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

**Lettuces, curled-leaved endives
and broad-leaved (Batavian)
endives**

**Laitues, chicorées frisées
et scaroles**



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

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

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

© OECD 2020

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

Les pays membres de l'OCDE sont: l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, Israël, l'Italie, le Japon, la Lettonie, la Lituanie, 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 Sloveenie, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission européenne participe aux travaux de l'OCDE.

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

© OCDE 2020

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

Foreword

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

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

Avant-propos

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

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

* The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Lettuces, curled-leaved endives and broad-leaved (Batavian) endives UNECE FFV-22.
La norme également recommandée par la Commission Économique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Laitues, chicorées frisées et scaroles CEE-ONU FFV- 22.

** For more information on the Scheme, see <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>

TABLE OF CONTENTS

LETTUCES, CURLED-LEAVED ENDIVES AND BROAD-LEAVED (BATAVIAN) ENDIVES	7
I. DEFINITION OF PRODUCE	9
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	10
A. Minimum requirements	10
B. Classification	13
i) Class I	13
ii) Class II	14
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	16
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	17
A. Quality Tolerances	17
i) Class I	17
ii) Class II	17
B. Size tolerances	17
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	18
A. Uniformity	18
B. Packaging	18
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING	20
A. Identification	20
B. Nature of produce	20
C. Origin of produce	21
D. Commercial specifications	21
E. Official control mark (optional)	21
ILLUSTRATIONS	41

LAITUES, CHICORÉES FRISÉE ET SCAROLES	23
I. DÉFINITION DU PRODUIT	25
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	26
A. Caractéristiques minimales	26
B. Classification	30
i) Catégorie I	30
ii) Catégorie II	31
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	33
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	34
A. Tolérances de qualité	34
i) Catégorie I	34
ii) Catégorie II	34
B. Tolérances de calibre	34
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	36
A. Homogénéité	36
B. Conditionnement	36
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	38
A. Identification	38
B. Nature du produit	38
C. Origine du produit	39
D. Caractéristiques commerciales	39
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	39
ILLUSTRATIONS	41

This publication (PDF-file) is the updated version (2020)
of the original brochure (2002).

Cette publication (fichier PDF) est la version mise à jour (2020)
de la brochure originale (2002).



Lettuces, curled-leaved endives and broad-leaved (Batavian) endives



On the following pages, the official text of the Standard for Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives [UNECE FFV-22, version 2017] is indicated in blue bold, the OECD interpretative text of the Standard is indicated in black italic.



I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to:

- lettuces of varieties (cultivars) grown from:
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (head lettuces including crisphead and "Iceberg" type lettuces);
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (cos or romaine lettuces);
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (leaf lettuces);

The leaf lettuces comprise a big group of varieties that are harvested as a complete "head", e. g. "Salad bowl", "Red salad bowl", "Oak leaf", "Lollo rossa", "Lollo bionda", "Raisa", "Novita".
 - crosses of these varieties;
- curled-leaved endives of varieties (cultivars) grown from *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam.;
- broad-leaved (Batavian) endives (escaroles) of varieties (cultivars) grown from *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.

to be supplied fresh to the consumer.

This standard does not apply to produce for industrial processing, produce presented as individual leaves, lettuces with root ball or lettuces in pots.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1 + 2	Butterhead lettuce
Photo 3 + 4	"Iceberg" type lettuce
Photo 5 + 6	"Batavia" lettuce
Photo 7	Cos lettuce
Photo 8 + 9	Oak leaf lettuce
Photo 10 + 11	Lollo bionda, Lollo rossa
Photo 12	Curled-leaved lettuce
Photo 13	Frillice
Photo 14	Curled-leaved endive
Photo 15	Broad-leaved (Batavian) endive
Photo 16	Individual leaves
Photo 17	Lettuce with root ball



II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for produce after preparation and packaging.

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

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

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

A. Minimum requirements

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

- **intact;**

The produce must not have any damage or injury affecting the integrity of the produce. The entire edible part must be intact and the produce must have a sufficient number of outer leaves in order to be properly protected, with the exception of produce individually wrapped in film or packed in plastic bags. Slight damage caused during harvesting and preparation is allowed.

However, in the particular case of curled-leaved endives, the ends of leaves may be removed provided this does not affect the appearance and the keeping of quality.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 18	Physical damage by hail
Photo 19	Physical damage by rain
Photo 20	Marked bruising
Photo 21	End of leaves removed
Photo 22	Excessively trimmed

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

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

Produce showing the following defects are therefore excluded:



- a) Rotting, even if the signs are very slight ;
- b) Tipburn;
- c) Mildew;
- d) Frost damage.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 23 + 24	Tipburn
Photo 25	Basal rot
Photo 26	Mildew
Photo 27	Frost damage
Photo 28	Rot on inner leaves

- **clean and trimmed, i.e. practically free from all earth or other growing medium and practically free of any visible foreign matter;**

Lettuces and endives must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter.

The presence of visible foreign matter can detract from the commercial presentation and acceptance of the produce. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of foreign matter including soil on the outer leaves and the bottom side of the produce. Excessive dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.

Outer leaves that are soiled, faded, discoloured, torn, broken or seriously damaged in any other way, and all leaves that are badly joined to the heart must be removed.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 29 + 30	Soiled lettuce and endives
Photo 31	Damaged outer leaves

- **fresh in appearance;**

The produce should be packed as soon as possible after harvesting. Pre-cooling of the produce is recommended. During preparation and loading the produce must not show any signs of wilting.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 32	Wilted lettuce

- **practically free from pests;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the produce. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – the occasional insect, mite or other pest; any colonies would lead to the



rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 33	Pest infestation

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

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Lettuces with injuries occurring in the centre should be excluded. However, isolated slight injuries (e.g. bites) on the outer leaves are allowed.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 34	Animal bites
Photo 35	Damage due to miner fly

– **turgescient;**

– **not running to seed;**

The development should not have progressed to an extent that the beginnings of the floral stem can be perceived or found on examination or have caused the heart to change its shape.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 36	Lettuce running to seed
Photo 37	Endive running to seed

– **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 provision applies to produce stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.

In the case of lettuce, a reddish discolouration, caused by low temperature during growth, is allowed, unless it seriously affects the appearance of the lettuce.

A reddish discolouration of lettuce may be typical of the variety or may be caused by low temperature during growth and does not represent a defect, provided the other characteristics of the variety are present. However, the deviation in colour must not have been caused by a disease.

