

International Standard Norme internationale



7563

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Fresh fruits and vegetables — Vocabulary

First edition — 1985-00-00

Fruits et légumes en l'état — Vocabulaire

Première édition — 1985-00-00

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 7563:1985

UDC/CDU 634/635 : 001.4

Ref. No./Réf. n° ISO 7563-1985 (E/F)

Descriptors : agricultural products, fruit and vegetable products, vocabulary. / **Descripteurs :** produit agricole, produit dérivé de fruits et légumes, vocabulaire.

Price based on 15 pages / Prix basé sur 15 pages

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for approval before their acceptance as International Standards by the ISO Council. They are approved in accordance with ISO procedures requiring at least 75 % approval by the member bodies voting.

International Standard ISO 7563 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*.

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 7563 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Fresh fruits and vegetables — Vocabulary

Fruits et légumes en l'état — Vocabulaire

Scope and field of application

This International Standard defines the terms most frequently used in the context of fresh fruits and vegetables.

NOTE — The terms are listed in two categories in English alphabetical order. English and French indexes are included for reference purposes.

Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale définit les termes les plus couramment employés dans le domaine des fruits et légumes en l'état.

NOTE — Les termes sont classés en deux catégories dans l'ordre alphabétique anglais. Des index anglais et français sont inclus aux fins de référence.

Terms and definitions

1 General terms

1.1 abnormal external moisture: Excess water on the surface of fruits or vegetables, caused by a natural agent (for example rain) or due to an artificial treatment (for example washing).

Condensate appearing on the outside of products when taken out of a cold store is not considered to be abnormal external moisture.

1.2 abrasion: Action causing damage due to friction on the surface of a fruit or vegetable, either during growth or after harvesting, caused by contact with another part of the plant or another body.

1.3 adherent: Describes:

- (1) a foreign body strongly attached to a fruit or vegetable (for example adherent earth).
- (2) part of a fruit or vegetable connected with another part (for example adherent seed).

1.4 bitter (taste) (adj.):

- (1) Describes the primary taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as quinine, cinchonine, other alkaloids and caffeine.
- (2) Describes the organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces this taste.

(The corresponding noun is *bitterness*.)

(Definition taken from ISO 5492/1.)

1.5 bitter pit: A corky formation of the flesh, with depression of the cuticle.

This disease, which generally manifests itself after harvest, should be distinguished from *russetting* (n° 1.41). It may be due, in the case of apples, to boron deficiency.

1.6 bloom: A thin powdery layer, slightly waxy, secreted by the plant, on the surface of some fruits (for example plums, grapes), only very slightly adherent and which alters their colour, and which, by its very presence constitutes a criterion of freshness.

1.7 "brusqué": Qualifies an artichoke having injuries due to the action of frost on the bracts of the bract and causing detachment and browning (sunscald).

1.8 clean: Describes a fruit or vegetable free from signs of impurities, blemishes, or other foreign matter such as earth, sand or visible residues of products with which they were treated.

Termes et définitions

Termes généraux

humidité externe anormale: Excès d'eau à la surface de fruits ou de légumes provoqué par un agent naturel (par exemple pluie) ou par un traitement artificiel (par exemple lavage).

La condensation apparaissant à l'extérieur des produits, en les sortant d'un entrepôt frigorifique, n'est pas considérée comme humidité externe anormale.

abrasion: Action entraînant une réaction du fruit ou légume, soit en cours de végétation, soit après récolte engendrant une altération externe ou interne du produit.

adhérent:

- (1) Fortement attaché au fruit ou au légume (par exemple terre adhérente).
- (2) Relatif à une autre partie (par exemple noyau adhérent).

amère (saveur) (adj.):

- (1) Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances telles que la quinine, certains autres alcaloïdes, la caféine.
- (2) Qualifie la propriété organoleptique des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur.

(Le substantif correspondant est *amertume*.)

(Définition tirée de l'ISO 5492/1.)

«bitter pit»; maladie des taches amères: Formation liée à la chair avec dépression de l'épiderme.

Cette maladie, qui se manifeste généralement après récolte, est à distinguer du *roussissement* (n° 1.41). Elle peut être due dans le cas de la pomme à une carence en bore.

pruine: Mince couche poudreuse légèrement cireuse, secrétée par le végétal, sur la surface de certains fruits (par exemple prunes, raisins), très faiblement adhérente et qui en modifie la couleur, et qui, de par sa présence, constitue un critère de fraîcheur.

brusqué: Qualifie l'artichaut présentant des lésions dues à une action du gel sur la cuticule des bractées, provoquant un décollement et un brunissement (*brûlure*).

propre: Qualifie un fruit ou légume dépourvu de traces apparentes d'impuretés, souillures, de matières étrangères ou résidus visibles de produits de traitement.

1.9 corky disease:

See 1.5, *bitter pit*.

1.10 covered with wax: Having a thin film of waxy substances:

- either from the fruit or vegetable itself;
- or from the presence of a natural or artificial coating substance (most often for fruits).

1.11 cultivar; variety: The international term "cultivar" denotes a group of cultivated plants which may be clearly defined by morphological, physiological, cytological, chemical or other characteristics and which, after sexual or asexual reproduction, keeps its distinct character.

The concept of "cultivar" is essentially different from the concept of the botanical variety "varietas", in that

- the cultivar is an infraspecific division resulting from a controlled selection even if empirical;
- varietas is an infraspecific division resulting from natural selection.

The names of botanical varieties and species are always in Latin form and are governed by botanical nomenclature.

The terms "cultivar" and "variety" (in the sense of cultivated variety) are equivalent. In translations or adaptations of botanical nomenclature for particular uses, the terms "cultivar" or "variety" (or their equivalents in other languages) may be used in text.

1.12 cuticle; peel; shell; skin: Terms used to designate the external part of a fruit or vegetable, of varying thickness and consistency, which protects the comestible part — tender, thin and superficial part (cuticle); consistent and more or less thick (peel or skin); hard and more or less thick, fibrous or lignified (shell).

1.13 degree of maturity: Qualitative or quantitative estimation of the state which a fruit (or vegetable) has reached in the process of ripening.

1.14 "depalletize" (verb): To unload palletized loads.

1.15 downy: Describes skin having the feel, softness and mellowness of velvet.

1.16 early: A property of certain cultivars or varieties of fruits or vegetables of reaching the required stage of development before the mean normal period for the fruit or vegetable species concerned.

maladie liégeuse:

Voir 1.5, *bitter pit*.

recouvert de cire: Présentant une fine pellicule de substances cireuses, provenant

- soit du fruit ou du légume lui-même,
- soit de l'apport d'une substance d'enrobage naturelle ou artificielle (pour fruits le plus souvent).

cultivar; variété: Le terme international «cultivar» désigne un ensemble de plantes cultivées pour être clairement défini par des caractères morphologiques, physiologiques, cytologiques, chimiques ou autres, après multiplication sexuée ou asexuée, gardés des caractères distinctifs.

Le concept de «cultivar» est essentiellement différent du concept de la variété botanique «varietas»:

- le cultivar est une division infraspecific résultant d'une sélection dirigée, même empirique;
- varietas est une division infraspecific résultant de la sélection naturelle.

Les noms des variétés botaniques sont toujours présentés sous forme latine et sont régis par le Code de nomenclature botanique.

Les termes «cultivar» et «variété» (dans le sens de variété cultivée) sont équivalents. Dans les traductions ou les adaptations du Code botanique en vue d'utilisations particulières, les termes «cultivar» ou «variété» (ou leur équivalent en d'autres langues) peuvent être employés dans le texte.

