

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

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of 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.

© 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.

STANDARDSISO.COM : Click to view the full text of ISO 7563:1998

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 7563:1998

**Fresh fruits and vegetables —
Vocabulary****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.

**Fruits et légumes en l'état —
Vocabulaire****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.

STANDARDSISO.COM. Click to view the full PDF of ISO 7563:1998

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 **russetting** (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

œur 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.

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
stringent
 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

propriété 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
astrigente

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****sclérisée**

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**

odeurs 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 turgescent 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 turgescents 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

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**défaut 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 ramollissement et une coloration brûnâtre 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

EXAMPLE 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 calicinale 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).

1.42**quality evaluation**
quality assessment

estimation of the properties of a food product by subjective or objective tests

1.43**reticulated surface**
netted

skin displaying a relief of lines, having the aspect of a more or less dense net

EXAMPLE Certain varieties of melons.

1.44**ribbed**

having ribs

1.45**ribs**

(1) saliences or protuberances which may be more or less pronounced, occurring to meridians on the whole or on a part of the length, and characteristic of certain varieties of fruits or vegetables

EXAMPLES Melons and pumpkins.

(2) principal veins, generally fleshy, as in the case of vegetables with leaves

EXAMPLES Celery and white beet.

1.46**ripening**

process of development between physiological maturity and the state of being ripe when the fruit or vegetable possesses its highest quality

1.47**russetting**
rugosity
corking

cork-like formation visible on the skin of certain fruits, often discontinuous and of variable thickness, considered as either an epidermal characteristic of the variety or, on the contrary, a defect

EXAMPLES Boskoop group of apples (epidermas characteristic); Golden Delicious apples (defect).

1.48**scald**
surface scald
storage scald

surface browning of the skin of some fruits, principally apples and pears

1.49**sensory (organoleptic) properties**

flavour, aroma, texture and appearance characteristics of a product evaluated by the human senses

1.42**évaluation de la qualité**
appréciation de la qualité

estimation des propriétés d'un produit alimentaire par des méthodes d'essai subjectives ou objectives

1.43**réticulé**
brodé

dont la peau présente un relief de lignes ayant l'aspect d'un réseau plus ou moins dense

EXAMPLE Certaines variétés de melon

1.44**côtelé**

présentant des côtes

1.45**côtes**

(1) saillies ou renflements plus ou moins prononcés, caractéristiques de certaines espèces de fruits ou légumes disposés selon des méridiens sur tout ou partie de leur longueur

EXAMPLES Melons et courges.

(2) nervures principales, généralement charnues, dans le cas des légumes feuillés

EXAMPLES Céleri et bettes.

1.46**maturisation**

processus d'évolution situé entre la fin de la croissance et la maturité physiologique, lorsque le fruit ou le légume est à son niveau de qualité optimal

1.47**roussissement**
rugosité
«russetting»

présence à la surface de certains fruits (par exemple, pommes) d'une formation liégeuse souvent discontinue et plus ou moins dense, considérée soit comme une caractéristique épidermique de la variété, soit, au contraire, comme un défaut

EXAMPLES Groupe de pommes Boskoop (caractéristique épidermique); pommes Golden Delicious (défaut).

1.48**échaudure**

brunissement de la surface de la peau de certains fruits, notamment les pommes et les poires

1.49**propriétés organoleptiques**

propriétés de flaveur, d'arôme, de texture et d'aspect d'un produit évaluées par les sens humains

1.50**stalk cavity****stem cavity**

more or less pronounced depression at the point of attachment of the stalk in certain fruits and vegetables

1.51**storage life****keeping life**

time elapsed, under specified storage conditions, between entry into storage on the marketing chain and the time when quality loss renders the product unsuitable for consumption

1.52**sugar content**

soluble saccharide content which can be determined analytically

1.53**sweet (taste)**

term describing the primary taste produced by aqueous solutions of various substances such as sucrose

[ISO 5492]

NOTE — The corresponding noun is "sweetness".

1.54**taste**

(1) sensations perceived by the taste organ when stimulated by certain soluble substances

(2) sense of taste

(3) attribute of products inducing taste sensations

NOTE — The term "taste" should not be used to designate the combination of gustatory, olfactory and trigeminal sensations which are designated by the term "flavour". If, in informal language, this term is used in this sense, it should always be associated with a qualifying term, e.g. musty taste, raspberry taste, corky taste.

