



International Standards for Fruit and Vegetables

INSHELL HAZELNUTS AND HAZELNUT KERNELS

Normes internationales pour les fruits et légumes

NOISETTES EN COQUES ET NOISETTES
DÉCORTIQUÉES



TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE



photo 1: Definition of Produce – Round type hazelnuts



photo 1 : Définition du produit – Noisettes rondes

photo 2: Definition of Produce – Oblong type hazelnuts



photo 2 : Définition du produit –Noisettes oblongues



photo 3: Definition of Produce – Pointed type hazelnut



photo 4: Definition of Produce – Variety “Paugetet”



photo 4 : Définition du produit – Variété “Paugetet”



photo 5: Definition of Produce – Variety “Segorbe”



photo 5 : Définition du produit – Variété “Segorbe”

photo 6: Definition of Produce – Variety “Tonda Giffoni”



photo 6 : Définition du produit – Variété “Tonda Giffoni”



photo 7: Definition of Produce – Variety “Feriale”



photo 7 : Définition du produit – Variété “Feriale”

photo 8: Definition of Produce – Variety “Fertile Coutard”



photo 8 : Définition du produit – Variété “Fertile Coutard”



photo 9: Definition of Produce – Variety “Merveille”



photo 9 : Définition du produit – Variété “Merveille”

photo 10: Definition of Produce – Variety “Corabel”



photo 10 : Définition du produit – Variété “Corabel”



photo 11: Minimum requirement “intact” –Slight crack –Limit allowed



photo 11 : Caractéristique minimale “intacte”– Légère craquelure– Limite admise

photo 12: Minimum requirement “intact” – Open crack –Not Allowed



photo 12 : Caractéristique minimale “intacte” – Craquelure ouverte – Exclu



photo 13: Minimum requirement "intact" – Open Crack – Not Allowed



photo 13 : Caractéristique minimale "intacte" – Craquelure ouverte – Exclu

photo 14: Minimum Requirement "clean" – Hazelnut covered with residues of adhering husk – Limit Allowed



photo 14 : Caractéristique minimale "propre" – Noisette couverte de résidus d'écale adhérente – Limite admise



photo 15: Minimum Requirement "clean" – Hazelnut covered residues of adhering husk – Not Allowed



photo 15 : Caractéristique minimale "propre" – Noisette couverte de résidus d'écale adhérente – Exclu

photo 16: Minimum requirement "clean" – Hazelnut covered with dust – Not Allowed



photo 16 : Caractéristique minimale "propre" – Noisette couverte de poussière - Exclu



photo 17: Minimum requirement "clean" - "Paugetet" and "Fertile of Coutard" varieties with a mucron, which is naturally covered with fine grey velvet and is different to soil or dust -
a): Paugetet; b, c): Fertile of Coutard



a)

b)

c)

photo 17 : Caractéristique minimale "propre" – Variétés "Paugetet" et "Fertile de Coutard" dont le mucron est naturellement recouvert d'un fin duvet de soies grises qui ne doivent pas être confondues avec de la poussière ou de la terre - a): Paugetet; b and c): Fertile de Coutard

photo 18 : Minimum requirement "well formed" – a): normal shape; b): slight defect in shape, but not noticeably misshapen – Limit allowed; c): misshapen – Not allowed



a)

b)

c)

photo 18 : Caractéristique minimale "bien formée" – a): forme normale; b): léger défaut de forme, sans malformation notable – Limite admise; c): malformation – Exclu



photo 19: Minimum requirement “kernel sufficiently developed” – a): kernel fully developed; b): kernel sufficiently developed – Limit allowed; c): kernel not sufficiently developed – Not allowed



a)

b)

c)

photo 19 : Caractéristique minimale “amande suffisamment développée” – a): amande parfaitement développée; b): amande suffisamment développée – Limite admise; c): amande insuffisamment développée – Exclu

photo 20: Minimum requirement “kernel not desiccated” – a): normal kernel not desiccated; b): kernel slightly desiccated – Limit allowed; c): kernel desiccated – Not allowed



a)

b)

c)

photo 20 : Caractéristique minimale “amande non séchée” – a): amande normale non séchée; b): amande légèrement desséchée - Limite admise; c): amande desséchée – Exclu



photo 21: Minimum requirement "kernel free from blemishes" – a): kernel free from blemishes; b): kernel with slight blemishes – Limit allowed; c): kernel with blemishes – Not allowed



a)

b)

c)

photo 21 : Caractéristique minimale "amande exempte de défauts superficiels" – a): amande exempte de défauts superficiels; b) : amande avec de légers défauts – Limite admise; c) : amande avec défauts superficiels – Exclu

photo 22: Minimum requirement "Kernel and shell free from mould filaments visible to the naked eye" – Inshell hazelnut showing mould filaments on the shell – Not allowed



photo 22 : Caractéristique minimale "amande et coque exemptes de filaments de moisissure visibles à l'oeil nu" – Noisette en coque présentant des filaments de moisissure sur la coque – Exclu



photo 23: Minimum requirement "kernel and shell free from mould filaments visible to the naked eye" – Kernel showing mould filaments – Not allowed



photo 23 : Caractéristique minimale "amande et coque exemptes de filaments de moisissure visibles à l'oeil nu" – Amande présentant des filaments de moisissure – Exclu

photo 24: Minimum requirement "kernel and shell free from mould filaments visible to the naked eye" – Mould filaments inside the kernel – Not allowed



photo 24 : Caractéristique minimale "amande et coque exemptes de filaments de moisissure visibles à l'oeil nu" – Filaments de moisissure à l'intérieur de l'amande – Exclu



photo 25: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Damage caused by hazelnut weevil *Curculio mucum L.* – Not allowed