épiderme; écorce; coque; peau: Termes différents utilisés pour désigner la partie externe de consistance et d'épaisseur variables, qui protège la partie comestible — molle, mince et superficielle (épiderme); consistante et plus ou moins épaisse (écorce ou peau); dure, plus ou moins épaisse, fibreuse ou lignifiée (coque).

degré de maturité: Appréciation qualitative ou évaluation de l'état auquel est parvenu un fruit (ou un légume) au cours de sa maturation.

dépalettiser: Dégrouper des charges palettisées.

velouté: Épiderme présentant au toucher l'aspect, la finesse et la douceur du velours.

précoce; hâtif: Propriété que possèdent certains cultivars ou certaines variétés de fruits ou légumes à atteindre leur développement recherché avant la période moyenne normale de l'espèce considérée.

1.17 flesh; pulp: Parenchymatic tissue including reserve substances.

1.17.1 aqueous: Having a high water content.

1.17.2 astringent: Describes the complex sensation produced in the mouth when eating fruits containing certain tannins (for example cornelberries, quinces, medlars before maturity).

(See also ISO 5492/2.)

1.17.3 compact: Dense.

1.17.4 crisp: Firm, turgescient, crunchy when eaten.

1.17.5 fibrous: Containing fibres or elongated, more or less resistant cells (for example asparagus, salsify).

1.17.6 firm: Presenting a significant resistance to pressure.

1.17.7 stony; granular; sclerified flesh: Containing granules similar to small stones.

1.17.8 vitreous: Having naturally translucent (glassy) tissues (for example gooseberries, currants), or abnormal appearance of the flesh (for example in the case of apples or pears).

1.17.9 woody: Having tough fibres which have the consistency of wood.

1.18 foreign odour and flavour: Odours and flavours which are due to the action of foreign bodies or products and which modify the organoleptic attributes of the product concerned.

1.19 free from extraneous matter: Free from leaves, twigs, fragments of wood, earth, insects, insect fragments or any other similar materials extraneous to the product.

Parts of the plant used to improve the preservation of the product are not considered to be extraneous matter.

1.20 fresh: Describes a turgescient product with no sign of withering or ageing, and the cells of which have not deteriorated.

1.21 growth defect: Defect concerning the form, or the typical size of a species, or the variety of fruit or vegetable at a given degree of maturity.

1.22 healthy: Describes a product free from cryptogamic or physiological diseases, from attack by, or from the presence of, insects or parasites apt to affect its appearance, perishability, edibility or commercial value.

chair; pulpe: Tissu parenchymateux renfermant des substances de réserve.

aqueuse: Avoir une teneur en eau élevée.

astringente: Caractérisée par une sensation complexe produite dans la bouche par les fruits contenant certains tannins (par exemple cornouilles, coings, nèfles avant maturité).

(Voir aussi ISO 5492/2.)

compacte: Dense.

croquant: Ferme, turgescente, croquante sous la dent.

fibreuse: Contenant des filaments ou cellules allongées plus ou moins résistantes (par exemple asperges, salsifis).

ferme: Caractérisée par une résistance significative à la pression.

pierreuse; granuleuse; scléifiée: Contenant des granules semblables à de petits grains de pierre.

vitreux: Avec des tissus translucides naturels (par exemple groseilles, groseilles à maquereau) ou présentant un aspect partiellement inhabituel de la chair (par exemple pommes, poires).

lignifié: Avec des fibres résistantes pouvant présenter la consistance du bois.

odeur et saveur étrangères: Odeurs et saveurs qui se sont manifestées ou développées sous l'action d'un corps ou d'un produit étrangers et modifient les caractéristiques organoleptiques du produit considéré.

exempt de matières étrangères: Exempt de feuilles, brindilles, fragments ligneux, terre, insectes, fragments d'insectes ou matières similaires ou tout autre corps étranger au produit.

Ne sont pas considérées comme telles les parties du végétal ayant pour but d'améliorer sa présentation.

frais: Qualifie un produit turgescent ne présentant pas de signe de flétrissement, de vieillissement, dont les cellules n'ont pas subi d'altération.

défaut de croissance ou de développement: Imperfection affectant la forme normale, la taille typique d'une espèce, d'une variété de fruit ou de légume au degré de maturité considéré.

sain: Qualifie un produit exempt de maladies cryptogamiques ou physiologiques, d'attaques ou de la présence d'insectes ou de parasites susceptibles d'en affecter l'aspect, la conservation ou la qualité.

1.23 immature: Describes a fruit which has not reached the stage of development necessary to attain physiological maturity unaided.

1.24 internal defect: Defect of the flesh, only detectable after tangential, longitudinal or transversal section of a fruit or vegetable.

1.25 juicy: Describes a fruit or vegetable with abundant cellular juice, at the degree of ripening required, giving an agreeable sensory (organoleptic) sensation.

1.26 late: A property of certain fruits or vegetables of reaching the required stage of development after the mean normal period for the fruit or vegetable species concerned.

1.27 mechanical defect: Injuries caused by contact with external objects which are sharp, blunt, penetrating etc.

1.28 millerandage: Accident caused by the washing of pollen, resulting in the more or less complete failure of grapes.

1.29 over-mature (vegetable): Vegetable ripened at an overadvanced stage of development, and whose stem or inflorescence may appear.

1.30 over-ripeness: Physiological development due to over-ripening, causing a softening and an abnormal brownish colour of the pulp of some fruits.

1.31 perishable: Qualifies a foodstuff having a delicate and limited storage life.

1.32 physiological maturity (of a fruit): State attained by a fruit, characterized by sufficient development and by accumulation of reserve substances, as well as by the transformation of certain constituents.

1.33 pistillar cavity; calycinal cavity: In certain fruits developing from an inferior ovary (apple, pear), a depression at the level of the attachment of the calyx and opposite the peduncular attachment.

1.34 pubescent: Covered with very fine soft hairs giving fruits or vegetables a downy aspect.

1.35 pulp: See 1.17, *flesh*.

1.36 reticulated surface; brodé: A skin displaying a relief of lines having the aspect of a more or less dense net (for example certain varieties of melons).

1.37 ribbed: Having ribs.

1.38 ribs:

(1) Saillies or protuberances which may be more or less pronounced, occurring, according to meridians, on the

immature: Qualifie un fruit n'ayant pas atteint le degré de développement suffisant pour arriver sans aide à la maturité physiologique.

défect interne: Imperfection affectant la chair, ne pouvant se constater que si l'on pratique une coupe tangentielle, longitudinale ou transversale d'un fruit ou légume.

juteux: Qui renferme un suc cellulaire abondant au degré de maturité requis, conférant alors une sensation organoleptique agréable.

tardif: Propriété que possèdent certaines variétés de fruits ou légumes de retarder leur développement recherché après la période moyenne normale de l'espèce considérée.

défect mécanique: Blessures provoquées par des agents extérieurs tranchants, contondants, perforants etc.

millerandage: Accident occasionné par le coulage, entraînant un avortement plus ou moins complet des grains de raisin.

monté (légume): Légume parvenu à un stade de développement avancé et dont la hampe florale en formation peut apparaître.

blétissement: Evolution physiologique due à un excès de maturité entraînant un ramollissement et une coloration brunâtre anormale de la pulpe de certains fruits.

périssable: Qualifie une denrée dont la conservation est délicate et limitée.

maturité physiologique (d'un fruit): État auquel est parvenu un fruit se caractérisant par un développement suffisant et par accumulation de substances de réserve, ainsi que par la transformation de certains constituants.

cavité pistillaire; cavité calicinale: Dans certains fruits provenant d'ovaire infère (pomme, poire), dépression au niveau de l'attache du calice et opposée à l'attache pédonculaire.

pubescent: Recouvert de poils très fins et souples donnant aux fruits ou légumes un aspect duveteux.

pulpe: Voir 1.17, *chair*.

réticulé; brodé: Dont la peau présente un relief de lignes ayant l'aspect d'un réseau plus ou moins dense (par exemple certaines variétés de melon).

côtelé: Présentant des côtes.

côtes:

(1) Saillies ou renflements plus ou moins prononcés, disposés selon des méridiens sur toute ou une partie de la lon-

whole or on a part of the length, and characteristic of certain varieties of fruits or vegetables (for example melon and pumpkin).