[Adapted from ISO 5492]

1.55**turgidity**

state of vegetal tissues due to normal water content

1.50**cavité pédonculaire**

dans certains fruits ou légumes, cuvette plus ou moins prononcée au point d'attache du pédoncule

1.51**durée de vie**

temps s'écoulant entre le début de la conservation au niveau de la commercialisation et le moment où la perte de qualité rend le produit impropre à la consommation dans des conditions de stockage spécifiées

1.52**teneur en sucre**

teneur en saccharides solubles pouvant être déterminée analytiquement

1.53**sucrée (savent)**

qualifie la saveur élémentaire provoquée par des solutions aqueuses de diverses substances telles que le saccharose

[ISO 5492]

NOTE — Le substantif correspondant est «sucrosité».

1.54**goût**

(1) sensations perçues par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles

(2) sens du goût

(3) propriétés des produits qui provoquent les sensations gustatives

NOTE — Le terme «goût» ne devrait pas être utilisé pour désigner l'ensemble des sensations gustatives, olfactives et trigéminal qui sont désignées sous le terme «flavour». Si, dans le langage courant, ce terme est utilisé dans ce sens, il doit toujours être accompagné d'un qualificatif, par exemple, goût de moisi, goût de framboise, goût de bouchon.

[Adapté de l'ISO 5492]

1.55**turgescence**

état des tissus végétaux dû à une teneur en eau normale

1.56**vein**

rib, often branched or parallel, and prominent in leaves

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

1.57**whole**

fresh fruits or vegetables which have not been subjected to any cutting of their initial harvested mass, "trimming" excepted

1.58**withering**

process during which the cells of a product progressively lose their normal turgidity and dehydrate, with the eventual appearance of wrinkles on the surface, resulting in a loss of fresh appearance

1.56**nervure**

système vasculaire ramifié ou parallèle faisant saillie sous l'épiderme des feuilles

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

1.57**entiers**

fruits ou légumes n'ayant subi aucune autre ablation de leur masse initiale que celle de l'émondage

1.58**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 et de l'aspect

2 Technological terms

2.1**accelerated ripening** (of fruits)

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

2.2**acclimatized**

state of fruits or vegetables after natural elimination of condensation in a dry, ventilated atmosphere

2.3**air change**

replacement of that volume of air present in a space by a similar volume of fresh air

2.4**air-change rate****ventilation rate**

volume of complete air changes per unit time

NOTE — Unit time is usually per hour.

2.5**air circulation**

natural or mechanically forced air movement within an enclosed space

2 Termes technologiques

2.1**maturation accélérée** (des fruits)

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 °C à 28 °C) associée à l'augmentation de la concentration en oxygène de l'atmosphère de la chambre

2.2**acclimaté**

état dans lequel se trouvent les fruits et légumes après l'élimination de la condensation, lorsqu'ils sont placés en atmosphère sèche et ventilée

2.3**renouvellement d'air**

remplacement de l'air présent dans un espace par un volume similaire d'air frais

2.4**taux de renouvellement d'air****taux de ventilation**

nombre de renouvellements d'air complets par unité de temps

NOTE — L'unité de temps est généralement l'heure.

2.5**circulation d'air**

brassage manuel ou mécanique d'air forcé dans une enceinte fermée

2.6
air-circulation ratio

volume of air circulated within a room per unit time divided by the volume of the room

2.7
ambient air

air surrounding an object

NOTE — This is usually outside air or the air in an enclosure under study.

2.8
ambient temperature

temperature, usually of air, surrounding the reference point or object

2.9
box pallet
bulk bin
pallet bin

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

[ISO 445]

2.10
brushing

manual or mechanical operation using a series of brushes to remove any extraneous matter adhering to the surface of fruits or vegetables

2.11
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

2.12
chilling

process of cooling a commodity to a temperature above its freezing point

2.13
cooling rate

decrease in temperature divided by the time taken to achieve that decrease

2.14
damage
injury

cuts, gashes, scratches, depressions, wounds, burns or crushing, caused by mechanical or physical action on the epidermis, peel or skin of fruits or vegetables, but which may penetrate into the flesh

2.6
coefficient de brassage

volume d'air débité dans une chambre, par unité de temps, rapporté au volume de la chambre

2.7
air ambiant

air entourant un objet

NOTE — C'est en général l'air extérieur ou l'air dans l'enceinte concernée.

