

International Standardisation of Fruit and Vegetables

CULTIVATED MUSHROOMS

Normalisation internationale des fruits et légumes

CHAMPIGNONS DE COUCHE



OECD



OECD PUBLISHING



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

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

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

NORMALISATION INTERNATIONALE DES FRUITS ET LÉGUMES

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

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

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes :

Nom :

Date :

Adresse :

Ville : Pays :

Signature :

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

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

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

INTERNATIONAL STANDARDISATION OF FRUIT AND VEGETABLES

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

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

Please complete the following details :

Name :

Date :

Address :

City : Country :

Signature :

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

Champignons de Couche

Cultivated Mushrooms



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

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 30 democracies work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

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

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

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

© OECD 2005

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

ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 30 démocraties œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions du monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales.

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

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

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

© OCDE 2005

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

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 intéressés aux échanges internationaux de ces produits.

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(99)10/FINAL du 8 avril 1999.

Cette brochure constitue les "commentaires" du Secrétaire Général de l'OCDE qui les déclare en harmonie avec la norme "Champignons de Couche".**

Foreword

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

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

This brochure is to be considered as the "comments" by the Secretary-General of the OECD who declares them in line with the standard for "Cultivated Mushrooms".**

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

** Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV-24.

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

** Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under the reference FFV-24.

TABLE DES MATIÈRES

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME	6
I. DEFINITION DU PRODUIT	18
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE	22
A. Caractéristiques minimales	22
B. Classification	26
<i>i) Catégorie “Extra”</i>	26
<i>ii) Catégorie I</i>	28
<i>iii) Catégorie II</i>	30
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	32
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLERANCES	34
A. Tolérances de qualité	34
<i>i) Catégorie “Extra”</i>	34
<i>ii) Catégorie I</i>	34
<i>iii) Catégorie II</i>	34
B. Tolérances spéciales lorsque le stade de développement est indiqué	36
C. Tolérances de calibre	36
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION	38
A. Homogénéité	38
B. Conditionnement	38
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	42
A. Identification	42
B. Nature du produit	44
C. Origine du produit	44
D. Caractéristiques commerciales	44
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	44

TABLE OF CONTENTS

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD	7
I. DEFINITION OF PRODUCE	19
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	23
A. Minimum requirements	23
B. Classification	27
i) “Extra” Class	27
ii) Class I	29
iii) Class II	31
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	33
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	35
A. Quality tolerances	35
i) “Extra” Class	35
ii) Class I	35
iii) Class II	35
B. Special tolerances where the stage of development is indicated	37
C. Size tolerances	37
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	39
A. Uniformity	39
B. Packaging	39
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING	43
A. Identification	43
B. Nature of produce	45
C. Origin of produce	45
D. Commercial specifications	45
E. Official control mark (optional)	45

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I. Définition du produit (toutes catégories)	Carpophores (organes de fructification) des souches issues du genre <i>Agaricus</i> (syn. <i>Psalliota</i>)		
Types commerciaux	<ul style="list-style-type: none"> - champignons non coupés - champignons coupés <p>Stades de développement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - champignons fermés - champignons voilés - champignons ouverts - champignons plats <p>Deux types de couleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - blanc - brun ou marron 		
II. A Caractéristiques minimales (toutes catégories)	<ul style="list-style-type: none"> - entiers ; dans le cas des champignons coupés, la coupure doit être nette - sains - propres ; pratiquement exempts de corps étrangers autres que la terre de gobetage - d’aspect frais ; - pratiquement exempts de : <ul style="list-style-type: none"> • parasites • d’attaques de parasites - exempts de : <ul style="list-style-type: none"> • humidité extérieure anormale • odeur et/ou saveur étrangères - Le développement et l’état des champignons doivent être tels qu’ils leur permettent : <ul style="list-style-type: none"> • de supporter le transport et la manutention et • d’arriver dans un état satisfaisant au point de destination 		

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

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
I. Definition of produce (all classes)	<p>The carpophores (fruiting bodies) of strains grown from the genus <i>Agaricus</i> (syn. <i>Psalliota</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uncut mushroom - Cut mushroom <p>Stages of development:</p> <ul style="list-style-type: none"> - closed mushrooms - veiled mushrooms - open mushrooms - flat mushrooms <p>Two colour groups:</p> <ul style="list-style-type: none"> - white - brown or chestnut 		
II. A. Minimum requirements (all classes)	<ul style="list-style-type: none"> - intact; in case of cut mushrooms the cut must be clean - sound - clean, practically free of any visible foreign matter other than casing material - fresh in appearance - practically free from: <ul style="list-style-type: none"> • pests • damage caused by pests - free from: <ul style="list-style-type: none"> • abnormal external moisture • any foreign smell and/or taste - the development and condition must be such as to enable them <ul style="list-style-type: none"> • to withstand transport and handling and • to arrive in a satisfactory condition at the place of destination 		

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
II. B Caractéristiques qualitatives			
- Aspect	caractéristique du type commercial	caractéristique du type commercial	conforme aux caractéristiques minimales
- Développement	caractéristique du type commercial	caractéristique du type commercial	—
- Forme	caractéristique du type commercial	léger défaut admis	défaut admis
- Coloration	caractéristique du type commercial	léger défaut admis	défaut admis
- Défauts	très légers défauts superficiels admis	légères meurtrissures superficielles admises	légères meurtrissures admises
- Altérations du pied	exclu	exclu	légères altérations admises
- Humidité interne du pied	exclu	exclu	légère humidité interne admise
- Pellicules décolorées	exclu	exclu	admises
- Pied creux	exclu	exclu	admis
- Champignons coupés	la coupe doit être pratiquement perpendiculaire à l’axe longitudinal		—
- Terre de gobetage	Pratiquement exempts	légères traces admises	traces admises
• Champignons non coupés	traces sur le pied admises	un peu de terre admise sur le pied	un peu de terre admise sur le pied

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

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
II. B Quality requirements			
- Appearance	characteristic of the commercial type	characteristic of the commercial type	in keeping with minimum requirements
- Development	characteristic of the commercial type	characteristic of the commercial type	—
- Shape	characteristic of the commercial type	slight defect allowed	defect allowed
- Colouring	characteristic of the commercial type	slight defect allowed	defect allowed
- Defects	very slight superficial defects allowed	slight superficial bruising allowed	slight bruising allowed
- Damage to the stalk	not allowed	not allowed	slight damage allowed
- Internal moisture of the stalk	not allowed	not allowed	slight internal moisture allowed
- Discoloured feathering	not allowed	not allowed	allowed
- Hollow stalk	not allowed	not allowed	allowed
- Cut mushrooms	cut must be approximately perpendicular to the longitudinal axis		—
- Casing material	practically free	slight traces allowed	traces allowed
• Uncut mushrooms	traces allowed on the foot	some casing material allowed on the foot	some casing material allowed on the foot