The roots must be cut close to the base of the outer leaves and the cut must be neat.



The roots must be cut neatly, virtually perpendicular to the base of the outer leaves and the cut must be neat. The length of the butt should not exceed 1 cm. The leaves must remain firmly attached.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 38	Base neatly cut

The produce must be of normal development. The development and condition of the produce must be such as to enable it:

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

The requirements regarding development are established in the chapter on quality classes and the chapter on sizing, in accordance with the individual growing conditions for each type of lettuce. Compliance with the minimum weight does not alone fulfil the requirements for normal development.

As for the condition of produce, freshness is most important. It is preferable that lettuces should be pre-cooled and transported in refrigerated means of transport, if necessary.

In winter, lettuces must be protected against frost.

B. Classification

The produce is classified in two classes, as defined below:

i) Class I

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

The produce must also be:

- **well formed;**
The produce must have the shape typical of the variety.
- **firm, taking into account the cultivation methods and the type of produce;**
Lettuces grown under protection and leaf lettuces may be less firm. The produce is considered to be “grown under protection” when grown in an area under a structure covered with glass, plastic or other protective material for the entire production period.
- **free from damage or deterioration impairing edibility;**
Defects such as small brown spots, slight bruises, slight injuries on some of the outer leaves are permitted. However, the centre part must not have any defects.



Slight defects are allowed provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

- free from frost damage.

Head lettuces must have a single well-formed heart. However, in the case of head lettuces grown under protection, the heart may be small.

The head lettuces should have a heart formation corresponding to their weight and the method of cultivation. They must have a sufficient number of outer leaves, provided they are not individually wrapped.

In the case of "Iceberg" type lettuces (crisphead) the heart formation can only be judged by lightly pressing with the fingers and/or by making a longitudinal cut.

Cos lettuces must have a heart, which may be small.

In the case of cos lettuces, the inner leaves may form a loose heart and there should also be a few protective outer leaves. The heart formation can only be judged by lightly pressing with the fingers and/or by making a longitudinal cut.

Leaf lettuces, curled-leaved endives and broad-leaved (Batavian) endives should show good rosetting.

The centre of curled-leaved endives and broad-leaved (Batavian) endives must be yellow in colour.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 39	Well formed
Photo 41	Slight traces of necrotic tissue on the outer leaves
Photo 43	Slight damage on the outer leaves
Photo 45	Heart formation of cos lettuce
Photo 46 + 47	Heart formation of butterhead lettuce
Photo 50 + 51	Heart formation of "Iceberg" lettuce
Photo 54 + 55	Yellow centre of endive

ii) Class II

This class includes produce which do not qualify for inclusion in Class I, but satisfy the minimum requirements specified above.

The produce in this class must be of reasonable quality and suitable for human consumption.

The produce must be:

- reasonably well-formed;



Defects in the shape of the heart or the rosette are allowed, provided there is no excessive deformation and the deviation is not the result of the development of a floral stem. Some of the outer leaves may be missing.

– **free from damage and deterioration which may seriously impair edibility.**

Damage of the outer leaves is allowed, provided this does not affect the general appearance of the produce. The margins of some of the outer leaves may show bruises, cracks or hail damage; up to two outer leaves may have a broken midrib. The outer leaves may show the first signs of wilting or traces of frost damage. However, these defects are not allowed on the centre part of the produce.

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

– **slight discolouration;**

The produce may show a slight deviation from the colour characteristic of the variety or commercial type, provided this is not caused by disease and the general appearance of the produce is not impaired.

– **slight damage caused by pests.**

Such damage is allowed on the outer leaves only, provided the general appearance is not impaired.

Head lettuces must have a heart, which may be small. However, in the case of head lettuces grown under protection, absence of heart is permissible.

Cos lettuces may show no heart.

Illustration No.	Name of illustration
<i>Photo 40</i>	<i>Reasonably well-formed</i>
<i>Photo 42</i>	<i>Discolouration of margins of outer leaves</i>
<i>Photo 44</i>	<i>Damage on the outer leaves</i>
<i>Photo 48 + 49</i>	<i>Heart formation of butterhead lettuce</i>
<i>Photo 52 + 53</i>	<i>Heart formation of "Iceberg" lettuce</i>
<i>Photo 56</i>	<i>Green centre of endive</i>



III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the weight of one unit.

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

a) Lettuces

- 40 g when the lightest unit weighs less than 150 g per unit;
- 100 g when the lightest unit weighs between 150 g and 300 g per unit;
- 150 g when the lightest unit weighs between 300 g and 450 g per unit;
- 300 g when the lightest unit weighs more than 450 g per unit.

b) Curled-leaved and broad-leaved (Batavian) endives

- 300 g.

To determine if this weight is met, each unit in the package must be weighed separately, and the weight thus established is to be rounded up to the next whole 10 g.

When calculating the size range the minimum size stated must not always be considered to be the lowest size packed. Starting out from the individual weights established, the actual size range packed must be calculated to ensure the highest possible number of lettuce fall within this range.

Example:

24 units of lettuce per package with a given minimum size of 130 g.

Weights measured 140 g, 140 g, 150 g, 150 g, 150 g, 160 g, 160 g, 160 g, 160 g, 160 g, 170 g, 170 g, 170 g, 170 g, 170 g, 170 g, 180 g, 180 g, 190 g, 190 g, 200 g, 210 g, 210 g, 210 g.

Size ranges (uniformity of size):

1st possibility: 130 - 170 g (8 units do not comply with the size range)

2nd possibility: 140 - 180 g (6 units do not comply with the size range)

3rd possibility: 150 - 250 g (2 units do not comply with the size range)

The inspector checking the size range should choose a range that includes the maximum number of units. Therefore, the 3rd possibility is the appropriate one.



IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

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

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

Conformity with tolerances should be determined using at least the Operating Rules for the Conformity Checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD “Scheme” for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95]¹.

A. Quality Tolerances

i) Class I

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

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. The 1 per cent tolerance covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption (decay).

ii) Class II

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

The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance for decay covers any defect rendering the produce unfit for consumption.

B. Size tolerances

For all classes: a total tolerance of 10 per cent, by number, of produce not satisfying the requirements as regards sizing is allowed.

