

# International Standardisation of Fruit and Vegetables

CARROTS

Normalisation  
internationale  
des fruits et légumes

CAROTTES

AGRICULTURE



OECD



---

**NORMALISATION INTERNATIONALE  
DES FRUITS ET LÉGUMES  
INTERNATIONAL STANDARDISATION  
OF FRUIT AND VEGETABLES**

---

# **Carottes Carrots**

OECD  OCDE

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



## ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

Pursuant to Article 1 of the Convention signed in Paris on 14th December 1960, and which came into force on 30th September 1961, the Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) shall promote policies designed:

- to achieve the highest sustainable economic growth and employment and a rising standard of living in Member countries, while maintaining financial stability, and thus to contribute to the development of the world economy;
- to contribute to sound economic expansion in Member as well as non-member countries in the process of economic development; and
- to contribute to the expansion of world trade on a multilateral, non-discriminatory basis in accordance with international obligations.

The original Member countries of the OECD are Austria, Belgium, Canada, Denmark France Germany, Greece, Iceland, Ireland, Italy, Luxembourg, the Netherlands, Norway, Portugal, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The following countries became Members subsequently through accession at the dates indicated hereafter: Japan (28th April 1964), Finland (28th January 1969), Australia (7th June 1971), New Zealand (29th May 1973), Mexico (18th May 1994), the Czech Republic (21st December 1995), Hungary (7th May 1996), Poland (22nd November 1996) and Korea (12th December 1996). The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD (Article 13 of the OECD Convention).

© OECD 2000

Permission to reproduce a portion of this work for non-commercial purposes or classroom use should be obtained through the Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France, Tel. (33-1) 44 07 4770, Fax (33-1) 4634 6719, for every country except the United States. In the United States permission should be obtained through the Copyright Clearance Center, Customer Service, (508)750-8400, 222 Rosewood Drive, Danvers, MA 01923 USA, or CCC Online: <http://www.copyright.com/>. All other applications for permission to reproduce or translate all or part of this book should be made to OECD Publications, 2, rue André-Pascal, 75775 Paris Cedex 16, France.

## ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

En vertu de l'article 1 er de la Convention signée le 14 décembre 1960, à Paris, et entrée en vigueur le 30 septembre 1961, l'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE) a pour objectif de promouvoir des politiques visant:

- à réaliser la plus forte expansion de l'économie et de l'emploi et une progression du niveau de vie dans les pays Membres, tout en maintenant la stabilité financière, et à contribuer ainsi au développement de l'économie mondiale;
- à contribuer à une saine expansion économique dans les pays Membres, ainsi que les pays non membres, en voie de développement économique;
- à contribuer à l'expansion du commerce mondial sur une base multilatérale et non discriminatoire conformément aux obligations internationales.

Les pays Membres originaires de l'OCDE sont : l'Allemagne, l'Autriche la Belgique, le Canada, le Danemark, l'Espagne, les États-Unis, la France, la Grèce, l'Irlande, l'Islande l'Italie, le Luxembourg, la Norvège, les Pays-Bas, le Portugal, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. Les pays suivants sont ultérieurement devenus Membres par adhésion aux dates indiquées ci-après: le Japon (28 avril 1964), la Finlande (28 janvier 1969), l'Australie (7 juin 1971), la Nouvelle-Zélande (29 mai 1973), le Mexique (18 mai 1994), la République tchèque (21 décembre 1995), la Hongrie (7 mai 1996), la Pologne (22 novembre 1996) et la Corée (12 décembre 1996). La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE (article 13 de la Convention de l'OCDE).

© OCDE 2000

Les permissions de reproduction partielle à usage non commercial ou destinée à une formation doivent être adressées au Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France, Tél. (33-1) 44 07 47 70, Fax (33-1) 46 34 67 19 pour tous les pays à l'exception des États-Unis. Aux États-Unis l'autorisation doit être obtenue du Copyright Clearance Center, Service Client, (508)750-8400, 222 Rosewood Drive, Danvers, MA 01923 USA, ou CCC Online: <http://www.copyright.com/>. Toute autre demande d'autorisation de reproduction ou de traduction totale ou partielle de cette publication doit être adressée aux Éditions de l'OCDE, 2, rue André-Pascal, 75775 Paris Cedex 16, France.

## Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes, créé 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 s'intéressant 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 Décision du Conseil de l'OCDE C(99)10/FINAL du 8 avril 1999.

Cette brochure est publiée sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE qui la déclare en harmonie avec la norme "Carottes".\*

## Foreword

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

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or one of its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the Decision C(99)10/FINAL of the OECD Council dated 8 April 1999.

This brochure is published under the responsibility of the Secretary-General of the OECD who declares it in line with the standard for "Carrots". \*

---

\* Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV-10.

Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under the reference FFV-10.

## TABLE DES MATIERES

<b>TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME</b> .....	6
<b>I. DEFINITION DU PRODUIT</b> .....	18
<b>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE</b> .....	20
A. Caractéristiques minimales.....	20
B. Classification.....	24
i) <i>Catégorie “extra”</i> .....	24
ii) <i>Catégorie I</i> .....	26
iii) <i>Catégorie II</i> .....	28
<b>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE</b> .....	30
i) <i>Carotte de primeur et variétés à petites racines</i> .....	30
ii) <i>Carottes de conservation et variétés à grosses racines</i> .....	30
<b>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES</b> .....	32
A. Tolérances de qualité.....	32
i) <i>Catégorie “extra”</i> .....	32
ii) <i>Catégorie I</i> .....	32
iii) <i>Catégorie II</i> .....	34
B. Tolérances de calibre.....	34
<b>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION</b> .....	36
A. Homogénéité.....	36
B. Conditionnement.....	36
C. Présentation.....	38
i) <i>En bottes</i> .....	38
ii) <i>Carottes équeutées</i> .....	38
<b>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE</b> .....	40
A. Identification.....	40
B. Nature du produit.....	42
C. Origine du produit.....	42
D. Caractéristiques commerciales.....	42
E. Marque officielle de contrôle (facultative).....	42

## TABLE OF CONTENTS

<b>COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD</b> .....	7
<b>I. DEFINITION OF PRODUCE</b> .....	19
<b>II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY</b> .....	21
A. Minimum requirements.....	21
B. Classification.....	25
<i>i) “Extra” Class</i> .....	25
<i>ii) Class I</i> .....	27
<i>iii) Class II</i> .....	29
<b>III. PROVISIONS CONCERNING SIZING</b> .....	31
<i>i) Early carrots and small root varieties</i> .....	31
<i>ii) Main crop carrots and large root varieties</i> .....	31
<b>IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES</b> .....	33
A. Quality tolerances.....	33
<i>i) “Extra” Class</i> .....	33
<i>ii) Class I</i> .....	33
<i>iii) Class II</i> .....	35
B. Size tolerances.....	35
<b>V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION</b> .....	37
A. Uniformity.....	37
B. Packaging.....	37
C. Presentation.....	39
<i>i) Bunched carrots</i> .....	39
<i>ii) Topped carrots</i> .....	39
<b>VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING</b> .....	41
A. Identification.....	41
B. Nature of produce.....	43
C. Origin of produce.....	43
D. Commercial specifications.....	43
E. Official control mark (optional).....	43

## TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	Extra	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>I. Définition du produit</b> (toutes catégories)	– toutes les variétés (cultivars) de <i>Daucus carota</i> L.		
<b>II. Caractéristiques minimales</b> (toutes catégories)	– intactes – saines – propres – pratiquement exemptes de parasites – pratiquement exemptes d'attaques de parasites – fermes – non fourchues, sans racines secondaires – non ligneuses – non montées en graines – exemptes d'humidité extérieure anormale – exemptes d'odeur ou de saveur étrangères – le développement et l'état des carottes doivent être tels qu'ils leur permettent : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de supporter le transport et la manutention</li> <li>• d'arriver dans un état satisfaisant au point de destination.</li> </ul>		

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS  
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	Extra	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
<b>I. Définition of produce</b> (all classes)	– all varieties (cultivars) of <i>Daucus carota L.</i>		
<b>II. Minimum requirements</b> (all classes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– intact</li> <li>– sound</li> <li>– clean</li> <li>– practically free from pests</li> <li>– practically free from damage caused by pests</li> <li>– firm</li> <li>– not forked, free of secondary roots</li> <li>– not woody</li> <li>– not running to seed</li> <li>– free of abnormal external moisture</li> <li>– free of any foreign smell and/or taste</li> <li>– the development and condition of the carrots must be such as to enable them to : <ul style="list-style-type: none"> <li>• withstand transport and handling</li> <li>• arrive in a satisfactory condition at the place of destination.</li> </ul> </li> </ul>		



## TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	Extra	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>III. Caractéristiques qualitatives</b>			
– Aspect	caractéristique de la variété ou du type variétal et frais, racines lisses	caractéristique de la variété ou du type variétal et frais	conforme aux caractéristiques minimales
– Coloration	caractéristique de la variété ou du type variétal	légers défauts admis	défauts admis
– Forme	régulière	légers défauts admis	défauts admis
– Crevasses	exclu	légères, cicatrisées	cicatrisées, n'atteignant pas le cœur
– Crevasses ou fentes dues au lavage et à la manutention	exclu	légers défauts admis	défauts admis
– Meurtrissures	exclu		
– Dommages dus au gel	exclu		
– Collet vert/ou violacé/pourpre	exclu	<p>≤ 1cm pour les carottes de longueur ≤ 10cm</p> <p>≤ 2cm pour les carottes de longueur ≥ 10cm</p>	<p>≤ 2cm pour les carottes de longueur ≤ 10cm</p> <p>≤ 3cm pour les carottes de longueur ≥ 10cm</p>

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS  
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	Extra	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
<b>III. Quality requirements</b>			
– Appearance	characteristic of the variety or varietal type, fresh and smooth	characteristic of the variety or varietal type and fresh	in keeping with the minimum requirements
– Colour	characteristic of the variety or varietal type	slight defects allowed	defects allowed
– Shape	regular	slight defects allowed	defects allowed
– Cracks	not allowed	slight healed	healed not reaching the heart
– Cracks or fissures due to washing or handling	not allowed	slight defects allowed	defects allowed
– Bruises	not allowed		
– Frost damage	not allowed		
– Green or violet/purple tops	not allowed	$\leq 1$ cm for carrots $\leq 10$ cm in length  $\leq 2$ cm for carrots $\leq 10$ cm in length	$\leq 2$ cm for carrots $\leq 10$ cm in length  $\leq 3$ cm for carrots $\geq 10$ cm in length

## TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	Extra	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>IV. Calibrage</b>	Calibre déterminé par le diamètre maximal ou le poids de la racine, quand il n'y a pas de feuillage		
- Carottes de primeur et variétés à petites racines			
• calibre minimal		par le $\varnothing$ : 10 mm par le poids : 8 g	
• calibre maximal		par le $\varnothing$ : 40 mm par le poids : 150 g	
- Carottes de conservation et variétés à grosses racines			
• calibre minimal		par le $\varnothing$ : 20 mm par le poids : 50 g	
• calibre maximal	par le $\varnothing$ : 45 mm par le poids : 200 g	--	--
• différence maximale de calibre	par le $\varnothing$ : 20 mm par le poids : 150 g	par le $\varnothing$ : 30 mm par le poids : 200 g	pas d'exigences
<b>V. Tolérances</b> (en poids)			
- De qualité	5%	10% (carottes sans collets ou cassées exclues)	10 %
de plus:	5% de carottes avec une légère trace verte ou violette sur le collet	10% de carottes brisées et/ou avec les pointes manquantes	25% de carottes brisées
- De calibre	10%	10 %	10 %

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS  
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	Extra	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
<b>IV. Sizing</b>	Size determined by maximum diameter or weight of the root, when without foliage		
- Early carrots and small root varieties			
• minimum size		by $\varnothing$ : 10 mm by weight: 8 g	
• maximum size		by $\varnothing$ : 40 mm by weight: 150 g	
- Main crop carrots and large root varieties			
• minimum size		by $\varnothing$ : 20 mm by weight: 50 g	
• maximum size	by $\varnothing$ : 45 mm by weight: 200 g	--	--
• maximum difference in size	by $\varnothing$ : 20 mm by weight: 150 g	by $\varnothing$ : 30 mm by weight: 200 g	no range requirement
<b>V. Tolerances</b> (by weight)			
- Quality	5%	10% (excluding carrots with their tops missing or broken carrots)	10 %
additionally:	5% carrots with a slight trace of green or purple tops	10% carrots with their tips missing or broken	25% broken carrots
- Size	10%	10 %	10 %

## TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	Extra	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>VI. Présentation</b>			
– Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> <li>– origine</li> <li>– variété ou type variétal</li> <li>– qualité</li> <li>– calibre (en cas de calibrage)</li> <li>– la partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble</li> </ul>		
– Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>– assure une protection appropriée du produit</li> <li>– matériaux à l'intérieur du colis, neufs, propres et d'une qualité telle qu'elle permette d'éviter toute détérioration interne ou externe</li> <li>– l'encre ou la colle utilisées pour l'impression ou l'étiquetage ne doivent pas être toxiques</li> <li>– exempt de tout corps étranger (s'applique aussi en cas de présentation en vrac)</li> </ul>		
– Présentation			
• Carottes en bottes	<ul style="list-style-type: none"> <li>– les fanes doivent être fraîches, vertes et saines</li> <li>– les racines de la botte doivent être de calibre sensiblement uniforme</li> <li>– les bottes d'un même colis doivent être d'un poids sensiblement uniforme et présentées en couches</li> </ul>		
• Carottes équeutées	<ul style="list-style-type: none"> <li>– les fanes doivent être coupées de façon nette sans dommages pour la carotte</li> <li>– les racines peuvent être présentées:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• en petits emballages</li> <li>• en couches</li> <li>• non litées dans l'emballage</li> <li>• en vrac (dans un engin ou compartiment d'engin) pour la Catégorie II uniquement</li> </ul> </li> </ul>		

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS  
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	Extra	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
<b>VI. Presentation</b>			
– Uniformity	<ul style="list-style-type: none"> <li>– origin</li> <li>– variety or varietal type</li> <li>– quality</li> <li>– size (if sized)</li> <li>– the visible part of the package must be representative of the entire contents</li> </ul>		
– Packaging	<ul style="list-style-type: none"> <li>– protects the produce properly</li> <li>– materials inside the package new and clean and of a quality to avoid causing external or internal damage</li> <li>– non toxic ink or glue on printing or labelling</li> <li>– free of all foreign matter (also applies if presented in bulk)</li> </ul>		
– Presentation			
• Bunched carrots	<ul style="list-style-type: none"> <li>– foliage must be fresh, green and sound</li> <li>– roots within a bunch should be practically uniform in size</li> <li>– bunches within the same package should be practically uniform in weight and arranged in layers</li> </ul>		
• Topped carrots	<ul style="list-style-type: none"> <li>– foliage must be cut evenly without damage to the carrot</li> <li>– roots may be presented: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in small packages</li> <li>• in layers</li> <li>• jumble packed</li> <li>• in bulk (in a vehicle or vehicle compartment) for Class II only</li> </ul> </li> </ul>		

## TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	Extra	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>VII. Marquage</b> <i>(toutes catégories)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– identification de l'emballleur et/ou de l'expéditeur</li> <li>– “carottes en bottes” ou “carottes”, “carottes de primeur” ou “carottes de conservation” quand le contenu n'est pas visible de l'extérieur</li> <li>– variété ou type variétal pour la catégorie “Extra”</li> <li>– pays d'origine (indication de la région facultative)</li> <li>– catégorie de qualité</li> <li>– calibre (en cas de calibrage)</li> <li>– nombre de bottes pour les carottes en bottes</li> <li>– marque officielle de contrôle (facultative)</li> </ul>		

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS  
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	Extra	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
<b>VII. Marking</b> <i>(all classes)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– identification of packer and/or dispatcher</li> <li>– “bunched carrots” or “carrots”, “early carrots” or “main crop carrots” where contents are not visible from outside</li> <li>– variety or the varietal type for “Extra” Class</li> <li>– country of origin (region optional)</li> <li>– classification</li> <li>– size (if sized)</li> <li>– number of bunches for bunched carrots</li> <li>– official control mark (optional)</li> </ul>		



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

In the following pages, the official text of the standard is in blue; the interpretation of the standard is in black.

## I. DEFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les carottes des variétés (cultivars) issues du *Daucus carota L.*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des carottes destinées à la transformation industrielle.

⇒ photos 1, 2

## I. DEFINITION OF PRODUCE

The standard applies to carrots of varieties (cultivars) grown from *Daucus carota L.* to be supplied fresh to the consumer, carrots for industrial processing being excluded.  
⇒ photos 1, 2

## II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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

### A. Caractéristiques minimales

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

- **entières** : c'est-à-dire sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit.  
⇒ photo 3
- **saines** ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation : les produits doivent être exempts de maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur valeur commerciale. 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. ⇒ photos 4 à 8
- **propres, c'est-à-dire** :
  - **pour les carottes lavées, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles**. Les carottes lavées doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus de produits de traitement ou d'autres matières étrangères visibles. ⇒ photo 9
  - **pour les autres carottes, pratiquement exemptes de toute impureté grossière**. Les carottes non lavées doivent être pratiquement exemptes de terre en quantité excessive, de poussière, de résidus de produits de traitement ou d'autres matières étrangères visibles. Cependant, 2% en poids de terre adhérente peuvent être considérés comme normaux. ⇒ photo 10
- **pratiquement exemptes de parasites** : le produit doit être pratiquement exempt d'insectes ou d'autres parasites. La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit.