2.8
température ambiante

en général, température de l'air autour du point de référence ou de l'objet considéré

2.9
caisse

pallette avec ou sans couvercle, comportant une superstructure d'au moins trois parois fixes, pleines ou à claire-voie, pliables ou démontables et généralement gerbables

[ISO 445]

2.10
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 des légumes

2.11
fardage

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

2.12
réfrigération

refroidissement d'un produit sans que son point de congélation soit atteint

2.13
vitesse de refroidissement

variation de la température en fonction du temps au cours du refroidissement

2.14
endommagement

coups, entailles, écorchures, enfoncements, blessures, brûlures, érassements causés par une action mécanique ou physique sur l'épiderme, la peau ou l'écorce des fruits ou légumes mais qui peuvent également pénétrer la pulpe

2.15**defrosting**

elimination of frost deposit from the surface of a cooling coil

2.16**degreening**

imposed transformation from a green colour to a yellow or orange colour of the skin, due to destruction of chlorophyll (especially with citrus fruits)

NOTE — Degreening is not necessarily associated with ripening, but treatment, often with ethylene, may trigger ripening (for example, bananas).

2.17**fork-lift truck****lift truck**

industrial truck which is capable of loading, raising and transporting loads

2.18**freight container****transport container**

body of relatively large capacity, usually of standard sizes, designed for the carriage of goods (usually in intermodal transport)

2.19**fruits and vegetables in bulk**

fruits and vegetables placed loosely in a package as opposed to being packed, for example, in layers

2.20**fruits and vegetables in layers**

fruits and vegetables displayed in layers, with or without horizontal dividing elements

2.21**grouping**
bulking

putting together packs or parcels bound for the same destination, but not necessarily the same consignee

2.22**half-cooling time**

time taken to reduce the temperature of a product to a point halfway between the initial and the final temperature of the product and the temperature of the cooling water or air

2.23**handling**

any movement of goods

2.24**insulate** (verb)

to apply a properly selected material in order to reduce the transfer of heat, gases or moisture

2.15**décongélation**

élimination du dépôt de glace de la surface du serpentin

2.16**déverdissage**

transformation provoquée de la pigmentation verte de l'épiderme vers le jaune ou l'orange, due à la destruction de la chlorophylle (notamment chez les agrumes)

NOTE — Le déverdissage n'est pas nécessairement lié au mûrissement, mais le traitement, souvent à l'éthylène, peut déclencher le mûrissement (par exemple, bananes).

2.17**élevateur**

chariot de manutention capable d'élever, d'abaisser et de transporter des charges

2.18**conteneur**

engin de transport d'assez grande capacité, dont les dimensions sont généralement normalisées, conçu pour le transport des marchandises (en général, transport intermodal)

2.19**fruits et légumes en vrac**

fruits et légumes présentés non rangés, par opposition à ceux qui le sont, par exemple ceux lités

2.20**fruits et légumes lités**

fruits et légumes présentés en couches rangées, avec ou sans intercalaire

2.21**groupage**

action de grouper des colis ayant une même destination, mais pas forcément le même destinataire

2.22**temps de refroidissement intermédiaire**

temps nécessaire pour abaisser la température d'un produit jusqu'à un niveau situé à mi-chemin entre la température finale d'un produit et la température de l'air ou de l'eau de refroidissement

2.23**manutention**

transport et manipulation de marchandises

2.24**isoler**

appliquer un produit approprié afin de diminuer le transfert de chaleur, d'humidité ou de gaz

2.25**insulated truck****insulated railway truck**

road vehicle or railway truck, the body of which is insulated

[International Institute of Refrigeration (IIR) term J 4.13]

2.26**ISO freight container**

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

[ISO 830]

2.27**lot**

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

2.28**lustering****polishing****waxing**

mechanical operation for the purpose of glazing the skin or shell of certain fruits by means of fine brushes, together with spraying with liquid wax or dusting with talcum powder

2.29**marking**

inscription on packs or labelling to give required information

2.30**maximum stacking density**

maximum density at which a product can be stacked, taking into account the requirements of that particular product

2.31**multipurpose cold store**

store for all kinds of foodstuffs at different temperatures, generally located next to large consumer centres

2.32**packing**

placing products in a container (crate, carton, box, etc.) for the purpose of storage, transport or distribution

