UNITED
NATIONS

E

Economic and Social
Council

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2000/16
13 April 2000

ENGLISH/FRENCH ONLY

ECONOMIC COMMISSION FOR EUROPE

COMMITTEE FOR TRADE, INDUSTRY AND
ENTERPRISE DEVELOPMENT

Working Party on Standardization of
Perishable Produce and Quality Development

Specialized Section on Standardization of
Dry and Dried Produce (Fruit)
47th session, 19-22 June 2000, Geneva

Item 6 of the provisional agenda

DICTIONARY OF TERMS AND DEFECTS FOR DRY AND DRIED FRUIT

Transmitted by Italy

This document contains the latest revised version of the Dictionary of defects.

GE.00-

DICTIONNAIRE DES TERMES ET DES DEFAUTS POUR LES FRUITS SECS ET SECHES

	Français	English	Italiano	Español	Deutsch
1	abimé, endommagé	damaged	danneggiato	dañado	beschädigt
2	Aigre	sour	acerbo	agrio	sauer
3	altérations physiologiques	physiological alterations	alterazioni fisiologiche	alterraciones fisiológicas	physiologische Veränderungen
4	amer	bitter	amaro	amargo	bitter
5	année de récolte	crop year	anno di raccolta	año de cosecha	Erntejahr
6	Anormal	abnormal	anormale	anormal	abnorm
7	Aspect	appearance	aspetto, apparenza	aspecto	Aussehen
8	Blessure	wound	ferita	herida	Verletzung
9	Brulé	scorched (burnt ?)	bruciato	quemado	verbrannt
10	Brûlure	burn	bruciatura, ustione	quemadura	Brandstelle
11	Brunissement	dark	imbrunimento	pardeamiento	dunkel
12	Callosité	callosity	callosità	callosidad	Verhornung
13	Cassé	broken	rotto	roto	Bruch, gebrochen
14	cendre insoluble en acide	acid-insoluble ash	cenere insolubile in acido	cenizas insoluble en ácido	säuerunlösliche Asche
15	Cicatrice	scar	cicatrice	cicatriz	Narbe
16	Congélation	freezing	congelamento	congelación	Gefrieren
17	Congélé	freezed	congelato	congelado	gefroren
18	Conservants	preservatives	conservanti	conservantes	Konservierungsmittel
19	coque brisée	shattered shell	guscio frantumato	cáscara partida	Schalenstücke
20	coque cassée	broken shell	guscio rotto	cáscara rota	Schalenbruch
21	coque fendue	split shell	guscio aperto	cáscara rajada	geöffnete Schale
22	coup	impact	urto, colpo	golpe	Stoss
23	Craquelure	crack	screpolature	raja, grieta	Spalte, Riß
24	Creusé	hollow	scavato	hueco	ausgehöhlt
25	Crevasse	split	crepa	grieta	Riß
26	date d'échéance	best before	data di scadenza	fecha de caducidad	Mindesthaltbarkeitsdatum
27	Déchiré	torn	lacerato	desgarrado	eingerissen
28	Déformé	deformed	deformato	deformado	deformiert
29	Dénoyauté	pitted	snocciolato	deshvesado	entsteint
30	Desséché	dried out	essiccato	reseco	ausgetrocknet
31	dommage, degât	damage	danno	daño	Beschädigung
32	Dur	hard, tough,	duro	duro	hart
33	durci, racorni	hardened	indurito	endurecido, reseco	verhärtet
34	Ecaillé	chipped	sbucciato, scrostato	mellado	angeschlagen
35	Echantillon	sample	campione	muestra	Probe
36	Ecrasé	crushed	schiacciato	apergaminado	zerdrückt

37	égratigné, éraflé	scratched	scalfito, graffiato	arañazo, rasguño	angestoßen
38	brou	husk, walnut husk	mallo	concho, corteza	Nußschale
39	Fermentation	fermentation	fermentazione	fermentación	Fermentierung
40	Fissure	fissure	fessura	fisura, hendidura	Haarriß
41	flétri, fané	withered	avvizzito, appassito	ajado, marchito	welk, verwelkt
42	Gommeux	gum	gommoso	gomoso	gummiartig
43	Goût	taste	gusto	gusto	Geschmack
44	Graveleux	grainy	granuloso	granujiento	körnig
45	Humidité	moisture	umidità	humedad	Feuchtigkeit
46	impureté minerales	mineral impurities	impurità minerali	impurezas minerales	mineralische Verunreinigungen
47	insolation	sunscalded, sunburned	scottature da sole	quemadura de sol	sonnenverbrannt
48	insuffisamment développé	insufficiently developed	insufficientemente sviluppato	insuficientemente desarrollado	ungenügend entwickelt
49	Jumelles	twins	gemelli, doppi	gemelas	Zwillinge, Zwillingsfrüchte
50	Liégeux	corky	sugheroso	acorchado	korkig
51	Ligneux	ligneous	legnoso	leñoso	holzig
52	Marque	code mark	marchio	marca	kodierte Bezeichnung
53	matières étrangères	foreign material	sostanze estranee	materias extrañas	Fremdkörper, Fremdstoffe
54	Meurtrissure	bruise	ammaccatura	magulladura	Druckstelle
55	Moisissure	mould	muffa	moho, mohoso	Schimmel
56	Moitié	half, halved fruit	metà	mitad	Hälfte
57	Morceaux	pieces	pezzi	trozos	Stücke
58	moucheté, tacheté	speckled, spotted	macchiato	moteado, manchado	fleckig
59	Noircissement	blackening	annerimento	ennegrecimiento	Schwarzfärbung
60	non mûr (fruit)	not ripe (fruit)	immaturo (frutto)	inmaduro (fruto)	unreif (unreife Frucht)
61	odeur étrangère	foreign smell	odore estraneo	olor extraño	Fremdgeruch
62	Orifice	hole	orifizio, cavità	orificio	Loch
63	Peau	testa	pelle	piel	Haut
64	Pourri	rotten	marcio	podrido	verfault
65	Pourriture	decay	marciume	podredumbre	Verderb
66	Poussière	dust	polvere	polvo	Staub
67	Préemballages	pre-packages	preimballaggi	preembalaje	Verbraucherpackungen
68	Rancissement	rancidity	irrancidimento	enranciamiento	Ranzigkeit
69	Ratatiné	shrivelled (shrunken ?)	raggrinzito	apergaminado	geschrumpft, (welk ?)
70	Rebut	reject	scarto, rifiuto	desecho	Ausschuss
71	Réhydraté	rehydrated	reidratato	rehidratado	wiederbefeuchtet
72	résidus d'insectes	insect debris	residui d'insetti	residuos de insectos	Reste von Insekten
73	Résorbé	reabsorbed	riassorbito	rabsorbido	resorbiert
74	Ridé	wrinkled	grinzoso	arrugado	runzlig
75	Rongé	gnaved	rosicchiato	carcomido, roido	angefressen
76	roussâtre	reddish	rossastro	chamuscado	rötlich

