



# International Standards for Fruit and Vegetables

BROCCOLI E-BROCHURE

## Normes internationales pour les fruits et légumes

E-BROCHURE SUR LES CHOUX BROCOLIS



TRADE AND AGRICULTURE  
ÉCHANGES ET AGRICULTURE



---

**INTERNATIONAL STANDARDS FOR  
FRUIT AND VEGETABLES**

**NORMES INTERNATIONALES  
POUR LES FRUITS ET LEGUMES**

---

**Broccoli**  
**Choux brocolis**



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



## ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

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

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD.

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

© OECD 2012

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

## ORGANISATION DE COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

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

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

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

© OCDE 2012

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



## Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.<sup>1</sup>

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006.<sup>2</sup>

## Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes créée en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés par les échanges internationaux de ces produits.<sup>1</sup>

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organisation under reference: Broccoli FFV-48  
Norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de l'ONU sous les références : Choux brocolis FFV-48

<sup>2</sup> For more information on the Scheme, see <http://www.oecd.org/tad/fv>  
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site <http://www.oecd.org/tad/fv>





## TABLE OF CONTENTS

<b>I. DEFINITION OF PRODUCE .....</b>	<b>10</b>
<b>II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY .....</b>	<b>11</b>
A. Minimum requirements .....	11
B. Classification .....	14
(i) Class I .....	14
(ii) Class II .....	16
<b>III. PROVISIONS CONCERNING SIZING .....</b>	<b>18</b>
<b>IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES.....</b>	<b>20</b>
A. Quality tolerances .....	20
(i) Class I .....	20
(ii) Class II .....	20
B. Size tolerances .....	20
<b>V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION .....</b>	<b>21</b>
A. Uniformity .....	21
B. Packaging .....	21
<b>VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING .....</b>	<b>23</b>
A. Identification .....	23
B. Nature of produce.....	23
C. Origin of the produce.....	24
D. Commercial specifications .....	24
E. Official control mark (optional).....	24
<b>ILLUSTRATIONS.....</b>	<b>46</b>



## TABLE DES MATIÈRES

<b>I. DÉFINITION DU PRODUIT.....</b>	<b>28</b>
<b>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ .....</b>	<b>29</b>
A. Caractéristiques minimales .....	29
B. Classification .....	32
(i) Catégorie I.....	33
(ii) Catégorie II.....	34
<b>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE .....</b>	<b>37</b>
<b>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES .....</b>	<b>39</b>
A. Tolérances de qualité .....	39
(i) Catégorie I.....	39
(ii) Catégorie II.....	39
B. Tolérances de calibre.....	39
<b>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION .....</b>	<b>40</b>
A. Homogénéité .....	40
B. Conditionnement.....	40
<b>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE.....</b>	<b>42</b>
A. Identification .....	42
B. Nature du produit .....	42
C. Origine du produit.....	43
D. Caractéristiques commerciales .....	43
E. Marque officielle de contrôle (facultative).....	44
<b>ILLUSTRATIONS.....</b>	<b>46</b>

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

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





---

# Broccoli

---





On the following pages, the official text of the standard [UNECE FFV-48, 2010 edition] is indicated in **blue bold**, the OECD interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.



## I. DEFINITION OF PRODUCE

**This standard applies to broccoli of varieties (cultivars) grown from *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck to be supplied fresh to the consumer, broccoli for industrial processing being excluded.**

*Broccoli is cultivated in climatic conditions which vary greatly and therefore exists a broad range of varieties.*

*Varieties of broccoli show a very extensive range of green colourations. Some varieties on the market even have purple and reddish tints.*

*Varieties with extremely short floral stems and very compact heads are marketed under the name of “crown broccoli”.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	<i>Range of varieties and colour types</i>
Photo 2	<i>Crown broccoli</i>



## II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

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

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- a slight lack of freshness and turgidity;
- a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

### A. Minimum requirements

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

- **intact; for the purpose of presentation some sprouts may be removed;**

*Broccoli must not have any damage or injury spoiling the integrity of the produce.*

*The broccoli may be considered intact if only slightly damaged as a result of harvesting.*

*To improve presentation, some florets may be removed carefully without causing any injury.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 3	<i>Damaged broccoli; not allowed</i>

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

*Broccoli must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects its appearance, edibility or keeping quality.*



*In particular, broccoli affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the produce unfit for consumption upon arrival at its destination are to be excluded.*

*Broccoli showing the following defects is therefore excluded:*

*a) Rotting:*

<b>Illustration No.</b>	<b>Name of illustration</b>
Photo 4	<i>Rotting on the head; not allowed</i>
Photo 5	<i>Rotting on the stem; not allowed</i>

*b) Serious bruising:*

*Heads are not considered defective when slightly bruised owing to the pressure of the plastic film e.g. used for pre-packing.*

<b>Illustration No.</b>	<b>Name of illustration</b>
Photo 6	<i>Serious bruising; not allowed</i>
Photo 7	<i>Serious bruising due to pressure of plastic film; not allowed</i>

*c) Frost damage:*

*The stem is spongy-looking with a tendency to rot.*

<b>Illustration No.</b>	<b>Name of illustration</b>
Photo 8	<i>Frost damage; not allowed</i>

*d) Damage caused by disease:*

*Attacks of Alternaria take the form of small black spots. Different species of Pseudomonas can cause a bacterial soft rot. At the beginning, the infected tissue is water soaked and discoloured.*

<b>Illustration No.</b>	<b>Name of illustration</b>
Photo 9	<i>Alternaria spots; not allowed</i>
Photo 10	<i>Pseudomonas soft rot; not allowed</i>



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

*Broccoli must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 11	<i>Visible soil; not allowed</i>
Photo 12	<i>Chemical residue; not allowed</i>

- **fresh in appearance;**

*Broccoli is not wilted due to poor harvesting and/or storage conditions.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 13	<i>Wilted broccoli; not allowed</i>

- **practically free from pests;**

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 14	<i>Presence of larvae; not allowed</i>

- **practically free from damage caused by pests;**

*Pest damage makes the produce unfit for consumption.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 15	<i>Pest damage; not allowed</i>

- **free of abnormal external moisture; in the case where crushed ice is used traces of residual water are not considered to constitute abnormal moisture;**

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



- free of any foreign smell and/or taste.

