

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
7563

NORME
INTERNATIONALE

First edition
Première édition
1998-07-01

Fresh fruits and vegetables — Vocabulary

Fruits et légumes en l'état — Vocabulaire

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7563:1998

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/64759de5-e964-45d5-b823-14643ac1e1bf/iso-7563-1998>



Reference number
Numéro de référence
ISO 7563:1998(E/F)

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. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

International Standard ISO 7563 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*, Subcommittee SC 14, *Fresh fruits and vegetables*.

Annex A of this International Standard is for information only.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/64759de5-e964-45d5-b823-14643ac1e1bf/iso-7563-1998>

© ISO 1998

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from the publisher. / Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

International Organization for Standardization
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Switzerland
Internet iso@iso.ch

Printed in Switzerland/Imprimé en Suisse

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 en général 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. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert 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*, sous-comité SC 14, *Fruits et légumes en l'état*.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/64759de5-e964-45d5-b823-14643ac1e1bf/iso-7563-1998>

Fresh fruits and vegetables — Vocabulary

Fruits et légumes en l'état — Vocabulaire

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Scope

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.

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.

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)

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

1.2 abrasion

damage due to friction on the surface of a fruit or vegetable, sometimes during growth but mostly after harvesting, and usually caused by contact with another part of the plant or another body

1.3 adherent

foreign material firmly attached to a fruit or vegetable

1.4 bitter (taste)

basic taste produced by dilute aqueous solutions of various substances such as quinine and caffeine

1.5 bitter pit

small brown spots in the flesh, showing through the skin as green or brown depressed areas

NOTE — This disorder should be distinguished from **russeting** (1.47). In the case of apples, it may be due to boron or calcium deficiency.

1.6 bloom

thin powdery layer which is slightly waxy, secreted by the plant, and found on the surface of some fruits (for example, plums or grapes)

NOTE — Bloom is only very slightly adherent and alters fruit colour. Its very presence constitutes a criterion of freshness.

1.7 brown core brown heart

browning of the core region of fruits (mainly apples and pears) caused by incorrect atmosphere, chilling of some apple cultivars (McIntosh) or senescence of fruits

1 Termes généraux

1.1 humidité extérieure anormale

excès de vapeur d'eau à la surface de fruits ou légumes provoqué par un agent naturel (par exemple pluie) ou par un traitement artificiel (par exemple lavage)

NOTE — Le condensé apparaissant à la surface des produits, en les sortant d'un entrepôt frigorifique, n'est pas considéré comme humidité extérieure anormale.

1.2 frottement

altération due à la friction de la surface d'un fruit ou légume quelquefois en cours de végétation mais plus fréquemment après la récolte, généralement provoqué par le contact avec une autre partie de la plante ou un corps étranger

1.3 adhérent

matière étrangère fortement attachée au fruit ou au légume

1.4 amère

〈saveur〉 terme utilisé pour qualifier la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses diluées de diverses substances, telles que la quinine et la caféine

1.5 "bitter pit"

maladie des taches amères

petits points bruns dans la chair présentant à travers l'épiderme des zones de dépression vertes ou brunes

NOTE — Cette maladie est à distinguer du **roussissement** (1.47). Dans le cas des pommes, elle peut être causée par un manque de calcium ou de bore.

1.6 pruine

mince couche poudreuse légèrement cireuse, sécrétée par le végétal, rencontrée à la surface de certains fruits (par exemple prunes, raisins), très faiblement adhérente et qui en modifie la couleur

NOTE — Sa seule présence est un critère de fraîcheur.

1.7 trognon brun cœur brun

brunissement de la zone située au cœur des fruits (en particulier des pommes et des poires) provoqué par une atmosphère inadaptée, la réfrigération de certains cultivars de pommes (McIntosh) ou la sénescence des fruits

1.8 Brusque

term used to qualify an artichoke having injuries due to the action of frost on the cuticle of the bracts, resulting in detachment and browning (surface scald)

1.9 Chilling damage

type of cold damage produced at temperatures above the freezing point in some fruits and vegetables

NOTE — Mainly affects tropical and subtropical fruits and vegetables, but also some temperature-zone vegetables (e.g. tomatoes, peppers, cucumbers, snap beans).