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
III. Calibrage	Le calibre est déterminé par le diamètre du chapeau et par la longueur maximale du pied		
Calibre minimal du chapeau			
• champignons fermés, voilés et ouverts	15 mm		
• champignons plats	20 mm		
Calibrage	Obligatoire	uniquement si les qualificatifs de taille sont indiqués	
Échelles de calibre			
<i>Diamètre du chapeau</i>			
• champignons fermés, voilés et ouverts		Petits : 15 – 45 mm Moyens : 30 – 65 mm Gros : ≥ 50 mm	
• champignons plats		Petits : 20 – 55 mm Gros : ≥ 50 mm	
<i>Longueur du pied</i>			
• champignons fermés, voilés et ouverts			
- coupés		1/2 du diamètre du chapeau	
- non coupés		2/3 du diamètre du chapeau	
• champignons plats			
- coupés		2/3 du diamètre du chapeau	
- non coupés		2/3 du diamètre du chapeau	

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

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
III. Sizing requirements	Size is determined by the maximum diameter of the cap and the maximum length of the stalk.		
Minimum cap size:			
<ul style="list-style-type: none"> • closed, veiled and open mushrooms • flat mushrooms 	15 mm		
	20 mm		
Sizing	compulsory	only if size terms are indicated	
Sizing scales			
<i>Diameter of the cap</i>			
<ul style="list-style-type: none"> • closed, veiled and open mushrooms 	Small: 15 - 45 mm		
	Medium: 30 - 65 mm		
	Large: ≥ 50 mm		
<ul style="list-style-type: none"> • flat mushrooms 	Small: 20 - 55 mm		
	Large: ≥ 50 mm		
<i>Length of stalk</i>			
<ul style="list-style-type: none"> • closed, veiled and open mushrooms: - cut - uncut 	1/2 of cap diameter		
	2/3 of cap diameter		
<ul style="list-style-type: none"> • flat mushrooms: - cut - uncut 	2/3 of cap diameter		
	2/3 of cap diameter		

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
IV. Tolérances (en nombre ou en poids)			
- De qualité	5 %	10 %	10 %
- De calibre	10 %	10 %	10 %
		(si le calibre est indiqué)	
- Stade de développement (si indiqué)			
• fermé	5 % de voilés	10 % de voilés	25 % de voilés ou ouverts
• voilé	5 % d'ouverts	10 % d'ouverts	25 % d'ouverts
• ouvert	5 % de plats	10 % de plats	25 % de plats
V. Présentation (toutes les catégories)			
- Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> - origine - type commercial - qualité - calibre (en cas de calibrage) - pour les emballages d'un poids inférieur ou égal à 1 kg, le mélange de champignons de couche de différents types de couleur et de différentes espèces autres qu'<i>Agaricus</i> est autorisé. L'homogénéité n'est pas exigée pour l'origine. - la partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble 		
- Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - assure une protection appropriée du produit - matériaux à l'intérieur du colis, neufs, propres et d'une qualité telle qu'elle permette d'éviter toute détérioration interne ou externe - l'encre ou la colle utilisées pour l'impression ou l'étiquetage ne doivent pas être toxiques - Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme - exempt de tout corps étranger, y compris la terre de gobetage 		

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

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
IV. Tolerances (by number or weight)			
- Quality	5%	10%	10%
- Size	10%	10%	10%
		(if the size is indicated)	
- Stage of development (if indicated)			
• closed	5% veiled	10% veiled	25% veiled or open
• veiled	5% open	10% open	25% open
• open	5% flat	10% flat	25% flat
V. Presentation (all classes)			
- Uniformity	<ul style="list-style-type: none"> - origin - commercial type - quality - size (if sized) - for package units of mushrooms prepacked with a maximum weight of 1kg, mixtures of different colour groups and different cultivated mushrooms of species other than <i>Agaricus</i> are allowed. Uniformity of origin is not required. - the visible part of the package must be representative of the entire contents 		
- Packaging	<ul style="list-style-type: none"> - protects produce properly - materials inside the package must be new, clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal changes to the produce - non toxic ink or glue on printing or labelling - stickers individually affixed on the produce shall be such as that, when removed, they neither leave visible traces of glue nor lead to skin defects - free of all foreign matter including excessive casing material 		

TABLEAU COMPARATIF RESUME DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
VI. Marquage (toutes catégories)	<ul style="list-style-type: none"> - identification de l’emballeur et/ou de l’expéditeur - “champignons de couche” quand le contenu n’est pas visible de l’extérieur - “coupés” ou “non coupés” quand le contenu n’est pas visible de l’extérieur - couleur en cas d’une autre couleur que “blanc” quand le contenu n’est pas visible de l’extérieur - stade de développement (facultatif) - nom de l’espèce (le cas échéant) - pays d’origine (ou les pays, le cas échéant, indication de la région facultative) - catégorie de qualité - calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal du chapeau ou par la mention “petit”, “moyen” ou “gros” - poids net - marque officielle de contrôle (facultative) 		

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

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
VI. Marking <i>(all classes)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - identification of packer and/or dispatcher - “cultivated mushrooms” where contents are not visible from outside - “cut” or “uncut” where contents are not visible from outside - colour if not “white” where contents are not visible from outside - stage of development (optional) - names of different species (where appropriate) - country of origin (or countries where appropriate, region optional) - quality class - size (if sized) expressed as minimum and maximum cap diameters or by the term “small”, “medium” or “large” - net weight - official control mark (optional) 		

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

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

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les carpophores (organes de fructification) des souches issues du genre *Agaricus* (*syn. Psalliota*)¹, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des champignons destinés à la transformation industrielle.

Les champignons sont classés en types commerciaux et sont avant tout classés en deux groupes :

Les champignons de couche sont généralement cultivés dans l'obscurité dans des salles climatisées ou dans des locaux appropriés (humidité élevée, température basse). Dans les salles climatisées, les conditions reproduites sont caractéristiques de l'automne. Les caisses contiennent du compost recouvert d'une couche de terre de gobetage. Le compost apporte les éléments nutritifs nécessaires à la croissance des champignons. La terre de gobetage empêche le compost de se dessécher (équilibre hydrique), tandis que sa structure permet la formation des organes de fructification. Le mycélium colonise le compost et la terre de gobetage. La modification des conditions de culture (abaissement de la température pendant une courte période) induit la formation des carpophores. Les lits de culture peuvent donner lieu à plusieurs cycles de production (volées/séries) au rythme d'une récolte tous les 7 à 10 jours.