77	Rugueux	wrinkled	rugoso	aspero	runzlig
78	saveur étrangère	foreign taste	sapore estraneo	sabor extraño	Fremdgeschmack
79	souillé (souillure)	blemishes, dirt	sporco (sporcizia)	sucio (suciedad)	Verschmutzung
80	Ecale	skin	buccia	Concho, corteza	Schale
81	Eraflure	scratch	scalfitura	rasguño	Ritz
82	Noircir	blacken (to)	annerire	ennegrecimiento	schwarz werden
83	Taches	stains	macchie	manchas	Flecken
84	Traité	treated	trattato	tratado	behandelt
85	Tranches	slabs	fette	rebanadas, rodajas	Scheiben
86	Véreux	maggoty	vermicato	agusanado	wurmstichig
87	vide	empty	vuoto	vacio	leer
88	vrac (en)	bulk (in)	rinfusa (alla)	granel (a)	loser Schüttung (in)

DICTIONARY OF TERMS AND DEFECTS FOR DRY AND DRIED FRUITS

	English	Français	Italiano	Español	Deutsch
1	Abnormal	anormal	anormale	anormal	abnorm
2	acid-insoluble ash	cendre insoluble dans l'acide	cenere insolubile in acido	cenizas insoluble en ácido	säureunlösliche Asche
3	Appearance	aspect	aspetto, apparenza	aspecto	Aussehen
4	best before	date d'échéance	data di scadenza	fecha de caducidad	Mindesthaltbarkeitsdatum
5	Bitter	amer	amaro	amargo	bitter
6	blacken (to)	noircir	annerire	ennegrecer	schwartz werden
7	Blackening	noircissement	annerimento	ennegrecimiento	Schwarzfärbung
8	blemishes, dirt	souillé (souillure)	sporco (sporcizia)	sucio (suciedad)	Verschmutzung
9	Broken	cassé	rotto	roto	Bruch, gebrochen
10	broken shell	coque cassée	guscio rotto	cáscara rota	Schalenbruch
11	Bruise	meurtrissure	ammaccatura	magulladura	Druckstelle
12	bulk (in)	vrac (en)	rinfusa (alla)	granel (a)	loser Schüttung (in)
13	Burn	brûlure	bruciatura, ustione	quemadura	Brandstelle
14	Callosity	callosité	callosità	callosidad	Verhornung
15	Chipped	écaillé	sbucciato, scrostato	mellado	angeschlagen
16	code mark	marque	marchio	marca	kodierte Bezeichnung
17	Corky	liégeux	sugheroso	acorchado	korkig
18	Crack	craquelure	screpolature	raja, grieta	Spalte, Riß
19	crop year	année de récolte	anno di raccolta	año de cosecha	Erntejahr
20	Crushed	écrasé	schiacciato	apergaminado	zerdrückt
21	Damage	dommage, degât	danno	daño	Beschädigung
22	damaged,	abimé, endommagé	danneggiato	dañado	beschädigt
23	Dark	brunissement	imbrunimento	pardeamiento	dunkel
24	decay	pourriture	marciume	podredumbre	Verderb
25	Deformed	déformé	deformato	deformado	deformiert
26	dried out	desséché	essiccato	reseco	ausgetrocknet
27	Dust	poussière	polvere	polvo	Staub
28	Empty	vide	vuoto	vacio	leer
29	Fermentation	fermentation	fermentazione	fermentación	Fermentierung
30	Fissure	fissure	fessura	fisura, hendidura	Haarriß
31	foreign material	matières étrangères	sostanze estranee	materias extrañas	Fremdkörper, Fremdstoffe
32	foreign smell	odeur étrangère	odore estraneo	olor extraño	Fremdgeruch
33	foreign taste	saveur étrangère	sapore estraneo	sabor extraño	Fremdgeschmack
34	Freezed	congélé	congelato	congelado	gefroren
35	Freezing	congélation	congelamento	congelación	Gefrieren
36	gnawed	rongé	rosicchiato	carcomido, roido	angefressen
37	Grainy	graveleux	granuloso	granujiento	körnig
38	Gum	gommeux	gommoso	gomoso	gummiartig