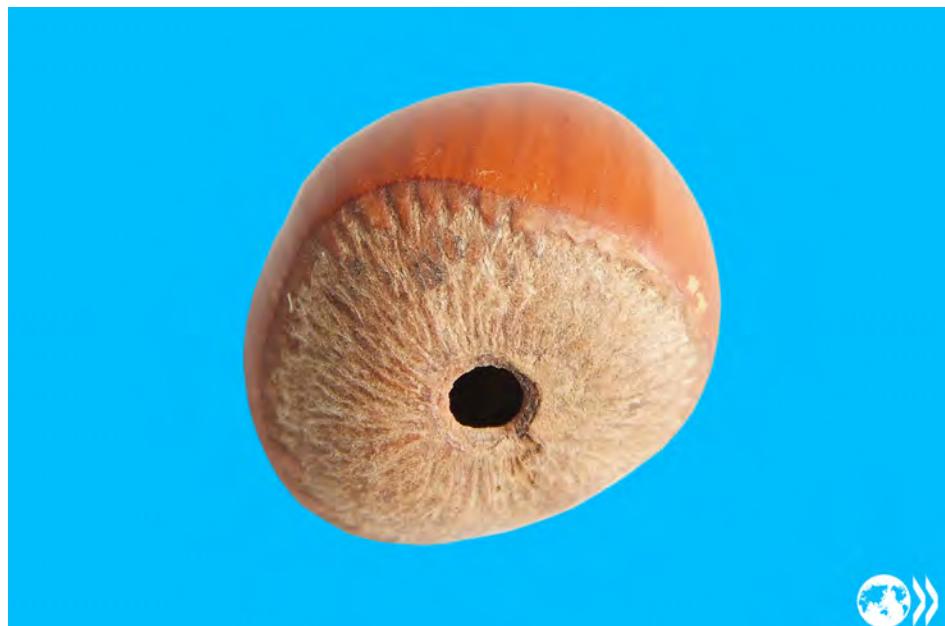


photo 25 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé par le charançon des noisettes *Curculio mucum L.* – Exclu

photo 26: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Damage caused by hazelnut weevil *Curculio mucum L.* – Not allowed



photo 26 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé par le charançon des noisettes *Curculio mucum L.* – Exclu



photo 27: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Pest damage – Not allowed



photo 27 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Attaques de parasites – Exclu

photo 28: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Pest damage – Not allowed



photo 28 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Attaques de parasites – Exclu



photo 29: Minimum requirement “free from damage caused by pests” – Damage on the kernel caused by hazelnut weevil *Curculio mucum L.* – Not allowed

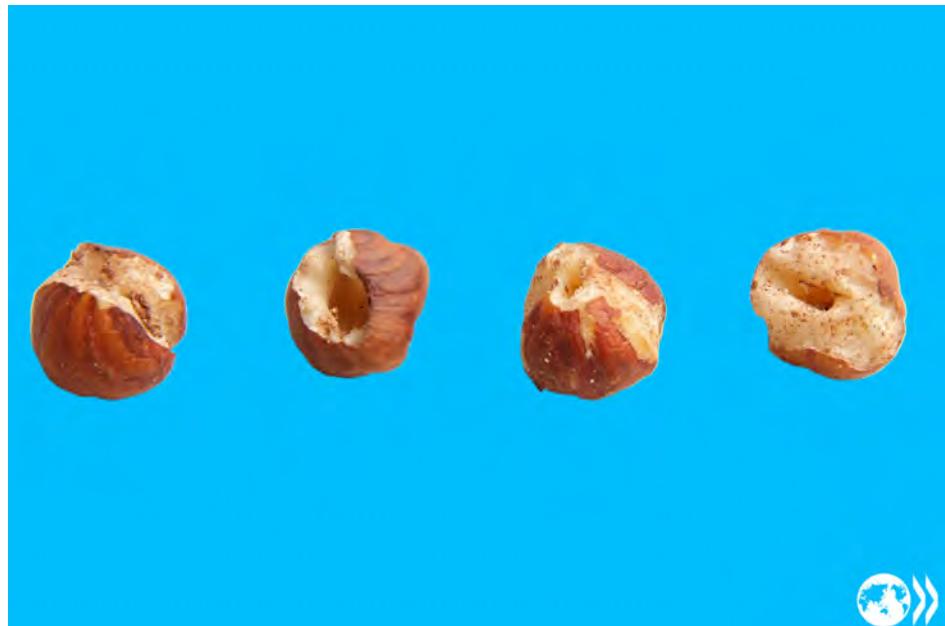


photo 29 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé à l’amande par le charançon des noisettes *Curculio mucum L.* – Exclu