- Champignons non coupés, dont la partie inférieure du pied n'est pas coupée.
⇒ photo 1
- Les champignons coupés, dont la partie inférieure du pied est coupée. Le pied est paré. ⇒ photo 2

Dans ces deux groupes, il est fait une distinction entre les stades de développement :

Les champignons peuvent être cueillis aux différents stades de développement en fonction des exigences du marché. Le moment précis de l'opération de cueillette est important car la croissance des champignons est rapide, leur taille pouvant doubler en l'espace de 24 heures. Les stades de développement font partie du cycle de vie des champignons, la maturation (mûrissement) de l'organe de fructification conduisant à la formation des spores.

- Les champignons fermés, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est fermé.

Le chapeau est recourbé jusqu'à toucher le pied. ⇒ photo 3

¹ Toutefois, pour les mélanges de champignons tels qu'autorisés au Chapitre V - A. (Homogénéité), les champignons de couche d'autres espèces doivent répondre aux exigences minimales.

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to the carpophores (fruiting bodies) of strains grown from the genus *Agaricus* (*syn. Psalliota*)¹ to be supplied fresh to the consumer, mushrooms for industrial processing being excluded.

Mushrooms are classified into the following commercial types, whereas these first of all are classified into two groups:

Cultivated mushrooms are usually grown in the dark in climate controlled growing rooms or other appropriate facilities (high humidity, low temperature). In the growing rooms, autumn is imitated. The trays contain compost with a top layer of casing material. The compost provides the nutrition for the growth of the mushroom. The casing material protects the compost from drying out (water balance) and its structure allows the formation of fruiting bodies. The mycelium colonizes the compost and casing material. A change in growing conditions (lowering the temperature for a short period) induces the formation of fruiting bodies. Several production cycles (flushes/flights) can be harvested from the beds with intervals of 7 to 10 days.

- Uncut mushrooms, which have the lower part of the stalk uncut. ⇨ photo 1
- Cut mushrooms, which have the lower part of the stalk cut. The stalk is trimmed.
⇨ photo 2

In both groups a distinction is made between the stages of development:

Mushrooms can be picked at successive developmental stages depending on market requirements. Time of picking is important since mushrooms grow quickly, they can double in size within 24 hours. The stages of development are part of the life cycle of mushrooms, the maturation (ripening) of the fruiting body leading to a spore forming body.

- Closed mushrooms, *i.e.* mushrooms with the cap completely closed.

The curling of the head continues until the stalk. ⇨ photo 3

¹ However for mixed packages as defined by Chapter V, A. Uniformity, the cultivated mushrooms of other species must meet the minimum requirement.

- Les champignons voilés, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau et le pied sont reliés par un voile.

Il existe une cavité entre les lamelles et le voile. Le voile doit être absolument intact et ne doit comporter aucune déchirure. ⇨ photo 4

- Les champignons ouverts, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est ouvert (étalé ou plat, les bords du chapeau doivent être légèrement courbés vers le bas).

Les champignons présentant un voile partiellement ou complètement déchiré entrent dans la catégorie des champignons ouverts. Les lamelles sont visibles. Le chapeau doit être de forme concave. ⇨ photos 5 et 6

- Les champignons plats, c'est-à-dire les champignons dont le chapeau est complètement ouvert (mais les bords du chapeau ni trop incurvés ni trop recourbés vers le haut).

Toutes les lamelles sont visibles. Le chapeau doit être de forme légèrement concave. ⇨ photo 7

En outre, les champignons sont classés en deux types de couleur :

- “blanc” ⇨ photo 8
- “brun” ou “marron” ⇨ photo 9

- Veiled mushrooms, *i.e.* mushrooms the cap of which is connected to the stalk by the veil.

There is a cavity between the gills and the veil. The veil should be completely intact, cracks in the veil are not allowed. ⇨ photo 4

- Open mushrooms, *i.e.* mushrooms with an open cap (open cap or flat; a slight downturn of the edges of the cap is required).

Mushrooms with a partially or completely cracked veil fall within the definition of open mushrooms. The gills are visible. The shape of the cap should be concave. ⇨ photos 5 and 6

- Flat mushrooms, *i.e.* mushrooms which are fully open (but the edges of the cap are neither too cupped nor inverted.).

All gills are exposed. The shape of the cap should be slightly concave. ⇨ photo 7

Mushrooms are further classified into two colour groups:

- “white” ⇨ photo 8
- “brown” or “chestnut” ⇨ photo 9

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les champignons 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 champignons doivent être :

- entiers ; dans le cas des champignons coupés, la coupe doit être propre.

C'est-à-dire sans atteinte ou ablation affectant l'intégrité du produit.
⇒ photos 10 et 11

- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture, de coloration brunâtre intense du pied ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.

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

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

- a) Pourritures : ⇒ photo 12
- b) Meurtrissures prononcées : endommageant le champignon par suite d'une manipulation brutale et/ou d'un conditionnement trop serré.
- c) Maladies : différentes espèces de bactéries peuvent provoquer une nécrose interne du champignon. *Pseudomonas tolaasii* est responsable du brunissement bactérien. Les taches bactériennes se présentent sous la forme de lésions jaunes à brunes, légèrement déprimées et d'aspect brillant et poisseux. Des organes de fructification trop humides risquent d'entraîner une multiplication des bactéries. *Verticillium fungicola* provoque la môle sèche. Selon l'époque de l'infection, *Verticillium* entraîne la formation, sur le chapeau, de petits points bruns ou de taches brunes plus larges nuancées de gris en leur centre. ⇒ photos 13 et 14
- d) Dommage dû au froid ⇒ photo 15

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of mushrooms 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 mushrooms must be:

- intact; in case of cut mushrooms, the cut must be clean.

Intact means not having any mutilation or injury spoiling the integrity of the produce.
⇒ photo 10 and 11

- sound; produce affected by rotting, severe browning in the stalk or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded.

Mushrooms must be free from disease or serious deterioration, which appreciably affects their appearance or edibility or market value. In particular, this excludes mushrooms affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the mushrooms unfit for consumption upon arrival at their destination.