This means in relation to the 3rd possibility mentioned in the example specified in Section III: 10 per cent of units may deviate from the established size range up to 10 per cent, i.e. these 10 per cent may weigh up to 15 g less than 150 g or up to 25 g more than 250 g. Two units are weighing 10 g less than 150 g, i.e. the size tolerance is complied with.

¹ <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=en>



V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only produce of the same origin, variety or commercial type, quality and size.

However, a mixture of lettuces and/or endives of distinctly different varieties, commercial types and/or colours may be packed together in a package, provided they are uniform in quality and, for each variety, commercial type and/or colour concerned, in origin. However, in case of those mixtures uniformity in size is not required.

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

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

B. Packaging

The produce must be packed in such a way as to protect it properly. It must be reasonably packed having regard to the size and type of packaging, without empty spaces or crushing.

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

Lettuces may be packed in one, two or three layers. When packed in two (or three) layers, lettuces and curled-leaved endives must be placed heart-to-heart (in two of them), unless separated by suitable protective material e.g. a sheet of paper or the heads are wrapped or packed separately. Curled-leaved endives, broad-leaved (Batavian) endives and cos lettuces may also be packed flat.

The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed, provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

Packages must be free of all foreign matter.

Clean materials should be used to protect the produce from foreign matter such as leaves, sand or soil, which could cause a negative impact on the produce and its presentation. A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.



Illustration No.	Name of illustration
<i>Photo 57</i>	<i>Presentation Class I</i>
<i>Photo 58</i>	<i>Mixed salads in the package</i>
<i>Photo 59</i>	<i>Not suitably protected</i>
<i>Photo 60</i>	<i>Presentation in two layers and heart to heart</i>
<i>Photo 61</i>	<i>Curled-leaved endives packed flat</i>
<i>Photo 62</i>	<i>Package containing butterhead lettuces packed in film bags</i>
<i>Photo 63</i>	<i>"Iceberg" lettuce wrapped in film</i>



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.

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

A. Identification

Packer and/or dispatcher/exporter:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority³ if the country applying such a system is listed in the UNECE database.

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

B. Nature of produce

- **"Lettuces", "butterhead lettuces", "batavia", "crisphead lettuces ("Iceberg")", "cos lettuces", "leaf lettuce" (or, for example and where appropriate, "Oak leaf", "Lollo bionda", "Lollo rossa"), "curled-leaved endives", "broad-leaved (Batavian) endives", or equivalent denomination if the contents are not visible from the outside;**

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

- **"Grown under protection", or equivalent denomination, where appropriate;**
When the produce has been grown under protection, this must be stated.
- **Name of the variety (optional);**
- **"Mixture of lettuces/endives", or equivalent denomination in the case of a mixture of lettuces and/or endives of distinctly different varieties, commercial types and/**

² These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

³ The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference “packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)” has to be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.



or colours. If the produce is not visible from the outside, the varieties, commercial types and/or colours and the quantity of each in the package must be indicated.

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

C. Origin of produce

- **Country of origin⁴ and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.**

In the case of a mixture of lettuces and/or endives of distinctly different varieties, commercial types and/or colours of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the variety, commercial type and/or colour concerned.

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the produce were grown (e.g. “Produce of France” or “Produce of Germany”).

The indication must be with the full name or a commonly used name. The term “full” means that abbreviations or acronyms are not allowed. On the other hand, the full name of a country is the official name of the country (e.g. Kingdom of the Netherlands). The commonly used name is e.g. the Netherlands or Holland for the Kingdom of the Netherlands. A commonly used name is USA for the United States of America. In this context “USA” is the only acronym allowed when indicating the country of origin.

Optionally, district of origin in national, regional or local terms (e.g. “Brittany” or “Rhineland”) may also be shown.

D. Commercial specifications

- **Class.**

Stating the class is compulsory.

- **Size, expressed by the minimum weight per unit, or number of units.**

E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
Photo 64	Marking printed on the package
Photo 65	Marking on a label

Adopted: 1961

Last revised: 2012

Aligned with the Standard Layout: 2017

⁴ The full or a commonly used name should be indicated.





Laitues, chicorées frisée et scaroles



Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Laitues, Chicorées frisées et Scaroles [CEE-ONU FFV-22, version 2017] figure en bleu gras et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en noir italique.



I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise:

- Les laitues des variétés (cultivars) issues de:
 - *Lactuca sativa* var. *capitata* L. (laitues pommées y compris celles du type «Iceberg»);
 - *Lactuca sativa* var. *longifolia* Lam. (laitues romaines);
 - *Lactuca sativa* var. *crispa* L. (laitues à couper);

Les laitues à couper comprennent un grand groupe de variétés qui sont récoltées sous forme de «pomme» complète, par exemple «Salad bowl», «Red salad bowl», «Feuille de chêne», «Lollo rossa», «Lollo bionda», «Raisa», «Novita».
 - Croisements de ces variétés;
- Les chicorées frisées des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* var. *crispum* Lam.;
- Les scaroles des variétés (cultivars) issues de *Cichorium endivia* var. *latifolium* Lam.

destinées à être livrées à l'état frais au consommateur.

La présente norme ne s'applique pas aux produits destinés à la transformation industrielle, aux produits présentés sous forme de feuilles individuelles, aux laitues en motte ni aux laitues en pots.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1 + 2	Laitue pommée
Photo 3 + 4	Laitue «Iceberg»
Photo 5 + 6	Laitue «Batavia»
Photo 7	Laitue romaine
Photo 8 + 9	Laitue Feuille de chêne
Photo 10 + 11	Lollo bionda, lollo rossa
Photo 12	Laitue frisée
Photo 13	Frillice
Photo 14 + 15	Chicorée frisée, scarole
Photo 16	Feuilles individuelles
Photo 17	Laitue en motte



II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les produits après préparation et conditionnement.

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

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

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

A. Caractéristiques minimales

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

- Entiers;

Les produits doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. Toute la partie comestible doit être entière et les feuilles extérieures doivent être assez nombreuses pour protéger suffisamment le produit, sauf dans le cas des pieds conditionnés individuellement sous film ou en sachet plastique. Une légère détérioration occasionnée pendant la récolte et le conditionnement est admise.