(2) The principal veins, generally fleshy, in the case of vegetables with leaves (for example celery and white beet).

1.39 ripening: Process of development between the end of growth and the attainment of physiological maturity.

1.40 run-out: An accident during growth, resulting in a more or less complete failure of fruits in formation.

1.41 russeting; rugosity; corking: A cork-like formation of the flesh of certain fruits (for example apples), more or less discontinuous and more or less thick, considered either as an epidermal characteristic of the variety (for example group of Boskoop) or, on the contrary, as a defect (as in the case of Golden Delicious).

1.42 scald; surface scald: Necrosis of certain cells caused by the sun, cold or chemical agents (especially pesticides). In the case of apples, this effect is probably caused by the oxidation of α -farnesene in the skin.

1.43 stalk cavity; stem cavity: In certain fruits and vegetables, a more or less pronounced depression at the point of attachment of the stalk.

1.44 sugar content: Glucides totaux which can be determined analytically.

1.45 sweet (taste):

(1) Describes the primary taste produced by aqueous solutions of various substances such as sucrose.

(2) Describes the organoleptic attribute of pure substances or mixtures which produces this taste.

(The corresponding noun is *sweetness*.)

(Definition taken from ISO 5492/1.)

1.46 turgescence: State of vegetable tissues due to normal water content.

1.47 vein: A rib, often branched, and prominent in leaves.

The term is inappropriate in relation to the surface of fruits.

1.48 whole: Fresh fruits or vegetables which have not been subject to any cutting whatsoever of their initial mass, "trimming" excepted.

In particular, this is the case for the French endive, which is picked from the stump before sale and which is considered at the moment of sale to be "whole".

gueur, caractéristiques de certaines espèces de fruits ou légumes (par exemple le melon et le potiron).

(2) Nervures principales généralement charnues dans le cas des légumes-feuilles (par exemple le céleri et le poirée).

maturation: Processus d'évolution entre la fin de la croissance et l'atteinte de la maturité physiologique.

run-out: Accident de croissance entraînant un avortement plus ou moins complet des fruits en formation.

russetissement; rugosité; «rusting»: Présence à la surface de certains fruits (par exemple pommes) d'une formation légère plus ou moins discontinue plus ou moins dense considérée soit comme une caractéristique morphologique de la variété (par exemple groupe des Boskoop), soit au contraire comme un défaut (par exemple Golden Delicious).

scald: Nécrose de certaines cellules sous l'action du soleil, du froid ou d'agents chimiques (en particulier des pesticides). Cet accident est probablement provoqué dans le cas de pommes notamment par l'oxydation du farnesène contenu dans la peau.

cavité pédonculaire: Dans certains fruits ou légumes, creux plus ou moins prononcé au point d'attache du pédoncule.

teneur en sucres: Teneur en glucides pouvant être déterminée analytiquement.

sucré (saveur) (adj.):

(1) Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses de diverses substances telles que le saccharose.

(2) Qualifie la propriété organoleptique des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur.

(Le substantif correspondant est *sucrosité*.)

(Définition extraite de l'ISO 5492/1.)

turgescence: État des tissus végétaux dû à une teneur en eau normale.

nervure: Système vasculaire faisant saillie sous l'épiderme (dans les feuilles).

Ce terme ne convient pas pour caractériser la surface des fruits.

entier: Fruit ou légume frais n'ayant pas subi l'ablation de quelque manière que ce soit d'une partie de sa masse initiale, "parage" excepté.

Ceci est le cas notamment de l'endive qui subit un épluchage du chicon pour être apte à la vente, et qui est considérée, au moment de ladite vente, comme entière.

1.49 withering: A process during which the cells of a product progressively lose their normal turgescence and suffer dehydration with the eventual appearance of wrinkles on the surface, resulting in a loss of freshness.

2 Technological terms

2.1 accelerated ripening: Procedure for accelerating the natural process of ripening by physical means, such as by heating (preservation in a room at a temperature of 20 to 28 °C) with an increase in the oxygen content in the atmosphere inside the room.

2.2 acclimatized: State of fruits or vegetables after natural elimination of condensation in dry ventilated conditions.

2.3 air circulation: Circulation of the atmosphere in a closed circuit and renewal of the atmosphere by supplying air from the exterior into a refrigerated space.

2.4 air circulation ratio: The ratio of the volume of air passed in 1 h by the fans to the volume of the empty chamber.

2.5 box pallet: Pallet, with or without a lid, having a superstructure of at least three fixed, removable or collapsible vertical sides, solid, slatted or mesh, which generally permits stacking.

(Definition taken from ISO 445.)

2.6 brushing: Manual or mechanical operation using a series of brushes to remove the impurities which may have soiled the surface of fruits and vegetables.

2.7 camouflage of goods: Operation designed to deceive someone, consisting of showing products whose visible part does not correspond — in size, shape, colour, appearance, species, variety, etc. — to the average composition of the goods.

2.8 chilling; refrigeration: Cooling of a product without reaching its freezing point.

2.9 damage; injury: Cuts, gashes, scratches, depressions, wounds, burns, crushing caused by mechanical action on the epidermis, peel or skin of fruits or vegetables.

2.10 degreened fruits: Fruits which have been subjected to treatment with a gas (usually ethylene or a mixture of ethylene and nitrogen as catalyst) to eliminate or reduce the green colour of the skin.

Degreening is not maturation.

2.11 freight container: Article of transport equipment

- a) of a permanent character and accordingly strong enough to be suitable for repeated use;

flétrissement: Processus au cours duquel les cellules d'un produit végétal perdent peu à peu la turgescence normale entraînant sa déshydratation et l'apparition de rides à la surface de l'épiderme et se traduisant par une altération de la fraîcheur.

Termes technologiques

maturation accélérée: Procédé susceptible d'entraîner une accélération du processus naturel de la maturation par l'emploi de moyens physiques tels que la chaleur (conservation en chambre à température de 20 à 28 °C) associée à l'augmentation de la concentration en oxygène de l'atmosphère de la chambre.

ressuyé: État d'un fruit ou légume dont l'humidité extérieure a été éliminée naturellement lors d'un séjour dans un lieu sec et aéré.

circulation d'air: Brassage de l'atmosphère se réalisant en circuit fermé et renouvellement de celle-ci par introduction d'air extérieur dans une enceinte réfrigérée.

coefficient de brassage: Volume d'air débité en 1 h par les ventilateurs, rapporté au volume de la chambre vide.

caisse-palette; box-palette: Palette, munie ou non d'un couvercle, comportant une superstructure faite d'au moins trois parois verticales, planes ou à claire-voie, fixes, repliables ou démontables, qui permettent généralement le gerbage.