photo 30: Minimum requirement “free from damage caused by pest” – Damage caused by cimiciatto – Not allowed



photo 30 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé par le cimiciatto – Exclu



photo 31: Minimum requirement “free from damage caused by pest” – Damage caused by cimiciatto – Not allowed



photo 31 : Caractéristique minimale “exempte d’attaques de parasites” – Dommage causé par le cimiciatto – Exclu

photo 32: Sizing – The diameter is checked by means of sizing rings

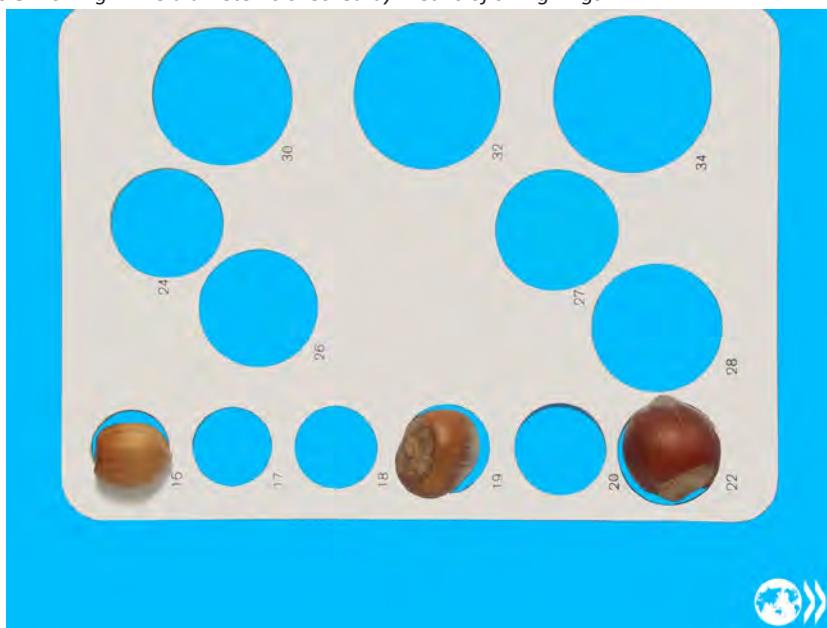


photo 32 : Calibrage – Le diamètre est contrôlé au moyen d’anneaux de mesure



photo 33: Presentation – Inshell hazelnuts in bag



photo 33 : Présentation – Noisettes en coque en sac

photo 34: Presentation – Inshell hazelnuts in aluminium packages on pallets. The palet is labelled in addition to every single package.



photo 34 : Présentation – Noisettes en coque dans des emballages en aluminium sur palette. La palette est étiquetée ainsi que chaque paquet.



photo 35: Presentation – Prepacked inshell hazelnuts



photo 35 : Présentation – Noisettes en coque préemballées

photo 36: Marking – Marking printed on the package

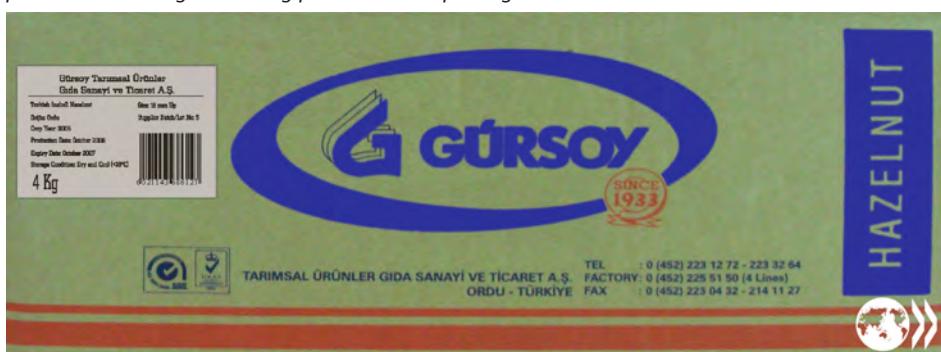


photo 36 : Marquage – Marquage imprimé sur l'emballage



photo 1: Definition of Produce – Round type hazelnut kernels. Tombul



photo 1 : Définition du produit – Noisettes décortiquées rondes. Tombul



photo 2: Definition of Produce – Round type hazelnut kernels. Fosa



photo 2 : Définition du produit – Noisettes décortiquées rondes. Fosa



photo 3: Definition of Produce – Round type hazelnut kernels. Mincane



photo 3 : Définition du produit – Noisettes décortiquées rondes. Mincane



photo 4: Definition of Produce – Round type hazelnut kernels. Ordu Twin



photo 4 : Définition du produit – Noisettes décortiquées rondes. Ordu Twin



photo 5: Definition of Produce – Oblong type hazelnut kernels.



