Official control mark (optional)

Noisettes en coque

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. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les noisettes en coque des variétés (cultivars) issues du *Corylus avellana L.* et du *Corylus maxima Mill.* et de leurs hybrides sans involucre ni écale, destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation.

Elle ne s'applique pas aux noisettes en coque destinées à la transformation industrielle.

Types commerciaux de C. avellana L. et de C. maxima. ⇨ photos 1 à 3

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

A. Caractéristiques minimales⁶

i) Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les noisettes en coque doivent présenter les caractéristiques suivantes :

a) La coque doit être :

- Intacte ; toutefois, de légers défauts superficiels ne sont pas considérés comme un défaut à condition que l'amande soit physiquement protégée ;

Les noisettes en coque doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. La coque ne doit donc pas être brisée, fendue ou endommagée mécaniquement. Une légère craquelure de la coque n'est pas considérée comme un défaut tant que l'amande demeure protégée. Par contre, toute craquelure ouverte et visible, plus large qu'un quart de la circonférence de la coque, est considérée comme un défaut. ⇨ photos 4 à 6

- Propre ; pratiquement exempte de toute matière étrangère visible, y compris de résidus d'écale adhérente touchant au total plus de 5 % de la surface totale de la coque ;

Les noisettes en coque doivent être pratiquement exemptes de terre, poussière, résidus chimiques ou autre corps étranger. Conformément aux définitions données en annexe II, un corps étranger désigne tout corps qui n'est pas normalement associé au produit. ⇨ photos 7 à 10

- Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de la coque et touchant au total plus de 25 % de la surface de la coque ;

⁶ Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la Norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf

- **Bien formée ; sans malformation visible.**

La coque doit être sans malformation visible et doit correspondre aux caractéristiques de la variété ou du type commercial. ⇨ photo 11

b) L'amande doit être :

Tout défaut affectant l'amande, mais pas la coque.

- **Exempte de rancissement ;**

En cas de suspicion de rancissement ou d'amandes présentant un aspect huileux, un contrôle de goût est nécessaire.

- **Suffisamment développée ; l'amande doit occuper au moins 50 % de la coque ;**

*Une noisette en coque est considérée comme vide si la coque ne contient aucune amande.
⇨ photo 12*

- **Non séchée ; sont exclues les amandes présentant des parties desséchées ou dures touchant plus de 25 % de la surface ;**

⇨ photo 13

- **Exempte de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste de l'amande et touchant au total plus de 25 % de la surface de l'amande ;**

*En cas de défauts superficiels, il faut veiller à ce que le défaut n'affecte pas la comestibilité du produit. En cas de défauts superficiels affectant l'amande, un contrôle de goût est nécessaire.
⇨ photo 14*

- **Bien formée.**

La forme jumelle de l'amande n'est pas considérée comme un défaut.

c) L'ensemble du produit (coque et amande) doit être :

- **Séché conformément aux indications données à la section B, «Teneur en eau» ;**

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

- **Exempt de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;**

Les amandes doivent être exemptes de filaments de moisissure à l'intérieur et à l'extérieur de l'amande. ⇨ photos 15 à 17

- **Exempt de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;**

La présence de parasites peut être un obstacle à la présentation commerciale et l'acceptation des noisettes en coque.

- **Exempt d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;**

Les attaques de parasites peuvent porter atteinte à l'aspect général, la conservation et la comestibilité des noisettes en coque et, quand elles affectent l'amande, rendre le produit impropre à la consommation. ⇨ photos 18 à 22

Toutefois, les attaques de cimiciatto sont admises pour autant que la chair ne soit pas touchée et que la tache sur la peau n'excède pas 3 mm de diamètre. ⇨ photos 23 à 24

- **Exempt d'humidité extérieure anormale ;**

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

- **Exempt d'odeur et/ou de saveur étrangère.**

Cette disposition s'applique aux noisettes en coque entreposées ou transportées dans de mauvaises conditions et qui, en conséquence, ont pris des odeurs et/ou goûts anormaux en particulier si elles ont séjourné à proximité d'autres produits dégageant des odeurs.

L'état des noisettes en coque doit être tel qu'il leur permette :

- **de supporter un transport et une manutention ; et**
- **d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.**

B. Teneur en eau⁷

La teneur en eau des noisettes ne doit pas être supérieure à 12 % pour l'ensemble du produit ou à 7 % pour l'amande.