*This provision applies to broccoli 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.*

*Broccoli which has not been pre-cooled gives off a typically strong smell which should not be considered abnormal.*

### The cut of the floral stem must be clean and as square as possible.

*The stem should be cut carefully with a sharp knife to avoid fraying at the cut section.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 16	<i>Frayed stem; not allowed</i>

**Hollow stems are not considered a defect provided the hollow part is sound, fresh and not discoloured.**

Illustration No.	Name of illustration
Photo 17	<i>Hollow stem with discoloured flesh; not allowed</i>

**The development and condition of the broccoli must be such as to enable it:**

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

## B. Classification

**Broccoli is classified in two classes, as defined below:**

### (i) Class I

**Broccoli in this class must be of good quality. It must be characteristic of the variety and/or commercial type.**

**Broccoli must be:**

- firm and compact;



*The heads must have the florets very close to one another.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 18	<i>Firm and compact head; limit allowed</i>

- **tightly-grained;**

*There must be no gaps between the buds forming the head.*

- **free of defects such as stains or traces of frost.**

**The buds must be fully closed.**

*Not even the slightest opening of the buds is allowed.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 19	<i>Buds fully closed</i>

**The floral stem must be sufficiently tender and free of woodiness.**

*Normally the stem and head are used by consumers, so fibres must not show any traces of woodiness.*

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

- **a slight defect in shape;**

*The shape of the head may be slightly deformed; slight growth defects are allowed provided they do not affect the compactness and density of the head.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	<i>Slight defect in shape; limit allowed</i>

- **a slight defect in colouring.**

Illustration No.	Name of illustration
Photo 21	<i>Slight defect in colouring; limit allowed</i>

**Leaves extending above the head may be allowed provided these are green, sound, fresh and tender.**



Leaves, if present, must be green, sound, fresh, tender and suitable for human consumption. The presence of only a few leaves surrounding the head shall be allowed under the same conditions.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 22	Leaves extending above the head; limit allowed

### (ii) Class II

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

Broccoli in this class must be of reasonable quality, and are suitable for human consumption.

#### Broccoli may be:

- **slightly loose and less compact;**

*The florets which form the head may show a tendency of opening leading to a slight loss of firmness and compactness.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 23	Slightly loose and less compact broccoli; limit allowed

- **less tightly-grained.**

*The buds may be looser without leading to a loss of compactness to the produce. The broccoli must be normal in appearance.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 24	Less tightly-grained broccoli; limit allowed

#### The buds must be practically closed.

*The buds may be further developed but must not exceed one-third of the surface of the area of the head.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 25	Buds further developed; limit allowed

**The floral stem must be reasonably tender, and may have a trace of woodiness.**





*The stem must be reasonably tender and may show a trace of woodiness which is removable by normal peeling by the consumer.*

**The following defects may be allowed, provided broccoli retains its essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation in the package:**

- **defects in shape;**

*A non-harmonious arrangement of the florets on the stem may cause deformation of the head.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 26	<i>Typical shape / Defect in shape; limit allowed</i>

- **defects in colouring;**

*A slight discolouration of the head due to weather conditions is allowed if it does not exceed one-tenth of the area of the broccoli.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 27	<i>Defect in colouring; limit allowed</i>

- **slight bruising and injury.**

*It is allowed provided it does not affect the keeping quality and edibility of the produce.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 28	<i>Slight bruising I; limit allowed</i>
Photo 29	<i>Slight bruising II; limit allowed</i>

**Leaves extending above the head may be allowed provided these are green, sound, fresh and tender.**

*Leaves if present must be green, sound, fresh, tender and suitable for human consumption. The presence of only a few leaves surrounding the head shall be allowed under the same conditions.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 22	<i>Leaves extending above the head; limit allowed</i>



### III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

**Size is determined either by the diameter of the floral stem at the cut end or by the maximum diameter of the head.**

*In dealing with sizing, the standard takes into account common practice in the international marketing of this produce, covering the sale of either the main heads or the smaller individual florets.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 30	<i>Sizing by diameter of the floral stem</i>
Photo 31	<i>Sizing by diameter of the head</i>

**The minimum size shall be:**

- 8 mm for broccoli graded by diameter of the floral stem;
- 2 cm for broccoli graded by the diameter of the head and presented prepacked or bunched;
- 6 cm for broccoli graded by the diameter of the head.

*Grading by stem size is used particularly for individual florets.*

**In any case, the ratio between the diameter of the head and that of the floral stem in each package must not be less than 2:1.**

**The maximum size shall be 20 cm in height.**

*The height is measured from the base of the stem to the uppermost part of the head*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 32	<i>Method of measuring the height</i>

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

- 20 mm for broccoli graded by diameter of the floral stem;
- 4 cm for broccoli graded by the diameter of the head if the smallest head has a diameter of less than 10 cm;



- 8 cm for broccoli graded by the diameter of the head if the smallest head has a diameter of 10 cm or more.

For all prepacked or bunched produce, uniformity of size is not required.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 33	<i>Pre-packed broccoli</i>
Photo 34	<i>Bunched broccoli</i>

The size requirements shall not apply to miniature produce<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Miniature broccoli refers to broccoli, which has been cultivated with the specific aim of obtaining broccoli of a small size. Broccoli which is not fully developed shall be excluded. All other requirements of the standard must be met.



#### IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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

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

*Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II of the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95]<sup>2</sup>.*

##### A. Quality tolerances

###### (i) Class I

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

###### (ii) Class II

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

##### B. Size tolerances

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

<sup>2</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>



## V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

### A. Uniformity

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

Broccoli in Class I must be uniform in colouring.

However, a mixture of broccoli of distinctly different colours may be packed together in a package, provided they are uniform in quality and, for each colour concerned, in origin.

Miniature broccoli must be reasonably uniform in size. They may be mixed with other miniature products of a different species and origin.