photo 5 : Définition du produit – Noisettes décortiquées oblongues





photo 6: Definition of Produce – Pointed type hazelnut kernels.



photo 6 : Définition du produit – Noisettes décortiquées pointues





photo 7: Minimum requirement - the Absence of the part of the tegument - Not Allowed



photo 7 : Caractéristique minimale - Absence d'une partie du tégument – Exclu

photo 8: Minimum requirement - Scratch/chafing and scraping less than 3 mm in diameter and 1.5 mm in depth - Allowed



photo 8 : Caractéristique minimale - Eraflure inférieure à 3 mm de diamètre et 1,5 mm de profondeur – Admis



photo 9: Minimum requirement - Scratch –Not Allowed



photo 9 : Caractéristique minimale - Eraflure – Exclu



photo 10: Minimum requirement - Part of the kernel missing – Not Allowed

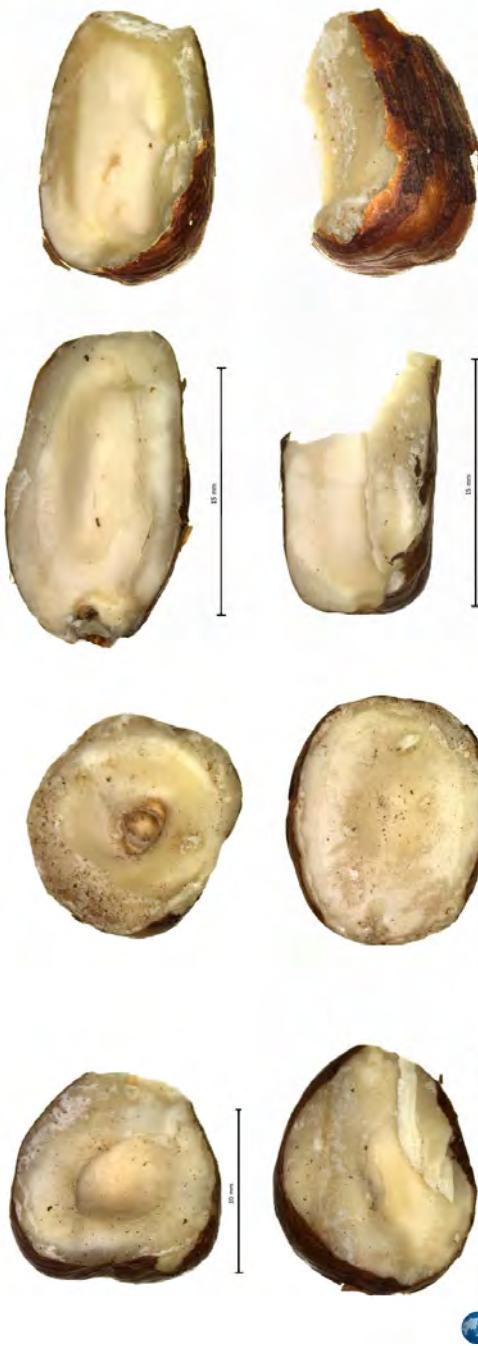


photo 10 : Caractéristique minimale - Absence d'une partie de l'amande – Exclu



photo 11: Minimum Requirement – Internal deterioration - Not Allowed

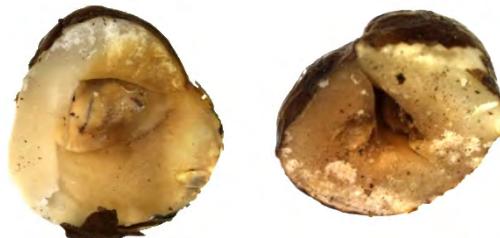


photo 11 : Caractéristique minimale – Altération interne – Exclu



photo 12: Minimum Requirement – Shrunken kernels – Not Allowed