Mushrooms showing the following defects are therefore excluded:

- a) Rotting: ⇒ photo 12
- b) Serious bruising: damaging the mushroom due to rough handling and/or too tight packaging.
- c) Diseases: different species of bacteria can cause internal necrosis. *Pseudomonas tolaasii* causes bacterial blotch. The bacterial blotches are yellow to brown lesions that are slightly sunken and they have a shiny sticky appearance. The bacteria can multiply if the fruiting bodies are too moist. It is a progressive disease that develops further after harvest. *Verticillium fungicola* cause dry bubble disease. Depending on the time of infection *Verticillium* causes on the cap small brown spotting or larger brown spots with a greyish hue in the centre. ⇒ photos 13 and 14
- d) Chilling injury ⇒ photo 15

- propres, pratiquement exempts de corps étrangers autres que la terre de gobetage.

Les champignons doivent être pratiquement dépourvus de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus de produits de traitement ou d'autres matières étrangères visibles. En ce qui concerne les dispositions par catégorie, des traces de terre de gobetage adhérentes sont admises dans la mesure où cette dernière entre dans le processus de production. ⇨ photos 16 et 17

- d'aspect frais ; il faut tenir compte de la couleur des lamelles caractéristique de la souche et/ou du type commercial.

Les champignons ne doivent présenter aucun signe de racornissement ou de perte de fermeté. ⇨ photo 18

- pratiquement exempts de parasites.

Les champignons doivent être pratiquement exempts d'insectes ou d'autres parasites. La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des champignons. Les insectes sont des vecteurs d'agents d'origine fongique et bactérienne pathogènes pour les champignons. ⇨ photo 19

- pratiquement exempts d'attaques de parasites.

Les dommages causés par des parasites peuvent porter atteinte à l'aspect général, aux possibilités de conservation et de consommation des champignons. Les acariens et les larves de mouches ou de cécidomyies peuvent se nourrir du mycélium et entraîner la formation de petites cavités dans l'organe de fructification.

- exempts d'humidité extérieure anormale.

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

- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Il s'agit en particulier de champignons qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportés dans un véhicule mal nettoyé, et notamment des champignons qui auraient pris l'odeur forte dégagée par d'autres produits entreposés dans le même local ou transportés dans le même véhicule. Ainsi, on s'attachera à n'utiliser comme élément de protection dans l'emballage que des matériaux non odorants.

- clean, practically free of any visible foreign matter, other than casing material.

Mushrooms must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter. With respect to the provisions of the classes traces of adhered casing material are allowed since this is part of the production process.

⇒ photos 16 and 17

- fresh in appearance, account should be taken of the typical gill colour of the strain and/or commercial type.

Mushrooms must not show any sign of shrivelling or loss of firmness.

⇒ photo 18

- practically free from pests.

Mushrooms must be practically free of insects or other pests. The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the mushrooms. The insects are carriers for mushroom pathogens both from fungal and bacterial origin. ⇒ photo 19

- practically free from damage caused by pests.

Pest damage can detract from the general appearance, keeping quality and edibility of mushrooms. Mites and the larvae of flies or midges can feed on the mycelium and can cause small cavities in the fruiting body.

- free of abnormal external moisture.

This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.

- free of any foreign smell and/or taste.

This refers particularly to mushrooms which have been stored on badly kept premises or have travelled in a badly maintained vehicle, especially mushrooms which have acquired a strong smell from other produce stored on the same premises or travelling in the same vehicle. Therefore, care should be taken to use only non-smelling materials as protection in packaging.

Le développement et l'état des champignons 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.

Les champignons sont des denrées extrêmement périssables. La réfrigération peut réduire l'altération du champignon. Il convient donc de le placer à basse température le plus tôt possible après la récolte, ainsi qu'au cours du conditionnement, du stockage et du transport.

B. Classification

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

i) Catégorie "Extra"

Les champignons classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme, l'aspect, le développement et la coloration caractéristiques du type commercial. Ils doivent être bien formés.

Les champignons doivent être de présentation très soignée. ⇒ photo 20

Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception 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 à sa présentation dans l'emballage.

De très légers défauts superficiels peuvent apparaître en cours de culture, lors de la récolte, du stockage, de l'emballage ou du transport. ⇒ photo 21

La coloration doit être caractéristique du groupe de couleur.

Pour les champignons coupés, la coupe doit être approximativement perpendiculaire à l'axe longitudinal.

Les champignons doivent être pratiquement exempts de terre de gobetage ; toutefois les champignons non coupés peuvent présenter des traces de terre de gobetage sur le pied.

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

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

Mushrooms are highly perishable. Cooling can reduce deterioration of the mushroom. Therefore the mushroom should be cooled at low temperature as soon as possible after harvest and during packaging, storage and transport.

B. Classification

The mushrooms are classified in three classes defined below:

i) “Extra” Class

Mushrooms in this class must be of superior quality. In shape, appearance, development and colouring they must be characteristic of the commercial type. They must be well formed.

Mushrooms in this class must be very carefully presented. ⇨ photo 20

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.

Very slight superficial defects may appear during cultivation, harvest, storage, packaging or transport. ⇨ photo 21

Colour must be typical of the colour group.

In the case of cut mushrooms, the cut must be approximately perpendicular to the longitudinal axis.

The mushrooms must be practically free of casing material; uncut mushrooms may also have traces of casing material on the foot.

ii) *Catégorie I*

Les champignons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la forme, l'aspect, le développement et la coloration caractéristiques du type commercial.

Bien les exigences qualitatives soient moins sévères pour la catégorie I que pour la catégorie "Extra", il n'en demeure pas moins que les champignons de catégorie I doivent être cueillis et emballés soigneusement. ⇨ photo 22

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

— Léger défaut de forme.

De légères déformations de la forme du chapeau ou du pied sont admises. ⇨ photo 23

— léger défaut de coloration. ⇨ photo 24

— légères meurtrissures superficielles.

De légères meurtrissures superficielles des champignons dues à la récolte, la manipulation ou la pression causée par le couvercle ou le film plastique utilisés lors du préemballage sont admises à condition que les altérations provoquées soient légères et superficielles et non susceptibles d'être évolutives. ⇨ photo 25

— légères traces de terre de gobetage ; toutefois, les champignons non coupés peuvent présenter des traces de terre de gobetage sur le pied. ⇨ photos 1, 26

Pour les champignons coupés, la coupe doit être approximativement perpendiculaire à l'axe longitudinal.

ii) Class I

Mushrooms in this class must be of good quality. In shape, appearance, development and colouring they must be characteristic of the commercial type.

Although the Class I quality requirements are less strict than for “Extra” Class, Class I mushrooms must, nevertheless, be carefully picked and packed ⇨ photo 22

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 defect in shape.

Slight deformations in the shape of the cap or stalk are allowed. ⇨ photo 23

- slight defect in colouring. ⇨ photo 24

- slight superficial bruising.