(Définition extraite de l'ISO 445.)

brossage: Action manuelle ou mécanique mettant en œuvre une série de brosses, destinées à éliminer les impuretés qui ont pu souiller la surface des fruits ou légumes.

lardage: Opération destinée à tromper, consistant à présenter des produits dont la partie apparente ne correspond pas — notamment du point de vue calibre, forme, coloration, aspect, espèce, variété, etc. — à la composition moyenne de la marchandise.

réfrigération: Refroidissement d'un produit sans que son point de congélation soit atteint.

dommages: Coupures, entailles, écorchures, enfoncements, blessures, brûlures, écrasements causés par une action mécanique sur l'épiderme, l'écorce ou la peau d'un fruit ou légume.

fruits déverdis: Fruits ayant subi un traitement à l'aide d'un gaz (généralement de l'éthylène pur ou en mélange avec de l'azote à titre de catalyseur) destiné à faire disparaître ou à atténuer la pigmentation verte de l'épiderme.

Le déverdisage n'est pas une maturation.

conteneur: Engin de transport

- a) ayant un caractère permanent et suffisamment résistant pour permettre un usage répété;

- b) specially designed to facilitate the carriage of goods by one or more modes of transport, without intermediate reloading;
- c) fitted with devices permitting its ready handling, particularly its transfer from one mode of transport to another;
- d) so designed as to be easy to fill and empty;
- e) having an internal volume of 1 m³ (35.3 ft³) or more.

The term "freight container" includes neither vehicles nor conventional packing.

(Definition taken from ISO 830.)

2.12 fruits in bulk : Fruits placed loosely in a package as opposed to being packed, for example in layers.

2.13 fruits in layers : Fruits displayed in layers, with or without horizontal dividing elements.

2.14 grouping; bulking : Putting together packs or parcels bound for the same destination, but not necessarily the same consignee.

2.15 handling : Transport and manipulation of goods generally inside a store.

2.16 insulated truck; insulated railway truck : Road vehicle or railway truck, the body of which is insulated (IIR¹⁾ (term J 4.13).

2.17 ISO freight container : Freight container complying with all relevant ISO container standards in existence at the time of its manufacture.

(Definition taken from ISO 830.)

2.18 keeping : Maintenance of the quality of fruit and vegetables after harvesting.

2.19 keeping life : The period of time for which a foodstuff can be kept in a store without losing its quality.

2.20 lift truck : Industrial truck which is capable of loading, raising and transporting loads.

2.21 lot : A stated quantity of products of the same type (cultivar or variety, origin, quality, size, etc.), packed in the same type of package.

2.22 lustring; polishing; waxing : Mechanical operation for the purpose of glazing the skin and flesh of certain fruits by means of fine brushes together with spreading with liquid wax or dusting with talcum powder.

b) spécialement conçu pour faciliter le transport des marchandises, sans rupture de charge, par un ou plusieurs moyens de transport;

c) muni de dispositifs le rendant facile à manipuler, notamment lors de son transfert d'un moyen de transport à un autre;

d) conçu de façon à être facile à remplir et à vider;

e) ayant un volume intérieur d'au moins 1 m³ (35,3 ft³).

Le terme «conteneur pour le transport de marchandises» ne comprend pas les véhicules et les emballages usuels.

(Définition extraite de l'ISO 830.)

fruits en vrac : Fruits présentés non rangés, quel qu'en soit le volume de l'emballage qu'ils contiennent.

fruits lités : Fruits présentés en couches rangées, avec ou sans intercalaire.

groupage : Action de grouper des colis ayant une même destination, mais pas forcément le même destinataire.

manutention : Transport et manipulation de marchandises généralement dans un entrepôt.

wagon isolé; wagon isolé thermique : Wagon de chemin de fer dont la caisse est isolée (IIF¹⁾ (J 4.13).

conteneur ISO : Conteneur conforme à toutes les normes ISO relatives aux conteneurs, existantes au moment de sa construction.

(Définition extraite de l'ISO 830.)

conservation : Maintien de la qualité des fruits et des légumes après la récolte.

durée de conservation : Temps pendant lequel la qualité d'un produit entreposé peut être maintenue.

élévateur : Chariot de manutention capable d'élever, d'abaisser et de transporter des charges.

lot : Quantité définie de produits de mêmes caractéristiques (cultivar ou variété, provenance, qualité, calibre, etc.), emballés dans le même type d'emballage.

lustrage : Action mécanique destinée à faire briller la peau ou la coque de certains fruits, au moyen de brosses souples associées à une pulvérisation de cire liquide ou à l'emploi de talc.

1) International Institute of Refrigeration.

1) Institut international du froid.

2.23 marking: Inscription on packs or labelling to give required information.

marquage: Apposition des mentions réglementaires.

2.24 maximum stacking density: Maximum density at which a product can be stacked, taking into account the requirements of that particular product.

densité maximale d'entreposage: Quantité d'une denrée susceptible d'être entreposée par unité de surface ou de volume utile, compte tenu du mode d'emballage et de gerbage.

2.25 multi-purpose cold store: A store used for all kinds of foodstuffs at different temperatures, generally located next to large consumer centres.

entrepôt universel; entrepôt frigorifique polyvalent: Entrepôt où peuvent être stockées des denrées de toutes sortes, généralement à différentes températures.

2.26 pack (verb): To place products in boxes, bags, paper bags etc., made of different materials and of various capacities, to protect them and to facilitate their handling.

emballer: Mettre en papier ou en caisses, sacs, etc. fabriqués à partir de différents matériaux et ayant des capacités différentes, afin de protéger les produits et de faciliter leur manipulation.

2.27 pallet: A horizontal platform, of minimum height compatible with handling by pallet trucks, and/or fork lift trucks and other appropriate handling equipment, used as a base for assembling, storing, handling and transporting goods and loads.

palette: Plate-forme horizontale d'une hauteur minimale compatible avec la manutention au moyen de transpalettes et/ou de chariots élévateurs et d'autres équipements appropriés, utilisée comme support pour le rassemblement, l'entreposage, la manutention et le transport de marchandises et de charges.

It may be constructed with, or fitted with, a superstructure.

Elle peut être construite ou équipée avec une superstructure.

(Definition taken from ISO 445.)

(Définition extraite de l'ISO 445.)

2.28 palletize (verb): To put loads on to pallets to facilitate handling, transport or stacking.

palettiser: Grouper ou empiler des colis (ou des charges unitaires sur des palettes ou autres supports), en vue d'opérations de manutention, de transport et de stockage.

2.29 pallet truck: Pedestrian or rider-controlled non-stacking lift truck fitted with fork arms.

transpalette: Chariot élévateur non gerbeur muni de bras de fourche portés.

2.30 peeling: Removing the skin, rind or other outer surface of a fruit or vegetable.

pelage: Enlèvement de la peau, de l'épiderme ou de l'écorce d'un fruit ou légume.

2.31 precooling:

préréfrigération:

- (1) Cooling prior to a subsequent operation.
- (2) Rapid cooling of produce before transport or before transfer to a refrigerated store.

- (1) Refroidissement préalable à un autre abaissement de la température.
- (2) Refroidissement rapide d'un produit alimentaire le plus souvent avant expédition ou avant entreposage réfrigéré.

2.32 prepackaging: Packaging in retail sale packs.

préemballage: Préparation hors la vue de l'acheteur d'unités de vente destinées à être remises en l'état au consommateur.