photo 12 : Caractéristique minimale – Noisette ratatinée – Exclu



photo 13: Minimum requirement – Shrivelled kernels – Not Allowed



photo 13 : Caractéristique minimale – Noisette racornie - Exclu





photo 14: Minimum requirement - Insect Damage – Not Allowed



photo 14 : Caractéristique minimale – Attaque d'insecte – Exclu



photo 15: Minimum requirement - Healed Cimiciatto defect - Allowed

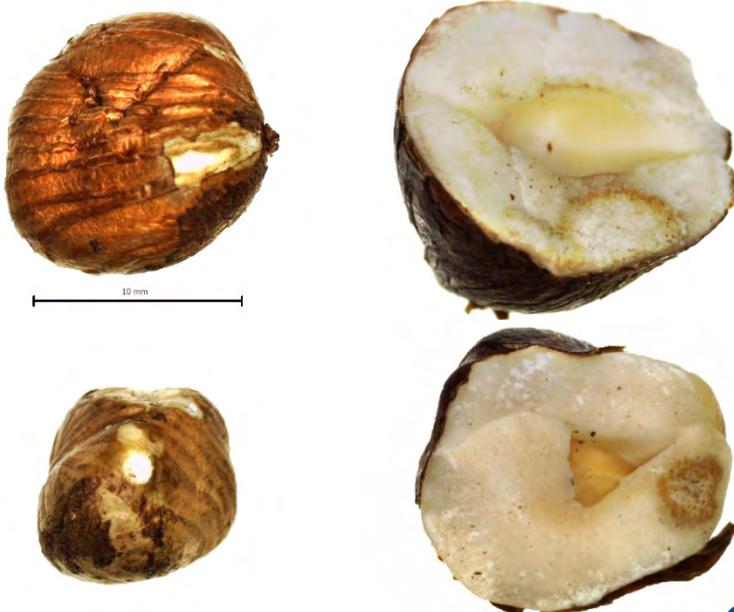


photo 15 : Caractéristique minimale - Cicatrice d'attaque de cimiciatto – Admis

photo 16: Minimum requirement - Healed Cimiciatto defect. More than three mm depth and diameter – Not Allowed



photo 16 : Caractéristique minimale - Cicatrice d'attaque de cimiciatto excédant plus de 3 mm de diamètre et de profondeur – Exclu



photo 17: Minimum requirement – Mould Filaments Inside of the kernel - Not allowed

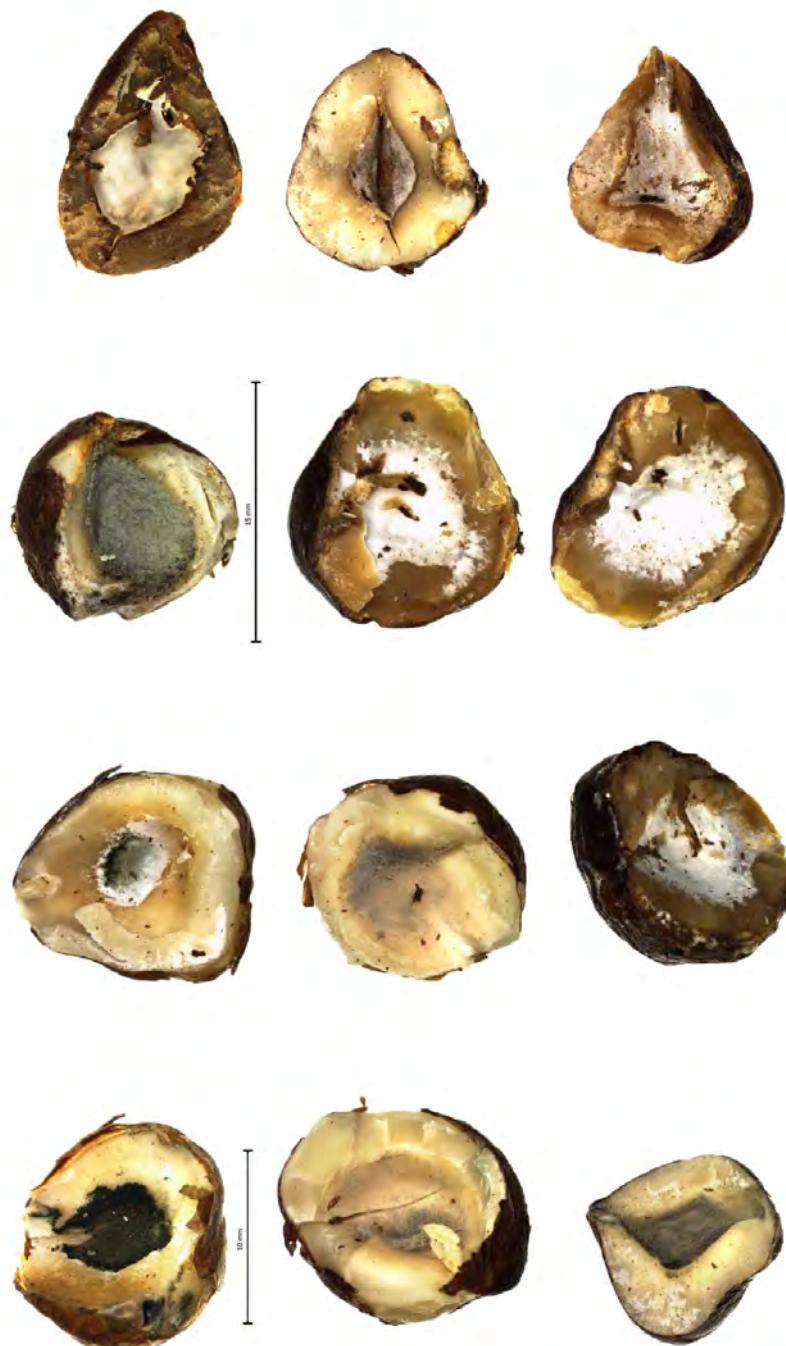


photo 17 : Caractéristique minimale - Filaments de moisissure à l'intérieur de l'amande – Exclu



photo 18: Minimum requirement- Not Sufficiently Developed Kernels – Not allowed



photo 18 : Caractéristique minimale – Noisette insuffisamment développée – Exclu





photo 19a: Classification – Extra Class (Round Type)