1.10 Clean

free from signs of impurities, blemishes, or other foreign materials such as earth, worms, sand or the visible residues of treatment products

1.11 Covered with wax

having a thin film of waxy substances, either from the fruit or vegetable itself or from an artificial coating substance

1.12 Cultivar variety

group of cultivated plants which may be clearly defined by morphological, physical, cytological, chemical or other characteristics and which, after sexual or asexual reproduction, keeps its distinct character

NOTE 1 The concept of “cultivar” is essentially different from the concept of the botanical variety “varietas”, in that

— “cultivar” is an infraspecific division resulting from controlled selection, even if empirical;

— “varietas” is an infraspecific division resulting from natural selection. 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.

NOTE 2 The names of botanical varieties and species are always in Latin form and are governed by botanical nomenclature.

1.8 Brusque

terme utilisé pour qualifier l'artichaut présentant des lésions dues à une action du gel sur la cuticule des bractées, provoquant un décollement et un brunissement

1.9 Endommagement de réfrigération

type d'endommagement causé par le froid, produit à des températures situées au-dessus du point de congélation dans quelques fruits et légumes

NOTE — Cet endommagement affecte (notamment les fruits et légumes tropicaux et subtropicaux) mais également certains légumes des zones tempérées (par exemple les tomates, les piments, les concombres).

1.10 Propre

dépourvu de traces apparentes d'impuretés, souillures, de matières étrangères telles que la terre, les vers, le sable ou les résidus visibles de produits de traitement

1.11 Recouvert de cire

présentant une fine pellicule de substances cireuses provenant soit du fruit ou du légume lui-même, ou de l'apport d'une substance d'enrobage artificielle

1.12 Cultivar variété

ensemble de plantes cultivées pouvant être clairement défini par des caractères morphologiques, physiologiques, cytologiques, chimiques ou autres et qui, après multiplication sexuée ou asexuée, garde ses caractères distinctifs

NOTE 1 Le concept de «cultivar» est essentiellement différent du concept de la variété botanique «varietas» en ce sens que

— «cultivar» est une division infraspécifique résultant d'une sélection contrôlée, même empirique;

— «varietas» est une division infraspécifique résultant d'une sélection naturelle. Les termes «cultivar» ou «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.

NOTE 2 Les noms des variétés botaniques sont toujours présentés sous forme latine et sont régis par le Code botanique.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/7563:1998/14643ac1e1bf/iso-7563-1998>

1.13
cuticle
shell
skin

external part of a fruit or vegetable, being of varying thickness and firmness, which protects the comestible part

NOTE — “Cuticle” is the term used for the tender, thin and superficial lipoidic part; “peel” or “skin” is used for the firm and more or less thick part; “shell” is used for the hard, more or less thick, fibrous or lignified part.

1.14
degree of maturity

qualitative or quantitative estimation of the state which a fruit (or vegetable) has reached during its natural growth and development

1.15
depalletize (verb)
to unload loads on pallets

1.16
deterioration
spoilage

damage due to diverse causes resulting in a decrease or loss in quality of the produce

1.17
downy
term describing skin which has the feel, softness and mellowness of velvet

1.18
early
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

1.19
flesh
pulp
parenchymatic tissue including reserve substances

1.19.1
astringent
term describing complex sensation produced in the mouth when eating fruits containing certain tannins

See also ISO 5492.

1.19.2
compact
dense

1.13
épiderme
écorce
coque
peau
partie externe d'un fruit ou légume de consistance et d'épaisseur variables, qui protège la partie comestible

NOTE — L'«épiderme» est le terme utilisé pour désigner la partie lipidique superficielle mince et molle; «peau» ou «écorce» sont utilisés pour la partie plus ou moins épaisse et consistante; «coque» est utilisé pour la partie dure, plus ou moins épaisse, fibreuse ou lignifiée.