⁷ La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe II de la Norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits secs
http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf
La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

Dans tous les cas, les noisettes en coque doivent être exemptes d'humidité superficielle. La teneur en eau peut être déterminée par une méthode rapide, mais en cas de dépassement des valeurs maximales susmentionnées, elles doivent être vérifiées par la méthode de laboratoire.

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV « Dispositions concernant les tolérances », les noisettes en coque sont classées dans les catégories suivantes :

Catégorie « Extra », catégorie I et catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage des noisettes en coque est obligatoire pour la catégorie « Extra » et la catégorie I, mais facultatif pour la catégorie II.

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale.

⇒ *photo 25*

Le calibre minimal est de 12 mm de diamètre.

L'homogénéité du calibre est exprimée par :

- Une fourchette de calibres définie par un calibre minimal et un calibre maximal entre lesquels la différence ne doit pas dépasser 3 mm ; ou

- Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

Les tolérances sont fournies afin d'autoriser les écarts causés par l'altération naturelle du produit avec le temps.

A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises en pourcentage de noisettes en coque défectueuses, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids (par rapport au poids total des noisettes en coque)		
	Cat. Extra	Cat. I	Cat. II
a) Tolérances admises pour les coques et les amandes ne présentant pas les caractéristiques minimales requises Dont pas plus de :	10	15	20
- Noisettes insuffisamment développées ou coques vides (sur la base de leur nombre)	6	9	12
- Noisettes rances, endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	3	5	6
- Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
- Pour les noisettes en coque non conformes aux dispositions relatives au calibrage et au calibre indiqué	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts			
- Matières étrangères, coques libres, fragments de coque, fragments d'écale, poussières	1	1	2
- Noisettes en coque appartenant à des variétés ou types commerciaux autres que ceux indiqués	10	10	10

Note : l'ensemble des tolérances admises pour les défauts dans chaque catégorie peut être entièrement utilisé pour les défauts touchant la coque à condition qu'il n'existe pas d'autres défauts.

La conformité aux tolérances doit être déterminée au moins en fonction des Règles de procédure applicables au contrôle de conformité définies 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]⁸.

Les décisions concernant la conformité du lot sont prises en fonction du pourcentage de produits non conformes dans l'échantillon total.

⁸ <http://www.oecd.org/tad/fv>

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des noisettes en coque de même origine, qualité, année de récolte, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

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

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

B. Conditionnement

Les noisettes en coque doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux, 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.

Cette disposition vise à garantir une protection appropriée du produit à l'aide de matériaux propres à l'intérieur de l'emballage ainsi qu'à éviter que des matières étrangères tels que des feuilles, du sable ou de la terre n'en affectent la bonne présentation.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV « Dispositions concernant les tolérances ».

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

C. Présentation

Les noisettes en coque doivent être présentées dans des sacs ou des emballages solides. Tous les emballages destinés à la vente présents dans un colis doivent avoir le même poids.

⇒ *photos 26 à 28*

La coque peut être nettoyée/traitée avec des produits autorisés à condition qu'ils ne portent pas atteinte à la qualité de l'amande.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis⁹ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

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

⇒ photos 29 à 30

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur : nom et adresse (rue/ville/région/code postal, ainsi que pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale¹⁰.

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 officiel contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître facilement le responsable (personne ou entreprise) du conditionnement des produits dans l'emballage. La responsabilité est assumée par l'expéditeur (affréteur ou exportateur) seul et dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- **« Noisettes en coque » ou, si visible de l'extérieur, « Noisettes » ;**

Le nom du produit peut être remplacé par une photo ou un dessin illustrant le produit.

- **Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).**

⁹ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis aux dispositions concernant le marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Toutefois, les indications mentionnées doivent dans tous les cas figurer sur le colis dans lequel sont transportées ces unités.

¹⁰ Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique) et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays correspondant au pays de l'autorité nationale si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, facultativement, 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 noisettes en coque ont été produites (par ex. Turquie). Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée avec une appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie

La mention de la catégorie est obligatoire.

- Calibre (en cas de calibrage) déterminé par :
 - les diamètres minimal et maximal ; ou
 - le diamètre minimal suivi des mots « et au-dessus » ou « et plus ».
- Année de récolte (facultative) ;

L'année de récolte est l'année de cueillette du produit.

- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (mention facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Photo 1: Definition of Produce – Round type hazelnuts



Photo 1 : Définition du produit – Noisettes rondes

Photo 2: Definition of Produce – Oblong type hazelnuts



Photo 2 : Définition du produit – Noisettes oblongues

Photo 3: Definition of Produce – Pointed type hazelnut



Photo 3 : Définition du produit –Noisettes pointues

Photo 4: Minimum requirement "intact" –Slight crack –Limit allowed

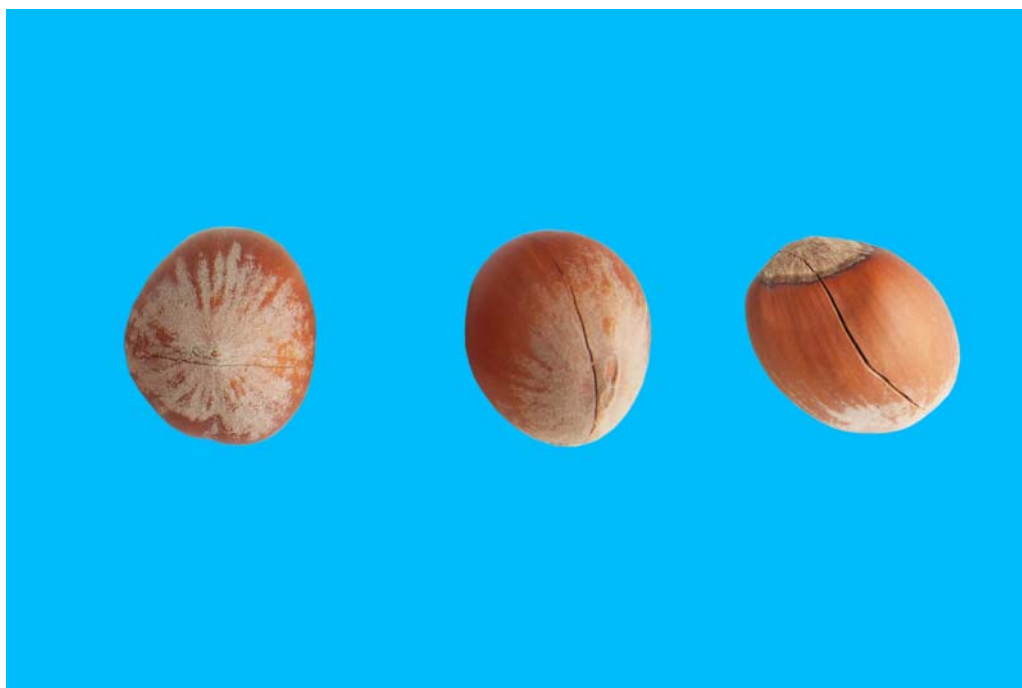


Photo 4 : Caractéristique minimale "intacte"– Légère craquelure– Limite admise

Photo 5: Minimum requirement "intact" – Open crack – Not Allowed



Photo 5 : Caractéristique minimale "intacte" – Craquelure ouverte – Exclu

Photo 6: Minimum requirement "intact" – Open Crack – Not Allowed



Photo 6 : Caractéristique minimale "intacte" – Craquelure ouverte – Exclu

Photo 7: Minimum Requirement "clean" – Hazelnut covered with residues of adhering husk – Limit Allowed



Photo 7 : Caractéristique minimale "propre" – Noisette couverte de résidus d'écale adhérente – Limite admise

Photo 8: Minimum Requirement "clean" – Hazelnut covered residues of adhering husk – Not Allowed