39	half, halved fruit	moitié	metà	mitad	Hälfte
40	hard, tough	dur	duro	duro	hart
41	Hardened	racorni, durci	indurito	endurecido, reseco	verhärtet
42	Hole	orifice	orifizio, cavità	orificio, cavità	Loch
43	Hollow	creusé	scavato	hueco	ausgehöhlt
44	husk, walnut husk	brou	mallo	concho, corteza	Nußschale
45	Impact	coup	urto, colpo	golpe	Stoss
46	insect debris	résidus d'insectes	residui d'insetti	residuos de insectos	Reste von Insekten
47	insufficiently developed	insuffisamment développé	insufficientemente sviluppato	insuficientemente desarrollado	ungenügend entwickelt
48	Ligneous	ligneux	legnoso	leñoso	holzig
49	Maggoty	véreux	vermicato	agusanado	wurmstichig
50	mineral impurities	impureté minerales	impurità minerali	impurezas minerales	mineralische Verunreinigungen
51	Moisture	humidité	umidità	humedad	Feuchtigkeit
52	Mould	moisissure	muffa	moho, mohoso	Schimmel
53	not ripe (fruit)	non mûr (fruit)	immaturo (frutto)	inmaduro (fruto)	unreif (unreife Frucht)
54	physiological alterations	altération physiologiques	alterazioni fisiologiche	alteraciones fisiológicas	physiologische Veränderungen
55	Pieces	morceaux	pezzi	trozos	Stücke
56	Pitted	dénoyauté	snocciolato	deshvesado	entsteint
57	pre-packages	préemballages	preimballaggi	preembalaje	Verbraucherpackungen
58	Preservatives	conservants	conservanti	conservantes	Konservierungsmittel
59	Rancidity	rancissement	irrancidimento	enranciamiento	Ranzigkeit
60	Reabsorbed	résorbé	riassorbito	rabsorbido	resorbiert
61	reddish	roussâtre	rossastro	chamuscado	rötlich
62	Rehydrated	réhydraté	reidratato	rehidratado	wiederbefeuchtet
63	Reject	rebut	scarto, rifiuto	desecho	Ausschuss
64	Rotten	pourri	marcio	podrido	verfault
65	Sample	échantillon	campione	muestra	Probe
66	Scar	cicatrice	cicatrice	cicatriz	Narbe
67	scorched, (burnt ?)	brulé	bruciato	quemado	verbrannt
88	Scratch	éraflure	scalfitura	Rasguño, rozadura	Ritz
69	Scratched	égratigné, éraflé	scalfito, graffiato	arañazo, rasguño	angestoßen
70	shattered shell	coque brisée	guscio frantumato	cáscara partida	Schalenstücke
71	shrivelled (shrunken ?	ratatiné	raggrinzito,	apergaminado	geschrumpft, eingeschrumpft
72	Skin	ecale	Buccia	concho, corteza	Schale
73	Slabs	tranches	fette	rebanadas, (rodajas ?)	Scheiben
74	Sour	aigre	Acerbo	agrio	sauer
75	speckled, spotted	moucheté, tacheté	macchiato, chiazzato	moteado, manchado	fleckig
76	Split	crevasse	crepa	grieta	Riß
77	split shell	coque fendue	guscio aperto	cáscara rajada	geöffnete Schale

78	Stains	taches	macchie	manchas	Flecken
79	Sunscalded, sunburned	insolation	scottature da sole	quemadura de sol	sonnenverbrannt
80	taste	goût	gusto	gusto	Geschmack
81	Testa	peau	pelle	piel	Haut
82	Torn	déchiré	lacerato	desgarrado	eingerissen
83	Treated	traité	trattato	tratado	behandelt
84	Twins	jumelles	gemelli, doppi	gemelas	Zwillinge, Zwillingsfrüchte
85	Withered	fletri, fané	appassito, avvizzito	ajado, marchito	welk, verwelkt
86	Wound	blessure	ferita	herida	Verletzung
87	Wrinkled	ridé	raggrinzito	arrugado	geschrumpft, eingeschrumpft
88	Wrinkled	rugueux	rugoso	aspero	runzlig

DEFINITION OF TERMS AND DEFECTS FOR DRY AND DRIED FRUITS

1. Definition of Terms (Proposed Terminology)

Clean: Practically free from plainly visible adhering dirt or foreign material;

Colour: Uniform colour not darker than dark amber

Dice: The fruits have been cut into approximately equal sized cubes;

Halved fruit: The fruits have been cut longitudinally into approximately equal halves;

Maturity: Fully ripe;

Mineral impurities: Acid insoluble ash;

Pieces: Kernels which more than one third of the fruit is missing and which do not pass through a 5 mm round meshed-sieve;

Slices: The fruits have been cut longitudinally into several slices;

Stem, seeds: Pieces of dried fruit with the stem and/or seeds attached;

Whole fruit: Entire fruits;

Commercial Type: Means that that the produce in each packaging are of the similar type and appearance or belong to a mix of varieties officially defined by the producing country.

2. Definition of defects for dry fruits:

2a. Generic defects:

Bruised fruits: Fruits with different bruises;

Core-carpel: Pieces of dried fruit with attached core-carpel exceeding in the aggregate the area of a circle 6 mm in diameter;

Damage caused by insects: Visible damage caused by insects and animal parasites or the presence of dead insects or insect debris;

Excessively dried: Over-dried (burned) or hollow;

Foreign matter: Any matter other than dry or dried fruits;

Mould: Mould filament visible to the naked eye;

Rancidity: Oxidation of lipids producing a disagreeable flavour. An oily appearance of the flesh does not indicate necessarily
indicate a rancid condition;

Rotten: Significant decomposition of any portion of fruit caused by the action of micro-organisms;

Shrivelled:	The wrinkling of more than 50 per cent of the fruit skin surface of the compact fruit, usually occurring in seasons where there are high crop yields, or where there is stress from drought or poor nutrition, or as an inherited trait;
Skin damage:	Tears in the skin or damage to the skin by sunburn, hail, limb-rubs or other means which result in darker colour or hard, tough or leathery texture;
Mould:	Mould filaments visible to tha naked eye.
Discoloration:	When the appearance of the kernel is materially affected by black color.
Stain:	Stains which are dark and materially affect the appearance of the shell are considered defects.
Fermentation:	Damage by fermentation to the extent
Decay:	Significant decomposition caused by the action of micro-organism.
Abnormal odour or flavour:	Any odour or flavour that is not characteristic of the product.
Heat damage:	Damage caused by excessive heat that affects the flavour, appearance or edibility of the fruit.