1.14
degré de maturité
appréciation qualitative ou évaluation de l'état auquel est parvenu un fruit (ou légume) au cours de son développement naturel

1.15
dépalettiser
dégrouper des charges palettisées

1.16
détérioration
altération
dommage dû à différentes causes et provoquant un abaissement ou une perte de qualité du produit

1.17
velouté
terme décrivant un épiderme présentant au toucher l'aspect, la finesse et la douceur du velours

1.18
précoce
hâtif
propriétés qu'ont certaines variétés de fruits ou légumes d'atteindre le développement recherché avant la période moyenne normale de l'espèce considérée

1.19
chair
pulpe
tissu parenchymateux renfermant des substances de réserve

1.19.1
astringente
terme décrivant une sensation complexe produite dans la bouche par des fruits contenant certains tannins

Voir également ISO 5492.

1.19.2
compacte
dense, serrée

**1.19.3
crunchy**

firm and crisp when eaten

**1.19.4
fibrous**

containing fibres, or elongated and more or less resistant cells

**1.19.5
firm**

presenting a significant resistance to pressure

**1.19.6
stony
granular
sclerified**

containing distinct, hard, gritty granules in the flesh of the fruit

**1.19.7
vitreous**

having naturally translucent (glassy) tissues or an abnormal appearance of the flesh

EXAMPLES Gooseberries, red or white currants, apples and pears.

**1.19.8
watery**

having a high water content

**1.19.9
woody**

having tough fibres producing the texture of wood

**1.20
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

**1.21
free from extraneous material**

free from leaves, twigs, fragments of wood, earth, worms, insects, insect fragments or any other similar materials extraneous to the product

NOTE — Parts of the plant used to improve the presentation of the product are not considered to be extraneous material.

**1.22
freezing damage**

damage to living produce caused by formation of ice in the tissues

**1.19.3
croquante
craquante**

ferme et craquante sous la dent

**1.19.4
fibreuse**

contenant des filaments ou cellules allongées plus ou moins résistantes

**1.19.5
consistance**

présentant une certaine résistance à la pression

**1.19.6
pierreuse
granuleuse
scléifiée**

contenant des granules semblables à de petits grains de pierre

**1.19.7
vitreuse**

présentant des tissus translucides naturels ou un aspect anormal de la chair

EXEMPLE Groseilles, groseilles à maquereau, pommes, poires.

**1.19.8
aqueuse**

ayant une teneur en eau élevée

**1.19.9
lignifiée**

ayant des fibres résistantes présentant la texture du bois

**1.20
odeur et saveur étrangères**

odours et saveurs qui se sont manifestement développées sous l'action d'un corps ou d'un produit étrangers et qui modifient les propriétés organoleptiques du produit considéré

**1.21
exempt de matières étrangères**

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

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

**1.22
endommagement de congélation**

altération de la vie du produit provoquée par la formation de glace dans les tissus

1.23**fresh**

term describing a turgescient product with no signs of withering or ageing, the cells of which have not deteriorated

1.24**growth defect**

defect concerning the form, or the typical size of a species, a variety of fruit, or a vegetable, occurring during the growing period

1.25**healthy**

free from cryptogamic or physiological diseases and disorders caused by attack by or from the presence of insects or parasites likely to affect the appearance, perishability, edibility or commercial value

1.26**immature**

fruit which has not reached physiological maturity

1.27**internal defect**

defect of the flesh which is only detectable after tangential, longitudinal or transverse cutting of a fruit or vegetable

1.28**juicy**

having abundant cellular juice, at the degree of ripening required, giving an agreeable sensory sensation

1.29**keeping quality**

for a vegetal product, the ability to preserve its quality for a more or less long duration and which is dependent upon its intrinsic characteristics

1.30**keeping time
storage time**

time for which a vegetal product may be kept in storage without losing its quality

1.31**late**

property of certain cultivars or varieties of fruits or vegetables of reaching the required stage of development after the mean normal period for the fruit or vegetable species concerned