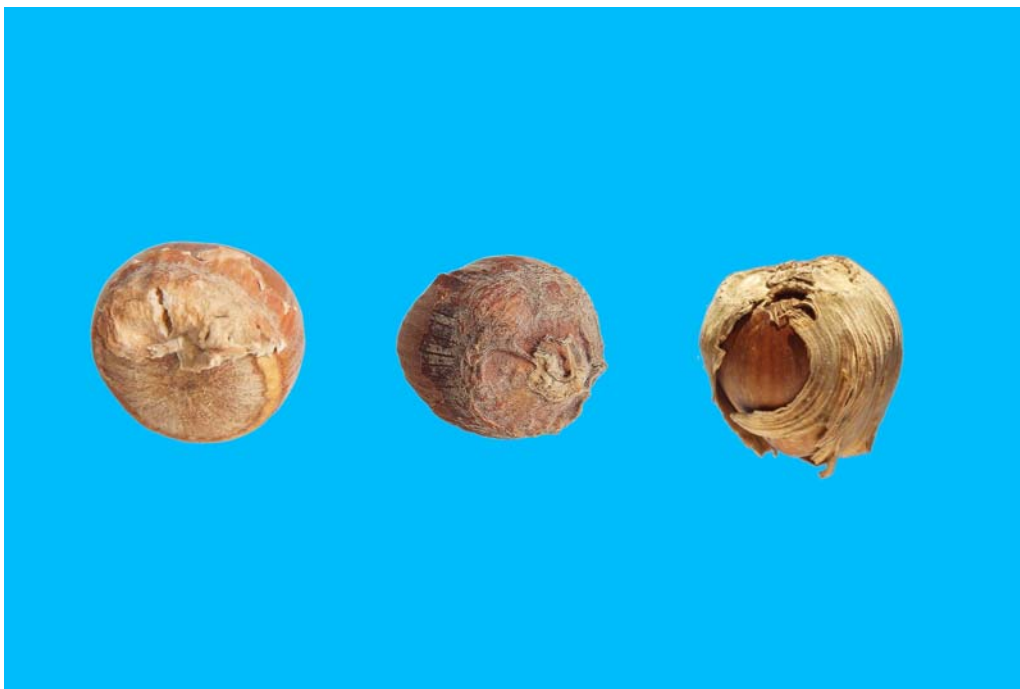


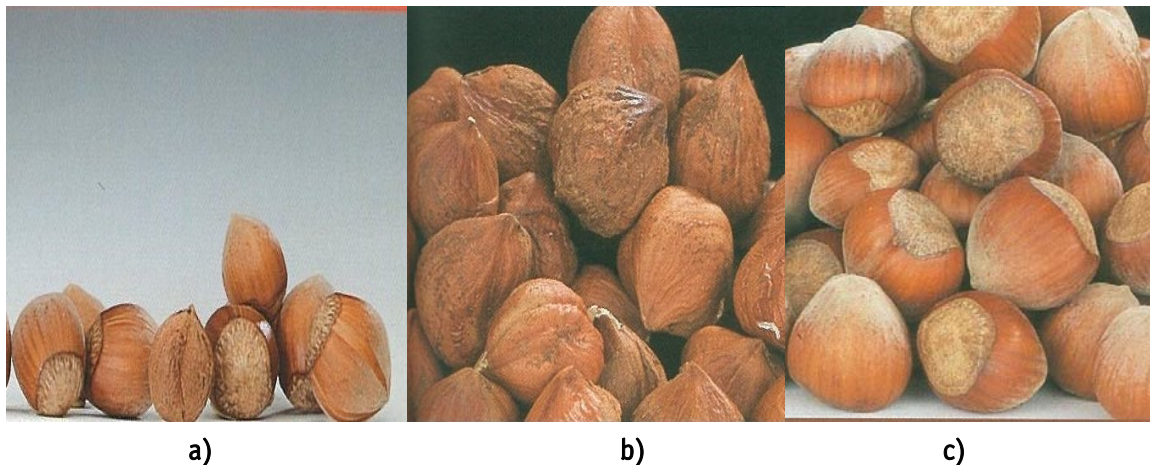
Photo 8 : Caractéristique minimale "propre" – Noisette couverte de résidus d'écale adhérente – Exclu

Photo 9: Minimum requirement "clean" – Hazelnut covered with dust – Not Allowed



Photo 9 : Caractéristique minimale "propre" – Noisette couverte de poussière - Exclu

**Photo 10: Minimum requirement "clean" – "Pauetet" and "Fertile of Coutard" varieties with a mucron, which is naturally covered with fine grey velvet and is different to soil or dust
a): Pauetet; b), c) : Fertile of Coutard,**



**Photo 10 : Caractéristique minimale "propre" – Variétés "Pauetet" et "Fertile de Coutard" dont le mucron est naturellement recouvert d'un fin duvet de soies grises qui ne doivent pas être confondues avec de la poussière ou de la terre
a): Pauetet; b), c): Fertile de Coutard**

Photo 11: Minimum requirement "well formed" – a): normal shape; b): slight defect in shape, but not noticeably misshapen – Limit allowed; c): misshapen – Not allowed



a)

b)

c)

Photo 11 : Caractéristique minimale "bien formée" – a): forme normale; b): léger défaut de forme, sans malformation notable – Limite admise; c): malformation – Exclu