## II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

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

### A. Minimum requirements

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

- **intact:** means not having any mutilation or injury spoiling the integrity of the produce. ⇒ photo 3
- **sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded:** must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects its appearance, edibility or market value. In particular, this excludes produce affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the produce unfit for consumption upon arrival at its destination.  
⇒ photos 4 to 8
- **clean, that is to say:**
  - **practically free of any visible foreign matter, if they are washed.** Washed carrots must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other visible foreign matter.  
⇒ photo 9
  - **practically free of excess dirt and impurities if they are not washed.** Unwashed carrots must be practically free of excessive soil, dust, chemical residue or other visible foreign matter. However, 2% by weight of adhering soil may be regarded as normal.  
⇒ photo 10
- **practically free from pests:** the produce must be practically free of insects or other pests. The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the produce.

- **pratiquement exemptes d'attaques de parasites** : les dommages causés par des parasites peuvent porter atteinte à l'apparence générale, aux possibilités de conservation et de consommation du produit. ⇨ photos 11 à 14
- **fermes** : les carottes qui ne sont plus fermes et qui sont devenues flétries ou déshydratées sont exclues. ⇨ photo 15
- **non fourchues et dépourvues de racines secondaires** : les carottes cultivées dans un sol caillouteux ou mal préparé peuvent devenir fourchues. Les carottes ne doivent posséder qu'une racine unique. ⇨ photo 16

De plus, toute carotte avec des racines secondaires est exclue. ⇨ photo 17

- **non ligneuses** : les carottes qui sont devenues fibreuses ou ligneuses sont exclues. ⇨ photo 18
- **non montées en graines** : les carottes qui ont commencé à produire des têtes ou des tiges avec des graines sont exclues. ⇨ photo 19
- **exemptes d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment "ressuyées" après un lavage éventuel** : cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans le colis mais ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou véhicule frigorifique. Afin que les carottes restent en bonne condition durant le transport et la manutention, elles doivent être suffisamment séchées avant d'être emballées.
- **exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères** : il s'agit en particulier de produits qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportés dans un véhicule mal nettoyé, et notamment de ceux qui auraient pris l'odeur forte dégagée par d'autres produits entreposés dans le même local ou transportés dans le même véhicule.

Par exemple, on s'attachera à n'utiliser comme élément de protection dans l'emballage que des matériaux non odorants.

Le développement et l'état des carottes 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.

- **practically free from damage caused by pests:** pest damage can detract from the general appearance, keeping quality and edibility of the produce.  
⇒ photos 11 to 14
- **firm:** carrots which are no longer firm and have become shrivelled or dehydrated are excluded. ⇒ photo 15
- **not forked, free of secondary roots:** carrots grown in stony or poorly prepared ground can develop forked growth. Carrots must be single roots.  
⇒ photo 16

Moreover, carrots with secondary root growths are excluded. ⇒ photo 17

- **not woody:** carrots which have become fibrous or woody are excluded.  
⇒ photo 18
- **not running to seed:** carrots which have started to produce seed heads or stems are excluded ⇒ photo 19
- **free of abnormal external moisture i. e. sufficiently dried after washing:** 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. In order that the carrots remain in good condition during transport and handling, they must be sufficiently dried before packaging.
- **free of foreign smell and/or taste:** this refers particularly to produce which has been stored in badly kept premises or has travelled in a badly maintained vehicle, especially produce which has acquired a strong smell from other produce stored on the same premises or travelling in the same vehicle.

For example, care should be taken to use only non-smelling materials as protection in packaging.

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

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in a satisfactory condition at the place of destination



## B. Classification

Les carottes font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

### *i) Catégorie "Extra"*

Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et être obligatoirement lavées. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal. Elles doivent être de présentation très soignée. ⇒ photos 20, 21

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exclusion de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et sa présentation dans l'emballage. Ces altérations peuvent apparaître en cours de culture, lors de la récolte, du stockage, du conditionnement ou du transport. ⇒ photos 22, 23

Les racines doivent être :

- **lisses** : comme il convient pour le type variétal, la surface de la carotte doit être lisse, exempte de rides, d'indentations ou d'ondulations. ⇒ photo 24
- **d'aspect frais** : les racines doivent être brillantes et ne montrer aucun signe de déshydratation ou de vieillissement.
- **de forme régulière** : les racines doivent avoir une forme entièrement caractéristique de la variété, et ne doivent présenter aucune malformation. ⇒ photo 25
- non fendues
- exemptes de meurtrissures et crevasses
- exemptes de dommages dus au gel

A l'exclusion de toute coloration verte ou violacée/pourpre au collet.

## B. Classification

Carrots are classified in three classes defined below:

### i) “Extra” Class

The carrots in this class must be of superior quality and washed. They must be characteristic of the variety or the varietal type. They must be carefully presented.

⇒ photos 20, 21

They must be free from defects with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package. Such alterations may appear during cultivation, harvest, storage, packaging or transport.

⇒ photos 22, 23

The roots must be:

- **smooth:** with due regard to the varietal type, the surface of the carrot should be smooth and free from wrinkles, indentations or undulations. ⇒ photo 24
- **fresh in appearance:** roots should be bright showing no signs of dehydration or ageing.
- **regular in shape:** roots should display a shape fully characteristic of the variety and they must not show any malformation. ⇒ photo 25
- free of fissures
- free of bruises and cracks
- free of damage due to frost.

Green or violet/purple tops are not allowed.

## ii) Catégorie I

Les carottes classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété ou du type variétal. Bien que les exigences soient moins sévères pour la Catégorie I que pour la Catégorie “Extra”, il n'en demeure pas moins que les carottes de la Catégorie I doivent être caractéristiques de la variété ou du type variétal, soigneusement sélectionnées et présentées.

Les racines doivent être :

- **d'aspect frais** : les racines doivent être brillantes et ne montrer aucun signe de déshydratation ni de vieillissement. Une légère argenture sur l'épiderme est permise. ⇒ photo 26

Elles peuvent toutefois comporter 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 :

- **légers défauts de forme** : les racines doivent rester caractéristiques du type variétal; cependant, elles peuvent présenter de légères distorsions. ⇒ photo 27
- **légers défauts de coloration** : les carottes doivent être caractéristiques du type variétal; cependant, un léger défaut de couleur est admis. ⇒ photo 28
- **légères crevasses cicatrisées** : de petites crevasses cicatrisées apparues lors de la croissance sont acceptables à condition qu'elles soient peu profondes, propres et sèches.
- **légères crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage** : à condition qu'elles soient récentes, peu profondes et recouvrent une petite surface. ⇒ photos 29, 30

De fines crevasses dues au gel, spécialement autour du collet et du renflement, sont admises à condition que la chair reste ferme. ⇒ photo 31

Pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm, une coloration verte ou violacée/pourpre est admise au collet dans la limite de 1 cm ; pour les autres racines, elle peut avoir jusqu'à 2 cm. Cette décoloration se réfère à l'endroit où la racine est sortie du sol durant la croissance. ⇒ photo 32

*ii) Class I*

Carrots in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety or the varietal type. Although the Class I quality requirements are less strict than for "Extra" Class, Class I carrots must, nevertheless, be characteristic of the variety or varietal type, carefully selected and presented.

The roots must be:

- **fresh in appearance:** roots should be bright showing no signs of dehydration or ageing. Slight silvering of the skin is permissible.  
⇒ photo 26

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

- **slight defects in shape:** roots should remain characteristic of the varietal type; however, they may show slight distortions. ⇒ photo 27
- **slight defects in colouring:** carrots must be characteristic of the varietal type; however a slight colour defect is allowed. ⇒ photo 28
- **slight healed cracks:** small healed cracks caused during growth are acceptable provided they are shallow, clean and dry.
- **slight cracks or fissures due to handling or washing** provided they are fresh, shallow and cover only a small area.  
⇒ photos 29, 30

Fine cracks due to frost especially around the crown and shoulders are allowed provided the flesh remains firm. ⇒ photo 31

Green or violet/purple tops up to 1 cm long for roots not exceeding 10 cm in length , and up to 2 cm for other roots, are allowed. This discoloration refers to the carrot where the root has protruded from the ground during growth.

⇒ photo 32

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les carottes qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Les carottes classées dans cette Catégorie doivent être de qualité marchande et de présentation convenable.