2.33 preripening; prematuring: Preliminary treatment promoting maturation of fruits and vegetables.

prémurissage: Traitement préalable favorisant la maturation des fruits ou des légumes.

2.34 quality control: Operations intended for the assessment of the quality of products at any stage of processing or distribution.

contrôle (de qualité); inspection: Mesure, examen, essai, étalonnage ou toute autre comparaison de l'individu avec les spécifications exigées.

2.35 rate of respiration: In plants, the volume of oxygen absorbed, or of carbon dioxide generated, by unit mass in unit time.

intensité respiratoire: Chez les végétaux, volume d'oxygène absorbé ou de dioxyde de carbone dégagé par unité de masse et par unité de temps.

2.36 refrigerated transport: Transport during which products are maintained at low temperature.

transport sous température dirigée: Transport au cours duquel les produits sont maintenus entre des limites de température déterminées.

2.37 refrigerated vehicle: An insulated vehicle, fitted with a refrigerating plant or other means of refrigeration (IIR¹⁾ term J 4.10).

2.38 reheating; conditioning: Heating in a gradual and progressive manner of commodities stored in cold stores prior to being delivered to the retail outlet.

2.39 scissoring: Operation consisting of removing from a bunch of grapes, usually with the aid of scissors, those grapes or parts of the bunch which are undeveloped or spoiled and thus prejudicial to its commercial aspect.

2.40 size grading: Classification of fruits and vegetables according to their dimensions and/or by mass.

2.41 sorting: A process of selection by classification or subtraction governed by various criteria, essentially designed to bring produce into conformity with the criteria.

2.42 specialized cold store: A store used for a specific foodstuff.

2.43 stack (verb): To place packs one on top of the other.

2.44 stack height: Maximum authorized height of stacking.

2.45 stacking: Formation of a stack.

2.46 storage factor: Ratio of the volume occupied by the stored product to the volume of the store.

2.47 storage in bulk; bulk storage: Storage of unpacked foodstuffs.

2.48 storage in controlled atmosphere; CA storage: Storage of products in an atmosphere having oxygen, carbon dioxide and nitrogen concentrations as well as the temperature different from those in the normal atmosphere.

2.49 store; warehouse: A space where goods are kept or stored for a limited period of time. It may be refrigerated or at ambient temperature.

2.50 store contents: The quantity of foodstuffs grouped together in a store.

NOTE — Definition (1) in French corresponds to the concept in English of "putting into store".

2.51 tolerance: The degree (percentage) to which a given quantity of a specified quality category or size grade, may fail to meet requirements.

véhicule frigorifique: Véhicule isolé, équipé d'une machine génératrice de froid à compression, absorption ou autres (terme IIF¹⁾ J 4.10).

réchauffage: Opération de chauffage graduel et progressif des produits entreposés dans des cellules frigorifiques avant d'être conditionnés ou livrés.

cisellement: Action consistant à éliminer d'une grappe de raisin généralement au moyen de ciseaux, les grains ou parties de grappe non développés ou altérés nuisant à son aspect commercial.

calibrage: Classement homogène des fruits ou des légumes, en fonction de leurs dimensions et/ou de leur masse.

triage: Élimination d'un lot de produits des exemplaires non conformes à certains critères établis.

entrepôt frigorifique spécialisé: Entrepôt utilisé pour une seule sorte de produit.

gerber: Mettre des colis les uns sur les autres.

hauteur de gerbage; empilage: Hauteur maximale autorisée des piles.

gerbage: Action de gerber.

taux de remplissage d'un entrepôt: Rapport du volume occupé par les marchandises réellement entreposées au volume de l'entrepôt.

entreposage en vrac: Entreposage de denrées non emballées.

entreposage en atmosphère contrôlée; entreposage AC: Entreposage dans une atmosphère dont les teneurs en oxygène, dioxyde de carbone et azote ainsi que la température sont différentes de celles de l'air.

entrepôt pour la conservation de fruits et légumes: Lieu, magasin où l'on met des marchandises en dépôt pendant un temps limité. Il peut être soit réfrigéré soit à température ambiante.

chargement d'une chambre:

(1) Opération consistant à remplir une chambre.

(2) Quantité de denrées contenues dans une chambre.

tolérances: Dispositions permettant d'admettre, pour une catégorie ou un calibre déterminé, un certain pourcentage de produits ne présentant pas les caractéristiques de qualité ou de calibre exigées.

1) International Institute of Refrigeration.

1) Institut international du froid.

2.52 transport under controlled atmosphere; controlled atmosphere transport: Transportation during which products are maintained in an atmosphere having oxygen, carbon dioxide and nitrogen concentrations as well as the temperature different from those in the normal atmosphere.

transport sous atmosphère contrôlée: Transport au cours duquel les produits sont maintenus dans une atmosphère dont les teneurs en oxygène, dioxyde de carbone et azote ainsi que la température sont différentes de celles de l'air.

2.53 transport under controlled temperature; controlled temperature transport: Transportation during which products are maintained within a predetermined temperature range.

transport sous froid: Transport au cours duquel les denrées sont maintenues à basse température.

2.54 ungrouping: Unloading goods from a means of transport at different destinations.

dégroupage: Répartition des marchandises d'un moyen de transport à des destinataires différents.

2.55 ventilated vehicle: A closed vehicle, the body of which has openings for the entry and exit of air, or which is fitted with fans (IIR¹⁾ term J 4.12).

véhicule aéré: Véhicule clos dont la caisse comporte des ouvertures d'entrée et de sortie de l'air ou des dispositifs d'aération forcée par ventilateurs (terme IIR¹⁾ J 4.12).

2.56 warming room: A room serving to warm up food-stuffs when they are removed from a cold store in a manner which avoids condensation on the surface.

salle de réchauffement: Local conçu pour réchauffer progressivement les denrées sortant de chambre froide, de manière à éviter la condensation d'eau sur leur surface.

PROOF
PRELU
STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 7563-1985

1) International Institute of Refrigeration.

1) Institut international du froid.

English alphabetical index

A

abnormal external moisture 1.1
 abrasion 1.2
 accelerated ripening 2.1
 acclimatized 2.2
 adherent 1.3
 air circulation 2.3
 air circulation ratio 2.4
 aqueous 1.17.1
 astringent 1.17.2

B

bitter 1.4
 bitter pit 1.5
 bloom 1.6
 box pallet 2.5
 brushing 2.6
 brusque 1.7
 bulking 2.14
 bulk storage 2.47

C

calycinal cavity 1.33
 camouflage of goods 2.7
 CA storage 2.48
 chilling 2.8
 clean 1.8
 cold store, multi-purpose 2.25
 cold store, specialized 2.42
 compact 1.17.3
 conditioning 2.38
 controlled atmosphere transport 2.52
 controlled temperature transport 2.53
 corking 1.41
 corky disease 1.9
 covered with wax 1.10
 crisp 1.17.4
 cultivar 1.11
 cuticle 1.12

D

damage 2.9
 defect, growth 1.21
 defect, internal 1.24
 defect, mechanical 1.27
 degree of maturity 1.13
 degreened fruits 2.10
 depalletize 1.14
 downy 1.15

E

early 1.16

F

fibrous 1.17.5
 firm 1.17.6
 flesh 1.17
 foreign odour and flavour 1.18
 free from extraneous matter 1.19
 freight container 2.11
 freight container, ISO 2.17
 fresh 1.20
 fruits in bulk 2.12
 fruits in layers 2.13