Toutefois, dans le cas particulier des chicorées frisées, l'extrémité des feuilles peut être enlevée à condition que ni l'aspect ni la qualité de conservation n'en soient affectés.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 18	Détérioration due à la grêle
Photo 19	Détérioration due à la pluie
Photo 20	Meurtrissure prononcée
Photo 21	Extrémité des feuilles enlevée
Photo 22	Parage excessif

- Sains; 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 conservation. En particulier cela



exclut les produits pourris, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

Sont exclues par conséquent les produits qui présentent les défauts suivants:

- a) *Pourriture, même si les traces sont très légères,*
- b) *Brûlure prononcée,*
- c) *Mildiou,*
- d) *Dommages dus au gel.*

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 23 + 24	Brûlure prononcée
Photo 25	Pourriture du collet
Photo 26	Mildiou
Photo 27	Dommages dus au gel
Photo 28	Pourriture sur les feuilles intérieures

– Propres et parés, c'est-à-dire pratiquement débarrassés de terre ou de tout autre substrat et pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;

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

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des produits. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de ... » dans un produit serait, pour toutes les catégories, des traces de matière étrangère y compris de légères salissures sur les feuilles extérieures et sur la partie inférieure des produits. La présence en quantité excessive de poussière, de terre ou de résidus provoquerait le rejet du produit.

Les feuilles extérieures maculées, flétries, décolorées, déchiquetées, arrachées ou très abîmées de quelque autre manière, et toutes les feuilles mal attachées au cœur doivent être enlevées.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 29 + 30	Laitue / Scarole maculée
Photo 31	Feuilles extérieures abîmées

– D'aspect frais;

Les produits doivent être emballés dès que possible après la récolte. Il est recommandé de soumettre les salades à une prérefrigération. Au stade du conditionnement et du chargement, aucun signe de flétrissure ne doit apparaître.



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 32	Laitue flétrie

– **Pratiquement exempts de parasites;**

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des produits. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 33	Pied envahi par des parasites

– **Pratiquement exempts d'attaques de parasites;**

Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation.

Les produits portant des atteintes sur la partie centrale doivent être éliminées. Toutefois, quelques atteintes légères et isolées (morsures par exemple) sur les feuilles extérieures sont admises.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 34	Morsures d'animaux
Photo 35	Dommages causés par la mineuse

– **Turgescents;**

– **Non montés en graines;**

Le développement ne doit pas avoir atteint un niveau tel que le bourgeon de la hampe florale puisse être perçu ou constaté à l'examen ou ait provoqué une déformation du cœur.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 36 + 37	Laitue / scarole montées en graines

– **Exempts d'humidité extérieure anormale;**

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

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

Il s'agit en particulier de produits qui auraient séjournés dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportées dans des conditions impropres et qui, par conséquent, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères, en



particulier à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

En ce qui concerne les laitues, un défaut de coloration tirant sur le rouge, causé par une température basse pendant la végétation est permis, à moins qu'il n'en modifie pas sérieusement l'apparence.

Ce défaut de coloration peut-être caractéristique de la variété ou avoir été causé par une température basse pendant la période de végétation et ne constitue pas un défaut à condition que les autres caractéristiques de la variété soient présentes. Ce défaut de coloration ne doit toutefois pas être la conséquence d'une maladie.

Les racines doivent être coupées de manière franche au ras des dernières feuilles.

Les racines doivent être coupées de manière franche, sensiblement perpendiculaire, au ras des feuilles extérieures et la longueur de la partie inférieure ne doit pas excéder 1 cm. Les feuilles doivent rester bien attachées.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 38	Laitue bien parée

Les produits doivent présenter un développement normal. Le développement et l'état des produits 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 caractéristiques relatives au développement sont définies dans le chapitre sur les catégories de qualité et dans le chapitre sur le calibrage, compte tenu des conditions de végétation propres à chaque type de salade.

S'agissant de l'état de la salade, la fraîcheur est de première importance. Il est conseillé de prérefrigerer les salades et de les transporter dans une enceinte réfrigérée si nécessaire.

En hiver, les salades doivent être protégées du gel.



B. Classification

Les produits font l'objet d'une classification en deux catégories définies ci-après :

i) Catégorie I

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

Les produits doivent être:

– **Bien formés;**

Les produits doivent présenter la forme caractéristique de la variété;

– **Fermes, compte tenu du mode de culture et du type de produit;**

Les produits cultivés sous abri et les laitues à couper peuvent être moins fermes. On considère que les produits sont cultivés «sous abri» lorsque leur production est conduite sous une structure couverte de verre, de plastique ou d'un autre matériau de protection pendant toute la période de production.

– **Exempts de dommages et d'altérations nuisant à leur comestibilité;**

Des défauts tels que de petites taches brunes, des meurtrissures légères, des dommages légers sur quelques feuilles extérieures sont admis. Toutefois, la partie centrale ne doit comporter aucun défaut. De légers défauts sont admis à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

– **Exempts de dommages dus au gel.**

Les laitues pommées doivent présenter une seule pomme bien formée. Toutefois, en ce qui concerne les laitues pommées cultivées sous abri, il est admis que la pomme soit réduite.

Les laitues doivent présenter une pomme en rapport avec leur poids et leur mode de culture. Elles doivent avoir un nombre suffisant de feuilles extérieures, à moins que les pieds ne soient enveloppés individuellement.

Dans le cas des laitues «Iceberg», on ne peut vérifier la formation de la pomme que par une légère pression des doigts et/ou en faisant une coupe longitudinale.

Les laitues romaines doivent présenter un cœur, qui peut être réduit.

Pour les laitues romaines, les feuilles centrales peuvent former un cœur non serré et quelques feuilles extérieures doivent protéger le pied. On ne peut vérifier la formation de la pomme que par une légère pression des doigts et/ou en faisant une coupe longitudinale.

Les laitues à couper, les chicorées frisées et les scaroles doivent présenter une rosette bien formée.



La partie centrale des chicorées frisées et des scaroles doit être de couleur jaune.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 39	Bien formée
Photo 41	Légères traces de nécrose sur les feuilles extérieures
Photo 43	Dommage léger sur les feuilles extérieures
Photo 45	Formation de la pomme d'une laitue romaine
Photo 46 + 47	Formation de la pomme d'une laitue pommée
Photo 50 + 51	Formation de la pomme d'une laitue «Iceberg»
Photo 54 + 55	Partie centrale jaune d'une chicorée frisée / scarole

ii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les produits qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les produits classés dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et aptes à la consommation humaine.

Les produits doivent être:

- **Assez bien formés;**

Des défauts de forme de la pomme ou de la rosette sont admis, à condition qu'il n'y ait pas de déformation excessive et qu'elle ne résulte pas du développement d'une hampe florale. Certaines feuilles extérieures peuvent manquer.