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

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

Illustration No.	Name of illustration
Photo 35	<i>Camouflaged package; not allowed</i>
Photo 36	<i>Camouflaged, closed pre-pack; not allowed</i>
Photo 37	<i>Camouflaged, open pre-pack (content of pre-pack of photo 36); not allowed</i>

### B. Packaging

Broccoli 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.*



Illustration No.	Name of illustration
Photo 38	<i>Careful presentation - Class I</i>
Photo 39	<i>Suitable presentation - Class II</i>
Photo 40	<i>Vertical presentation</i>
Photo 41	<i>Vertical presentation with some heads upside down</i>
Photo 42	<i>Horizontal presentation</i>
Photo 43	<i>Vertical presentation with some heads placed horizontally</i>
Photo 44	<i>Broccoli wrapped in plastic film</i>
Photo 45	<i>Foodtainer</i>
Photo 46	<i>Bunches of broccoli</i>

**Where crushed ice is used, care must be taken to ensure the heads do not lie in melted water.**

*Irrespective of the method of presentation, crushed ice can be used as a means to improve keeping quality. To minimise the risk of causing damage to the heads, care should be taken to ensure that the heads do not lie in melted water.*

Illustration No.	Name of illustration
Photo 47	<i>Broccoli packed with crushed ice</i>

**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 labeling has been done with non-toxic ink or glue.**

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

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



## VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

**Each package<sup>3</sup> must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside.**

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

*In the case of reused packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.*

### A. Identification

**Packer  
and/or  
Dispatcher/  
shipper**



**Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority.<sup>4</sup>**

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

### B. Nature of produce

- **"Broccoli" or "Calabrese" if the contents are not visible from the outside;**
- **"Mixture of broccoli", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different colours of broccoli. If the produce is**

<sup>3</sup> These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages.

<sup>4</sup> The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)" has to be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) county/area code of the recognizing country, if not the country of origin.



not visible from the outside, the colours and the quantity of each in the package must be indicated.

### C. Origin of produce

- **Country of origin<sup>5</sup> 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 broccoli was grown (e.g. Italy). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.*

- **In the case of a mixture of distinctly different colours of broccoli of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the colour concerned.**

### D. Commercial specifications

- **Class;**

*Stating the class is compulsory.*

- **Size (if sized) expressed as minimum and maximum diameter (floral stem in mm; head in cm), optional;**
- **"Packed with crushed ice", where appropriate;**

*The word "packed with crushed ice" or a similar term if packed with crushed ice. The additional indications "hydrocooled", "vacuum cooled" or a similar term is optional.*

- **Miniature broccoli, or other appropriate term for miniature produce. Where several species of miniature produce are mixed in the same package, all products and their respective origins must be mentioned.**

### E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 48	<i>Example of label</i>
Photo 49	<i>Example of marking printed on the package</i>

<sup>5</sup> The full or a commonly used name should be indicated.





---

**Adopted 1994**  
**Last revised 2010**



---

# Choux Brocolis

---



Dans les pages qui suivent, le texte officiel de la norme [CEE-ONU FFV-48, édition 2010] est indiqué en **bleu gras**, le texte interprétatif de l'OCDE concernant la norme est indiqué en *noir italique*.



## I. DÉFINITION DU PRODUIT

**La présente norme vise les choux brocolis des variétés (cultivars) issues de *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des choux brocolis destinés à la transformation industrielle.**

*Les choux brocolis sont cultivés dans des conditions climatiques très différentes et pour ça la gamme variétale est très vaste.*

*L'échelle des couleurs vertes des différentes variétés est très large. Il existe dans le commerce des variétés avec des reflets violets et des rougissements.*

*Les variétés avec des pédoncules floraux extrêmement courts et des inflorescences très compactes sont commercialisées sous le nom de « brocolis en couronne ».*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 1	<i>Gamme de variétés et de types de couleurs</i>
Photo 2	<i>Chou brocoli en couronne</i>



## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

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

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

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

### A. Caractéristiques minimales

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

- Entières; aux fins de présentation quelques pousses peuvent être enlevées;

*Les choux brocolis doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit.*

*On peut toutefois considérer entiers les choux brocolis qui ont subi une toute petite ablation résultant des opérations de récolte.*

*Afin d'améliorer la présentation, quelques fleurettes peuvent être enlevées avec précaution et sans provoquer d'arrachement.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 3	Chou brocoli endommagé; exclu

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



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

*Sont exclus par conséquent les choux brocolis qui présentent les défauts suivants :*

*a) Des atteintes de pourritures :*

<b>Illustration n°</b>	<b>Nom de l'illustration</b>
Photo 4	<i>Pourriture sur l'inflorescence; exclu</i>
Photo 5	<i>Pourriture sur la tige; exclu</i>

*b) Des meurtrissures prononcées :*

*Ne sont pas considérées comme défectueuses les inflorescences qui présentent de légères meurtrissures provoquées par la pression due au film en plastique qui protège le produit, dans le cas de préemballage par exemple.*

<b>Illustration n°</b>	<b>Nom de l'illustration</b>
Photo 6	<i>Meurtrissures prononcées; exclu</i>
Photo 7	<i>Meurtrissures prononcées dues à la pression du film plastique; exclu</i>

*c) Des dommages dus au gel :*

*La tige présente un aspect spongieux et les tissus tendent à pourrir.*

<b>Illustration n°</b>	<b>Nom de l'illustration</b>
Photo 8	<i>Dommages dus au gel; exclu</i>

*d) Des atteintes de maladies :*

*Les attaques d'Alternaria se manifestent par des petites taches noires. Différentes espèces de Pseudomonas peuvent provoquer une pourriture humide bactérienne des tissus. Au début les tissus infectés se présentent translucides et décolorés.*



Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 9	Taches d' <i>Alternaria</i> ; exclu
Photo 10	Pourriture humide due à <i>Pseudomonas</i> ; exclu

- Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 11	Traces apparentes de terre; exclu
Photo 12	Résidus de produits de traitement; exclu

- D'aspect frais;

Les choux brocolis ne doivent pas présenter de flétrissures dues à de mauvaises conditions de récolte et/ou de stockage après la récolte.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 13	Chou brocoli flétri; exclu

- Pratiquement exempts de parasites;

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

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 14	Présence de larves; exclu

- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;

Les dommages causés par des parasites rendent le produit impropre à la consommation.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 15	Dommages causés par des parasites; exclu

- Exemptes d'humidité extérieure anormale; dans le cas où la glace pilée est utilisée, les traces d'eau ne sont pas considérées comme une humidité anormale;



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

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

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

*Les choux brocolis non réfrigérés dégagent une mauvaise odeur typique qui ne doit pas être considérée comme un défaut.*

### **La coupe de l'axe floral doit être nette et aussi droite que possible.**

*La tige doit être coupée soigneusement avec un couteau bien affûté et la section ne doit pas être effrangée.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 16	<i>Tige effrangée; exclu</i>