3. Defects for dry fruits:

3a. Defects of the shell in the case of unshelled dry fruits:

Any defect affecting the appearance including:

Broken shell:	Split shell or mechanically damaged. A slight crack is not considered as a defect provided the kernel is still protected;
	Visible decomposition of any portion of dry fruits caused by the action of micro-organisms;
Insect damage:	Visible damage caused by insects and animal parasites or the presence of dead insects or insect debris;
Mould:	Mould filaments visible to the naked eye either on the outside or on the inside of the kernel,
Staining, adhering dirt, adhering pericarp:	Alterations of colour and odour from excessive heat during drying, aging or storage unfavourable conditions, etc.
Visible foreign matter:	Any matter or material not usually associated with the product;

3b. Defects of the edible part (Kernel):

Any defect adversely affecting the appearance or edibility of the kernel, including discolouration or staining;

Decay:	Significant decomposition of the kernel caused by the action of micro-organisms;
Discolouration:	Discolouration of the meat when more than one-eight the volume of the portion of the kernel is severely discolored, or a grater volume is affected by lesser degrees of discoloration producing an equally objectionable appearance;
Embedded dirt:	Kernels or portions of kernels with dirt or other foreign material embedded into the flesh of the kernel;
Foreign matter:	Any matter or material not usually associated with the product;
Foreign smell or taste:	Any odour or flavour that is not characteristic of the product;
Insect damage:	Visible damage caused by insects or animals parasites or the presence of dead insects or insect debris;
Intrinsic defects:	Abnormalities which are uncharacteristic of mature properly handled fruit of a given variety, including immaturity, insufficient development, germinated and aborted fruit;
Mould:	Mould filaments visible to the naked eye;
Pieces:	Kernels which more than one third of the fruit is missing and which do not pass through a 5 mm round meshed-sieve;
Rancidity:	Oxidation of lipids producing a disagreeable flavour and/or odours;
Rotten:	Significant decomposition caused by the action of micro-organisms;
Shrivelled kernel:	Kernel which is seriously shrunken, wrinkled and tough;
Shrunken:	A condition yielding undeveloped firm fruit obtained after fertilization during rapid kernel growth in extremely high temperatures;
Significant damage:	Damage which significantly affects the appearance or the keeping quality of the product, including embedded dirt, cracks, splits, abrasions, crushing, and lesions from any cause whatsoever;
Spotted or speckled:	The presence of black or brown spots or specks;
Stains or physiological alterations:	Alterations of colour and odour from excessive heat during drying, aging or storage in favourable conditions, etc.

Superficial damage:	Damage adversely affecting the appearance of the product, including blemishes, areas of discoloration, torn skin, sun-scald, and adhering pericarp. Scraped kernels, where characteristic shape is not affected are not considered defective;
Twins:	Fruits of characteristic shape as a consequence of the development of two kernels in the same nut;
Yellowish:	Fruits that have deep yellowish shade at the cut accompanied or not by softness of the nut and/or slight symptoms of smell or taste alteration;
Fermentation:	Damage by fermentation to the extent that the characteristic appearance and/or flavour is substantially affected.

3c. Other defects (from external causes):

Abnormal odour or flavour:	Any odour or flavour that is not characteristic of the product;
Broken fruit:	Fruit with more than one-third missing;
Extraneus vegetable material:	Harmless vegetable matter associated with the fruit;
Fermentation:	Damage by fermentation to the extend that the characteristic appearance and/or flavour is substantially affected;
Foreign matter:	Any matter or material not usually associated with the product;
Heat damage:	Damage caused by excessive heat that affects the flavour, appearance or edibility of the fruit;
Insect damage:	Visible damage caused by insects and animal parasites, or the presence of dead insects, mites, webbing, frass, excreta or insect debris;
Mould:	Mould filaments visible to the naked eye;
Pieces:	Less than one-third of a whole fruit;
Rancidity:	Oxidation of lipids producing a disagreeable flavour;
Testa:	Skin adhering to any portion of the kernel;
Decay:	Significant decomposition caused by the action of micro-organisms.

4. Specific definitions for defects of dried fruits:

4 a. Dried apples:

Broken apples:	Pieces of dried apple up to 50 per cent smaller than the normal type (whole, halves, slices, rings, diced).
Bruised fruits:	Apples with different bruises.
Colour defects:	Deviation from the main colour, meaning other colour than light and characteristic of the variety. Little browning of cut edges, not darker than dark amber is not considered a defect.
Core-carpel:	Pieces of dried apple with attached core-carpel exceeding in the aggregate the area of a circle 12 mm in diameter.
Decay:	Significant decomposition caused by the action of micro-organisms or visible mould hyphae.
Dice:	Apples cut into approximately equal sized cubes.
Excessively dried:	Over dried (burned) or hollow.
Fermentation:	Damage by fermentation to the extent that the characteristic appearance and/or flavour is affected.
Foreign matter of plant origin:	any matter other than dried apples.
Foreign matter of vegetable origin:	Any matter other than dried apples0.
Fragments:	Pieces of dried apple which readily pass through a wire mesh with 10 mm openings.
Halved apples:	Apples cut longitudinally into several slices.
Insect damage:	Visible damage caused by insects and animal parasites or presence of dead insects residues.
Insect damaged:	Visible damage caused by insects and animal parasites or the presence of dead insects or insect debris.
Maturity:	Fully ripe
Mineral impurities:	Acid insoluble ash.
Mould:	Mould filaments visible to the naked eye.