Slight superficial bruising from harvesting, handling or pressure caused by the plastic lid or film used for prepackage is allowed provided damage is slight and superficial and is unlikely to develop further. ⇨ photo 25

- slight traces of casing material; uncut mushrooms may also have some casing material on the foot. ⇨ photos 1, 26

In the case of cut mushrooms, the cut must be approximately perpendicular to the longitudinal axis.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les champignons qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les champignons classés dans cette catégorie doivent être de qualité marchande, de présentation convenable et aptes à la consommation humaine. ⇨ photo 27

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

- défaut de forme.

Le chapeau ou le pied peuvent présenter des malformations. ⇨ photo 28

- défaut de coloration. ⇨ photo 29

- légères meurtrissures.

De légères meurtrissures des champignons dues à la récolte, la manipulation ou la pression causée par le couvercle ou le film plastique utilisés lors du préemballage sont admises à condition que les altérations provoquées soient légères et superficielles et non susceptibles d'être évolutives. ⇨ photo 30

- Légère altération du pied. ⇨ photo 31

- Légère humidité interne du pied. ⇨ photo 32

- Pellicules décolorées. ⇨ photo 33

- Pieds creux.

La présence d'une cavité à l'intérieur du pied est admise sous réserve que la chair soit saine et non décolorée. ⇨ photo 34

- traces de terre de gobetage sur le chapeau ; les champignons non coupés peuvent présenter également des traces de terre de gobetage sur le pied. ⇨ photos 1, 35

iii) Class II

This class includes mushrooms which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above.

Mushrooms in this class must be of marketable quality, suitably presented and suitable for human consumption. ⇨ photo 27

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

— defect in shape.

The shape of the cap or stalk may be deformed. ⇨ photo 28

— defect in colouring. ⇨ photo 29

— slight bruising.

Slight bruising from harvesting, handling or pressure caused by the plastic lid or film used for prepackage is allowed provided damage is slight and is unlikely to develop further. ⇨ photo 30

— slight damage to the stalk. ⇨ photo 31

— slight internal moisture of the stalk. ⇨ photo 32

— discoloured feathering. ⇨ photo 33

— hollow stalks.

A cavity in the stalk is allowed provided the flesh is sound and not discoloured. ⇨ photo 34

— traces of casing material; uncut mushrooms may also have some casing material on the foot. ⇨ Photos 1, 35

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal du chapeau et par la longueur du pied, d'après les spécifications suivantes.

Calibre minimal

Le diamètre minimal du chapeau doit être au minimum 15 mm pour les champignons fermés, voilés et ouverts, et 20 mm pour les champignons plats.

Longueur du pied

La longueur du pied est mesurée :

- pour les champignons fermés et voilés à partir du voile.
- pour les champignons ouverts et plat à partir des lamelles au-dessous du chapeau.

Le calibrage est obligatoire pour les champignons de la catégorie “Extra” selon l'échelle ci-après :

Pour les champignons des catégories I et II, l'écart maximal spécifié doit être respecté si le qualificatif “petit”, “moyen” et “gros” est indiqué.

Champignons fermés, voilés et ouverts			
Diamètre du chapeau		Longueur maximale du pied	
Calibre	Écart maximal	pour les champignons coupés	pour les champignons non coupés
Petit	15 – 45 mm	1/2 du diamètre du chapeau	2/3 du diamètre du chapeau
Moyen	30 – 65 mm		
Gros	50 mm et plus		

Champignons plats			
Diamètre du chapeau		Longueur maximale du pied	
Calibre	Écart maximal	pour les champignons coupés	pour les champignons non coupés
Petit	20 – 55 mm	2/3 du diamètre du chapeau	
Gros	50 mm et plus		

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the maximum diameter of the cap and the length of the stalk, according to the following specifications.

Minimum size

The minimum cap diameter must be at least 15 mm for closed cap, veiled and open mushrooms and 20 mm for flat mushrooms.

Length of stalk

The length of the stalk is measured:

- from the veil for closed and veiled mushrooms.
- from the gills under the cap for open and flat mushrooms.

Sizing is compulsory for mushrooms in “Extra” Class according to following table:

Mushrooms of Classes I and II must meet the specified size ranges if the terms “small”, “medium” or “large” are indicated.

Closed, veiled and open mushrooms			
Diameter of cap		Maximum length of stalk	
Size	Size limits	Cut mushrooms	Uncut mushrooms
Small	15 – 45 mm	1/2 of cap diameter	2/3 of cap diameter
Medium	30 – 65 mm		
Large	50 mm and over		

Flat mushrooms			
Diameter of cap		Maximum length of stalk	
Size	Size limits	Cut mushrooms	Uncut mushrooms
Small	20 – 55 mm	2/3 of cap diameter	
Large	50 mm and over		

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis 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, au stade de développement ou au calibre annoncés.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie "Extra"*

5 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

10 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de champignons 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.

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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

Tolerances are provided to allow for human error during grading and packing process. During grading and sizing it is not permitted to 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 number or weight of produce in the total sample not conforming to the class, stage of development or size claimed.

A. Quality tolerances

i) “Extra” Class

5% by number or weight of mushrooms not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

ii) Class I

10% by number or weight of mushrooms not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that class.

iii) Class II

10% by number or weight of mushrooms 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.

B. Tolérances spéciales lorsque le stade de développement est indiqué.

	Champignons fermés	Champignons voilés	Champignons ouverts
Catégorie "Extra"	5 % en nombre ou en poids de champignons voilés sont admis	5 % en nombre ou en poids de champignons ouverts sont admis	5 % en nombre ou en poids de champignons plats sont admis
Catégorie I	10 % en nombre ou en poids de champignons voilés sont admis	10 % en nombre ou en poids de champignons ouverts sont admis	10 % en nombre ou en poids de champignons plats sont admis
Catégorie II	25 % en nombre ou en poids de champignons voilés ou de champignons ouverts sont admis	25 % en nombre ou en poids de champignons ouverts sont admis	25 % en nombre ou en poids de champignons plats sont admis

C. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de champignons ne correspondant pas aux calibres indiqués.

Lorsque les champignons sont calibrés, ce qui est obligatoire pour la catégorie "Extra", 10 % en nombre ou en poids de champignons peuvent ne pas correspondre à l'échelle de calibre indiquée.