- **Exempts de défauts et d'altérations pouvant nuire sérieusement à leur comestibilité.**

Des altérations des feuilles extérieures sont admises à condition que l'aspect général de la salade n'en soit pas affecté. Le bord de certaines feuilles extérieures peut porter des meurtrissures, des craquelures ou des marques de grêle; la nervure centrale de deux feuilles extérieures, au maximum, peut être brisée. Les feuilles extérieures peuvent montrer les premiers signes de flétrissure ou des traces de gel. Toutefois, ces défauts ne doivent pas apparaître sur la partie centrale du pied de salade.

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

- **De légers défauts de coloration;**

La salade peut présenter un léger défaut de coloration par rapport à la couleur caractéristique de la variété ou du type commercial, à condition que ce défaut ne soit pas dû à une maladie et qu'il ne nuise pas à l'aspect général du produit.

- **De légères attaques de parasites.**



Ces altérations sont admises sur les feuilles extérieures uniquement, et à condition qu'elles ne nuisent pas à l'aspect général du produit.

Les laitues pommées doivent présenter une pomme qui peut être réduite. Toutefois, pour les laitues pommées cultivées sous abri, l'absence de pomme est admise.

Les laitues romaines peuvent ne pas présenter de cœur.

Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 40</i>	<i>Assez bien formée</i>
<i>Photo 42</i>	<i>Défaut de coloration sur le bord des feuilles extérieures</i>
<i>Photo 44</i>	<i>Domage sur les feuilles extérieures</i>
<i>Photo 48 + 49</i>	<i>Formation de la pomme d'une laitue pommée</i>
<i>Photo 52 + 53</i>	<i>Formation de la pomme d'une laitue «Iceberg»</i>
<i>Photo 56</i>	<i>Partie centrale verte d'une sacrole</i>



III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids unitaire.

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

a) Laitues

- 40 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids inférieur à 150 g par pied;
- 100 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 150 g et 300 g par pied;
- 150 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids compris entre 300 g et 450 g par pied;
- 300 g lorsque l'unité la plus légère est d'un poids supérieur à 450 g par pied.

b) Chicorées frisées et scaroles

- 300 g.

Pour déterminer si le poids est conforme, il faut peser séparément chaque pied contenu dans chaque colis échantillonné et arrondir à la dizaine de grammes supérieure le poids ainsi obtenu.

Lorsque l'on détermine l'homogénéité de calibre, le poids minimal marqué ne doit pas toujours être assimilé à la limite inférieure de l'écart autorisé. A partir du poids constaté pour chaque pied, l'homogénéité de calibre doit être établie de sorte que le plus grand nombre possible de pieds y soit compris.

Exemple:

24 pieds de laitue par colis, d'un poids minimal indiqué de 130 g.

Poids mesuré: 140 g, 140 g, 150 g, 150 g, 150 g, 160 g, 160 g, 160 g, 160 g, 160 g, 170 g, 170 g, 170 g, 170 g, 170 g, 180 g, 180 g, 190 g, 190 g, 200 g, 210 g, 210 g, 210 g.

Écart maximum de poids (homogénéité de calibre):

1ère possibilité: 130 - 170 g (8 pieds non conformes au calibre indiqué)

2ème possibilité: 140 - 180 g (6 pieds non conformes au calibre indiqué)

3ème possibilité: 150 - 250 g (2 pieds non conformes au calibre indiqué)

Le contrôleur qui vérifie l'écart de poids doit choisir un calibre qui inclut le maximum de pieds. Par conséquent, la 3ème possibilité est celle qui est appropriée.



IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

Les tolérances sont destinées à tenir compte des écarts dus à la manutention et à la dégradation naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles de procédure applicables au contrôle de conformité telles qu'énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [C(2006)95]1.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie I

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

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 1 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

ii) Catégorie II

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

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropres à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre, de produits ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

¹ <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=fr>



C'est-à-dire par rapport à la 3ème possibilité mentionnée dans l'exemple spécifié dans la section III: 10 pour cent des pieds peuvent s'écarter de 10 pour cent au maximum de l'homogénéité de calibre fixée, c'est-à-dire que ces 10 pour cent peuvent peser jusqu'à 15 g de moins que 150 g ou jusqu'à 25 g de plus que 250 g. Deux pieds pèsent 10 g de moins que 150 g par conséquent la tolérance de calibrage est respectée.



V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des produits de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange de laitues, chicorées frisées et/ou scaroles dont les variétés, les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

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

B. Conditionnement

Les produits doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable. Le conditionnement doit être rationnel pour un calibre et un emballage donnés, c'est-à-dire sans vide ni pression.

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

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptibles d'affecter négativement le produit et sa présentation. Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages peut entraîner un refoulement de la marchandise.

Les salades peuvent être présentées sur une, deux ou trois couches. Lorsqu'elles sont présentées sur deux (ou trois) couches, les laitues et les chicorées frisées doivent être placées cœur à cœur (sur deux couches), à moins d'être séparées par un moyen de protection approprié, une feuille de papier par exemple. Les scaroles et les laitues romaines peuvent aussi être présentées couchées.



Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 57</i>	<i>Présentation catégorie I</i>
<i>Photo 58</i>	<i>Mélange de différents types de produits</i>
<i>Photo 59</i>	<i>Protection insuffisante</i>
<i>Photo 60</i>	<i>Présentation sur deux couches et placées cœur à cœur</i>
<i>Photo 61</i>	<i>Chicorées frisées présentées couchées</i>
<i>Photo 62</i>	<i>Laitues pommées présentées en sachets de plastiques en colis</i>
<i>Photo 63</i>	<i>Laitue «Iceberg» sous film</i>



VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage² 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 emballages, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté de l'emballage, soit sur une étiquette solidement fixée à l'emballage, soit par impression directe sur l'emballage à l'aide d'une encre résistant à l'eau.

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

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

Aux fins de contrôle, le terme « 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). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul. Dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

B. Nature du produit

- **«Laitues», «laitues beurre», «batavia», «laitues Iceberg», «laitues romaines», «laitues à couper» (ou par exemple, le cas échéant, «feuilles de chêne», «lollo bionda», «lollo rossa»), «chicorées frisées», «scaroles» ou dénomination équivalente, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;**

L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.