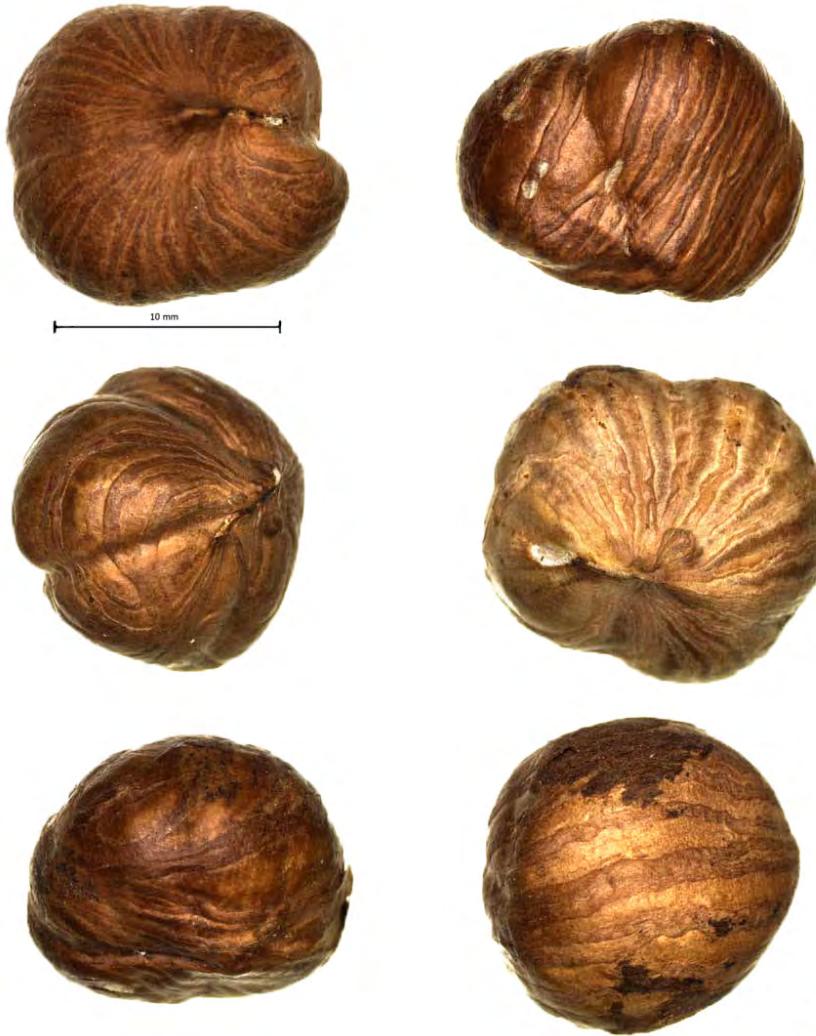


photo 19a : Classification – Catégorie Extra (Noisette ronde)



photo 19b: Classification – Extra Class "Very Slight Superficial Defect" (Round Type) - Limit Allowed