B. Special tolerances where the stage of development is indicated.

	Closed mushrooms	Veiled mushrooms	Open mushrooms
Class "Extra"	5% by number or weight of veiled mushrooms are allowed	5% by number or weight of open mushrooms are allowed	5% by number or weight of flat mushrooms are allowed
Class I	10% by number or weight of veiled mushrooms are allowed	10% by number or weight of open mushrooms are allowed	10% by number or weight of flat mushrooms are allowed
Class II	25% by number or weight of veiled or open mushrooms are allowed	25% by number or weight of open mushrooms are allowed	25% by number or weight of flat mushrooms are allowed

C. Size tolerances

For all classes: 10% by number or weight of mushrooms not conforming to the size indicated.

When the mushrooms are sized, which is obligatory for the "Extra" class, 10% of mushrooms, either by number or weight, may fall outside the given size range.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des champignons de même origine, type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).
⇨ photos 36 à 40

En tout état de cause, l'homogénéité de calibrage est requise pour la catégorie "Extra", et seulement en cas de calibrage pour les catégories I et II.

Pour les emballages d'un poids inférieur ou égal à 1 kg, le mélange de champignons cultivés de différents types de couleur et de différentes espèces autres qu'*Agaricus* est autorisé. L'homogénéité n'est pas exigée pour l'origine.

La partie apparente du contenu du colis 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.

B. Conditionnement

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

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur 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.

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

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only mushrooms of the same origin, commercial type, quality and size (if sized). ⇒ photos 36 to 40

In any case, uniformity in size is required for class “Extra”, for classes I and II only if sized.

For package units of mushrooms prepacked with a maximum weight of 1kg, mixtures of different colour groups and different cultivated mushrooms of species other than *Agaricus* are allowed. Uniformity of origin is not required.

The visible part of the contents of the package 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.

B. Packaging

The mushrooms must be packed in such a way 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.

This provision is for ensuring suitable protection of the produce by means of materials inside the package which are new and clean and also to prevent foreign bodies from spoiling its good presentation.

Les étiquettes apposées individuellement sur les produits doivent être telles que, lorsqu'elles sont retirées, cela n'entraîne ni traces visibles de colle, ni défauts de l'épiderme.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, y compris de terre de gobetage en quantité excessive.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis peut entraîner un refoulement de la marchandise. De la même manière, des quantités significatives de terre de gobetage observées dans plusieurs colis peuvent entraîner un refoulement de la marchandise.

Stickers individually affixed on the produce shall be such that, when removed, they neither leave visible traces of glue, nor lead to skin defects.

Packages must be free of all foreign matter including excessive casing material.

A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected. Significant quantities of casing material in several packages could also result in the goods being rejected.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis² 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 emballage, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette solidement fixée au colis, soit par impression directe à l'aide d'une encre résistant à l'eau. ⇒ photos 41 et 42

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 } Nom et adresse ou identification
et/ou } symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur } par un service officiel³.

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.

Pour éviter la confusion, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention "emballeur" et/ou "expéditeur" (ou une abréviation équivalente, par exemple "emb", "exp") doit être indiquée à proximité de ce code.

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 package² 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. ⇨ photos 41 to 42

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 mark³.

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.

To prevent indistinctness in the case where a code mark is used, the reference “packer”, “dispatcher” and/or “exporter” (or equivalent abbreviations, i. e. “pack”, “exp.”) has to be indicated in close connection with the code mark.

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

³ The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in 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

- “Champignons de couche”
 - “Coupés” ou “non coupés”
 - “Couleur” en cas d’une autre couleur que blanc
 - Stade de développement (facultatif)
 - Nom de l’espèce (le cas échéant)
- } si le contenu n’est pas visible de l’extérieur

Le nom du produit, le groupe de couleur lorsqu’elle est autre que blanc, et la mention “coupés” ou “non coupés” ne doit obligatoirement figurer que sur les emballages fermés et si le contenu n’est pas visible de l’extérieur.

C. Origine du produit

- Pays d’origine (ou les pays, le cas échéant) 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 champignons ont été produits (par exemple : Hongrie, Pays-Bas). Éventuellement, la zone de production ou une appellation nationale, régionale ou locale peut également être indiquée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- L’indication de la catégorie est obligatoire.
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé par les diamètres minimal et maximal du chapeau ou par la mention : “petit”, “moyen” ou “gros”
- L’indication du calibre est obligatoire pour la catégorie “Extra”.
- Poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

B. Nature of produce

- Cultivated mushrooms
 - “Cut” or “uncut”
 - Colour if not “white”
- } If the contents are not visible from the outside
- Stage of development (optional)
 - Names of the different species (where appropriate).

The name of the produce, the colour group if not white and whether the mushrooms are “cut” or “uncut” need only be stated on closed packages, whose contents are not visible from the outside.

C. Origin of produce

- Country of origin (or countries, where appropriate) 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 mushrooms were grown (e.g. Hungary, Holland). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

- Class
- Stating the class is compulsory.
- Size (if sized) expressed as minimum and maximum cap diameters or by the term “small”, “medium” or “large”
- Stating the size is compulsory in class Extra.
- Net weight.

E. Official control mark (optional)

photo 1 : Champignon non coupé



photo 1 : Uncut mushroom

photo 2 : Champignon coupé



photo 2 : Cut mushroom

photo 3 : Champignon fermé



photo 3 : Closed mushroom

photo 4 : Champignon voilé



photo 4 : Veiled mushroom

photo 5 : Champignon ouvert



photo 5 : Open mushroom

photo 6 : Champignon ouvert



photo 6 : Open mushroom

photo 7 : Champignon plat



photo 7 : Flat mushroom

photo 8 : Champignon blanc



photo 8 : White mushroom

photo 9 : Champignon “brun” ou “marron”



photo 9 : “Brown” or “chestnut” mushroom

photo 10 : Champignon non intact - Exclu



photo 10 : Not intact - Not allowed

photo 11 : Champignon non intact - Exclu



photo 11 : Not intact - Not allowed

photo 12 : Champignon avec pied en voie de pourrissement - Exclu



photo 12 : Mushroom rotting in the stalk - Not allowed

photo 13 : Brunissement bactérien (*Pseudomonas tolaasii*) - Exclu



photo 13 : Bacterial blotch (*Pseudomonas tolaasii*) - Not allowed

photo 14 : Môle sèche (*Verticillium fungicola*) - Exclu



photo 14 : Dry bubble disease (*Verticillium fungicola*) - Not allowed

photo 15 : Dommage dû au froid - Exclu



photo 15 : Chilling injury - Not allowed

photo 16 : Champignon souillé - Exclu



photo 16 : Dust on the cap - Not allowed

photo 17 : Terre de gobetage - Exclu



photo 17 : Casing material - Not allowed

photo 18 : Champignon flétri - Exclu



photo 18 : Shrivelled mushroom - Not allowed

photo 19 : Mouches des champignons (*Sciaridés spp.*) - Exclu



photo 19 : Mushrooms flies (*Sciarids spp*) - Not allowed

photo 20 : Catégorie "Extra"