### **L'axe floral creux n'est pas considéré comme un défaut à condition qu'il soit sain, frais et non décoloré.**

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 17	<i>Axe floral creux possédant une chair décolorée; exclu</i>

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

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

## **B. Classification**

**Les choux brocolis font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après.**





**(i) Catégorie I**

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

Les choux brocolis doivent être :

- **Fermes et compacts;**

*Les inflorescences doivent avoir les différentes fleurettes fermement appliquées les unes contre les autres.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 18	<i>Inflorescence ferme et compacte; limite admise</i>

- **De grain bien serré;**

*Il ne faut pas qu'il y ait d'espace entre les boutons qui forment l'inflorescence.*

- **Exempts de défauts tels que tâches ou dommages dus au gel.**

**Les boutons floraux doivent être complètement fermés.**

*L'éclosion des boutons, même naissante, n'est pas admise.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 19	<i>Boutons complètement fermés</i>

**L'axe floral doit être suffisamment tendre et exempt de lignification.**

*Normalement la tige ainsi que l'inflorescence sont utilisées par le consommateur. Aussi les fibres ne doivent-elles pas montrer de signe de lignification.*

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

- **Un léger défaut de forme;**

*Sont admises de légères déformations de l'inflorescence; sont admis de légers défauts de développement qui ne doivent concerner ni la compacité ni la densité de l'inflorescence.*



Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 20	<i>Léger défaut de forme; limite admise</i>

- **Un léger défaut de coloration.**

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 21	<i>Léger défaut de coloration; limite admise</i>

**La présence de feuilles dépassant le sommet de la tête est admise à condition qu'elles soient vertes, saines, fraîches et tendres.**

*Les feuilles éventuellement présentes doivent être vertes, saines, fraîches et tendres, telles qu'elles puissent être utilisées pour la consommation humaine. La présence de feuilles entourant l'inflorescence, en nombre réduit, est admise sous les mêmes conditions.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 22	<i>Feuilles dépassant au-dessus de l'inflorescence; limite admise</i>

## **(ii) Catégorie II**

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

*Les choux brocolis classés dans cette catégorie doivent être de qualité marchande, de présentations convenables et aptes à être consommés.*

**Les choux brocolis peuvent être:**

- **Légèrement moins fermes et moins compacts;**

*Les fleurettes qui forment l'inflorescence peuvent présenter une tendance à s'écarter produisant une légère perte de fermeté et de compacité.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 23	<i>Inflorescence légèrement moins ferme et moins compacte; limite admise</i>

- **De grain légèrement desserré.**



*Les boutons peuvent être moins serrés, sans que ce défaut puisse être tel que le produit ait perdu sa compacité. Les choux brocolis doivent garder leur aspect normal.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 24	<i>De grain légèrement desserré; limite admise</i>

### Les boutons floraux doivent être pratiquement fermés.

*La présence de boutons en début d'éclosion est admise dans la limite d'un tiers de la surface de l'inflorescence.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 25	<i>Boutons en début d'éclosion; limite admise</i>

### L'axe floral doit être raisonnablement tendre et peut présenter une trace de lignification.

*La tige doit être suffisamment tendre et peut présenter une trace de lignification pouvant être normalement éliminée au pelage par le consommateur.*

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

- **Des défauts de forme;**

*Une disposition peu harmonieuse des fleurettes sur la tige peut déterminer des déformations de l'inflorescence.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 26	<i>Forme typique / Défaut de forme; limite admise</i>

- **Des défauts de coloration;**

*Une légère décoloration de l'inflorescence due aux conditions climatiques est admise si elle ne dépasse pas un dixième de la superficie du chou brocoli.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 27	<i>Défaut de coloration; limite admise</i>

- **De légères meurtrissures et blessures.**



*Sont admises à condition qu'elles n'affectent pas la conservation et la comestibilité du produit.*

<b>Illustration n°</b>	<b>Nom de l'illustration</b>
Photo 28	<i>Légères meurtrissures; limite admise</i>
Photo 29	<i>Légères blessures; limite admise</i>

**La présence de feuilles dépassant le sommet de la tête est admise à condition qu'elles soient vertes, saines, fraîches et tendres.**

*Les feuilles éventuellement présentes doivent être vertes, saines, fraîches et tendres, telles qu'elles puissent être utilisées pour la consommation humaine. La présence de feuilles entourant l'inflorescence, en nombre réduit, est admise sous les mêmes conditions.*

<b>Illustration n°</b>	<b>Nom de l'illustration</b>
Photo 22	<i>Feuilles dépassant au-dessus de l'inflorescence; limite admise</i>



### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

**Le calibre est déterminé soit par le diamètre de l'axe floral mesuré à l'extrémité coupée, soit par le diamètre maximal de la tête.**

*La norme, en fixant les dispositions concernant le calibre, a tenu compte des usages du commerce international de ces produits qui prévoit la vente soit des inflorescences principales, soit des fleurettes individuelles.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 30	<i>Calibrage par le diamètre de l'axe floral</i>
Photo 31	<i>Calibrage par le diamètre de l'inflorescence</i>

**Le calibre minimal est de**

- **8 mm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de l'axe floral;**
- **2 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête et préemballés ou en bottes;**
- **6 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête.**

*Le calibre sur la base de la tige s'applique surtout aux fleurettes individuelles.*

**En tout état de cause, dans un même emballage le rapport entre le diamètre de la tête et celui de l'axe floral ne doit pas être inférieur à 2:1.**

**Le calibre maximal est de 20 cm de hauteur.**

*La hauteur du chou brocoli est mesurée de la base de la tige à la partie la plus haute de l'inflorescence.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 32	<i>Méthode de mesure de la hauteur</i>

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

- **20 mm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de l'axe floral;**
- **4 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête si la plus petite a un diamètre inférieur à 10 cm;**



- 8 cm pour les choux brocolis classés selon le diamètre de la tête si la plus petite a un diamètre de 10 cm ou plus.

Pour tous les produits préemballés ou en bottes, l'homogénéité de calibre n'est pas requise.