1.23**frais**

terme décrivant un produit turgescient ne présentant pas de signe de flétrissement, de vieillissement, dont les cellules n'ont pas subi d'altération

1.24**défaut de croissance ou de développement**

imperfection affectant la forme normale, la taille typique d'une espèce, d'une variété de fruit ou de légumes, se produisant lors de la période de croissance

1.25**sain**

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

1.26**immature**

fruit n'ayant pas atteint le degré de maturité physiologique

1.27**défaut interne**

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

1.28**juteux**

qui renferme un suc cellulaire abondant au degré de maturité requis, conférant alors une impression sensorielle agréable

1.29**maintien de la qualité**

aptitude pour un produit végétal à conserver plus ou moins longtemps sa qualité en fonction de ses propriétés intrinsèques

1.30**durée de conservation**

durée pendant laquelle un produit végétal est susceptible d'être conservé sans perdre ses qualités

1.31**tardif**

propriété que possèdent certaines variétés ou cultivars de fruits ou légumes à atteindre le stade de développement recherché après la période moyenne normale de l'espèce considérée

iTeh STANDARD PREVIEW

(standard preview)

ISO 7563:1998

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/64759de5-e964-45d5-b823-14643ac1e1bf/iso-7563-1998>

14643ac1e1bf/iso-7563-1998

1.32
mechanical defect

damage caused by contact with external objects which are sharp, blunt, penetrating, etc.

1.33
moisture loss

water evaporation from the produce during handling, storage, transport or marketing of fruits and vegetables

1.34
over-mature (of a vegetable)

vegetable harvested at an overly advanced stage of development

1.35
over-ripeness (of a fruit)

physiological development due to over-ripening, causing a softening and an abnormal brownish colour and off-flavour of the pulp of some fruits

1.36
perishable

term describing delicate commodities with a limited storage life

1.37
physiological maturity (of a fruit)

state attained by a fruit, characterized by sufficient development and by accumulation of reserve substances such that, if harvested, it will ripen properly to a high quality

1.38
physiological disorder

damage to plant tissues caused by a disturbance of normal metabolism

EXAMPLE Low-temperature damage, CO₂ damage, etc.

1.39
pistillar cavity
calycinal cavity

in certain fruits developing from an inferior ovary, a depression at the level of the attachment of the calyx, opposite the peduncular stalk attachment

EXAMPLES Apples and pears

1.40
pubescent

covered with very fine soft hairs giving fruits or vegetables a downy aspect

1.41
pulp
See **flesh** (1.19).

1.32
défait mécanique

blessure provoquée par des agents extérieurs tranchants, confondants, perforants, etc.

1.33
perte d'humidité

évaporation de l'eau des fruits et légumes lors de leur manipulation, stockage, transport ou commercialisation

1.34
monté (d'un légume)

légume récolté à un stade de développement trop avancé

1.35
blettissement (d'un fruit)

évolution physiologique due à un excès de maturité entraînant un ramolissement et une coloration brunâtre et une perte de saveur anormales de la pulpe de certains fruits

1.36
périssable

qualifie une denrée délicate dont la durée de conservation est limitée

1.37
maturité physiologique (d'un fruit)

état auquel est parvenu un fruit se caractérisant par un développement suffisant et par accumulation de substances de réserve de telle sorte que s'il est récolté, il puisse mûrir convenablement et atteindre une qualité optimale

1.38
dérèglement physiologique

endommagement des tissus de la plante provoqué par un dérèglement du métabolisme normal

EXEMPLE Température trop basse, CO₂, etc.

1.39
cavité pistillaire
cavité callicinale

dans certains fruits se développant à partir d'un ovaire inférieur, dépression au niveau de l'attache callicinale opposée à l'attache pédonculaire

EXEMPLES Pommes et poires.

1.40
pubescent

recouvert de poils très fins et souples donnant un aspect duveteux aux fruits ou légumes

1.41
pulpe
Voir **chair** (1.19).