Rings:	Apples cut crosswise
Skin damage:	Tears in the skin or damage to the skin by sunburn, hail, limb-rubs or other means which results in darker colour or hard, tough or leathery texture.
Stem, seeds:	Pieces of dried apple with the stem and/or seeds attached.
Whole apples:	Entire apples.

4b. Dried pears :

4 c. Dried apricots:

4 d. Dried figs :

-

Excessively dried	Fruit with a hard rubbery texture, lacking taste.
Fermentation:	Damage by fermentation to the extent that the characteristic appearance and/or flavour is substantially affected.
Foreign matter	Any matter or material not usually associated with the product.
Insect damaged	Damage caused by insects and animal parasites, or the presence of dead insects or insect debris visible to the naked eye.
Mineral impurities:	Acid insoluble ash.
Mould:	Mould filaments visible to the naked eye.
Split or torn:	More than one-third of the length of the fruit is affected.
Sunscalded:	More than one-third of the surface of the fruit is affected.

4 c. Dried prunes:

Decay:	Significant decomposition caused by the action of micro-organisms making the flesh of the prune unfit for consumption.
Excessively dried	Fruit with a hard rubbery texture, lacking taste.
Fermentation:	Damage by fermentation to the extent that the characteristic appearance and/or flavour is substantially affected.
Foreign matter	Any matter or material not usually associated with the product.
Insect damaged	Damage caused by insects and animal parasites, or the presence of dead insects or insect debris visible to the naked eye.
Mineral impurities:	Acid insoluble ash.
Mould:	Mould filaments visible to the naked eye.
Peduncule:	The par of the stem which attaches the plum to the branch.
Split or torn:	More than one-third of the length of the fruit is affected.
Sunscalded:	More than one-third of the surface of the fruit is affected.
Heat injury:	Damage by sunburn or excessive heat during dehydration which substantially affects the appearance, flavour or normal edibility of the prune.

DEFINITION DES TERMES ET DES DEFAUTS DES FRUITS SECS ET SECHES

1. Definition des termes

Amande: Partie comestible des fruits en coque, qui correspond avec la semence du fruit sec, pourvue d'une pellicule ou tégument éxterieur.

Amande pelée ou repelée: Amande dépourvue de leur tégument ou pellicule extérieur.

Noyau: Partie non comestible des fruits séchés en drupe, qui se correspond avec l'endocarpe et la semence du fruit.

Calibrage: Action et résultat de classer les fruits secs ou séchés en fonction de leur grandeur, pois ou volume; il est défini par une série de rangs ou intervalles définis par leurs calibres maximaux et minimaux qui peuvent être exprimés, selon le cas, par rapport au diamètre de la séction équatoriale du fruit, le diamètre maximal, le poids unitaire, le nombre de fruits par unité de poids, etc.

Conservateur: Aditif qui prolonge la vie utile des produitts alimentaires, en les protègeant des déteriorations produites par les micro-organismes ou des altèrations biològiques.

Consommation directe: Fruits secs ou séchés qui doivent arriver au consommateur final dans son stade actuelle, sans soufrir d'autres manipulations que les propres du conditionnement ou emballage. Les opérations de triage, selection, calibrage, etc., ne sont pas considerées comme opérations de transformation.

Coque Partie ligneuse non comestible des fruits secs qui protege l'amande et qui se correspond avec l'endocarpe (fruits en drupe), le pericarpe (fruit en nucule) ou la teste (strobiles ou fruits en cône).

Criblage: Action et resultat de classer les fruits secs par rapport à un calibre minimal ou maximal donné; il peut être exprimé par la mention du calibre minimal suivi des mots "et plus" ou par la mention du calibre maximal suivi des mots "et moins".

Industrie alimentaire: Toute autre opération qui comporte soit l'obtention des produits alimentaires dérivés (huiles, arômes ou condiments, etc), soit son utilisation comme ingredient dans la fabrication de produits alimentaires différents.

Lot: Quantité de produit que, dans le stade du contrôle à l'esportation, présente caractéristiques uniformes par rapport à l'identité de l'emballeur ou expéditeur, la nature du produit et son origine, la categorie commercial, le type d'emballage, la présentation du produit et, le cas échéant, la variété et/ou le type commercial et le calibre ou crible.

Mûrs: Fruits secs ou séchés ayant obtenu une maturité suffisante, compte tenu de leur nature et leur destination (le cas échéant indications sur la teneur minimale en sucre, aciditè, coloration minimale, stade de développement, etc, peuvent être signalées à ce sujet).

Sechage naturel:	Perte d'humidité obtenue par la seule action de l'aération et/ou la chaleur, sans utilisation de sources exterieures de chaleur ou de substances désséchantes ou dèshydratantes.
Suffisamment secs ou séchés:	Fruits secs ou séchés qui ont obtenu, soit par leur propre évolution, soit par moyen de systèmes naturels ou artificiel de séchage, une degré d'humidité telqui assure sa conservation; la teneur maximale en eau du produit doit normalement être exprimée à ce sujet.
Transformation:	Opération, différente des propres du conditionnement ou emballage, qui comporte une modification substancielle du produit ou de sa forme de présentation, comme le décorticage, le repelage, le grillage ou torrefaction, l'obtention de bâton, pàtes ou farine, etc.
Type commercial:	Fruits qui appartiennent à différents variètès, mais avec un aspect général et caractéristiques similaires, ou ensemble de variétes officiellement défini par le pays producteur.