- **«Sous abri» ou dénomination équivalente, le cas échéant;**

Si la salade a été cultivée sous abri, cet élément doit être indiqué.

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

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), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.



- Nom de la variété (facultatif);
- «Mélange de laitues/chicorées frisée/scaroles», ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de laitues, chicorées frisée et/ou scaroles de variétés, de types commerciaux et/ou de couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les variétés, types commerciaux et/ou couleurs et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁴ et, éventuellement, zone de production, ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés, de types commerciaux et/ou couleurs nettement différents de laitues, chicorées frisée et/ou scaroles de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété, du type commercial et/ou de la couleur correspondant.

Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les produits ont été produits (par exemple «produit de France» ou «produit de l'Allemagne»).

L'indication doit comporter le nom complet ou un nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que des abréviations ou des acronymes ne sont pas admis. Par ailleurs, le nom complet du pays est son nom officiel (par ex. Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé sera par exemple les Pays-Bas ou la Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Le nom couramment utilisé pour les USA sera les États-Unis d'Amérique. Dans ce contexte, USA n'en est que l'acronyme admis pour indiquer l'origine du pays.

Éventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux (par exemple «Bretagne» ou «du Rhin»).

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie,**
L'indication de la catégorie est obligatoire.
- **Calibre, exprimé par le poids minimal par pied, ou par le nombre de pieds.**

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 64	Marquage imprimé sur le colis
Photo 65	Marquage sur l'étiquette

⁴ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.



Adoption : 1961
Dernière révision : 2012
Alignée avec la norme-cadre : 2017



Illustrations



Definition of produce

Définition du produit

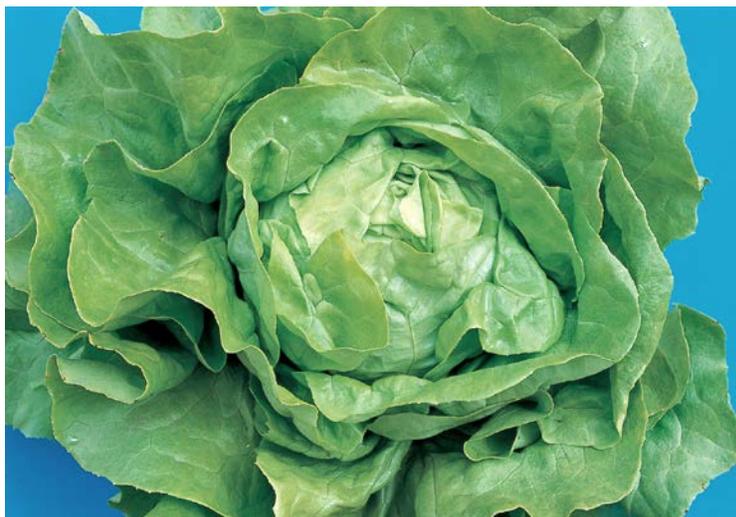


Photo 1: *Butterhead lettuce – Green-leaved variety*

Laitue pommée – Variété à feuilles vertes



Photo 2: *Butterhead lettuce – Red-leaved variety*

Laitue pommée – Variété à feuilles rouges



Definition of produce

Définition du produit



Photo 3: "Iceberg" type lettuce – Green-leaved variety

Laitue «Iceberg» – Variété à feuilles vertes



Photo 4: "Iceberg" type lettuce – Red-leaved variety

Laitue «Iceberg» – Variété à feuilles rouges



Definition of produce

Définition du produit



Photo 5: "Batavia" lettuce – Green-leaved variety

Laitue «Batavia» – Variété à feuilles vertes



Photo 6: "Batavia" lettuce – Red-leaved variety

Laitue «Batavia» – Variété à feuilles rouges



Definition of produce

Définition du produit



Photo 7: *Left: Cos lettuce, right: “Little gem” type lettuce*

A gauche: laitue romaine, à droite: laitue à feuilles grasses



Definition of produce

Définition du produit



Photo 8: *Oak leaf lettuce – Green-leaved variety*

Laitue Feuille de chêne – Variété à feuilles vertes



Photo 9: *Oak leaf lettuce – Red-leaved variety*

Laitue Feuille de chêne – Variété à feuilles rouges



Definition of produce

Définition du produit



Photo 10: Lollo bionda

Lollo bionda



Photo 11: Lollo rossa

Lollo rossa



Definition of produce

Définition du produit



Photo 12: Curled-leaved lettuce

Laitue frisée



Photo 13: Frillice

Frillice



Definition of produce

Définition du produit



Photo 14: Curled-leaved endive

Chicorée frisée



Photo 15: Broad-leaved (Batavian) endive

Scarole



Definition of produce

Définition du produit



Photo 16: Lettuce in individual leaves – Not covered by the standard

Laitue en feuilles individuelles – Non couverte par la norme



Photo 17: Lettuce with root ball – Not covered by the standard

Laitue en motte – Non couverte par la norme



Minimum requirements – intact

Caractéristiques minimales – entiers



Photo 18: Physical damage by hail – Not allowed

Détérioration due à la grêle – Exclu



Photo 19: Physical damage by rain – Not allowed

Détérioration due à la pluie – Exclu



Minimum requirements – intact

Caractéristiques minimales – entiers



Photo 20: Marked bruising – Not allowed

Meurtrissure prononcée – Exclu



Minimum requirements – intact

Caractéristiques minimales – entiers



Photo 21: End of leaves removed in the case of a curled-leaved endive – Limit allowed in all Classes

Chicorée frisée dont l'extrémité des feuilles à été enlevée – Limite admise en toute catégories

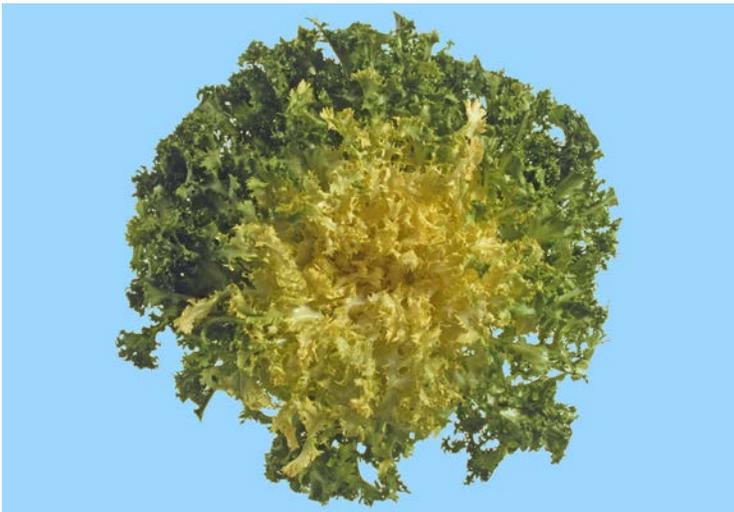


Photo 22: Excessively trimmed curled-leaved endive – Not allowed

Chicorée frisée ayant subi un parage excessif – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 23: Tipburn – Not allowed