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

- **défauts de forme et de coloration** : les carottes peuvent être déformées à condition qu'elles gardent les caractéristiques essentielles du type variétal. ⇨ photo 33

Des défauts de coloration sont admis à condition que les carottes gardent les caractéristiques essentielles du type variétal. ⇨ photo 34

- **crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur** : des crevasses cicatrisées apparues durant la croissance sont acceptables à condition qu'elles n'atteignent pas le cœur de la carotte et qu'elles soient propres et sèches.
- **crevasses ou fentes causées par la manutention ou le lavage** : à condition qu'elles soient récentes et n'atteignent pas le cœur. ⇨ photos 35, 36

Des crevasses dues au gel, spécialement autour du collet et du renflement, sont admises à condition que la chair reste raisonnablement ferme et substantiellement intacte. ⇨ photo 37

Pour les racines d'une longueur ne dépassant pas 10 cm, une coloration verte ou violacée/pourpre est admise au collet dans la limite de 2 cm; pour les autres racines, elle peut avoir jusqu'à 3 cm. Cette décoloration se réfère à l'endroit où la racine est sortie de terre lors de sa croissance. ⇨ photo 38

*iii) Class II*

This class includes carrots which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above. The carrots in this class must be of marketable quality, suitable for human consumption and suitably presented.

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

- **defects in shape and in colouring:** carrots can be distorted provided they retain the essential characteristics of the varietal type.  
⇒ photo 33

Defects in colouring are allowed provided the carrots retain the essential characteristics of the varietal type. ⇒ photo 34

- **healed cracks not reaching the heart:** healed cracks caused during growth are acceptable provided they do not expose the core of the carrot and are clean and dry.
- **cracks or fissures due to handling or washing** provided they are fresh and do not expose the core. ⇒ photos 35, 36

Cracks due to frost especially around the crown and shoulders are allowed provided the flesh remains reasonably firm and substantially intact.  
⇒ photo 37

**Green or violet/purple tops up to 2 cm long for roots not exceeding 10 cm in length, and up to 3 cm for other roots, are allowed.** This discoloration refers to the carrot where the root has protruded from the ground during growth.  
⇒ photo 38

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal ou par le poids de la racine sans fane.

*i) Carotte de primeur<sup>1</sup> et variétés à petites racines*

Le calibre minimal est fixé à 10 mm en diamètre ou 8 g en poids.

Le calibre maximal est fixé à 40 mm en diamètre ou 150 g en poids.

Les carottes de primeur sont récoltées avant leur complète maturité, avant qu'elles aient terminé leur croissance.

*ii) Carottes de conservation et variétés à grosses racines*

Le calibre minimal est fixé à 20 mm en diamètre ou 50 g en poids.

Pour les racines de la catégorie “Extra”, le calibre maximal ne peut dépasser 45 mm en diamètre et 200 g en poids et la différence de diamètre ou la différence de poids entre la racine la plus petite et la racine la plus grosse contenues dans un même colis ne doit pas excéder 20 mm ou 150g.

Pour les racines de la catégorie I, la différence de diamètre ou la différence de poids entre la racine la plus petite et la racine la plus grosse contenues dans un même colis ne doit pas excéder 30 mm ou 200 g.

Pour les racines de la catégorie II, il est seulement exigé qu'elles répondent au calibre minimal.

---

1 . Racines n’ayant subi aucun arrêt de végétation.

### III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the maximum diameter or by the weight of the root when without foliage.

*i) Early carrots<sup>1</sup> and small root varieties*

Roots must not be less than 10 mm when sizing is by diameter and not less than 8 g when sizing is by weight.

Roots must not be more than 40 mm when sizing is by diameter and not more than 150 g when sizing is by weight.

Early carrots are those harvested before they are fully mature and have completed their growth.

*ii) Main crop carrots and large root varieties*

Roots must not be less than 20 mm when sizing is by diameter and not less than 50 g when sizing is by weight.

Roots classified in the “Extra” Class must not be more than 45 mm when sizing is by diameter and not more than 200 g when sizing is by weight and the difference in diameter or in weight between the smallest and the largest root in any one package must not be more than 20 mm or 150 g.

For roots classified in Class I, the difference in diameter or weight between the smallest and the largest root in any one package must not be more than 30 mm or 200 g.

For roots classified in Class II, the roots need only satisfy the minimum size requirements.

---

1. Roots in which growth has not been arrested.



## IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis, ou dans chaque lot dans le cas de présentation en vrac, pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

Les tolérances sont destinées à tenir compte de l'erreur humaine dans les opérations de classement qualitatif et de conditionnement. Lors du classement qualitatif et du calibrage, il n'est pas admis d'inclure à dessein les produits non conformes à la qualité requise, c'est-à-dire d'exploiter délibérément les tolérances.

Les tolérances sont déterminées après examen de chaque colis échantillon et par la moyenne d'ensemble des échantillons examinés. Les tolérances sont exprimées par le pourcentage, en nombre ou en poids, de produits de l'échantillon global non conformes à la catégorie ou au calibre indiqués sur l'emballage.

### A. Tolérances de qualité

Ces tolérances ne sauraient en aucun cas concerner les produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

#### *i) Catégorie "Extra"*

5 pour cent en poids de carottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

5 pour cent en poids de carottes ayant une légère trace de coloration verte ou violacée/pourpre au collet.

#### *ii) Catégorie I*

10 pour cent en poids de carottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie. Sont toutefois exclues de cette tolérance les racines brisées et/ou dépourvues de leur pointe.

10 pour cent en poids de carottes brisées et/ou dépourvues de leur pointe.

⇒ photo 39

## IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each package, or in each lot for produce presented in bulk, for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for human error during the grading and packing process. During grading and sizing it is not permitted to deliberately include out of grade produce, i.e. to exploit the tolerances deliberately.

The tolerances are determined after examining each sample package and taking the average of all samples examined. The tolerances are stated in terms of percentage, by weight of produce in the total sample not conforming to the class or to the size indicated on the package.

### A. Quality tolerances

Under no circumstances shall these tolerances apply to produce affected by rotting, or any other deterioration rendering it unfit for consumption.

#### *i) “Extra” Class*

5 per cent by weight of carrots not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

5 per cent by weight of carrots having a slight trace of green or violet/purple colouring at the top.

#### *ii) Class I*

10 per cent by weight of carrots not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that class. However, broken carrots and/or carrots which have lost their tips are excluded from that tolerance.

10 per cent by weight of broken carrots and/or carrots which have lost their tips.

⇒ photo 39

*iii) Catégorie II*

10 pour cent en poids de carottes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

De plus, les carottes brisées sont admises dans la limite de 25 pour cent en poids.

**B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : 10 pour cent en poids de carottes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

Les racines peuvent tomber au-dessous du calibre minimal ou dépasser la différence maximale autorisée pour la catégorie.

*iii) Class II*

10 per cent by weight of carrots satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements, with the exception of produce affected by rotting or any other deterioration rendering it unfit for consumption.

In addition, not more than 25 per cent by weight of broken carrots may be allowed.

**B. Size tolerances**

For all classes: 10 per cent by weight of carrots not satisfying the requirements as regards sizing.

The roots may fall below the minimum size or exceed the maximum permissible difference for the class.

## V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis, ou lot dans le cas de présentation en vrac, doit être homogène et ne comporter que des carottes de même origine, variété ou type variétal, qualité et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).

La partie apparente du contenu du colis, ou lot dans le cas de présentation en vrac, doit être représentative de l'ensemble.

On veillera particulièrement à réprimer le "fardage", qui consiste à 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.

De même, est exclue toute méthode ou pratique de conditionnement visant à conférer à la couche supérieure visible du colis un aspect trompeur. ⇨ photos 40 à 42

### B. Conditionnement

Les carottes 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 des manutentions.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou 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 colis, ou lots dans le cas de présentation en vrac, doivent être exempts de tout corps étranger.

Il convient d'assurer une protection appropriée du produit à l'aide de matériaux neufs et propres à l'intérieur de l'emballage et à éviter que des corps étrangers tels que feuilles, sable ou terre ne nuisent à sa bonne présentation.

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

## V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

### A. Uniformity

The contents of each package, or lot for produce presented in bulk, must be uniform and contain only carrots of the same origin, variety or varietal type, quality and size (if sized).

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

A special effort should be made to suppress camouflage, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

Similarly prohibited is any packaging method or practice intended to give a deceptively superior appearance to the top layer of the consignment. ⇨ photos 40 to 42

### B. Packaging

Carrots must be packed in such a way so as to protect the produce properly.

Packages must be of a quality, strength and characteristics to protect the produce during transport and handling.

The materials used inside the package must be new, 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.

Packages, or lots for produce presented in bulk, must be free of all foreign matter.