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 33	<i>Brocolis préemballés</i>
Photo 34	<i>Brocolis présentés en bottes</i>

Les prescriptions relatives au calibre ne s'appliquent pas aux produits miniatures <sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Les choux brocolis miniatures sont des choux brocolis qui ont été cultivés dans le but précis d'obtenir des choux brocolis de petite taille. Les choux brocolis qui n'ont pas achevé leur développement sont exclus. Toutes les autres prescriptions de la norme doivent être respectées



#### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

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

*La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles applicables au contrôle qui sont énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95]<sup>2</sup>.*

##### A. Tolérances de qualité

###### (i) Catégorie I

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

###### (ii) Catégorie II

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

##### B. Tolérances de calibre

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

<sup>2</sup> <http://www.oecd.org/tad/fv>



## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des choux brocolis de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Les choux brocolis classés dans la catégorie I doivent présenter une coloration uniforme.

Cependant, un mélange de choux brocolis dont les couleurs sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité, et pour chaque couleur considérée, quant à leur origine.

Le calibre des choux brocolis miniatures doit être raisonnablement homogène. Les choux brocolis miniatures peuvent être mélangés avec d'autres produits miniatures d'espèces et d'origines différents.

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

*La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire 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.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 35	<i>Colis fardé; exclu</i>
Photo 36	<i>Pré-emballage fardé fermé; exclu</i>
Photo 37	<i>Pré-emballage fardé ouvert (contenu du pré-emballage de la photo 36); exclu</i>

### B. Conditionnement

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

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





Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 38	<i>Présentation soignée – Catégorie I</i>
Photo 39	<i>Présentation convenable- Catégorie II</i>
Photo 40	<i>Présentation en position verticale</i>
Photo 41	<i>Présentation en position verticale avec quelques inflorescences tête-bêche</i>
Photo 42	<i>Présentation en position horizontale</i>
Photo 43	<i>Présentation en position verticale avec quelques inflorescences en position horizontale</i>
Photo 44	<i>Choux brocolis emballés dans un film plastique</i>
Photo 45	<i>Barquette</i>
Photo 46	<i>Bottes de brocolis</i>

**Si de la glace pilée est utilisée, il convient de veiller à ce que les têtes ne reposent pas dans de la glace fondue.**

*Emballage avec de la glace pilée : quelque soit la méthode de présentation, de la glace pilée peut être utilisée pour améliorer la conservation. Pour minimiser les risques d'endommagement du chou brocoli, il convient de veiller à ce que l'inflorescence ne repose pas dans de la glace fondue.*

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 47	<i>Choux brocolis emballés avec de la glace pilée</i>

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

**Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.**

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



## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

**Chaque emballage<sup>3</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:**

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

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

### A. Identification

**Emballleur  
et/ou  
expéditeur**



**Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale.<sup>4</sup>**

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

### B. Nature du produit

- **« Choux brocolis » ou « brocolis » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.**

<sup>3</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>4</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballleur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente) » doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.



- « Mélange de choux brocolis », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de choux brocolis de couleurs nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiquées.

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>5</sup> 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 pastèques ont été produites (par exemple Italie). Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.*

- Dans le cas d'un mélange de couleurs nettement différentes des choux brocolis de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur correspondante.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;

*L'indication de la catégorie est obligatoire.*

- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par le diamètre minimal et maximal (de l'axe floral en mm ou de la tête en cm), facultatif;
- « Emballés avec de la glace pilée », le cas échéant;

*Le mot "emballés avec de la glace pilée" ou une expression équivalente le cas échéant. Les indications supplémentaires "réfrigérés à l'eau (hydrocooling)", "réfrigérés sous vide (vacuum cooling)" ou une expression équivalente sont facultatives.*

- Les choux brocolis miniatures, ou toute autre dénomination appropriée pour un produit miniature. Dans le cas où plusieurs espèces de produits miniatures sont mélangées dans le même emballage, la mention de tous les produits présents est obligatoire, ainsi que celle de leurs origines respectives.

<sup>5</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.



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

Illustration n°	Nom de l'illustration
Photo 48	<i>Exemple d'étiquette</i>
Photo 49	<i>Exemple de marquage imprimé sur le colis</i>

-----  
**Adoptée en 1994**  
**Dernière révision en 2010**



# Illustrations



photo 1 : Range of varieties and colour types



photo 1 : Gamme de variétés et de types de couleurs

photo 2: Crown broccoli



photo 2 : Chou brocoli en couronne

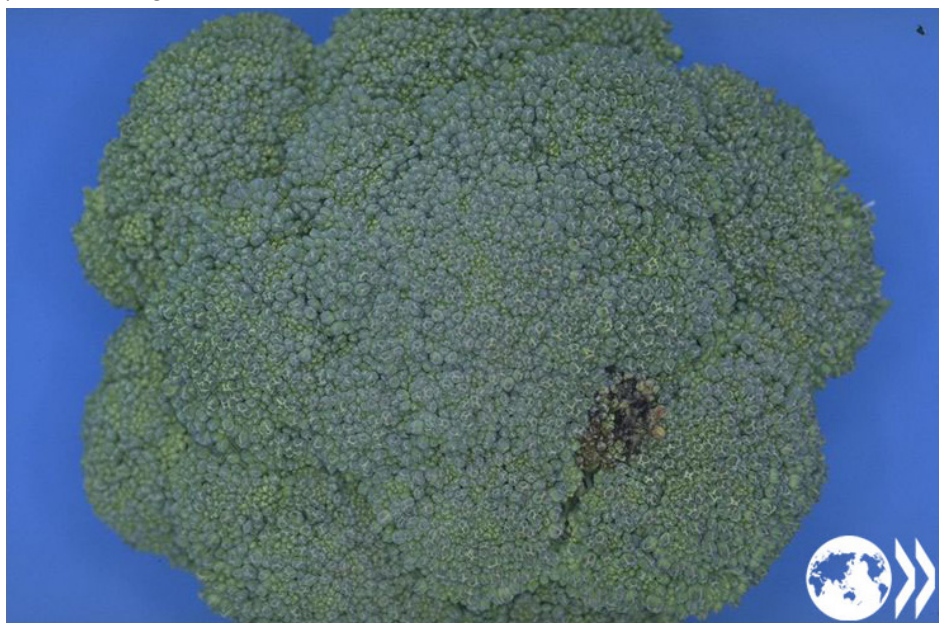


*photo 3: Damaged broccoli - Not allowed*



*photo 3 : Chou brocoli endommagé - Exclu*

*photo 4: Rotting on the head - Not allowed*



*photo 4 : Pourriture sur l'inflorescence - Exclu*



*photo 5: Rotting on the stem - Not allowed*



*photo 5 : Pourriture sur la tige - Exclu*

*photo 6: Serious bruising - Not allowed*



*photo 6 : Meurtrissures prononcées - Exclu*





*photo 7: Serious bruising due to pressure of plastic film - Not allowed*



*photo 7 : Meurtrissures prononcées dues à la pression du film plastique - Exclu*