Brûlure prononcée – Exclu



Photo 24: Tipburn, close-up – Not allowed

Brûlure prononcée, gros plan – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 25: Basal rot – Not allowed

Pourriture du collet – Exclu



Photo 26: Mildew on the edible part – Not allowed

Mildiou sur la partie comestible – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 27: Damage by frost on the edible part – Not allowed

Dommages dus au gel sur la partie comestible – Exclu



Photo 28: Rot on the inner leaves – Not allowed

Pourriture sur les feuilles intérieures – Exclu



Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres



Photo 29: Heavily soiled lettuce – Not allowed

Laitue très maculée – Exclu



Photo 30: Heavily soiled broad-leaved (Batavian) endive – Not allowed

Scarole très maculée – Exclu



Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres



Photo 31: Seriously damaged outer leaves – Not allowed

Feuilles extérieures très abîmées – Exclu



Minimum requirements – fresh in appearance

Caractéristiques minimales – d'aspect frais



Photo 32: Signs of wilting – Not allowed

Signes de flétrissure – Exclu



Minimum requirements – practically free from pests

Caractéristiques minimales – pratiquement exempts de parasites



Photo 33: Pest infestation – Not allowed

Pied envahi par des parasites – Exclu



Minimum requirements – practically free from damage caused by pests
Caractéristiques minimales – pratiquement exempts d'attaques de parasites



Photo 34: Animal bites on the edible part – Not allowed

Morsures d'animaux sur la partie comestible – Exclu



Photo 35: Damage due to miner fly on the edible part – Not allowed

Dommages causés par la mineuse sur la partie comestible – Exclu



Minimum requirements – running to seed

Caractéristiques minimales – monté



Photo 36: Lettuce running to seed – Not allowed

Laitue montée – Exclu



Photo 37: Broad-leaved (Batavian) endive running to seed – Not allowed

Scarole montée – Exclu



Minimum requirements – roots neatly cut

Caractéristiques minimales – racines coupées de manière franche



Photo 38: Roots neatly cut close to the base – Minimum required

Laitue coupée de manière franche au ras – Minimum requis



Classification – shape

Classification – forme



Photo 39: Well formed of "Iceberg" type lettuce – Limit allowed in Class I

Bien formée d'une laitue «Iceberg» – Limite admise en catégorie I



Photo 40: Reasonably well-formed "Iceberg" type lettuce – Limit allowed in Class II

Laitue «Iceberg» assez bien formée – Limite admise en catégorie II



Classification – free from damage impairing edibility

Classification – exempts de dommages nuisant à la comestibilité



Photo 41: Slight traces of necrotic tissue on the outer leaves – Limit allowed in Class I

Légères traces de nécrose sur les feuilles extérieures – Limite admise en catégorie I



Photo 42: Brown discolouration of the margins of some of the outer leaves – Limit allowed in Class II

*Défaut de coloration brun sur le bord de certaines feuilles extérieures
– Limite admise en catégorie II*



Classification – free from damage impairing edibility

Classification – exempts de dommages nuisant à la comestibilité



Photo 43: Slight damage on the outer leaves – Limit allowed in Class I

Domage léger sur les feuilles extérieures – Limite admise en catégorie I



Photo 44: Damage on the outer leaves – Limit allowed in Class II

Domage sur les feuilles extérieures – Limite admise en catégorie II



Classification – heart formation

Classification – formation de la pomme



Photo 45: Heart formation of cos lettuce – Minimum required in Class I

Formation de la pomme d'une laitue romaine – Minimum requis en catégorie I



Classification – heart formation

Classification – formation de la pomme



Photo 46: Heart formation of butterhead lettuce grown in the open – Minimum required in Class I

Formation de la pomme d'une laitue pommée cultivée en plein air – Minimum requis en catégorie I



Photo 47: Heart formation of butterhead lettuce grown under protection – Minimum required in Class I

Formation de la pomme d'une laitue pommée cultivée sous abri – Minimum requis en catégorie I



Classification – heart formation

Classification – formation de la pomme



Photo 48: Heart formation of butterhead lettuce grown in the open – Minimum required in Class II

*Formation de la pomme d'une laitue pommée cultivée en plein air
– Minimum requis en catégorie II*

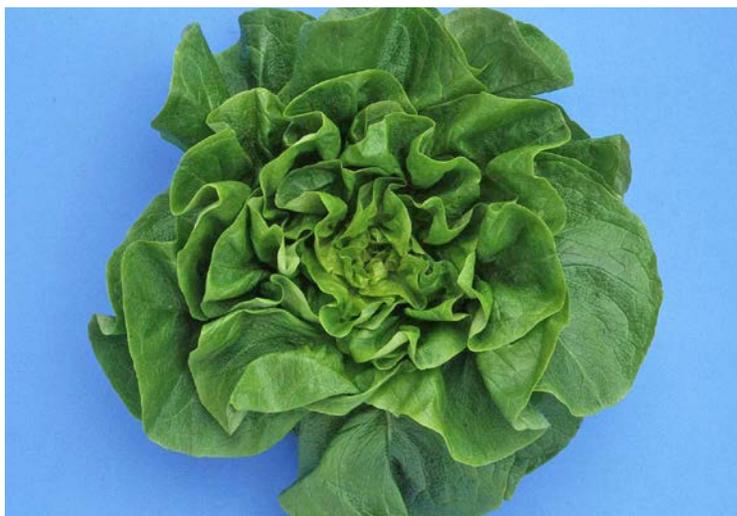


Photo 49: Heart formation of butterhead lettuce grown under protection – Minimum required in Class II

Formation de la pomme d'une laitue pommée cultivée sous abri – Minimum requis en catégorie II



Classification – heart formation

Classification – formation de la pomme



Photo 50: Heart formation of "Iceberg" type lettuce grown in the open – Minimum required in Class I