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

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

### C. Présentation

Les carottes peuvent être présentées :

*i) en bottes*

Les racines sont présentées avec leurs fanes qui doivent être fraîches, vertes et saines. Les racines d'une même botte doivent être d'un calibre à peu près uniforme. Les bottes d'un même colis doivent être de poids sensiblement uniforme et être rangées régulièrement, en une ou plusieurs couches. ⇨ photo 43

*ii) Carottes équeutées*

Les fanes doivent avoir été arasées ou coupées près du collet sans que la racine ait été endommagée. Les fanes doivent être coupées nettement, juste au-dessus du collet, sans causer de dommages à la racine. ⇨ photo 44

Les carottes peuvent être présentées :

- en petits emballages ⇨ photo 45
- disposées en plusieurs couches ou non litées dans l'emballage ⇨ photo 46
- en vrac (chargement direct dans un engin ou compartiment d'engin de transport) pour la catégorie II.

## C. Presentation

Carrots may be presented:

### *i) Bunched carrots*

The roots must be presented with their foliage, which must be fresh, green and sound. Roots in the same bunch should be practically uniform in size. The bunches in each package should be practically uniform in weight and arranged evenly in one or more layers. ⇒ photo 43

### *ii) Topped carrots*

The foliage must be evened off or cut off at the top of the carrot without damaging it. The foliage should be trimmed neatly just above the crown without damage to the root. ⇒ photo 44

The carrots may be presented:

- in small packages ⇒ photo 45
- arranged in several layers or jumble packed ⇒ photo 46
- in bulk (direct loading into a transport vehicle or vehicle compartment) for Class II.



## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis<sup>2</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après : ⇨ photos 47, 48

Le marquage peut être fait, soit sur une étiquette solidement fixée au colis, soit par impression directe à l'aide d'une encre résistant à l'eau .

Pour les carottes expédiées en vrac (chargement direct dans un engin ou compartiment d'engin de transport), ces indications doivent figurer sur un document accompagnant les marchandises, fixé de façon visible à l'intérieur de l'engin de transport.

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

### A. Identification

Emballeur et/ou Expéditeur	}	Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. <sup>3</sup>
----------------------------------	---	--

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

---

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

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

## VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package<sup>2</sup> must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside. ⇒ photos 47, 48

Marking can be done either on a label attached to or printed on the package with water-insoluble ink.

For carrots transported in bulk (direct loading into a transport vehicle or vehicle compartment), these particulars must appear on a document accompanying the goods, and be attached in a visible position inside the transport vehicle.

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

### A. Identification

Packer and/or Dispatcher	}	Name and address or officially issued or accepted code mark. <sup>3</sup>
--------------------------------	---	---

For inspection purposes, the packer is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff who 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 shipper may, however, voluntarily or compulsorily, assume sole responsibility for inspection purposes, in which case identification of the "packer" as defined above is no longer necessary.

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

3. The national legislation of a member 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.

## B. Nature du produit

- “Carottes en bottes” ou “carottes”
  - “Carottes de primeur” ou “carottes de conservation”
  - Nom de la variété ou du type variétal pour la catégorie “Extra”
- } si le contenu n'est pas visible de l'extérieur

## C. Origine du produit

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

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les carottes ont été produites (par exemple Royaume Uni, Espagne, Etats-Unis). Eventuellement, la zone de production ou une appellation nationale, régionale ou locale peut également être indiquée.

## D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- Calibre exprimé par les diamètres ou les poids minimaux et maximaux (facultatif). Si les carottes sont calibrées, le calibre doit être exprimé par les calibres minimal et maximal emballés.
- Nombre de bottes pour les carottes présentées en bottes.

## E. Marque officielle de contrôle (facultative)

## B. Nature of produce

- “Bunched carrots” or “carrots”
  - “Early carrots” or “main-crop carrots”
  - Name of the variety or the varietal type for “Extra” Class
- } if the contents are  
are not visible  
from the outside

## C. Origin of produce

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

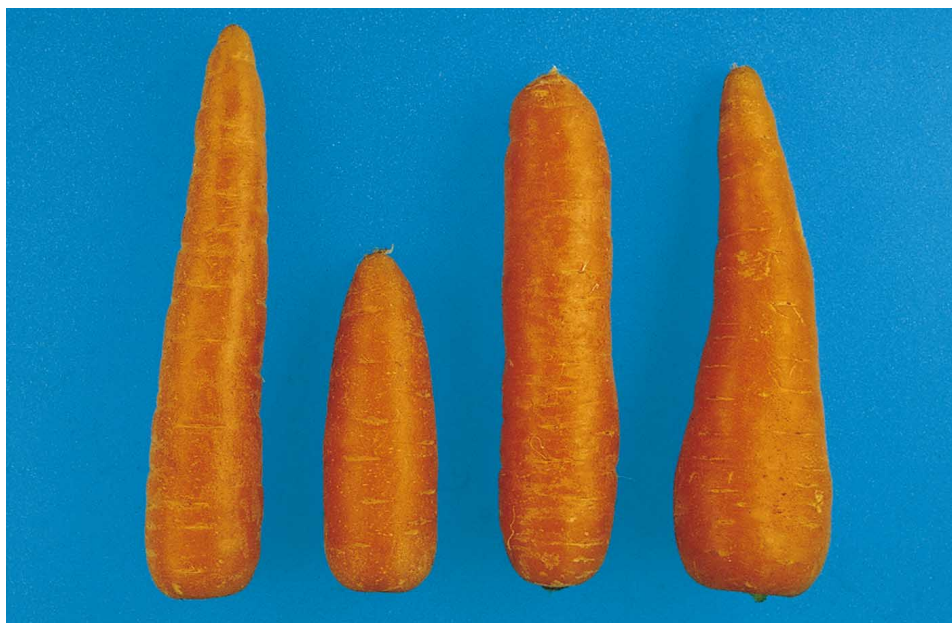
Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the carrots were grown (e.g. United Kingdom, Spain, USA). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

## D. Commercial specifications

- Class
- Size expressed in minimum and maximum diameter or weight (optional).  
If the carrots are sized, the size should be stated as the minimum and maximum sizes packed.
- Number of bunches in the case of bunched carrots.

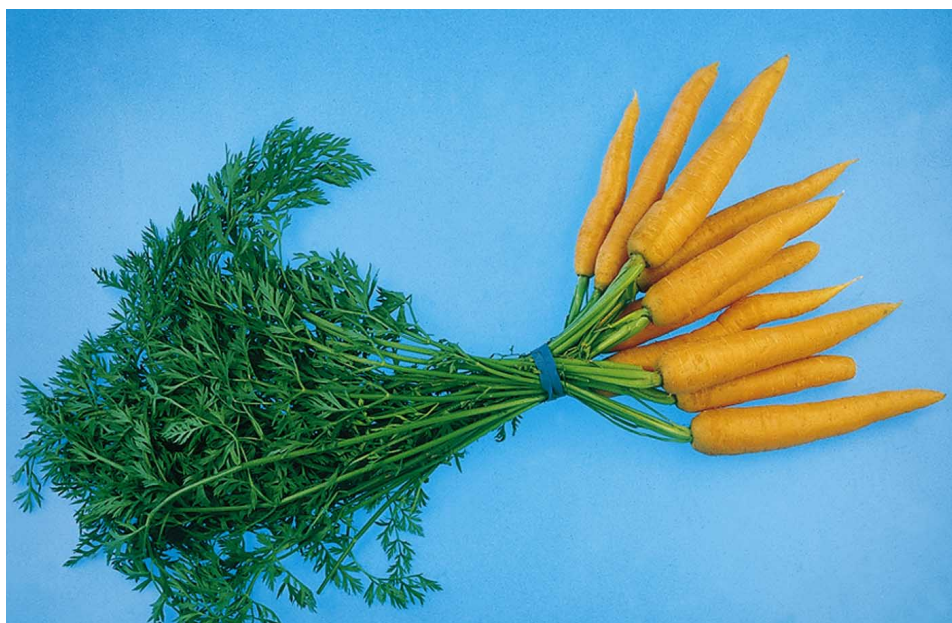
## E. Official control mark (optional)