*photo 8 : Frost damage - Not allowed*



*photo 8 : Dommages dus au gel - Exclu*



photo 9: *Alternaria* spots - Not allowed



photo 9 : Taches d'*Alternaria* - Exclu

photo 10: *Pseudomonas* soft rot - Not allowed

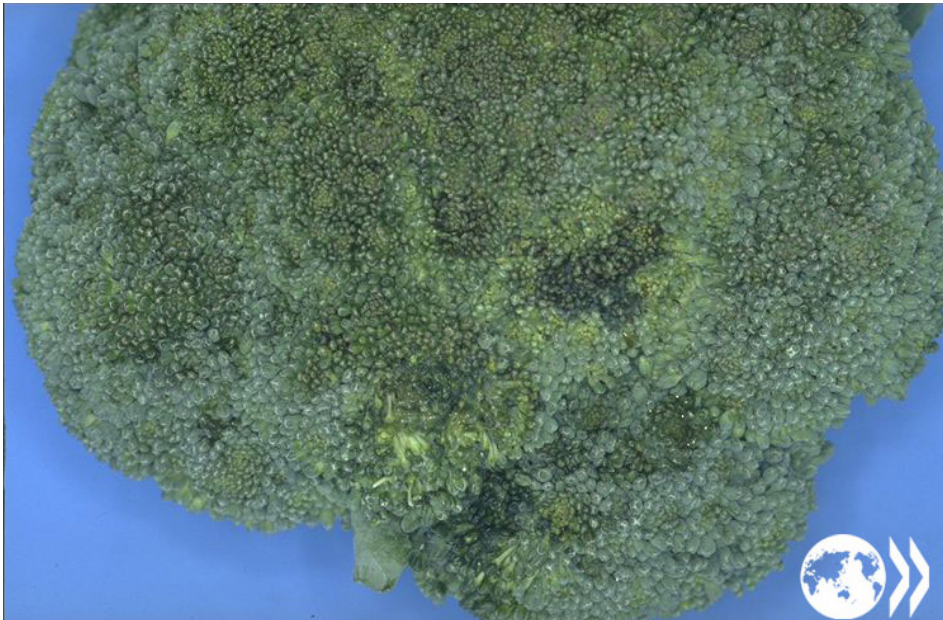


photo 10 : Pourriture humide due à *Pseudomonas* - Exclu



photo 11 : Visible soil - Not allowed



photo 11 : Traces apparentes de terre - Exclu

photo 12: Chemical residue - Not allowed



photo 12 : Résidus de produits de traitement - Exclu



photo 13: Wilted broccoli - Not allowed



photo 13 : Chou brocoli flétri - Exclu

photo 14: Presence of larvae - Not allowed



photo 14: Présence de larves - Exclu



photo 15: Pest damage - Not allowed



photo 15 : Dommages causés par des parasites - Exclu

photo 16: Frayed stem - Not allowed



photo 16 : Tige effrangée - Exclu



photo 17: Hollow stem with discoloured flesh - Not allowed



photo 17 : Axe floral creux possédant une chair décolorée - Exclu

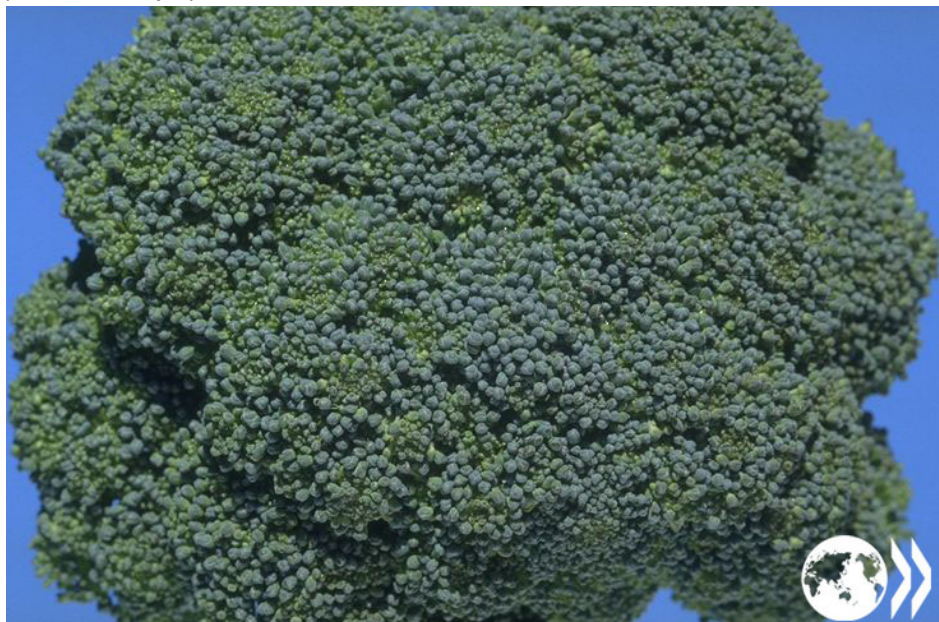
photo 18: Firm and compact head - Limit allowed



photo 18 : Inflorescence ferme et compacte - Limite admise



*photo 19: Buds fully closed*



*photo 19 : Boutons complètement fermés*

*photo 20: Slight defect in shape - Limit allowed*



*photo 20 : Léger défaut de forme - Limite admise*



*photo 21: Slight defect in colouring - Limit allowed*



*photo 21 : Léger défaut de coloration - Limite admise*

*photo 22: Leaves extending above the head - Limit allowed*



*photo 22: Feuilles dépassant au-dessus de l'inflorescence - Limite admise*





photo 23: Slightly loose and less compact - Limit allowed



photo 23 : Inflorescence légèrement moins ferme et moins compacte - Limite admise