*Formation de la pomme d'une laitue «Iceberg» cultivée en plein air
– Minimum requis en catégorie I*



Photo 51 Heart formation of "Iceberg" type lettuce grown under protection – Minimum required in Class I

Formation de la pomme d'une laitue «Iceberg» cultivée sous abri – Minimum requis en catégorie I



Classification – heart formation

Classification – formation de la pomme



Photo 52: Heart formation of "Iceberg" type lettuce grown in the open – Minimum required in Class II

*Formation de la pomme d'une laitue «Iceberg» cultivée en plein air
– Minimum requis en catégorie II*



Photo 53: Heart formation of "Iceberg" type lettuce grown under protection – Minimum required in Class II

Formation de la pomme d'une laitue «Iceberg» cultivée sous abri – Minimum requis en catégorie II



Classification – yellow centre

Présentation – centre jaune



Photo 54: Yellow centre of a curled-leaved endive – Minimum required in Class I

Partie centrale jaune d'une chicorée frisée – Minimum requis en catégorie I



Photo 55: Yellow centre of a broad-leaved (Batavian) endive – Minimum required in Class I

Partie centrale jaune d'une scarole – Minimum requis en catégorie I



Classification – yellow centre

Présentation – centre jaune



Photo 56: Green centre of a broad-leaved (Batavian) endive – Allowed in Class II

Partie centrale verte d'une scarole – Admise en catégorie II



Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité



Photo 57: Presentation Class I

Présentation Catégorie I



Photo 58: Mixed salads in the package

Mélange de différents types de produits dans un colis



Presentation – suitable protection

Présentation – protection convenable



Photo 59: Not suitably protected in the package – Not allowed

Protection insuffisante dans l'emballage – Exclu



Photo 60: Butterhead lettuce presented in two layers and placed heart-to-heart

Laitues pommées présentées sur deux couches et placées cœur à cœur



Presentation – suitable protection

Présentation – protection convenable



Photo 61: Curled-leaved endives presented flat

Chicorées frisées présentées couchées



Presentation – suitable protection

Présentation – protection convenable



Photo 62: Butterhead lettuces packed in film bags

Laitues pommées présentées en sachets de plastique



Photo 63: “Iceberg” lettuce wrapped in film, labelling optional

Laitue «Iceberg» sous film, marquage facultatif



Marking

Marquage



Photo 64: Example of marking printed on the package

Exemple de marquage imprimé sur le colis



Photo 65: Example of marking on a label

Exemple de marquage sur l'étiquette

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

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

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

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

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

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

* As of 1 March 2018 / à la date du 1er mars 2018

** Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure

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

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

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

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

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

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)* (51 1994 03 3 P) ISBN 978-92-64-04117-6	€28.00	US\$39.00	£25.00
Carrots / Carottes (2000)* (51 2000 01 3 P) ISBN 978-92-64-05890-7	€24.00	US\$33.00	£21.00
Broccoli / Brocolis (2000)* (51 2000 13 3 P) ISBN 978-92-64-08538-6	€24.00	US\$33.00	£21.00
Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)* (51 2002 02 3 P) ISBN 978-92-64-09711-2	€24.00	US\$33.00	£21.00
Plums / Prunes (2002)* (51 2002 03 3 P) ISBN 978-92-64-09712-0	€24.00	US\$33.00	£21.00
Tomatoes / Tomates (2003)* (51 2002 04 3 P) ISBN 978-92-64-09713-9	€24.00	US\$33.00	£21.00
Avocados / Avocats (2004)* (51 2004 02 3 P) ISBN 978-92-64-01979-0	€25.00	US\$35.00	£22.00
Beans / Haricots (2005)* (51 2005 14 3 P) ISBN 978-92-64-01327-X	€24.00	US\$32.00	£20.00
Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)* (51 2005 13 3 P) ISBN 978-92-64-01324-5	€24.00	US\$32.00	£20.00
Strawberries / Fraises (2005)* (51 2005 12 3 P) ISBN 978-92-64-01322-9	€24.00	US\$32.00	£20.00
Melons / Melons (2006)* (51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6	€24.00	US\$32.00	£20.00

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)**Table Grapes / Raisins de table (2007)***

(51 2006 12 3 P) ISBN 978-92-64-03129-4 €24.00 US\$32.00 £20.00

Kiwifruits / Kiwis (2008)*

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

Cucumbers / Concombres (2008)*

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

Pears / Poires (2009)*

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

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

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

Apricots / Abricots (2010)*

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

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*

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

Citrus fruit / Agrumes (2010)*

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

Apples / Pommes (2011)*

(51 2010 15 3 P) ISBN 978-92-64-08878-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

Asparagus / Asperges (2011)*

(51 2011 06 3 P) ISBN 978-92-64-11358-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

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

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

Onions / Oignons (2012)*

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

Watermelons / Pastèques (2012)*

(51 2012 09 3 P) ISBN 978-92-64-17889-2 €40.00 US\$56.00 £36.00

Pomegranate / Grenade (2014)*

(51 2014 01 3 P) ISBN 978-92-64-20850-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

Melons / Melons (2014)*

(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2 €40.00 US\$56.00 £36.00

Shallots / Echalotes (2015)*

(51 2014 07 3 P) ISBN 978-92-64-21325-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*

(51 2015 07 3 P) ISBN 978-92-64-23407-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (*continued*)

Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*				
(51 2015 20 3 P) ISBN 978-92-64-24867-0	€40.00	US\$56.00	£36.00	
Cherries / Cerises (2015)*				
(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8	€40.00	US\$56.00	£36.00	
Garlic / Aulx (2017)*				
(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4	€40.00	US\$56.00	£36.00	
Leeks / Poireaux (2019)*				
ISBN 978-92-64-73502-6	€40.00	US\$56.00	£36.00	
Tomatoes / Tomates (2019)*				
ISBN 978-92-64-74139-3	€40.00	US\$56.00	£36.00	

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

***Explanatory brochures of the standards – electronic updates
Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique***

Avocados / Avocats / Aquacatas (Paltas) (2019)*
Chicory / Endives (2019)*
Mangoes / Mangues (2019)*
Pears / Poires (2019)*
Plums / Prunes (2019)*
Table grapes / Raisins de table (2019)*

***Colour gauges
Échelles colorimétriques***

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

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)
(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92-64-29936-8

the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)
(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92-64-05910-8

the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)
(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92-64-05894-1

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16