photo 20 : "Extra" Class

photo 21 : Très léger défaut superficiel - Catégorie "Extra" - Limite admise

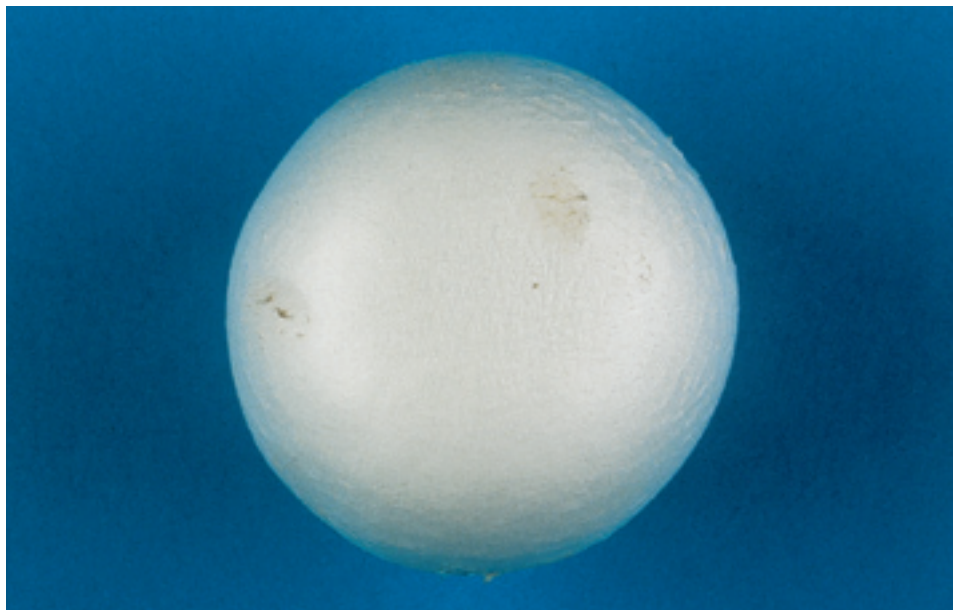


photo 21 : Very slight superficial defect - "Extra" Class - Limit allowed

photo 22 : Catégorie I



photo 22 : Class I

photo 23 : Léger défaut de forme - Catégorie I - Limite admise



photo 23 : Slight defect in shape - Class I - Limit allowed

photo 24 : Léger défaut de coloration - Catégorie I - Limite admise



photo 24 : Slight defect in colouring - Class I - Limit allowed

photo 25 : Légère meurtrissure superficielle - Catégorie I - Limite admise

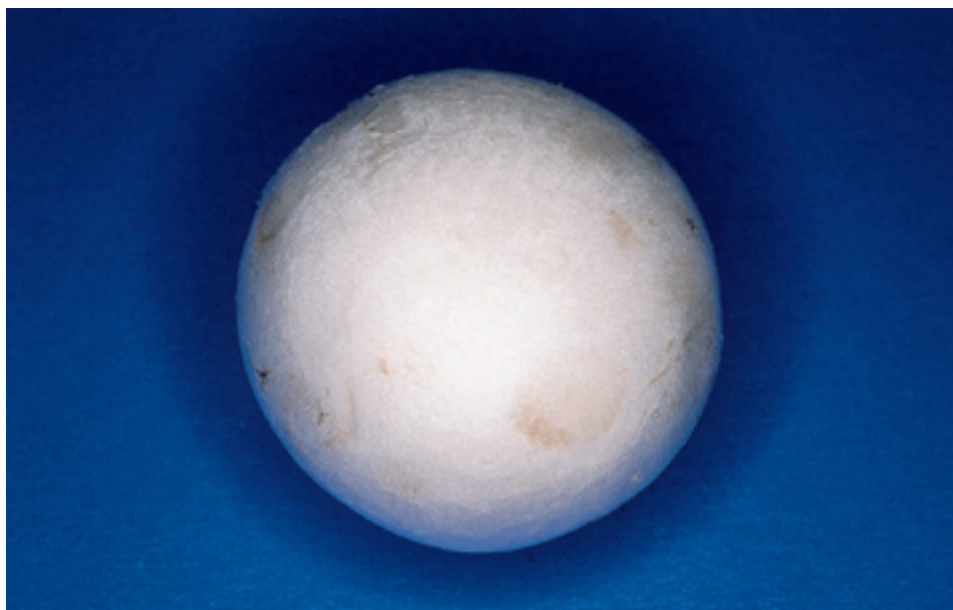


photo 25 : Slight superficial bruising - Class I - Limit allowed

photo 26 : Légères traces de terre de gobetage - Catégorie I - Limite admise



photo 26 : Slight traces of casing material - Class I - Limit allowed

photo 27 : Catégorie II



photo 27 : Class II

photo 28 : Défaut de forme - Catégorie II - Limite admise



photo 28 : Defect in shape - Class II - Limit allowed

photo 29 : Défaut de coloration - Catégorie II - Limite admise



photo 29 : Defect in colouring - Class II - Limit allowed

photo 30 : Légères meurtrissures - Catégorie II - Limite admise



photo 30 : Slight bruising - Class II - Limit allowed

photo 31 : Légères altérations du pied - Catégorie II - Limite admise



photo 31 : Slight damage to the stalk - Class II - Limit allowed

photo 32 : Légère humidité interne du pied - Catégorie II - Limite admise



photo 32 : Slight internal moisture of the stalk - Class II - Limit allowed

photo 33 : Pellicules décolorées - Catégorie II - Limite admise



photo 33 : Discoloured feathering - Class II - Limit allowed

photo 34 : Pied creux - Catégorie II - Limite admise



photo 34 : Hollow stalk - Class II - Limit allowed

photo 35 : Traces de terre de gobetage - Catégorie II - Limite admise



photo 35 : Traces of casing material - Class II - Limit allowed

photo 36 : Produit conditionné en cagette



photo 36 : Produce packed in crate

photo 37 : Champignons pré-emballés



photo 37 : Prepacked mushrooms

photo 38 : Présentation très soignée - Catégorie "Extra"



photo 38 : Very careful presentation - "Extra" Class

photo 39 : Présentation soignée - Catégorie I



photo 39 : Careful presentation - Class I

photo 40 : Présentation convenable - Catégorie II



photo 40 : Suitable presentation - Class II

photo 41 : Exemple de marquage sur une étiquette



photo 41 : Example of marking on a label

photo 42 : Exemple de marquage imprimé sur l'emballage



photo 42 : Example of marking printed on the package

**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
RÉPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC
SUÈDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

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

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
BULGARIE/BULGARIA
ISRAËL/ISRAEL
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA

* À la date du 1er septembre 2005 / On September 1, 2005.