*photo 1* : Exemples de types variétaux



*photo 1* : Examples of varietal types

*photo 2* : Carottes en bottes



*photo 2* : Bunched carrots

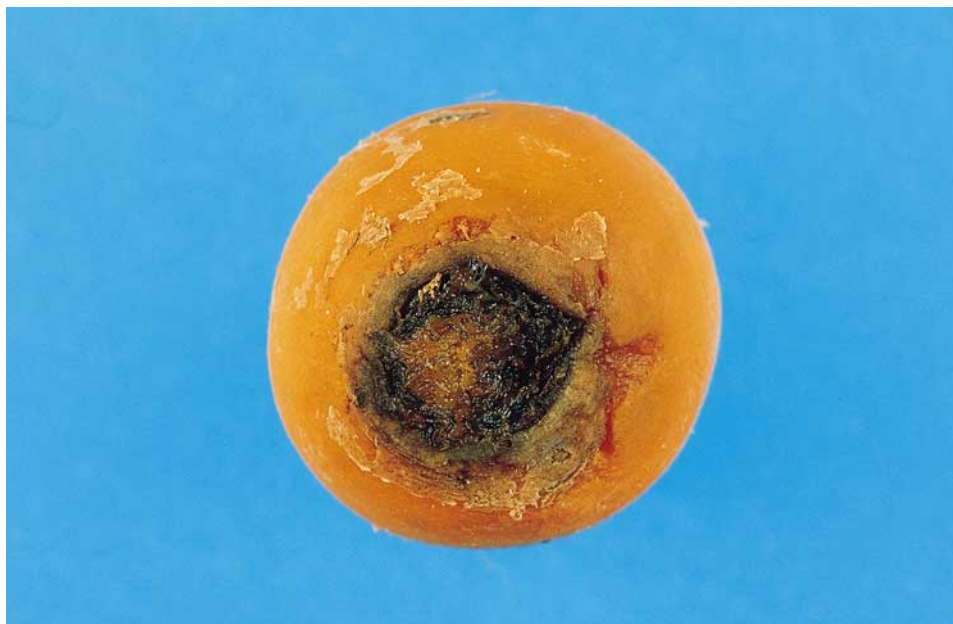
*photo 3* : Pointe endommagée - Exclu



*photo 3*: Damaged tip - Not allowed



*photo 4* : Pourriture du collet - Exclu



*photo 4*: Crown rot - Not allowed

*photo 5* : Pourriture du collet (section) - Exclu



*photo 5*: Crown rot (section) - Not allowed

*photo 6* : Rhizoctone violet - Exclu



*photo 6*: Violet root rot - Not allowed



*photo 7* : Cavité pythienne aqueuse - Exclu



*photo 7*: Wet cavity spot - Not allowed

*photo 8* : Pourriture humide bactérienne - Exclu



*photo 8*: Bacterial soft rot - Not allowed

*photo 9* : Carottes lavées, présence de terre - Exclu



*photo 9*: Washed carrots, soiling - Not allowed

*photo 10* : Carottes non lavées, présence de terre - Exclu



*photo 10*: Unwashed carrots, soiling - Not allowed

*photo 11* : Dommages causés par la mouche de la racine de carotte - Exclu



*photo 11*: Carrot root fly damage - Not allowed

*photo 12* : Dommages causés par les limaces - Exclu



*photo 12*: Slug damage - Not allowed



*photo 13* : Vers taupins - Exclu



*photo 13*: Wire worm - Not allowed

*photo 14* : Dommages causés par les rongeurs - Exclu



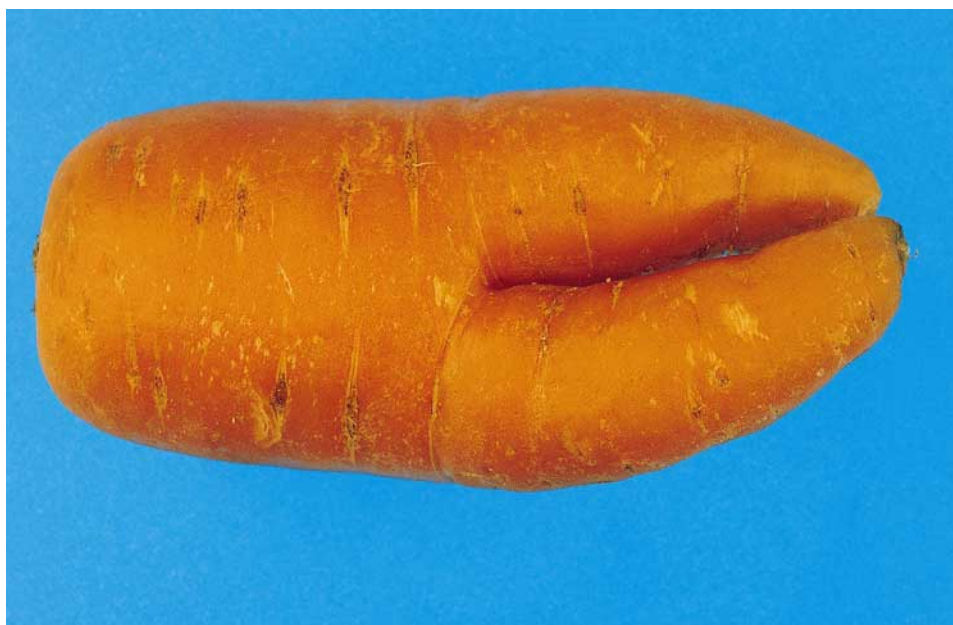
*photo 14*: Rodent damage - Not allowed

*photo 15*: Carotte flétrie - Exclu



*photo 15*: Shrivelled carrot - Not allowed

*photo 16* : Carottes fourchues - Exclu



*photo 16*: Forked carrots - Not allowed

*photo 17* : Pousses secondaires - Exclu



*photo 17*: Secondary root growth - Not allowed

*photo 18* : Carottes ligneuses - Exclu



*photo 18*: Woody carrots - Not allowed

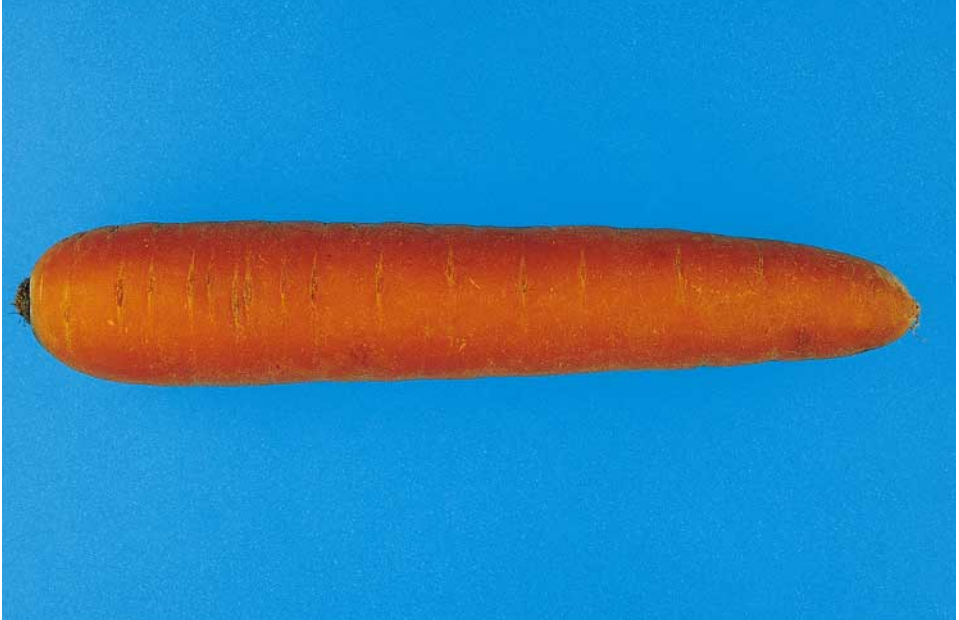
*photo 19* : Carotte montée en graines - Exclu



*photo 19*: Bolting carrot - Not allowed



*photo 20* : Catégorie Extra - Carotte de conservation parfaite



*photo 20*: Extra Class - Perfect carrot - Main crop

*photo 21* : Catégorie Extra - Carotte de primeur parfaite



*photo 21*: Extra Class - Perfect carrot - Early carrot



*photo 22* : Très léger défaut superficiel - Limite admise pour la Catégorie Extra



*photo 22*: Very slight superficial defect- Limit allowed for Extra Class

*photo 23* : Très légère argenture de l'épiderme - Limite admise pour la Catégorie Extra