2. Définition des défauts:

2a. Définitions génériques:

Décoloration:	Altèration importante de la couleur tipique exterièure ou interièure, y compris notamment le noircissement et/ou l'apparition de couleurs très foncées, quel que soit sa cause ou origine (intrinsèque ou extrinsèque).
Endommagés par des insectes ou par d'autres parasites animaux:	Dommages ou contaminations visibles causés par des insectes, des avariens, des rongeurs ou d'autres parasites animaux y compris la présence d'insectes morts, de ses résidus ou excréments.
Humidité extérieure anormale:	Présence d'eau libre ou d'humidité directement sur le produit, quel que soit son origine, même la condensation provoquée par la différence entre la température du produit et la température ambiente.
Impuretés minérales	Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique.
Lesions mécaniques:	Cassures, fissures, déchirures, blessures ou meurtrissures qui affectent une partie importante, soit de la peau, du tégument ou de la coque, soit de la chair du fruit ou de l'amande. (le cas échéant indiquer la surface ou la longueur totale maximale par unité admise comme tolerée).
Matières étrangères ~~**Corp étrangères**~~	Tout corps ou matières visibles et/ou apparente, qui n'est pas normalement associé au produit, à l'esclusion des impuretés minérales (voir plus en bas les définitions pour les matières végétables externes).

Moisissures:	Filaments de moisissure visibles à l'oeil nu, à l'interieur ou à l'extérieur du fruit ou de l'amande.
Odeur e/ou saveur étrangères ~~anormale~~:	Odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.
Pourritures:	décomposition importante due à l'action des micro-organismes; normalement elle est acompagnée par des changements de texture (apparence molle ou aqueux et/ou des modifications de la couleur (apparition initiale de tons brunâtres, et noircissement au bout du procès).
Souillures:	Saleté, terre ou poudre adhérée ou incrustée.
Tasche:	Altèration apparente et localisé de la couleur exoerièure et/ou de la texture, quel que soit sa cause ou origine (intrinsèque ou extrinsèque). (le cas échéant indiquer la surface totale maximale par unité admise comme tolerée).

3) Definitions spécifiques pour les fruits secs (en coque ou décortiqués)

3a. Défauts de la coque:

Tout défaut qui altère l'aspect ou la qualité de la coque, tel que:

Coque perforée:	Trous dans la coque qui altèrent la noix sur une surface totale égale ou superieur à 5 mm;
Coques brisées:*	Coque cassées, fendues ou mécaniquement endommagées; l'absence d'une partie très petite de la coque , ou une légère craquelure, ne sont pas considérées comme un défaut, toujour à condition que l'amande reste protégée.
Endommagées mécaniquement:	Coques avec des lésions mécaniques bien apparentes, même si elles sont superficielles, comme les marques prononcées d'écalage (enlevement du brou).
Matières végétales externes: *	Matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes d'involucre (fruit en nucule) ou d'écale ou bru (fruit en drupe).
Taches:	Altération de la couleur qui touche 10% de la surface de la coque et qui est d'une teinte brune; brun rougeâtre, grise ou autre tranchant manifestement sur la couleur du reste de la coque ou de la majorité des coques du lot;
Trace d'écalage:	marques prononcées sur la coque résultant de l'opération d'enlèvement mécanique du brou;

3b. Défauts de l'amande ~~de la partie comestible du produit~~:
Tout défaut altérant l'aspect, la comestibilité, la conservation ou la qualité de l'amande, tels que:

~~*Défauts superficiels*: défauts qui altèrent laspet du produit , taches, endroits décolorés , peau dechiré, brûlures de soleil et péricarpe adhérent, ect.~~

~~*Défauts profonds:* défauts qui altèrent fortement l'aspet ou la conservation du produit: terre incrustée, cassures,fissures, traces de frottement,~~
~~lesion, écrasement, écrasement, lésion dues à tout autres causes, etc~~.

~~*Défauts intrinsèques:* anomalies qui ne sont pas caractéristiques de fruits mûrs convenablement manutentionnés d'une varieté donné, maturité incomplète développement insuffisant, germination, avortement, etc.~~

Altération de la couleur:	Il y a altération de la couleur de la chair lorsque la couleur de plus d'un huitième en volume de la partie du cerneau est gravement altérée ou qu'un volume supérieur présente des altérations moins accèntuées mais entraînt un aspect également indesidérable. Présence de taches noires ou brunes
Amandes tachétées ou mouchetées:	
Callosités:	Cicatrices ou déformations dues à des lésions mécaniques, des maladies virotiques ou bactériennes, ou des causes physiologiques.
Defauts de texture:	Fruits avec des partie non charnues (endurcies, racornies, ou creuses) qui affectent plus d'une..... partie du fruit.
Défauts intrinsèques:	Amandes racornies ou immatures: l'amande est ratatinée, desséchée et durcie. Ne sont considérés comme un défaut que si l'amande est déformée et ne présente pas son aspect caractéristique.
Degâts causés par la chaleur*:	Degâts dus au soleil ou à une température excessive pendant la dessiccation, produisant une altération importante de l'aspect, de la saveur, ou de la comestibilité du produit.
Dommages superficiels:	Dommages qui altèrent l'aspect du produit: taches, zones décolorèes, etc. Une éraflure qui n'altère pas la forme caractéristique de l'amande n'est pas considérée comme un défaut.
Endommagées mécaniquement:	Amande partiellement cassées (incompletes), moitiés ou fendues (separation des cotylédons), ou avec des lésions mécaniques superficielles; l'absence d'une petite partie du tégument, les éraflures et les lesions très superficielles (inferieur à.....mm de diamètre ou longueur, et à..... mm de profondeur) ne sont pas considerées comme defauts. (le cas echeant, ajoutér les indications specifiques pour les moitiés ou fendues).
Fermentation:*	Defaut dus à l'action des ferments, enzymes ou bactéries, tels qu'ils altèrent notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristiques du produit.