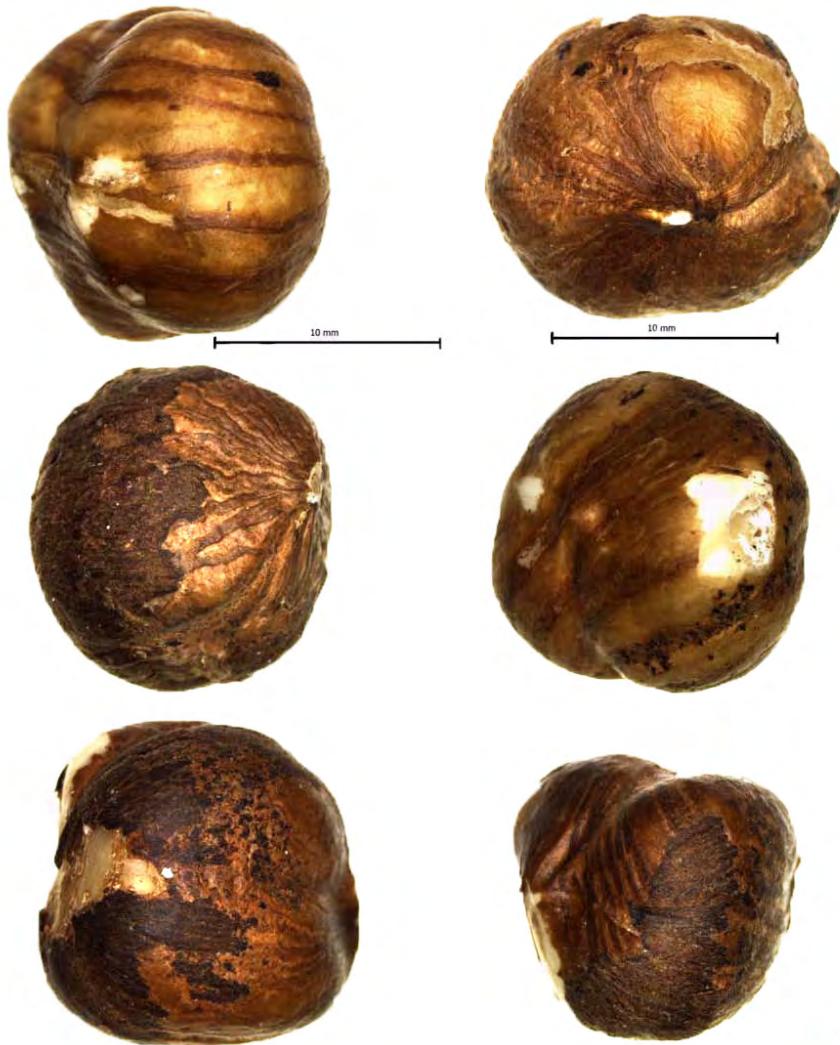


photo 19b : Classification – Catégorie Extra « Très léger défaut superficiel (Noisette ronde) » - Limite admise





photo 20a: Classification – Class I (Round Type)



photo 20a : Classification – Catégorie I (Noisette ronde)

photo 20b: Classification – Class I "Slight Superficial Defect" (Round Type) - Limit Allowed



photo 20b : Classification – Catégorie I « léger défaut superficiel (Noisette ronde) » - Limite admise



photo 21a: Classification – Class II (Round Type)



photo 21a : Classification – Catégorie II (Noisette ronde)

photo 21b: Classification – Class II "Superficial Defect (Round Type)" - Limit Allowed



photo 21b : Classification – Catégorie II « défaut superficiel (Noisette ronde) » - Limite admise



photo 22a: Classification – Extra Class (Oblong Type)

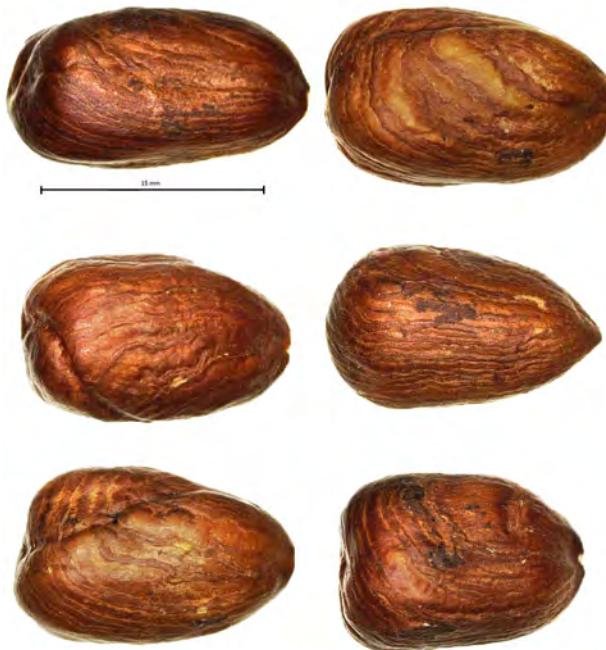


photo 22a : Classification – Catégorie Extra (Noisette oblongue)

photo 22b: Classification – Extra Class "Very Slight Superficial Defect (Oblong Type)" - Limit Allowed



photo 22b : Classification – Catégorie Extra « Très léger défaut superficiel » (Noisette oblongue)
– Limite admise



photo 23a: Classification – Class I (Oblong Type) photo



photo 23a : Classification – Catégorie I (Noisette oblongue)

23b: Classification – Class I "Slight Superficial Defect (Oblong Type)" - Limit Allowed



photo 23b : Classification – Catégorie I « léger défaut superficiel (Noisette oblongue) » – Limite admise



photo 24a: Classification – Class II (Oblong Type)



photo 24a : Classification – Catégorie II (Noisette oblongue)

photo 24b: Classification – Class II "Superficial Defect (Oblong Type)" - Limit Allowed



photo 24b : Classification – Catégorie II « défaut superficiel (Noisette oblongue) » – Limite admise





photo 25a: Classification – Extra Class (Pointed Type)



photo 25a : Classification – Catégorie Extra (Noisette pointue)

photo 25b: Classification – Extra Class "Very Slight Superficial Defect (Pointed Type)" - Limit Allowed



photo 25b : Classification – Catégorie Extra « Très léger défaut superficiel (Noisette pointue) » - Limite admise



photo 26a: Classification – Class I (Pointed Type)



photo 26a : Classification – Catégorie I (Noisette pointue)

photo 26b: Classification – Class I "Slight Superficial Defect (Pointed Type)" - Limit Allowed



photo 26b : Classification – Catégorie I « léger défaut superficiel (Noisette pointue) » - Limite admise



photo 27a: Classification – Class II (Pointed Type)