*photo 23*: Very slight silvering of the skin - Limit allowed for Extra Class

*photo 24* : Aspect lisse - Limite admise pour la Catégorie Extra



*photo 24*: Smoothness - Limit allowed for Extra Class

*photo 25* : Carottes de forme régulière Minimum requis pour la Catégorie Extra



*photo 25*: Regular in shape - Minimum required for Extra Class

*photo 26* : Légère argenture - Limite admise pour la Catégorie I



*photo 26*: Slight silvering - Limit allowed for Class I



*photos 27* : Léger défaut de forme - Limite admise pour la Catégorie I



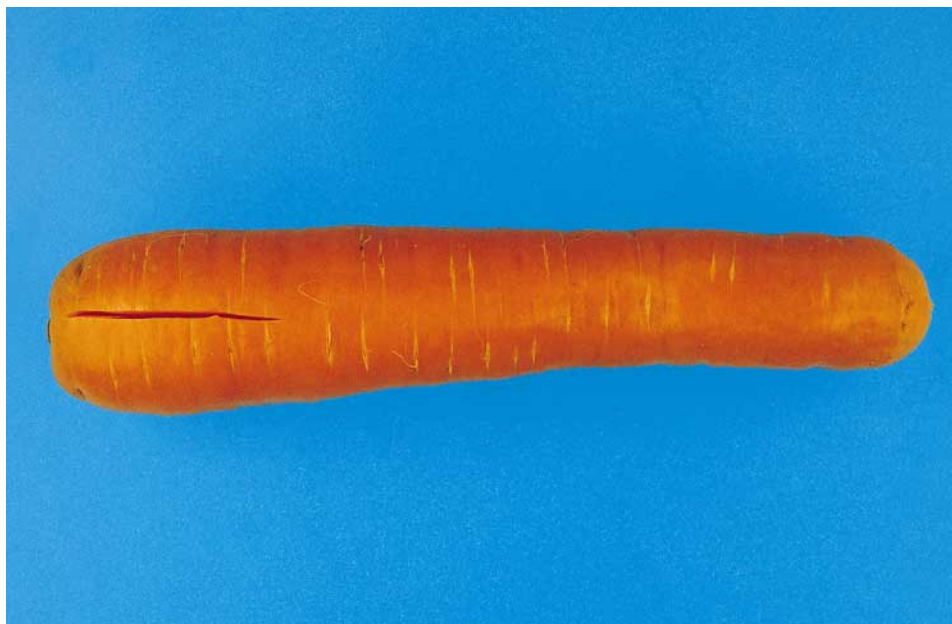
*photo 27*: Slight defect in shape - Limit allowed for Class I

*photo 28* : Léger défaut de coloration - Limite admise pour la Catégorie I



*photo 28*: Slight defect in colouring - Limit allowed for Class I

*photo 29* : Crevasse récente peu importante - Limite admise pour la Catégorie I



*photo 29*: Slight, fresh crack - Limit allowed for Class I

*photo 30* : Dommages légers dus aux manipulations - Limite admise pour la Catégorie I



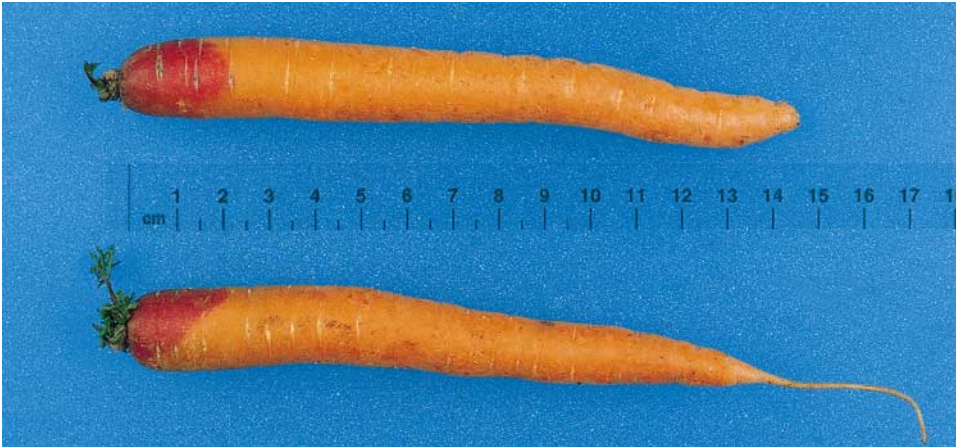
*photo 30*: Slight damage due to handling - Limit allowed for Class I

*photo 31* : Dommages causés par le gel - Limite admise pour la Catégorie I



*photo 31*: Frost damage - Limit allowed for Class I

*photo 32* : Collets verts ou violacés/pourpres  
( $\leq 1$  cm pour les carottes inférieures ou égales à 10 cm )  
( $\leq 2$  cm pour les carottes supérieures ou égales à 10 cm )  
Limite admise pour la Catégorie I



*photo 32*: Green or violet/purple tops  
 $\leq 1$  cm for carrots  $\leq 10$  cm in length  
 $\leq 2$  cm for carrots  $\geq 10$  cm in length  
Limit allowed for Class I



*photo 33* : Défaut de forme - Limite admise pour la Catégorie II



*photo 33*: Defect in shape - Limit allowed for Class II

*photo 34* : Défaut de coloration - Limite admise pour la Catégorie II



*photo 34*: Defect in colouring - Limit allowed for Class II

*photo 35* : Crevasse récente - Limite admise pour la Catégorie II



*photo 35*: Fresh crack - Limit allowed for Class II

*photo 36* : Fissure due à la manipulation - Limite admise pour la Catégorie II



*photo 36*: Fissure due to handling - Limit allowed for Class II

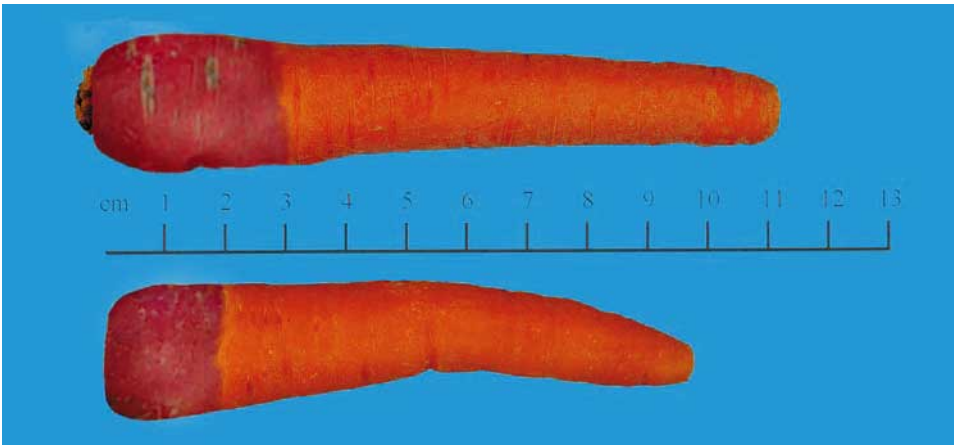


*photo 37* : Dommages causés par le gel - Limite admise pour la Catégorie II



*photo 37*: Cracks due to frost - Limit allowed for Class II

*photo 38* : Collets verts ou violacés/pourpres  
≤ 2 cm pour les carottes de longueur inférieure ou égale à 10 cm  
≤ 3 cm pour les carottes de longueur supérieure ou égale à 10 cm  
Limite admise pour la Catégorie II



*photo 38*: Green or violet/purple tops  
≤ 2 cm for carrots ≤ 10 cm in length  
≤ 3 cm for carrots ≥ 10 cm in length  
Limit allowed for Class II

*photo 39* : Pointe endommagée - Tolérance de la Catégorie I - Limite admise



*photo 39*: Damage tip - Tolerance of Class I - Limit allowed

*photo 40* : Présentation très soignée - Catégorie "Extra"