Photo 12: Minimum requirement "kernel sufficiently developed" – a): kernel fully developed; b): kernel sufficiently developed – Limit allowed; c): kernel not sufficiently developed – Not allowed



a)

b)

c)

Photo 12 : Caractéristique minimale "amande suffisamment développée" – a): amande parfaitement développée; b): amande suffisamment développée – Limite admise; c): amande insuffisamment développée – Exclu

Photo 13: Minimum requirement "kernel not desiccated" – a): normal kernel not desiccated; b): kernel slightly desiccated – Limit allowed; c): kernel desiccated – Not allowed



a)

b)

c)

Photo 13: Caractéristique minimale "amande non séchée" – a): amande normale non séchée; b): amande légèrement desséchée - Limite admise: c): amande desséchée – Exclu

Photo 14: Minimum requirement "kernel free from blemishes" – a): kernel free from blemishes; b): kernel with slight blemishes – Limit allowed; c): kernel with blemishes – Not allowed



a)

b)

c)

Photo 14 : Caractéristique minimale "amande exempte de défauts superficiels" – a): amande exempte de défauts superficiels; b) : amande avec de légers défauts – Limite admise: c) : amande avec défauts superficiels – Exclu

Photo 15: Minimum requirement "Kernel and shell free from mould filaments visible to the naked eye" – Inshell hazelnut showing mould filaments on the shell – Not allowed



Photo 15 : Caractéristique minimale "amande et coque exemptes de filaments de moisissure visibles à l'oeil nu" – Noisette en coque présentant des filaments de moisissure sur la coque – Exclu

Photo 16: Minimum requirement "kernel and shell free from mould filaments visible to the naked eye" – Kernel showing mould filaments – Not allowed



Photo 16 : Caractéristique minimale "amande et coque exemptes de filaments de moisissure visibles à l'oeil nu" – Amande présentant des filaments de moisissure – Exclu

Photo 17: Minimum requirement "kernel and shell free from mould filaments visible to the naked eye" – Mould filaments inside the kernel – Not allowed



Photo 17 : Caractéristique minimale "amande et coque exemptes de filaments de moisissure visibles à l'oeil nu" – Filaments de moisissure à l'intérieur de l'amande – Exclu

Photo 18: Minimum requirement "free from damage caused by pests" – Damage caused by hazelnut weevil *Curculio mucum L.* - Not allowed



Photo 18 : Caractéristique minimale "exempte d'attaques de parasites" – Dommage causé par le charançon des noisettes *Curculio mucum L.* – Exclu

Photo 19: Minimum requirement "free from damage caused by pests" – Damage caused by hazelnut weevil *Curculio mucum L.* – Not allowed