Fruit sec vide ou creuse: Fruit sec dont l'amande a avortée.

Germination:* Développement apparent du germe, même s'il n'est pas visible de l'exterieur.

Incomplètes: Amande dont il manque moins d'un tiers de l'amande entière. (le cas échéant indiquer une portion différente)

Insuffisamment dévelopées: l'amande doit être parfaitement developée et presque remplir la cavité interieure de la coque; la forme de l'amande peut être différente selon la varieté ou type commercial, mais l'amande ne doit pas être dèforme ou présenter des partie ratatinées.

Jumelles: Amandes de formes caracteristiques conséqüence du développement de deux semences dans la même coque
.

Matières végétales externes *: Matières végétales sans danger associées au produit, comme les restes de peduncules et pédicelles, feuilles ou semences.

Moisissures: ~~Filaments de~~ Moisissure visible à l'oeil nu, à l'intérieur ou à l'extérieur de l'amande.

Morceaux:* Partie d'amande ~~d'un fruit~~ inférieure au tiers de l'amande entière ~~du fruit entier~~ (le cas échéant ajoutér ou remplacer par une référence à un calibre ou diamètre en mm).

Pourriture: Décomposition importante de l'amande due à l'action de micro-organismes.

Racornies: Amande qui sont considérablement ridés, desséchés, ratatinés ou durcis; leur origine peut être très variable (conditions de stockage,caractéristiques varietales, conditions de stress pendant la formation du fruit, comme hautes températures, sècheresse, etc.).

Rancissement: Oxydation des lipides ou production d'acides gras libres qui donnent un goût désagréable caractéristique; l'aspect huileux de la chair n'indique pas nécessariement que l'amande soit rance.

Terre incrustée: Cerneaux ou parties de cerneau comportant de la terre ou d'autres matières étrangères incrustées dans leur chair.

Odeur ou saveur étrangère Odeur ou saveur qui n'est pas propre au produit.

3c. Autres défauts dus à des causes extérieures:

Callosités: Cicatrices ou déformations dues à des lésions mécaniques (grêle, meurtrissures, frottement, etc.), des maladies virotiques ou bactériennes, ou des causes physiologiques.

Moisissures: Filaments de moisissure visible à l'oeil nu, à l'intérieur ou à l'extèrieur de l'amande.

Dommages causés par des insectes: Présence d'insectes morts, d'acariens , de fragments, de résidus et de déjections d'insectes ou dommages visibles causés par l'action d'insectes et de de parasites animaux.

Degâts causés par la chaleur: Degâts dus au soleil ou à une température excessive pendant la dessiccation, produisant une altération importante de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit.

Endommagées mécaniquement Fruits séchés avec des lésions mécaniques apparentes; les éraflures et les lésions très superficielles (inférieures à.....mm de diamètre ou longeur, et à..... mm de profondeur) ne sont pas considerées comme défauts; pour les produits dènoyautés, épépinés, dépedunculés ou dépedicullés les lésions mécaniques normales dérivées de cettes opèrations ne sont pas considerèes comme défauts.

Pellicule: Peau adhérent à quelque partie de l'amande que ce soit.

Traces d'attaque d'insectes: Dégâts visible causés par des insectes et/ou par des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.

Matières étrangères: Toute matière ne faisant pas normalement partie du produit; à l'exclusion des impuretés minérales.

Pourriture: Décomposition notable due à l'action de micro-organismes.

Rancissement: Oxydation des lipides ou production d'acides gras libres donnant un goût désagréable.

Pourriture: Décomposition visible due à des micro-organismes.

4. Définitions spécifiques des termes et défauts pour les fruits séchés:

4a. Pommes séchées:

Cloisons d'endocarpe: Morceau de pomme séchée auxquels est attaché un morceau de cloison d'endocarp d'une superficie totale supérieure à celle d'un cercle de 6 mm de diamètre.

Couleur: Couleur uniforme pas plus sombre qu'ambre foncé.

Défauts d'epiderme: Meurtrissures ou défauts superficiels dus aux brûlures du soleil, à la grêle, au frottement des brances ou à d'autres causes qui entraînent un assombrissement de la couleur ou une texture dure ou coriace.

Défauts d'épiderme: Meurtrissures ou défauts superficiels dus aux brûlures du soleil, à la grêle, au frottement des branches ou à d'autres causes qui entraînent un assombrissement de la couleur ou une texturedure ou coriace.

Dés:	Pommes coupées en cubes approximativement égaux.
Dommages causés par les insectes:	Dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou de fragments d'insectes.
Excessivement séchées:	Trop séchées (brûlées) ou creuses.
Fermentation:	Dommage dû à la fermentation tel qu'il altère l'aspect et/ou la saveur caractéristique du produit.
Fruits tachés:	Pommes présentant différentes taches.
Impuretés minérales:	Cendres insolubles dans l'acide.
Matière étrangère:	Toute matière autre que la pomme séchée.
Maturité:	Etat de fruits pleinement mûrs.
Moisissure:	Presence de filaments de moisissure visible à l'oeil nu.
Pédoncules, pepins:	Morceau de pomme séchée auxquels sont attachés le pédoncule et/ou des pépins.
Pommes pierreuse:	Dénote la prèsence de particules distinctes dans la chair du fruit.
Pommes brisées:	morceau de pomme séchèe dont la dimension est inférieure de 50% au maximum à la dimension de l'élement originel (pomme entière, pomme en moitiés, pomme en trances, rondelles, dés).
Pommes en moitiées:	Pommes coupées longitudinalement en deux parties approximativement égales:
Pommes en trances:	Pommes coupées longitudinalement en plusieurs trances.
Pommes entières:	Pommes non coupées.
Pourriture:	Décomposition visible d'un partie quelconque de la pomme dues a dès micro-organismes.
Rondelles:	Pommes coupées transversalement en plusieurs rondelles.
Taches de rouille:	Décoloration brun-roux.