G

granular 1.17.7
 grouping 2.14
 growth defect 1.21

H

handling 2.15
 healthy 1.22

I

immature 1.23
 injury 2.9
 insulated railway truck 2.16
 insulated truck 2.16
 internal defect 1.24
 ISO freight container 2.17

J

juicy 1.25

K

keeping 2.18
 keeping life 2.19

L

late 1.26
 lift truck 2.20
 lot 2.21
 lustring 2.22

M

marking 2.23
 maturity, degree of 1.13
 maturity, physiological 1.32
 maximum stacking density 2.24
 mechanical defect 1.27
 millerandage 1.28
 multi-purpose cold store 2.25

N

netted	1.36
--------------	------

O

over-mature	1.29
over-ripeness	1.30

P

pack	2.26
pallet	2.27
palletize	2.28
pallet truck	2.29
peel	1.12
peeling	2.30
perishable	1.31
physiological maturity	1.32
pistillar cavity	1.33
polishing	2.22
precooling	2.31
prematuring	2.33
prepackaging	2.32
preripening	2.33
pubescent	1.34
pulp	1.17; 1.35

Q

quality control	2.34
-----------------------	------

R

rate of respiration	2.35
refrigerated transport	2.36
refrigerated vehicle	2.37
refrigeration	2.8
reheating	2.38
reticulated surface	1.36
ribbed	1.37
ribs	1.38
ripening	1.39
rugosity	1.41
run-out	1.40
russeting	1.41

S

scald	1.42
scissoring	2.39
sclerified flesh	1.17.7
shell	1.12
size grading	2.40
skin	1.12
sorting	2.41
specialized cold store	2.42
stack	2.43
stack height	2.44
stacking	2.45
stacking density, maximum	2.24
stalk cavity	1.43
stem cavity	1.43
stony	1.17.7
storage factor	2.46
storage in bulk	2.47
storage in controlled atmosphere	2.48
store	2.49
store contents	2.50
sugar content	1.44
surface scald	1.42
sweet	1.45

T

tolerance	2.51
transport under controlled atmosphere	2.52
transport under controlled temperature	2.53
turgescence	1.46

U

ungrouping	2.54
------------------	------

V

variety	1.11
vein	1.47
ventilated vehicle	2.55
vitreous	1.17.8

W

warehouse	2.49
warming room	2.56
waxing	2.22
whole	1.48
withering	1.49
woody	1.17.9

STANDARDSISO.COM :: Click to view the full PDF of ISO 7563-1985

marquage	2.23
maturation	1.39
maturation accélérée	2.1
maturité physiologique (d'un fruit)	1.32
millerandage	1.28
monté (légume)	1.29

N

nervure	1.47
---------------	------

O

odeur et saveur étrangères	1.18
----------------------------------	------

P

palette	2.27
palettiser	2.28
peau	1.12
pelage	2.30
périssable	1.31
pierreuse	1.17.7
précoce	1.16
préemballage	2.32
prémurissage	2.33
préréfrigération	2.31
propre	1.8
pruine	1.6
pubescent	1.34
pulpe	1.17

R

réchauffage	2.38
recouvert de cire	1.10
réfrigération	2.8
ressuyé	2.7

réticulé	1.36
roussissement	1.41
rugosité	1.41
«russeting»	1.41

S

sain	1.22
salle de réchauffement	2.56
sclérifiée	1.17.7
sucrée (saveur)	1.45

T

tardif	1.26
taux de remplissage d'un entrepôt	2.46
teneur en sucres	1.44
tolérances	2.51
transpalette	2.29
transport sous atmosphère contrôlée	2.52
transport sous froid	2.53
transport sous température dirigée	2.36
triage	2.41
turgescence	1.46

V

variété	1.11
véhicule aéré	2.55
véhicule frigorifique	2.37
velouté	1.15
vitreuse	1.17.8

W

wagon isolé	2.16
wagon isotherme	2.16

STANDARDSISO.COM · Click to view the full PDF of ISO 7563:1985

**PROOF
PRELIMINARY**

STANDARDSISO.COM · Click to view the full PDF of ISO 15630-1:2005

**Title/Titre**

Fresh fruits and vegetables - Vocabulary

Fruits et légumes en l'état - Vocabulaire

	Date				
	1982-12-23				
Submitted to member bodies on Soumis aux comités membres le					
Result of voting (see page 2) Résultat du vote (voir page 2)	P members Membres (P)	%	All member bodies Tous comités membres		
Approval/Approbation	25	78	28	97	%
Disapproval/Désapprobation	1	3	1	3	%
Abstention	0	-	7	-	
No reply/Sans réponse	6	19	39	-	
Total	32	100	75		

Although this DIS was disapproved by only one member body (Poland), after the USSR member body has withdrawn its negative vote following the Central Secretariat's special enquiry, it is now submitted in full to the ISO Council at the request of one of its members, the United Kingdom, for the following reasons:

" Some of the comments have not been dealt with properly and publication of the draft in its present form would adversely effect the prestige of ISO for the following reasons.

Term 1.7 The final report does not indicate that, as requested by USA, the necessary verification that "brusque" is the correct term has been carried out.

Term 1.28 The final report does not indicate that, as requested by USA, verification that "millarandage" is the correct English term has been carried out.

Term 1.29 The Polish and Canadian comments have not been properly dealt with. The Council stage texts in E and F are not aligned.

Term 2.17 The E and F terms are not aligned, the former referring to road as well as rail transport."

These comments were transmitted to the ISO/TC 34 Secretariat who was requested to examine them and to advise ISO/CS whether the DIS should be amended before publication. Meanwhile, Council is requested to decide whether, in view of the BSI comments, DIS 7563 should be accepted or not as an International Standard.

Bien que ce DIS n'ait été désapprouvé que par un seul comité membre (Pologne) après que l'URSS eut retiré son vote négatif suite à l'enquête menée par l'ISO/CS - il est soumis ci-joint aux membres du Conseil de l'ISO à la demande de l'un d'entre eux (le Royaume-Uni) pour la raison suivante.

"Certains commentaires n'ont pas été étudiés correctement et la publication du projet tel qu'il se présente affecterait le prestige de l'ISO, ceci pour les raisons données ci-après.

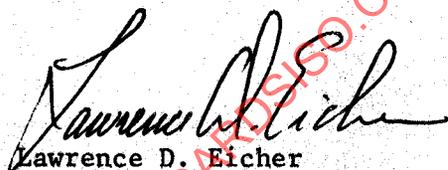
Terme 1.28 Le rapport final n'indique pas que le terme "brusqué" a fait l'objet de la vérification nécessaire, demandée par les USA, qu'il s'agit bien là du terme propre.

Terme 1.28 Le rapport final n'indique pas, comme le demandent les USA, que la vérification a été faite que le terme "millarandage" est bien le terme correct en anglais.

Terme 1.29 Les commentaires du Canada et de la Pologne n'ont pas fait l'objet d'un examen assez attentif; les textes au stade Conseil, en anglais et en français, ne concordent pas.

Terme 2.17 Les définitions anglaise et française ne concordent pas, le texte anglais se référant au transport aussi bien routier que par chemin de fer, contrairement au texte français."

Ces commentaires ont été envoyés au Secrétariat ISO/TC 34 qui a été prié de les examiner et de faire part au Secrétariat central de toute modification éventuelle à apporter au DIS avant sa publication. En attendant, le Conseil est invité à décider si, au vu des commentaires de la BSI, ce projet peut ou non être accepté en tant que Norme internationale.