photo 24: Less tightly-grained - Limit allowed

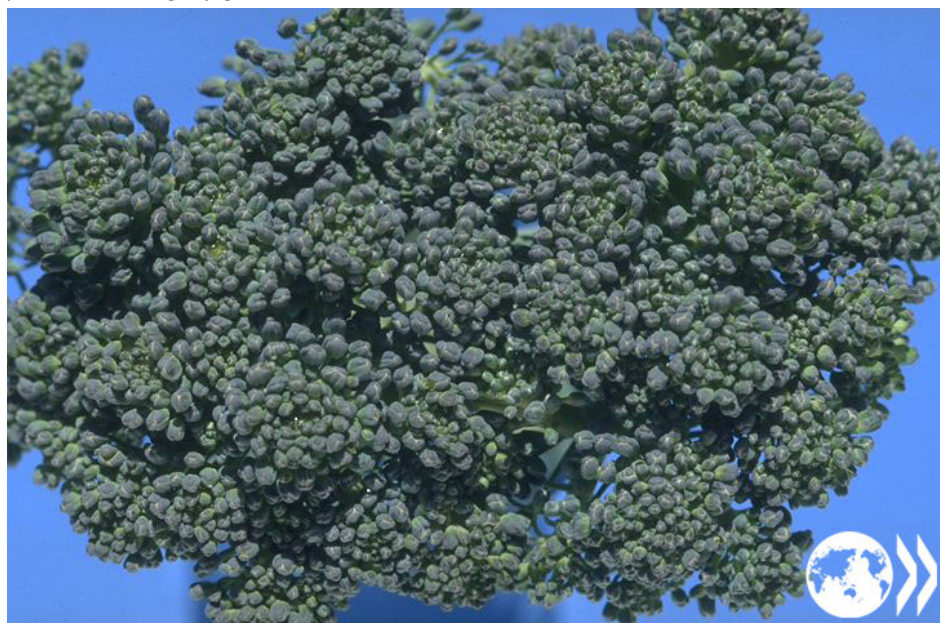


photo 24 : De grain légèrement desserré - Limite admise



photo 25: Buds further developed - Limit allowed



photos 25 : Boutons en début d'éclosion - Limite admise

photo 26: Typical shape / Defect in shape - Limit allowed



photo 26 : Forme typique / Défaut de forme - Limite admise



photo 27: Defect in colouring - Limit allowed



photo 27 : Défaut de coloration - Limite admise

photo 28: Slight bruising - Limit allowed

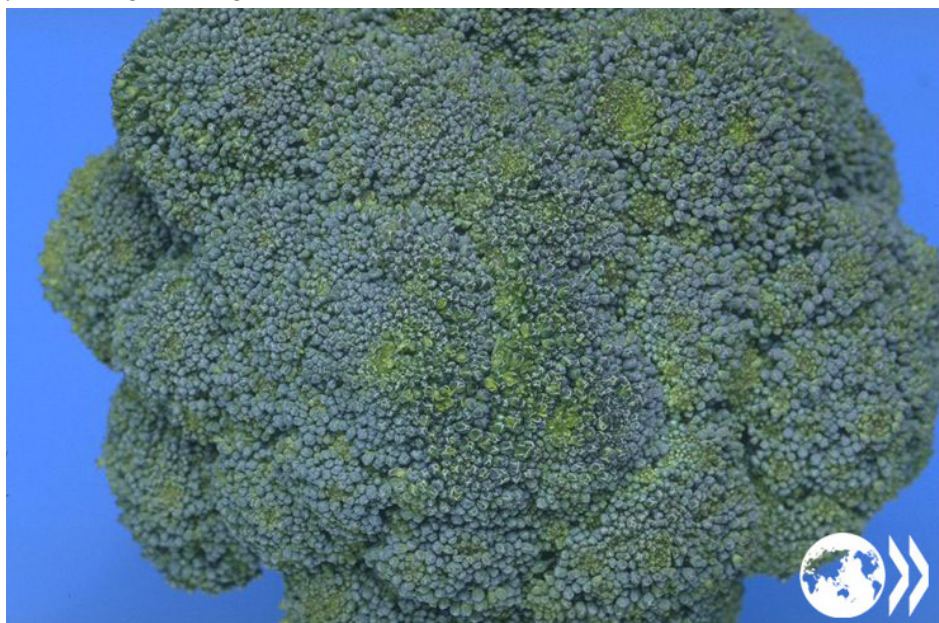


photo 28 : Légères meurtrissures - Limite admise



photo 29: Slight bruising - Limit allowed

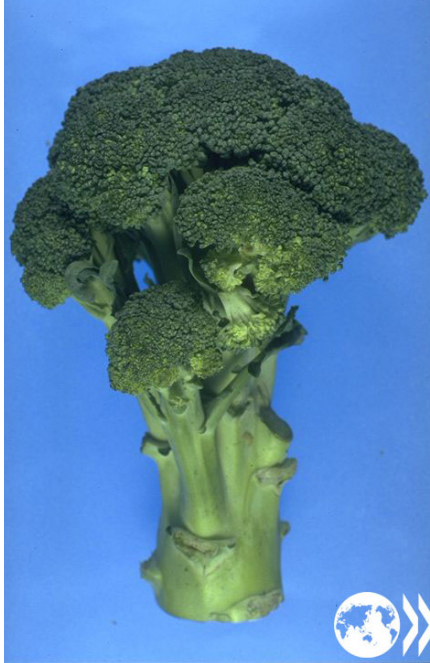


photo 29: Légères blessures - Limite admise

photo 30: Sizing by diameter of the floral stem

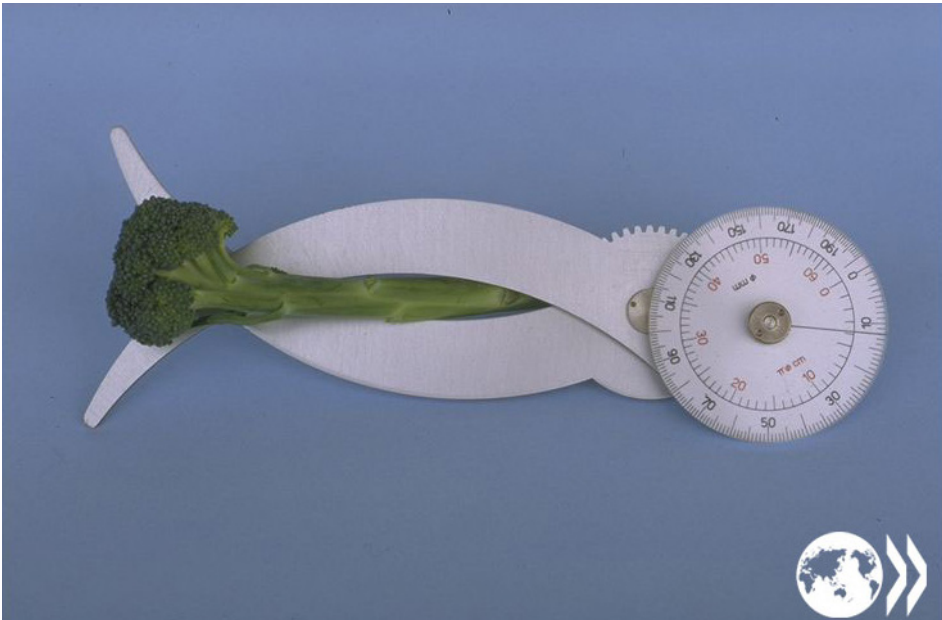


photo 30 : Calibrage par le diamètre de l'axe floral



photo 31: Sizing by diameter of the head



photo 31 : Calibrage par le diamètre de l'inflorescence

photo 32: Method of measuring the height



photo 32 : Méthode de mesure de la hauteur



photo 33: Pre-packed broccoli



photo 33 : Brocolis préemballés

photo 34: Bunched broccoli



photo 34 : Brocolis présentés en bottes



photo 35: Camouflaged package - Not allowed



photo 35 : Colis fardé - Exclu

photo 36: Camouflaged, closed pre-pack - Not allowed



photo 36: Pré-emballage fardé fermé - Exclu



photo 37: Camouflaged, open pre-pack (content of pre-pack of photo 36) - Not allowed



photo 37 : Pré-emballage fardé ouvert (contenu du pré-emballage de la photo 36) - Exclu

photo 38: Careful presentation - Class I



photo 38 : Présentation soignée - Catégorie I





photo 39: Suitable presentation - Class II



photo 39 : Présentation convenable - Catégorie II

photo 40 Vertical presentation



photo 40 : Présentation en position verticale



photo 41: Vertical presentation with some heads upside down



photo 41 : Présentation en position verticale avec quelques inflorescences tête-bêche

photo 42: Horizontal presentation



photo 42 : Présentation en position horizontale



photo 43: Vertical presentation with some heads placed horizontally



photo 43 : Présentation en position verticale avec quelques inflorescences en position

photo 44: Broccoli wrapped in plastic film



photo 44 : Choux brocolis emballés dans un film plastique



photo 45: Foodtainer



photo 45 : Barquette

photo 46: Bunches of broccoli



photo 46 : Bottes de brocolis



photo 47: Broccoli packed with crushed ice



photo 47 : Choux brocolis emballés avec de la glace pilée

photo 48: Example of label



photo 48 : Exemple d'étiquette



photo 49: Example of marking printed on the package



photo 49 : Exemple de marquage imprimé sur le colis

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

**LISTE DES PAYS  
actuellement adhérents au "Régime" de l'OCDE  
pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes\***

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

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

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

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

---

\* A la date du 1er septembre 2012 / As of September 1, 2012.



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

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

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

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

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

**Explanatory brochures of the standards**

<i>Brochures interprétatives des normes</i>	€28.00	US\$39.00	£25.00
<b>Carrots / Carottes (2000)*</b>			
(51 2000 01 3 P1) ISBN 978 92 64 05890-3	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Broccoli / Brocolis (2000)*</b>			
(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92 64 08538 1	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*</b>			
(51 2002 02 3 P1) ISBN 978-92 64 09711 7	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Plums / Prunes (2002)*</b>			