*photo 40*: Very careful presentation - "Extra" Class



*photo 41* : Présentation soignée - Catégorie I



*photo 41*: Careful presentation - Class I

*photo 42* : Présentation convenable - Catégorie II



*photo 42*: Suitable presentation - Class II

*photo 43* : Caisse de carottes en bottes



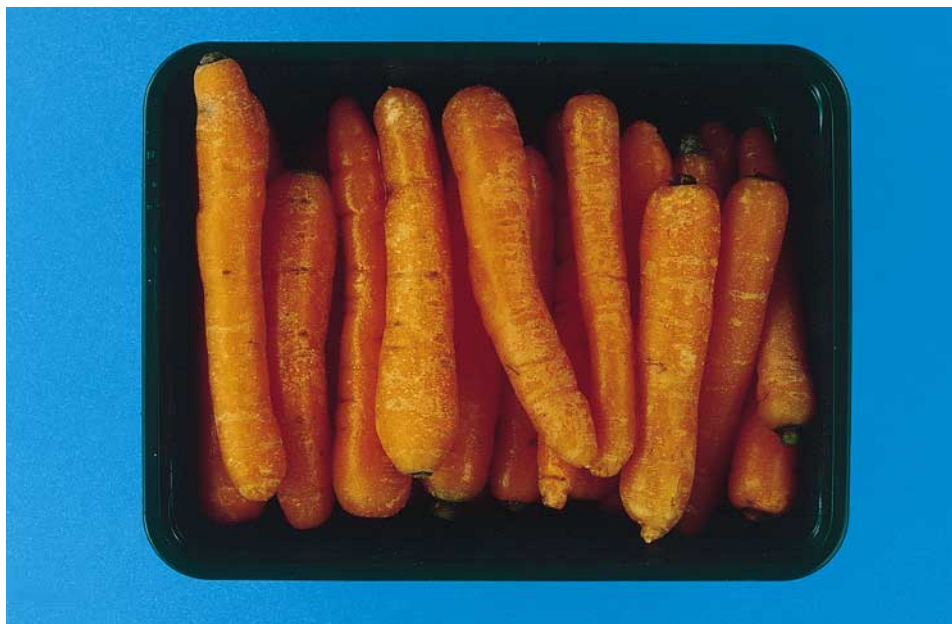
*photo 43*: Box of bunched carrots

*photo 44* : Coupe - Admis



*photo 44*: Trim - Allowed

*photo 45* : Carottes en petits emballages



*photo 45*: Small packages

*photo 46* : Carottes non litées



*photo 46*: Jumbled



photo 47 : Exemple de marquage

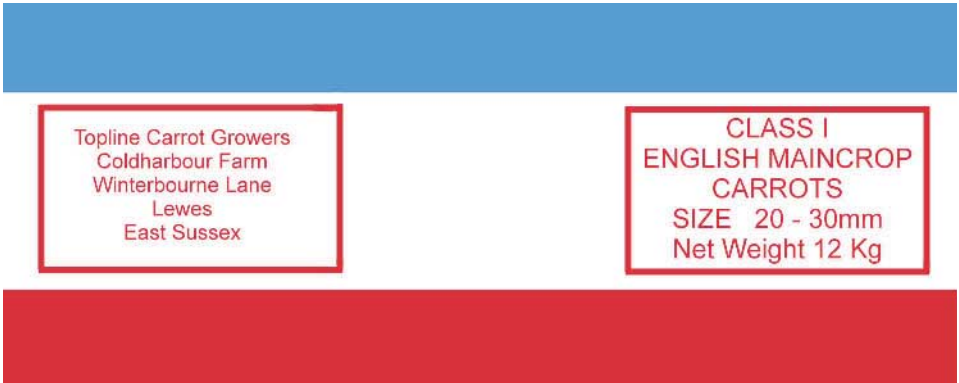


photo 47: Example of marking

photo 48 : Exemple de marquage pour les carottes en bottes



photo 48: Example of marking - Bunched carrots



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

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

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  
PORTUGAL/PORTUGAL  
SUEDE/SWEDEN  
SUISSE/SWITZERLAND  
REPUBLIQUE FEDERATIVE TCHEQUE / CZECH FEDERAL REPUBLIC  
TURQUIE/TURKEY

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

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA  
ISRAEL/ISRAEL  
ROUMANIE/ROUMANIA  
REPUBLIQUE SLOVAQUE / SLOVAK REPUBLIC

---

\* A la date du 1er mai 2000/On May 1, 2000.





## EGALEMENT DISPONIBLES

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

(51 83 01 2) ISBN 92-64-22420-3                      FF38      US\$ 7.50      DM19

### *Normalisation internationale des fruits et légumes*

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Pommes et poires** (1983)

(51 83 02 3) ISBN 92-64-02413-1                      FF95      US\$19.00      DM47

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Aubergines** (1987)

(51 87 02 3) ISBN 92-64-02930-3                      FF75      US\$15.00      DM33

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des pommes** (1985)

(51 84 04 3)    FF90      US\$18.00      DM40

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Aulx** (1980)

(51 80 07 3) ISBN 92-64-02098-5                      FF48      US\$12.00      DM24

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Oignons** (1984)

(51 83 11 3) ISBN 92-64-02495-6                      FF70      US\$14.00      DM31

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Pêches** (1979)

(51 79 09 3) ISBN 92-64-01994-4                      FF36      US\$ 9.00      DM18

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Fraises** (1980)

(51 80 02 3) ISBN 92-64-02051-9                      FF30      US\$ 7.50      DM15

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Poivrons doux** (1982)

(51 82 01 3) ISBN 92-64-02321-6                      FF65      US\$13.00      DM33

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Raisins de table** (1980)

(51 80 01 3) ISBN 92-64-01997-9                      FF32      US\$ 8.00      DM16

#### **Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates** (1988)

(51 88 01 3) ISBN 92-64-03063-8                      FF110      US\$24.50      DM48



## ALSO AVAILABLE

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

(51 83 01 1) ISBN 92-64-12420-9 FF38 US\$ 7.50 DM19

### *International Standardization of Fruit and Vegetables*

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Apples and Pears (1983)**

(51 83 02 3) ISBN 92-64-02413-1 FF95 US\$19.00 DM47

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Aubergines (1987)**

(51 87 02 3) ISBN 92-64-02930-3 FF75 US\$15.00 DM33

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Apples (1985)**

(51 84 04 3) FF90 US\$18.00 DM40

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Garlic (1980)**

(51 80 07 3) ISBN 92-64-02098-5 FF48 US\$12.00 DM24

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Onions (1984)**

(51 83 11 3) ISBN 92-64-02495-6 FF70 US\$14.00 DM31

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Peaches (1979)**

(51 79 09 3) ISBN 92-64-01994-4 FF36 US\$ 9.00 DM18

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Strawberries (1980)**

(51 80 02 3) ISBN 92-64-02051-9 FF30 US\$ 7.50 DM15

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Sweet Peppers (1982)**

(51 82 01 3) ISBN 92-64-02321-6 FF65 US\$13.00 DM33

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Table Grapes (1980)**

(51 80 01 3) ISBN 92-64-01997-9 FF32 US\$ 8.00 DM16

#### **International Standardization of Fruit and Vegetables. Tomatoes (1988)**

(51 88 01 3) ISBN 92-64-03063-8 FF110 US\$24.50 DM48



## EGALEMENT DISPONIBLES (suite)

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Amandes douces en coque, noisettes en coques** (1981)

(51 81 09 3) ISBN 92-64-02230-9 FF80 US\$18.00 DM40

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

(51 92 05 3) FF140 US\$28.00 DM45

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Kiwis** (1992)

(51 92 03 3) ISBN 92-64-03697-0 FF120 US\$30.00 DM48

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

(51 93 03 3) ISBN 92-64-03893-0 FF120 US\$27.00 DM50

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

(51 94 03 3) ISBN 92-64-04117-6 FFE115 FF90 US\$20.00 DM36

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

(51 94 07 3) ISBN 92-64-04119-2 FFE105 FF80 US\$18.00 DM32

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats** (1995)

(51 95 03 3) ISBN 92-64-04275-X FFE105 FF80 US\$19.00 DM31

**Normalisation internationale des fruits et légumes. Laitues, chicorées frisées et scaroles** (1996)

(51 96 04 3) ISBN 92-64-04844-8 FF 105 US\$ 20.00 DM 30.00 £ 13.00  
¥ 1,680.00

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

(2000)

(51 00 05 3 P) FF150

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

LE CATALOGUE DES PUBLICATIONS de l'OCDE et ses suppléments seront envoyés gratuitement sur demande adressée soit à l'OCDE, Service des Publications, soit au distributeur des publications de l'OCDE de votre pays.



## ALSO AVAILABLE (continued)

**International Standardization of Fruit and Vegetables. Unshelled Sweet Almonds, Unshelled Hazelnuts (1981)**

(51 81 09 3) ISBN 92-64-02230-9                      FF80      US\$18.00      DM40

**International Standardization of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Tomatoes (1992)**

(51 92 05 3)    FF140      US\$28.00      DM45

**International Standardization of Fruit and Vegetables. Kiwifruit (1992)**

(51 92 03 3) ISBN 92-64-03697-0                      FF120      US\$30.00      DM48

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

(51 93 03 3) ISBN 92-64-03893-0                      FF120      US\$27.00      DM50

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

(51 94 03 3) ISBN 92-64-04117-6      FFE115      FF90      US\$20.00      DM36

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

(51 94 07 3) ISBN 92-64-04119-2      FFE105      FF80      US\$18.00      DM32

**International Standardization of Fruit and Vegetables. Avocados (1995)**

(51 95 03 3) ISBN 92-64-04275-X      FFE105      FF80      US\$19.00      DM31

**International Standardization of Fruit and Vegetables. Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives (1996)**

(51 96 04 3) ISBN 92 64 04844 8      FF 105      US\$ 20.00      DM 30.00      £ 13.00  
¥ 1,680.00

**International Standardization of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Colour of Cauliflowers (2000)**

(51 00 05 3 P)    FF150

Prices charged at the OECD Bookshop.

THE OECD CATALOGUE OF PUBLICATIONS and supplements will be sent free of charge on request addressed either to OECD Publications Service, or to the OECD Distributor in your country.



LES ÉDITIONS DE L'OCDE, 2 rue André-Pascal, 75775 PARIS CEDEX 16  
IMPRIMÉ EN FRANCE  
(51 2000 01 3 P) ISBN 92-64-05890-7 – n° 51251 2000