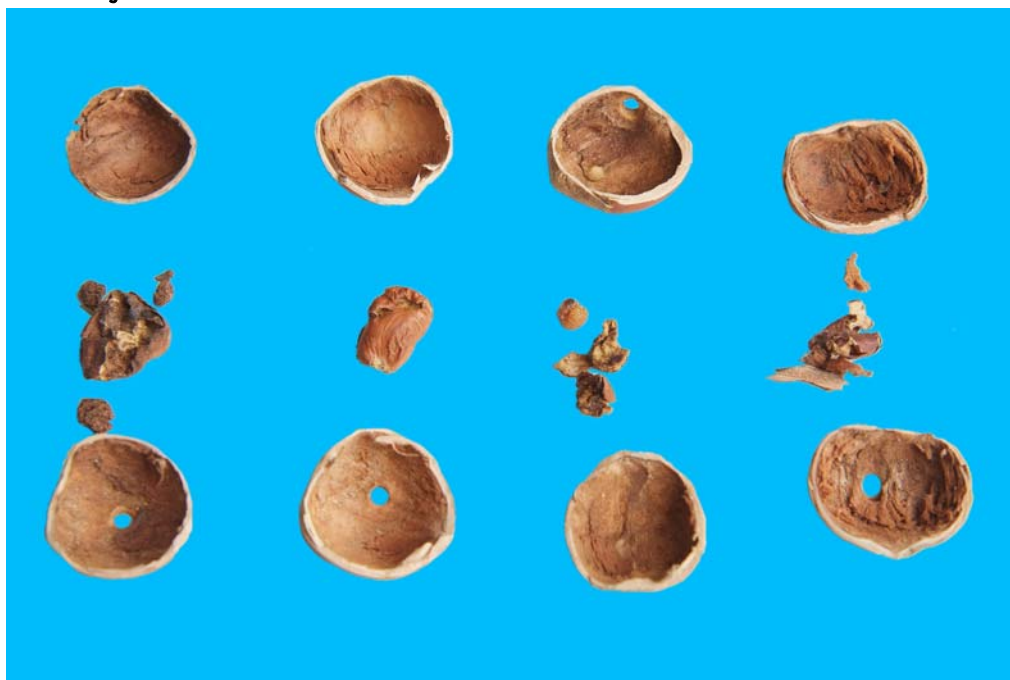


Photo 19: Caractéristique minimale "exempte d'attaques de parasites" – Dommage causé par le charançon des noisettes *Curculio mucum L.* – Exclu

Photo 20: Minimum requirement "free from damage caused by pests" – Pest damage – Not allowed



Photo 20 : Caractéristique minimale "exempte d'attaques de parasites" – Attaques de parasites – Exclu

Photo 21: Minimum requirement "free from damage caused by pests" – Pest damage – Not allowed



Photo 21 : Caractéristique minimale "exempte d'attaques de parasites" – Attaques de parasites – Exclu

Photo 22: Minimum requirement "free from damage caused by pests" – Damage on the kernel caused by hazelnut weevil *Curculio mucum L.* – Not allowed

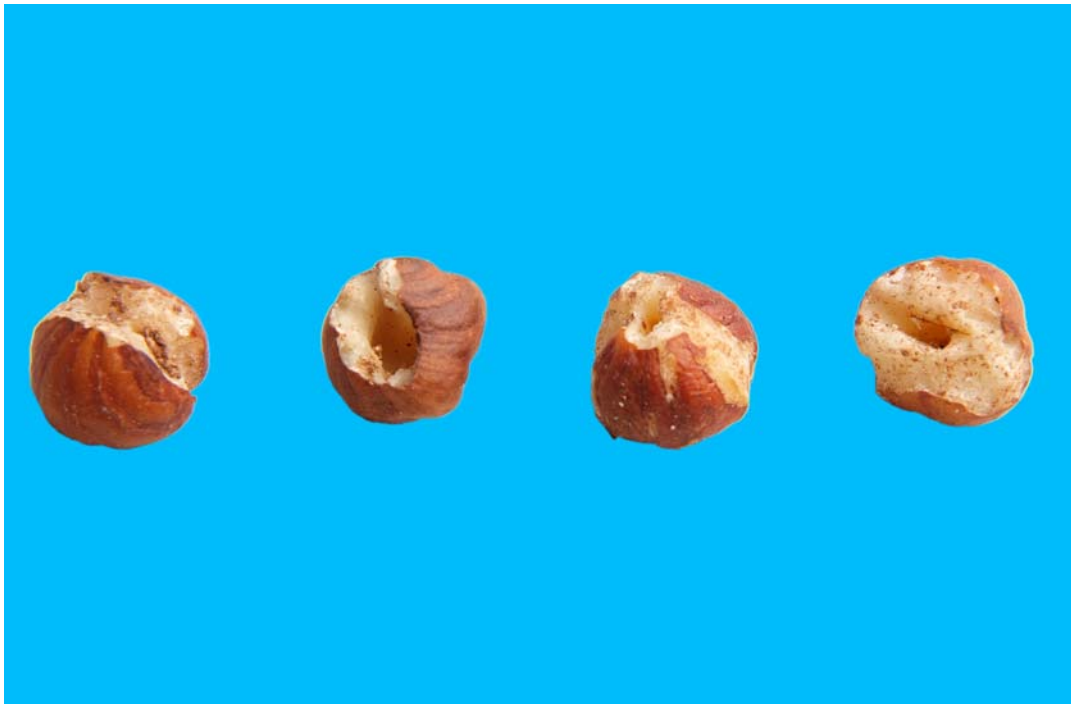


Photo 22 : Caractéristique minimale "exempte d'attaques de parasites" – Dommage causé à l'amande par le charançon des noisettes *Curculio mucum L.* – Exclu

Photo 23: Minimum requirement "free from damage caused by pest" – Damage caused by cimiciatto – Not allowed



Photo 23 : Caractéristique minimale "exempte d'attaques de parasites" – Dommage causé par le cimiciatto – Exclu

Photo 24: Minimum requirement "free from damage caused by pest" – Damage caused by cimiciatto – Not allowed



Photo 24 : Caractéristique minimale "exempte d'attaques de parasites" – Dommage causé par le cimiciatto – Exclu