2.25**wagon isolé****wagon isotherme**

wagon de chemin de fer dont la caisse est isolée

[Terme J 4.13 de l'Institut international du froid (IIR)]

2.26**conteneur ISO**

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

[ISO 830]

2.27**lot**

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

2.28**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

2.29**marquage**

apposition des mentions réglementaires sur des emballages ou des étiquettes

2.30**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

2.31**entrepôt universel****entrepôt frigorifique polyvalent**

entrepôt où peuvent être stockées des denrées de toutes sortes, généralement à différentes températures et situé près des grands centres de consommation

2.32**emballage**

placer des produits dans un container (en bois, en carton, en caisses, etc.) dans le but de les entreposer, les transporter ou les distribuer

2.33**packing station**

centre for the reception, sorting, packaging, cooling, storing and distribution of fruits and vegetables

2.34**pallet**

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

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

[ISO 445]

2.35**palletize (verb)**

to put loads onto pallets to facilitate handling, transport or stacking

2.36**pallet truck**

pedestrian- or rider-controlled non-stacking lift truck, fitted with fork arms

2.37**peeling**

removing the skin, cuticle or other outer surface of a fruit or vegetable

2.38**precooling**

rapid cooling of produce before transport or transfer to a refrigerated store

2.39**prepackaging**

packaging in retail sale packs

2.40**quality assurance**

operations undertaken to achieve desired quality

2.41**quality control**

operations intended for the assessment of the quality of products at any stage of processing or distribution

2.33**centre d'emballage
station d'emballage**

centre adapté à la réception, au tri, à l'emballage, la réfrigération, l'entreposage et la distribution des fruits et légumes

2.34**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

NOTE Elle peut être construite ou équipée avec une superstructure.

[ISO 445]

2.35**palettiser**

grouper ou empiler des charges sur des palettes en vue d'opérations de manutention, de transport et de stockage

2.36**transpalette****chariot pour palettes**

chariot élévateur non gerbeur muni d'une fourche portée pour le transport des palettes

2.37**pelage**

enlèvement de la peau, de l'épiderme ou de l'écorce d'un fruit ou légume

2.38**prérefrigération**

refroidissement rapide d'un produit avant son transport ou son transfert dans un entrepôt réfrigéré

2.39**préemballage**

préparation d'unités de vente destinées à être remises en l'état au consommateur

2.40**assurance qualité**

opérations réalisées dans le but d'atteindre la qualité désirée

2.41**contrôle de qualité****inspection**

opérations visant à évaluer la qualité des produits à n'importe quelle étape de leur fabrication ou distribution

2.42**rate of respiration**

for plants, the volume or the amount of oxygen consumed, or of carbon dioxide evolved, by unit mass in unit time

2.43**refrigeration**

process of cooling to a low temperature, above freezing, by extracting heat from a substance or space by any means

2.44**refrigerating capacity**

quantity of heat removed by a refrigerating machine from a medium or space in a unit time

2.45**refrigerated transport**

transport during which products are maintained at a low temperature above freezing

2.46**refrigerated vehicle**

insulated vehicle, fitted with a refrigerating plant or other means of refrigeration

[International Institute of Refrigeration (IIR) term J 4.10]

2.47**reheating
conditioning**

heating in a gradual and progressive manner of commodities stored in cold stores prior to being delivered to the retail outlet

2.48**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

2.49**size grading**

classification of fruits and vegetables according to their dimensions and/or mass

2.50**sorting**

process of selection by classification or removal governed by various criteria, essentially designed to bring produce into conformity with the criteria

2.51**specialized cold store**

store used for a specific foodstuff

2.42**intensité respiratoire**

chez les végétaux, volume d'oxygène absorbé ou de dioxyde de carbone dégagé par unité de masse et par unité de temps

2.43**réfrigération
frigorification**

processus d'élimination de la chaleur d'une substance ou d'un espace par tout moyen approprié (en général, basse température)

2.44**capacité de réfrigération**

quantité de chaleur éliminée par un appareil frigorifique d'un milieu ou d'un espace par unité de temps

2.45**transport sous température dirigée**

transport au cours duquel les produits sont maintenus entre des limites de température déterminées au-dessus de la congélation

2.46**véhicule frigorifique**

véhicule isolé, équipé d'une machine génératrice de froid à compression, absorption ou autres

[terme J 4.10 de l'Institut international du froid (IIR)]