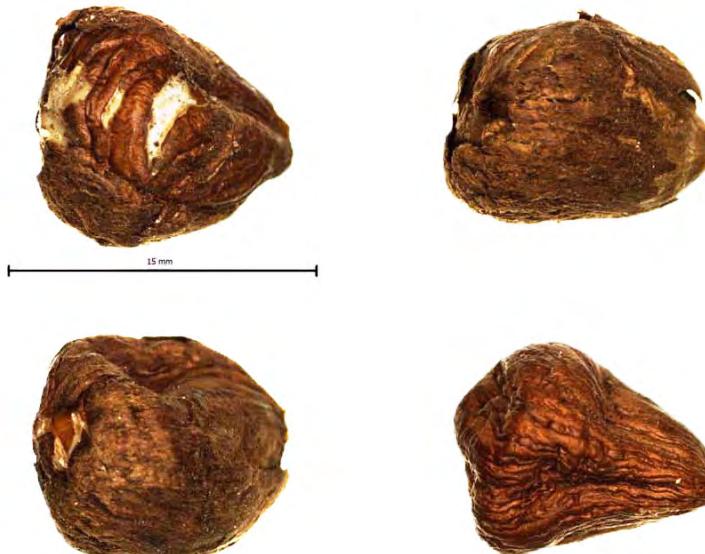


photo 27a : Classification – Catégorie II (Noisette pointue)

photo 27b: Classification – Class II "Superficial Defect" (Pointed Type) - Limit Allowed



photo 27b : Classification – Catégorie II « défaut superficiel (Noisette pointue) » - Limite admise



photo 28: Sizing - Round Type



photo 28 : Calibrage – Noisette ronde





photo 29: Sizing – Pointed Type

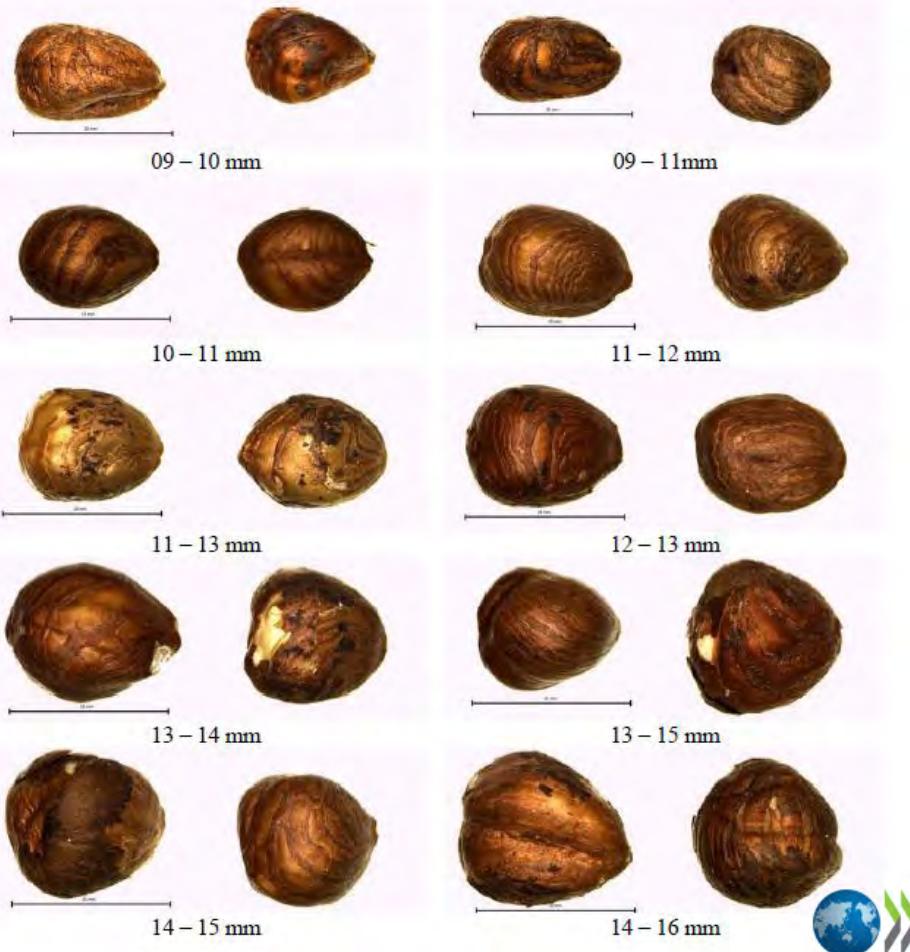


photo 29 : Calibrage – Noisette pointue



photo 30: Sizing – Pointed Type



photo 30 : Calibrage – Noisette pointue

photo 31: Careful presentation – Extra Class & Class I



photo 31 : Présentation soignée – Catégorie Extra et Catégorie I



photo 32: Suitable presentation – Class II



photo 32 : Présentation convenable – Catégorie II