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMALISATION INTERNATIONALE DES FRUITS ET LÉGUMES

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

(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9 €8.00 US\$ 7.50 £4.00

Brochures interprétatives des normes

Normalisation internationale des fruits et légumes. Aulx (1980)

(51 1980 07 3 P1) ISBN 92-64-02098-5 €10.00 US\$12.00 £5.30

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

(51 1980 01 3 P1) ISBN 92-64-01997-9 €7.00 US\$ 8.00 £3.60

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

(51 1981 09 3 P1) ISBN 92-64-02230-9 €16.00 US\$18.00 £8.00

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

(51 1982 01 3 P1) ISBN 92-64-02321-6 €13.00 US\$13.00 £7.00

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

(51 1983 02 3 P1) ISBN 92-64-02413-1 €19.00 US\$19.00 £9.50

Normalisation internationale des fruits et légumes. Oignons (1984)

(51 1983 11 3 P1) ISBN 92-64-02495-6 €14.00 US\$14.00 £7.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Aubergines (1987)

(51 1987 02 3 P1) ISBN 92-64-02930-3 €16.00 US\$15.00 £7.50

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

(51 1992 03 3 P1) ISBN 92-64-03697-0 €26.00 US\$30.00 £16.00

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

(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €26.00 US\$27.00 £20.00

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

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €18.00 US\$20.00 £14.00

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

(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €17.00 US\$18.00 £13.00

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDISATION OF FRUIT AND VEGETABLES

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

(51 1983 01 1 P1) ISBN 92-64-12420-9 €8.00 US\$ 7.50 £4.00

Explanatory brochures of the standards

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Garlic (1980)

(51 1980 07 3 P1) ISBN 92-64-02098-5 €10.00 US\$12.00 £5.30

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Table Grapes (1980)

(51 1980 01 3 P1) ISBN 92-64-01997-9 €7.00 US\$ 8.00 £3.60

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

(51 1981 09 3 P1) ISBN 92-64-02230-9 €16.00 US\$18.00 £8.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Sweet Peppers (1982)

(51 1982 01 3 P1) ISBN 92-64-02321-6 €13.00 US\$13.00 £7.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Apples and Pears (1983)

(51 1983 02 3 P1) ISBN 92-64-02413-1 €19.00 US\$19.00 £9.50

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Onions (1984)

(51 1983 11 3 P1) ISBN 92-64-02495-6 €14.00 US\$14.00 £7.00

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Aubergines (1987)

(51 1987 02 3 P1) ISBN 92-64-02930-3 €16.00 US\$15.00 £7.50

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

(51 1992 03 3 P1) ISBN 92-64-03697-0 €26.00 US\$30.00 £16.00

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

(51 1993 03 3 P1) ISBN 92-64-03893-0 €26.00 US\$27.00 £20.00

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

(51 1994 03 3 P1) ISBN 92-64-04117-6 €18.00 US\$20.00 £14.00

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

(51 1994 07 3 P1) ISBN 92-64-04119-2 €17.00 US\$18.00 £13.00

ÉGALEMENT DISPONIBLES (suite)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Carottes (2000)* (51 2000 01 3 P1) ISBN 92-64-05890-7	€19.00	US\$20.00	£12.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Brocolis (2000)* (51 2000 13 3 P1) ISBN 92-64-08538-6	€20.00	US\$20.00	£12.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Asperges (2000)* (51 2000 15 3 P1) ISBN 92-64-08564-5	€20.00	US\$20.00	£12.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)* (51 2002 02 3 P1) ISBN 92-64-09711-2	€20.00	US\$19.00	£12.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Prunes (2002)* (51 2002 03 3 P1) ISBN 92-64-09712-0	€20.00	US\$19.00	£12.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates (2002)* (51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9	€20.00	US\$19.00	£12.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats (2004)* (512004023P1) ISBN 9264019790	€21.00	US\$24.00	£15.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Fraises (2005) (51 2005 12 3 P1) ISBN 92-64-01322-9	€24.00	US\$30.00	£16.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Haricots (2005) (51 2005 14 3 P1) ISBN 92-64-01327-X	€24.00	US\$30.00	£16.00

* Publications également disponibles sous forme électronique

Échelles colorimétriques

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des pommes (2000) (51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5	€25.00	US\$23.00	£14.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des tomates (1992) (51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0	€23.00	US\$28.00	£16.00
Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration des choux-fleurs (2000) (51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X	€25.00	US\$23.00	£14.00

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

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

ALSO AVAILABLE (continued)

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Carrots (2000)* (51 2000 01 3 P1) ISBN 92 64 05890 7	€19.00	US\$20.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Broccoli (2000)* (51 2000 13 3 P1) ISBN 92 64 08538 6	€20.00	US\$20.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Asparagus (2000)* (51 2000 15 3 P1) ISBN 92 64 08564 5	€20.00	US\$20.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives (2002)* (51 2002 02 3 P1) ISBN 92 64 09711 2	€20.00	US\$19.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Plums (2002)* (51 2002 03 3 P1) ISBN 92 64 09712 0	€20.00	US\$19.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Tomatoes (2002)* (51 2002 04 3 P1) ISBN 92-64-09713-9	€20.00	US\$19.00	£12.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Avocados (2004)* (512004023P1) ISBN 926409790	€21.00	US\$24.00	£15.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Strawberries (2005) (51 2005 12 3 P) ISBN 92-64-01322-9	€24.00	US\$30.00	£16.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Beans (2005) (51 2005 14 3 P) ISBN 92-64-01327-X	€24.00	US\$30.00	£16.00

* Publications also available as electronic books

Colour gauges

International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Apples (2000) (51 2000 06 3 P1) ISBN 92-64-05910-5	€25.00	US\$23.00	£14.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Tomatoes (1992) (51 1992 05 3 P1) ISBN 88-51-92053-0	€23.00	US\$28.00	£16.00
International Standardisation of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Colour of Cauliflowers (2000) (51 2000 05 3 P1) ISBN 92-64-05894-X	€25.00	US\$23.00	£14.00

Prices charged at the OECD Bookshop.

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

OECD PUBLICATIONS, 2, rue André-Pascal, 75775 PARIS CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(51 2005 13 3 P) ISBN 92-64-01324-5-No. 54278 2005