

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

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*.

<https://standards.itec.ai/standards/sis/121fd3a2-2f98-41a9-82c6-9a6c3f2529b/iso-7563-1985>

<https://standards.itec.ai/catalog/standards/sis/121fd3a2-2f98-41a9-82c6-9a6c3f2529b/iso-7563-1985>

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 deformation 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, sécrétée 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 pouvant être clairement défini par des caractères morphologiques, physiologiques, cytologiques, chimiques ou autres, qui, après multiplication sexuée ou asexuée, gardent 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; sclérifiée: 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 out 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 and floral part 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), 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 d'atteindre 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.

morté (légume): Légume arrivé à un stade de développement trop 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; «russeting»: 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 normale de la variété (par exemple groupe des Boskoop), soit au contraire comme un défaut (par exemple Golden Delicious).

scaldage: 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 farnésène 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 du 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 que soit le volume de l'emballage qui les contient.

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

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

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

wagon isolé; wagon isotherme : 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.

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

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

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.

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.

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

(Definition taken from ISO 445.)

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

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

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

2.31 precooling:

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

2.32 prepackaging: Packaging in retail sale packs.

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

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

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

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

marquage: Apposition des mentions réglementaires.

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.

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

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.

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.

Elle peut être construite ou équipée avec une superstructure.

(Définition extraite de l'ISO 445.)

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.

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

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

préréfrigération:

- (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.

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

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

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

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

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 produits.

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.