4b. Poires séchées

Défaut d'épiderme	Meurtrissures ou défauts superficiels dus aux brûlures, à la grêle, au frottement des branchea ou à d'autres causes qui entraînent un assombrissement de la couleur ou une texture dure ou coriace.
Domages causés par des insectes:	Dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou presence d'insectes morts ou de résidus d'insectes.
Excessivement séchées:	Trop séchées: (brûlées) ou creuses.
Fermentation:	Dommage dû à la fermentation tel qu'il altère l'aspect et/ou la saveur caractéristique du produit.
Impuretés minérales:	Cendres insolubles dans l'acide.
Matières d'origine végètale :	Toute matière autre que la poire séchée.
Maturité:	Etat de fruits pleinement mûrs.
Moisissure.	Presence de filaments de moisissure visible à l'oeil nu.
Pierreux:	Dénote la présence de particules distictes dans la chair du fruit.
Poires en moitié:	Poires coupées longitudinalement en deux parties approximativement égales.
Poires en morceaux:	Poires coupées en cubes approximativement égaux.
Poires en trances:	Poires coupées longitudinalement en plusieurs tranches.
Poires entières:	Poires non coupées.
Pourriture:	Décomposition visible due à des micro-organismes.
Roussâtre	Décoloration brun-roux.

4c. Abricots séchées :

Callosités:	Cicatrice dues à des lésions (grêle, meurtrissures, etc.) et déformations dues à des maladies à virus.
Corps étrangers:	Tout corps ou matière qui n'est pas normalement associé au produit.
Défauts importants de coloration:	Noircissement du fruit affectant plus d'un tiers de la surface, et coloration anormale ou décoloration prononcée affectant plus de la moitié; le brunissement accentué que présentent les abricots séchés qui n'ont pas été traités à l'anhydride sulfureux n'est pas consideré comme un défaut. Les colorations gris, gris jaunâtre, rouge oxydé ou brun-orange sont considérées comme anormales. (La coloration anormale ou la décoloration peut être dûe à des causes diverses, excès de maturité, fermentation, faible niveau de SO2 , pourriture, faible humidité, vieillissement et infestation par des insectes, par exemple).
Défauts importants de texture :	Fruits avec des parties non charnues (dures, trop sèches ou créusées) affectant plus d'un quart du fruit.
Dégâts causés par la chaleur:	Dégâts dus au soleil ou à une température excessive pendant la dessiccation produisant une altération importante de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit.
Endommagés ou contaminés par des insectes:	Dommages visibles causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts, de leurs résidus ou excrémentes.
Fermentation:	Défauts dus à la fermentation, suffisants pour altérer notablement l'aspect, l'odeur et/ou la saveur caractéristiques du produit.
Fruits non mûr:	Fruits dont une partie de la surface présente des tons verdâtres ou grisâtre et une texture dure, et qui peuvent avoir un goût moins sucré ou acide.
Fruits tachés:	Fruits avec taches rougeâtres ou noires dûes à des maladies cryptogamiques (Clasterosporium ou Coryneum, Oïdium, etc.) affectant au total plus de 15 mm2 de la peau du fruit. Les taches de petit diamètre (inférieur à 1 mm) n'entrent pas dans le calcul de la surface totale affectée, sauf si l'apparence générale du fruit est endommagée.
Lésions :	Crevasse, fissures ou blessures qui altèrent une partie importante de la chair du fruit.
Matières végétales externes:	Matières végétales sans danger associées au produit.
Moisissure:	Filaments de moisissure visibles à l'oeil nu.
Pourriture:	Décomposition due à l'action de micro-organismes.
Souillés:	Fruits avec saleté adhérente ou incrustée.

4d. Figues séchées :

Brulé par le soleil:	Plus d'un tiers de la superficie du fruit est affecté.
Desséchées:	Fruit à la chair dure et caoutchouteuse et sans goût.
Endommagées par les insectes:	Dommages causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou des résidus d'insectes, visibles à l'oeil nu.
Fendues ou déchirées:	Plus d'un tiers de la longueur du fruit est affecté.
Fermentation:	Dommages dûs à la fermentation et suffisamment importants pour altérer substantiellement l'aspect et/ou le goût caracteristiques des fruits
Desséchées:	Fruits à la chair dure et caoutchouteuse et sans goût.
Matiéres étrangères:	Matières ou matériaux quels qu'ils soient, qui ne sont pas habituellement associés au produit.
Pourriture:	Décomposition visible dûe à des micro-organismes.
Moisissure:	Filaments de moisissure visibles à l'oeil nu.
Souillés:	Fruits avec saleté adhérente ou incrustée.

4e. Pruneaux séchées :

Attaques d'insects:	Dommages causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou des résidus d'insectes, visibles à l'oeil nu.
Callosités:	Cicatrice dûes à des lésions (grêle, meurtrissures, etc.) et déformations dûes à des maladies à virus.
Dégâts causés par la chaleur:	Dégâts dus au soleil ou à une température excessive pendant la dessiccation produisant une altération importante de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité du produit.
Fermentation:	Dommages dûs à la fermentation et suffisamment importants pour altérer substantiellement l'aspect et/ou le goût caracteristiques des fruits
Matiéres étrangères:	Matières ou matériaux quels qu'ils soient, qui ne sont pas habituellement associés au produit.
Moisissure:	Filaments de moisissure visibles à l'oeil nu.
Pourriture:	Décomposition visible dûe à des micro-organismes.