(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92 64 09712 4	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Tomatoes / Tomates (2003)*</b>			
(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92 64 09713 1	€24.00	US\$33.00	£21.00
<b>Avocados / Avocats (2004)*</b>			
(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92 64 01979-9	€25.00	US\$35.00	£22.00
<b>Beans / Haricots (2005)*</b>			
(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92 64 01327-8	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*</b>			
(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92 64 01324 7	€24.00	US\$32.00	£20.00
<b>Strawberries / Fraises (2005)*</b>			
(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92 64 01322 3	€24.00	US\$32.00	£20.00





## ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLES (continued)

### Melons / Melons (2006)\*

(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6 €24.00 US\$32.00 £20.00

### Table Grapes / Raisins de table (2007)\*

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

### Kiwifruits / Kiwis (2008)\*

(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US\$32.00 £20.00

### Cucumbers / Concombres (2008)\*

(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US\$32.00 £20.00

### Pears / Poires (2009)\*

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

### Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)\*

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

### Apricots / Abricots (2010)\*

(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

### Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)\*

(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

### Citrus fruit / Agrumes (2010)\*

(51 2010 03 3 P1) ISBN 978-92-64-08373-8 €50.00 US\$67.00 £42.00

### Apples / Pommes (2011)\*

(51 2010 15 3 P1) ISBN 978-92-64-08-8788 €40.00 US\$56.00 £36.00

### Asparagus / Asperges (2011)\*

(51 2011 06 3 P1) ISBN 978-92-64-11-3589 €40.00 US\$56.00 £36.00

### Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)\*

(51 2011 12 3 P1) ISBN 978-92-64-16671-4 €40.00 US\$56.00 £36.00

### Onions / Oignons (2012)\*

(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1 €40.00 US\$56.00 £36.00

### Watermelons / Pastèques (2012)\*

(51 2012093P1) ISBN 978-926-41-78892 €40.00 US\$56.00 £36.00

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



*Colour gauges*  
*Echelles colorimétriques*

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

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

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

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

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

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

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



**OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16**  
**PRINTED IN FRANCE**  
**(51 2012 12 3P) ISBN 978 92 64 18881 5**



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

**ORDER FORM**  
To be returned to OECD Bookshop

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

**INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES**

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

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

Please complete the following details:

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



2, rue André-Pascal,

75775 Paris Cedex 16, France

Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67

E-mail : sales@oecd.org

# BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

LIBRAIRIE EN LIGNE :

[www.oecd.org/bookshop](http://www.oecd.org/bookshop)

(paiement sécurisé

par carte de crédit)

## NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

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

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

Veillez nous indiquer vos coordonnées complètes:

Nom : ..... Date : .....

Adresse : ..... Signature :

Ville : .....Pays : .....