2.47**réchauffage**

opération de chauffage graduel et progressif des produits entreposés dans des cellules frigorifiques avant d'être conditionnés ou livrés

2.48**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

2.49**calibrage**

classement homogène de fruits ou légumes par grosseur et/ou par poids

2.50**triage**

élimination d'un lot de produits des exemplaires non conformes à certains critères établis

2.51**entrepôt frigorifique spécialisé**

entrepôt utilisé pour une seule sorte de denrées

2.52**stack** (verb)

to place packs one on top of the other

2.52.1**stack height**

maximum authorized height of stacking

2.52.2**stacking**

formation of a stack

2.52.3**stacking density**

density to which a product can be stacked, taking into account sufficient free space around the product for proper cold air circulation

2.53**storage factor**

ratio of the volume occupied by the quantity of a particular product stored to the maximum that can be stored, taking into account the requirements of that particular product

2.54**storage in bulk****bulk storage**

storage of unpacked foodstuffs

2.55**storage in controlled atmosphere****CA storage**

storage of products in an atmosphere having lower oxygen and higher carbon dioxide and nitrogen concentrations than those in the normal atmosphere, and a temperature different from normal, all of which are controlled at the desired levels

2.56**store****warehouse**

space where goods are kept or stored for a limited period of time

NOTE — It may be refrigerated or maintained at ambient temperature.

2.57**store contents**

quantity of foodstuffs grouped together in a store

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

2.52**gerber**

mettre des colis les uns sur les autres

2.52.1**hauteur de gerbage****empilage**

hauteur maximale autorisée des piles

2.52.2**gerbage**

action de gerber, c'est-à-dire de former des piles

2.52.3**densité de gerbage**

densité à laquelle un produit peut être empilé, qui tient compte du volume d'air environnant nécessaire à la circulation correcte de l'air froid

2.53**taux de remplissage d'un entrepôt**

rapport du volume occupé par une quantité de marchandise entreposée au volume utile de l'entrepôt, tenant compte des exigences spécifiques de cette marchandise

2.54**entreposage en vrac**

entreposage de denrées non emballées

2.55**entreposage en atmosphère contrôlée****entreposage AC**

entreposage dans une atmosphère dont la teneur en oxygène est plus basse, et les teneurs en dioxyde de carbone et azote plus élevées que celles de l'atmosphère normale, de même que la température, ces différents éléments pouvant être réglés aux niveaux souhaités

2.56**entrepôt****chambre**

espace dans lequel des marchandises sont conservées durant un temps limité

NOTE — Il peut être réfrigéré ou maintenu à la température ambiante.

2.57**chargement d'une chambre**

(1) opération consistant à remplir une chambre

(2) quantité de denrées contenues dans une chambre

2.58**tolerance**

degree (percentage) by which a given quantity of a specified quality category or size grade is allowed to differ from requirements

2.59**transport under controlled atmosphere****controlled-atmosphere transport**

transportation during which products are maintained in an atmosphere having desired levels of oxygen, carbon dioxide and nitrogen concentrations, as well as a temperature and relative humidity different from that of the normal atmosphere

2.60**transport under controlled temperature****controlled-temperature transport**

transportation during which products are maintained within a predetermined temperature range

2.61**ungrouping**

unloading goods from a means of transport at different destinations

2.62**ventilated vehicle**

closed vehicle, the body of which has openings for the entry and exit of air, or which is fitted with fans

[International Institute of Refrigeration (IIR) term J 4.12]

2.63**warming room**

room used to warm up foodstuffs when they are removed from a cold store, in a manner which avoids surface condensation on the produce

2.58**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

2.59**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 et l'humidité relative sont différentes de celles de l'air

2.60**transport sous froid**

transport au cours duquel les denrées sont maintenues à basse température

2.61**dégroupage**

répartition des marchandises d'un moyen de transport à des destinataires différents

2.62**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 J 4.12 de l'Institut internationale du froid (IIR)]

2.63**salle de réchauffement**

local conçu pour réchauffer progressivement les denrées sortant de la chambre froide, de manière à éviter la condensation d'eau sur leur surface

Annex A
(informative)**Bibliography**

- [1] ISO 445:1996, *Pallets for materials handling — Vocabulary*.
- [2] ISO 830:1981, *Freight containers — Terminology*.
- [3] ISO 5492:1992, *Sensory analysis — Vocabulary*.

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 7563:1998