Lawrence D. Eicher
Assistant Secretary-General
Secrétaire général adjoint

TABLE OF REPLIES / TABLEAU DES REPONSES

1985-01-15

ISO/DIS 7563
ISO/TC 34

CIRCULATED ON/DISTRIBUE LE: 82-12-23
TIME LIMIT FOR REPLY/DELAI: 83-06-23

TITLE: FRESH FRUITS AND VEGETABLES -- VOCABULARY

TITRE: FRUITS ET LEGUMES EN L'ETAT -- VOCABULAIRE

MEMBER BODY/COMITE MEMBRE	ABSTENTION			MEMBER BODY/COMITE MEMBRE	ABSTENTION		
	DISAPPROVAL/DESAPPROBATION	APPROVAL/APPROBATION			DISAPPROVAL/DESAPPROBATION	APPROVAL/APPROBATION	
AUSTRALIA (SAA)	P			KOREA, DEM. P. REP. OF (CSK)	P		
AUSTRIA (ON)	O			MALAYSIA (SIRIM)	P		*
BELGIUM (IBN)	O			MEXICO (DGN)	O		
BRAZIL (ABNT)	P			NETHERLANDS (NNI)	P		
BULGARIA (BDS)	P			NEW ZEALAND (SANZ)	P		*
CANADA (SCC)	P		**	PERU (ITINTEC)	P		
CUBA (NC)	P			PHILIPPINES (PSA)	P		
CZECHOSLOVAKIA (CSN)	P			POLAND (PKNMIJ)	P		
EGYPT, ARAB REP. OF (EOS)	P			PORTUGAL (DGQ)	P		
ETHIOPIA (ESI)	P			ROMANIA (IRS)	P		
FRANCE (AFNOR)	P		*	SOUTH AFRICA, REP. OF (SABS)	P		
GERMANY, F. R. (DIN)	P			SPAIN (IRANOR)	O		
HUNGARY (MSZH)	P			SRI LANKA (SLSI)	P		
INDIA (ISI)	P		*	TANZANIA (TBS)	P		
INDONESIA (YDNI)	P			THAILAND (TISI)	P		
IRAN (ISIRI)	P			TURKEY (TSE)	P		*
IRAQ (COSQC)	P		**	UNITED KINGDOM (BSI)	P		**
IRELAND (IIRS)	O		L	USA (ANSI)	P		*
ISRAEL (SII)	P			USSR (GOST)	P		
KENYA (KEBS)	P		**	VENEZUELA (COVENIN)	P		
				YUGOSLAVIA (SZS)	P		

TOTAL 29 7

0

C CHANGE OF VOTE/VOTE CHANGE

L LATE VOTE/VOTE TARDIF

(*) COMMENTS/COMMENTAIRES

(* *) P-MEMBER HAVING ABSTAINED AND IS THEREFORE NOT COUNTED IN THE VOTE/
MEMBRE (P) S'ABSTENANT DE VOTER; N'EST DONC PAS COMPTE DANS CE VOTE

STANDARDSISO.COM: Click to visit the full PDF of ISO 7563:1983

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 7563:1985

Date
January/janvier 1985

COMMENTS PRESENTED BY THE MEMBER BODIES
COMMENTAIRES PRESENTES PAR LES COMITES MEMBRES

AUSTRALIA/AUSTRALIE

A vocabulary is useful if it clears up ambiguity and encourages uniformity in technical writing. The list of terms is far from complete and some of the definitions are not as we understand them. If the document is published as an International Standard it will be of no real value to Australia.

Il est en effet nécessaire pour la version finale de mieux aligner le français et l'anglais. Cette liste est loin d'être exhaustive, mais a au moins le mérite d'exister. Il est dommage que l'Australie ne donne aucune suggestion.

CANADA

Suggest define "fruit" and "vegetable" as used in the definitions. Example: is a cucumber (botanically a fruit) considered to be a vegetable? See 1.10 second part. Tomatoes and cucumbers may be waxed: are they vegetables?

Le concombre et la tomate sont considérés comme légumes (usage courant) et non comme fruits (du point de vue botanique). Il est vrai que cela peut poser un problème dans certains cas.

1.5 If this statement refers to bitter pit in apples the disorder may appear before harvesting, pits usually become larger during storage and pitting may show up after harvest in fruits apparently free from the disorder at harvest time.

D'accord, voir texte modifié.

1.9 In apples there is a corky disease caused by deficiency of boron. This is called corky core although pits may appear in areas other than the core.

En 1.5, il est dit que la maladie "bitter pit" "peut être due dans le cas de la pomme à une carence en bore".

1.10 The first statement "either from the fruit or vegetable" equals "natural" wrapping in the second statement. Rutabagas (Brassica napobrassica) are waxed in Canada.

Nous ne voyons pas la modification à apporter car si, au Canada, les rutabagas sont enrobés de cire, le cas est couvert par la 2ème partie de la définition. "essentially" a été remplacé par "frequently".

Comments/CommentairesCANADA (Ctd./Suite)Action taken/Suite donnée

1.13 Ripening is not equal to maturation and a non-fruit vegetable does not ripen.
Replace "ripening" with development.

Non. Ces termes sont équivalents (cf Harraps) et les légumes sont cités car il faut prendre en compte les légumes-fruits (ex. tomates). Voir remarque française ci-dessous.

1.17.8 Add "glassy" after translucent in brackets.

1.17.9 Meaning of resistant? Suggest the word "tough" instead.

Accepté. Ne concerne que la version anglaise.

1.19 Presumably this applies to the surface only or to the contents of a container.
Living insects could also be extraneous.

D'accord.

1.25 rich = abundant

Accepté.

1.29 I don't understand "and whose floral stem may appear". This could apply to radishes or lettuce which have bolted or the seed stalk has formed. However in cauliflower or broccoli we eat the immature flower parts ("the floral stem"). Terms which might be used are tough, stringy, woody, bitter, etc).

Qui. Certains légumes (ex. Brocoli) se récoltent au stade "monté". Mais pour d'autres (salade, poireaux) c'est un signe de développement trop avancé et qui déprécie la qualité.

1.30 I would prefer "Physiological development past the stage of being fully ripe and of optimum quality, causing a softening and abnormal brownish colour of the pulp of some fruits. The latter phrase "due to an accident" is not needed.

D'accord pour la dernière phrase. Même demande de la Pologne.

1.42 Stalk cavity = stem cavity

Accepté.

1.44 Scald - surface scald = storage scald = superficial scald is a storage disorder presumably caused by the oxidation products of C_2 farnesene in the skin of apples. Does cold mean cold in the field?

Accepté. La version révisée tient compte de cette remarque.

2.1 Is this accelerated maturation or ripening?

D'accord; il faut effectivement mettre "ripening" en anglais.

2.2 air circulation refers to movement within the room, bringing in outside air as ventilation. See 2.54.

Accepté.

2.6 Carcass in English is usually confined to description of butchered animals. Use acclimatized.

2.7 Eliminate "... to just above (the) freezing point". Bananas, tomatoes, etc are not cooled to just above the freezing point because they undergo chilling injury.

Accepté.

Comments/CommentairesCANADA (Ctd./Suite)

- 2.8 Why limited period of time?... It is a space which is "refrigerated".
- 2.10 Isn't this fruit a product of the process described in 2.1 or 2.31?
- 2.16 Why restrict handling to just within the store?
- 2.31 Is this equivalent to 2.1 or does it mean a treatment in the field such as with "Ethrel"? The meaning of "pre" must be clarified. Pre-harvest or pre-storage. Leafy and other vegetables usually are not considered to ripen.
- 2.46 Storage in bulk: bulk storage sometimes means piled in loose piles without containers except the retaining walls of the storage structure or by bin walls.
- 2.47 Should relative humidity be mentioned?
- 2.48 Foodstuff will almost always lose "quality" in storage. Change to "without losing sufficient quality to be unacceptable".