Photo 25: Sizing – The diameter is checked by means of sizing rings

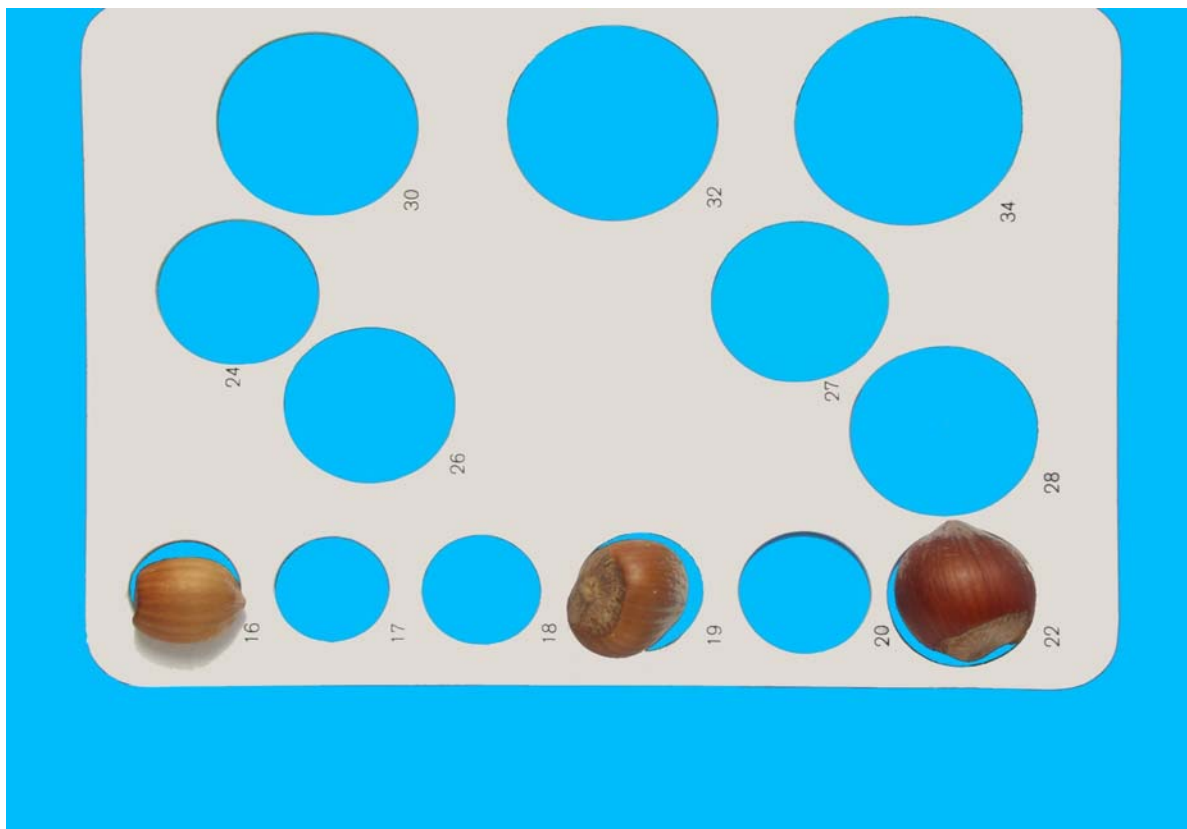


Photo 25 : Calibrage – Le diamètre est contrôlé au moyen d'anneaux de mesure.

Photo 26: Presentation – Inshell hazelnuts in bag



Photo 26 :Présentation – Noisettes en coque en sac

Photo 27: Presentation – Inshell hazelnuts in aluminium packages on pallets. The pallet is labelled in addition to every single package.



Photo 27 : Présentation – Noisettes en coque dans des emballages en aluminium sur palette. La palette est étiquetée ainsi que chaque paquet.