FRANCE

- 1.1 Boire
"Excès d'eau à la surface de fruits ou de légumes ..."
- Commentaires : L'humidité visible est causée par un excès d'eau à l'état liquide et non à l'état vapeur (ne se verrait pas dans ce cas).
- 1.4 Amer
Reprendre la définition de la norme ISO 5492/1 - Analyse sensorielle - Vocabulaire - Partie I, à savoir :
Amère (saveur) :
a) Qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances telles que la quinine, certains autres alcaloïdes, la caféine.
b) Qualifie la propriété organoleptique des corps purs ou mélanges dont la dégustation provoque cette saveur.
(Le substantif correspondant est amerume).
et l'indiquer en retour de bas de page.

Action taken/Suite donnée

- 2.8 Non accepté. Qu'il soit réfrigéré ou non, l'entreposage de fruits et légumes est forcément limité dans le temps.
- 2.10 Non. Le déverdissement n'est pas une maturation.
- 2.16 D'accord pour introduire "generally".
- 2.31 Effectivement, la différence avec 2.1 n'est pas évidente. Cette notion est à revoir.
- 2.46 Il semble y avoir confusion dans l'utilisation du mot "bulk".
- 2.47 Dans l'entreposage A.C. l'humidité relative n'est pas modifiée.
- 2.48 Non accepté.

Accepté.

Accepté.

Comments/CommentairesAction taken/Suite donnéeFRANCE (Ctd./Suite)1.6 Prunes

Compléter la définition comme suit :

"... qui en modifie la couleur, et qui, de par sa présence constitue un critère de fraîcheur".

Accepté.

1.7 Ecrire "brusqué".1.11 Cultivar, variété (2ème alinéa)

Supprimer la phrase :

"Cette dernière ... infraspécifique"

et la remplacer en rédigeant cet alinéa comme suit :

"Le concept ... "varietas":

- Le cultivar est une division infraspécifique résultant d'une sélection dirigée même empirique

Accepté.

Accepté.

- Varietas est une division infraspécifique résultant de la sélection naturelle.

1.15 Degré de maturité

Ecrire (version F) "... l'évolution d'un fruit (ou d'un légume)

et mettre, or végétale, entre parenthèses dans la version anglaise.

Accepté.

Commentaires : Ceci permet d'inclure les légumes-fruits

1.17 Astringente

Les nêfles ne sont astringentes que lorsqu'elles sont immatures, compléter donc la phrase par "... nêfles avant maturité".

Accepté.

Par ailleurs rappeler en bas de page la référence de la norme ISO qui définit ce terme (ISO 5492/II).

1.24 Défaut interne

Les versions française et anglaise ne sont pas identiques, la version anglaise laissant entendre qu'un défaut interne peut aussi être visible extérieurement (visible ou non à la surface).

Accepté. Le texte anglais est à aligner sur le français.

Peut-être que l'alignement va être demandé par des Comités Membres.

En ce qui concerne la France, nous nous opposons à toute modification rédactionnelle du texte français, la définition proposée étant celle telle qu'elle est écrite et appliquée au Service de la Répression des Fraudes (contrôle par la coupe du fruit - défaut interne). Le mot surface est à remplacer par "épiderme, l'écorce, la peau (cf. 1.12).

Comments/CommentairesAction taken/Suite donnéeFRANCE (Ctd./Suite)1.26 Tardif

Ecrire "... recherché ..."

Accepté.

1.33 Cavité pistillaire, cavité calicinale

Remplacer le texte existant par :

"Dans certains fruits provenant d'ovaire infère (pomme, poire), dépression au niveau de l'attache du calice et opposée à l'attache pédonculaire.

Accepté.

1.36 Réticulé, brodé

La traduction du mot "peau" par "surface" ne nous semble pas bonne (cf. 1.12).

"Surface" remplacé par "skin".

1.38 Côtes

En 1) donner le selon et le potiron comme exemples.

En 2) donner le céleri et le poirée comme exemples.

Accepté.

1.40 Couleure

a) Ecrire croissance

b) Ne pas confondre "couleure" et "millerandage".

Accepté.

Ecrire pour couleure :

"Accident de croissance entraînant un avortement plus ou moins complet des fruits en formation.Commentaire : Voir définition du millerandage.1.43 Teneur en sucre

Ecrire sucre au pluriel. Par ailleurs, dans la définition supprimer le mot "glucose".

Accepté.

1.45 Sucrés

en 2) écrire : "qualifie la propriété organoleptique ..." pour reprendre la définition de l'analyse sensorielle, et rappeler en bas de page la norme ISO élaborée par ce sous-comité (ISO 5492/I)

Accepté.

1.48 Entiers

a) Mettre ce terme au singulier ainsi que le texte fruit, légume, de sa masse.

b) Compléter la définition avec "(Parage excepté)" ceci est le cas notamment de l'endive qui subit un épluchage du chicon pour être apte à la vente, et qui est considérée au moment de ladite vente comme entière.

Accepté.

STANDARDSISO.COM. Click to view the full PDF of ISO 7563:1985

Comments/CommentairesAction taken/Suite donnéeTERMES TECHNOLOGIQUES2.4 Caisse (palette)

Ecrire Caisse palette ou palette caisse.

L'ISO/DP 445 (révision de la recommandation ISO 445) donne une rédaction du titre et de la définition différents, reprendre en conséquence cette dernière en donnant sa référence en bas de page.

Accepté.

2.5 Brosage

Ecrire : "Action manuelle ou mécanique ..."

Accepté.

2.8 Entrepôt pour la conservation de légumes ou de fruits

Si le titre et la définition donnés en français ne nous posent pas de problèmes, il n'en est pas de même pour le titre et la définition en anglais qui ne correspondent pas "cold store" étant "entrepôt réfrigéré". Supprimer en conséquence, les mots "cold" et "refrigerated".

Il y a lieu d'aligner la version anglaise sur la version française.

2.9 Remplacer "endommagement" par "dommages" et "coups" par "coupures". Par ailleurs, le mot "surface" (en anglais) nous choque car il n'y a pas de "surface" il y a un épiderme, écorce ... (cf. termes 1.12).

Accepté.

Dans ce sens à l'avant-dernière ligne écrire : "... l'épiderme, l'écorce, ou la peau ..."

2.14 La version anglaise de ce texte nous laisse perplexe, car dans la définition qui est donnée, il n'y a pas la notion de tromperie, telle qu'elle s'applique au sens de la législation française.

D'accord, il faut aligner la version anglaise sur la version française.

2.23 Ecrire "... cold store ..."

Accepté.

2.27 La traduction française du titre (qui convient) ne correspond pas à "fork lift truck" qui ne sont pas synonymes.

Sortir le terme "fork lift truck" et lui donner la définition suivante :

(anglais)
Lift trucks * : Industrial which is capable of loading, raising and transporting loads.
(français)
Élévateur * : chariot de manutention capable d'élever, d'abaisser et de transporter des charges.

Accepté.

Par ailleurs, selon les travaux de l'ISO/TC 110 la définition suivante a été donnée en anglais à :

Pallet truck : Pedestrian or rider controlled non stacking lift truck fitted with fork arms.
{ Transpalette (chariot pour palettes) : Chariot élévateur non garbeur muni d'une fourche portée.