Photo 28: Presentation – Prepacked inshell hazelnuts



Photo 28 : Présentation – Noisettes en coque préemballées

Photo 29: Marking – Marking printed on the package

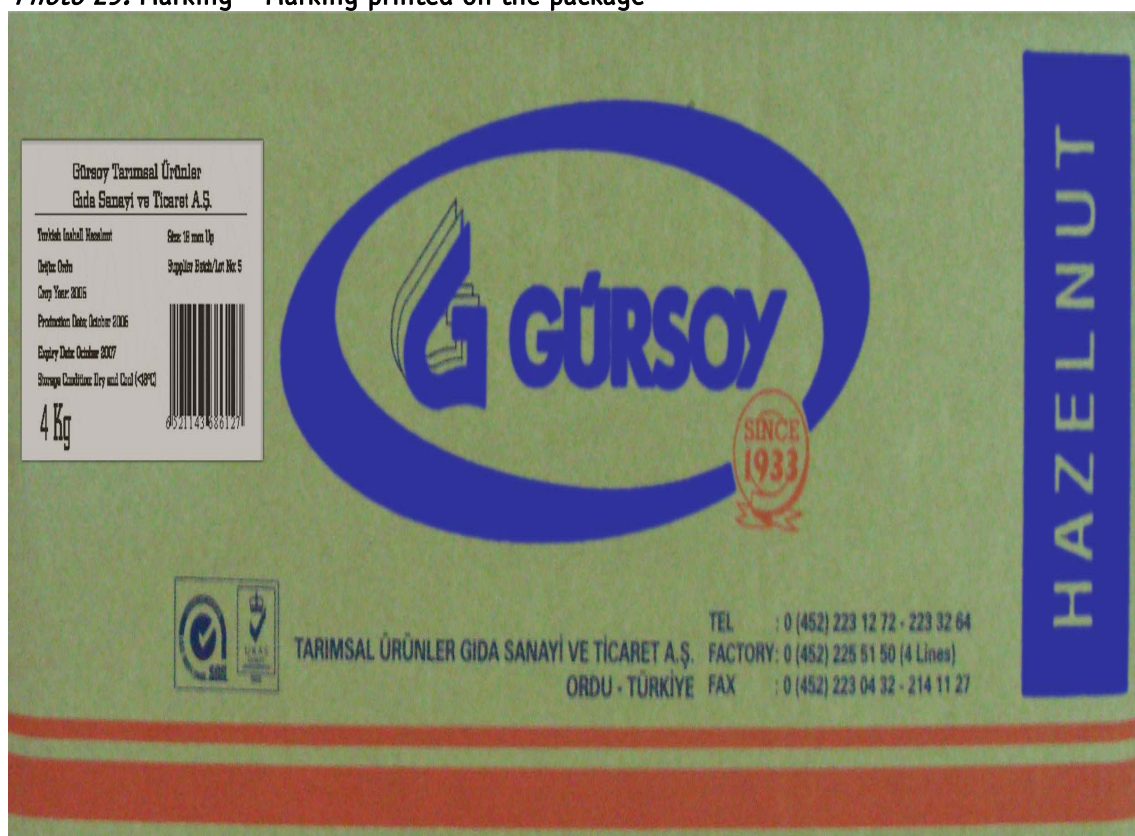


Photo 29 : Marquage – Marquage imprimé sur l'emballage

Photo 30: Marking – Marking printed on a label

Turkish Inshell Hazelnut	
Origin	: Turkey
Class	: Class 1
Crop Year	: 2007
Production Date	: 02.06.2008
Expiry Date	: 02.06.2009
Storage Conditions	: Keep in a cool and dry place
Size	: 18 + mm
Supplier Batch/Lot Nr.	: 5-1005
Packer or Dispatcher	: Gürsoy Tarım
	Kazım Karabekir Cd.
	35/A, 52100, Ordu
	TÜRKİYE
	
	8 693887 000304

Photo 30: Marquage – Marquage imprimé 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***

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

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

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

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

* A la date du 1er mai 2009/On May 1, 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 3 P) 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 P) 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 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 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 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

EGALEMENT DISPONIBLES *(suite)*

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
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 P) ISBN 978-92-64-04524-8	€24.00	US\$32.00	£17.00

*Publications également disponibles sous forme électronique

Echelles colorimétriques

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des pommes (2000) (51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5	€30.00	US\$38.0	£16.00
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 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 04 3 E1) ISBN 978-92-64-06630-4

International Standards for Fruit and Vegetables

INSHELL HAZELNUTS

This brochure is published within the framework 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 consistent 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 trade in Inshell Hazelnuts.

Normes internationales pour les fruits et légumes

NOISETTES EN COQUE

Cette brochure est publiée dans le cadre 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 correspondante 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 noisettes en coque.

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

www.sourceoecd.org/agriculture/9789264066304

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

www.sourceoecd.org/9789264066304

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/9789264066304

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

www.sourceoecd.org/9789264066304

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**.