
**NORMALISATION INTERNATIONALE
DES FRUITS ET LÉGUMES
INTERNATIONAL STANDARDISATION
OF FRUIT AND VEGETABLES**

Asperges Asparagus

OECD  OCDE

**ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES
ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT**



ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

En vertu de l'article 1^{er} de la Convention signée le 14 décembre 1960, à Paris, et entrée en vigueur le 30 septembre 1961, l'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE) a pour objectif de promouvoir des politiques visant:

- à réaliser la plus forte expansion de l'économie et de l'emploi et une progression du niveau de vie dans les pays Membres, tout en maintenant la stabilité financière, et à contribuer ainsi au développement de l'économie mondiale;
- à contribuer à une saine expansion économique dans les pays Membres, ainsi que les pays non membres, en voie de développement économique;
- à contribuer à l'expansion du commerce mondial sur une base multilatérale et non discriminatoire conformément aux obligations internationales.

Les pays Membres originaires de l'OCDE sont : l'Allemagne, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Danemark, l'Espagne, les États-Unis, la France, la Grèce, l'Irlande, l'Islande, l'Italie, le Luxembourg, la Norvège, les Pays-Bas, le Portugal, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. Les pays suivants sont ultérieurement devenus Membres par adhésion aux dates indiquées ci-après: le Japon (28 avril 1964), la Finlande (28 janvier 1969), l'Australie (7 juin 1971), la Nouvelle-Zélande (29 mai 1973), le Mexique (18 mai 1994), la République tchèque (21 décembre 1995), la Hongrie (7 mai 1996), la Pologne (22 novembre 1996) et la Corée (12 décembre 1996). La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE (article 13 de la Convention de l'OCDE).

© OCDE 2000

Les permissions de reproduction partielle à usage non commercial ou destinée à une formation doivent être adressées au Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France, Tél. (33-1) 44 07 47 70, Fax (33-1) 46 34 67 19 pour tous les pays à l'exception des États-Unis. Aux États-Unis l'autorisation doit être obtenue du Copyright Clearance Center, Service Client, (508)750-8400, 222 Rosewood Drive, Danvers, MA 01923 USA, ou CCC Online: <http://www.copyright.com/>. Toute autre demande d'autorisation de reproduction ou de traduction totale ou partielle de cette publication doit être adressée aux Éditions de l'OCDE, 2, rue André-Pascal, 75775 Paris Cedex 16, France.

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

Pursuant to Article 1 of the Convention signed in Paris on 14th December 1960, and which came into force on 30th September 1961, the Organisation for Economic Co-operation and Development (OECD) shall promote policies designed:

- to achieve the highest sustainable economic growth and employment and a rising standard of living in Member countries, while maintaining financial stability, and thus to contribute to the development of the world economy;
- to contribute to sound economic expansion in Member as well as non-member countries in the process of economic development; and
- to contribute to the expansion of world trade on a multilateral, non-discriminatory basis in accordance with international obligations.

The original Member countries of the OECD are Austria, Belgium, Canada, Denmark, France, Germany, Greece, Iceland, Ireland, Italy, Luxembourg, the Netherlands, Norway, Portugal, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The following countries became Members subsequently through accession at the dates indicated hereafter: Japan (28th April 1964), Finland (28th January 1969), Australia (7th June 1971), New Zealand (29th May 1973), Mexico (18th May 1994), the Czech Republic (21st December 1995), Hungary (7th May 1996), Poland (22nd November 1996) and Korea (12th December 1996). The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD (Article 13 of the OECD Convention).

© OECD 2000

Permission to reproduce a portion of this work for non-commercial purposes or classroom use should be obtained through the Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC), 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France, Tel. (33-1) 44 07 4770, Fax (33-1) 4634 6719, for every country except the United States. In the United States permission should be obtained through the Copyright Clearance Center, Customer Service, (508)750-8400, 222 Rosewood Drive, Danvers, MA 01923 USA, or CCC Online: <http://www.copyright.com/>. All other applications for permission to reproduce or translate all or part of this book should be made to OECD Publications, 2, rue André-Pascal, 75775 Paris Cedex 16, France.



Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes, créé en 1962 par l'OCDE, des brochures sont publiées sous forme de commentaires et d'illustrations, en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur, tant de la part des services de contrôle que des milieux professionnels responsables de l'application des normes ou intéressés aux échanges internationaux de ces produits.

Le Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes est ouvert aux pays Membres de l'Organisation des Nations Unies ou de ses institutions spécialisées ou de l'Organisation Mondiale du Commerce, qui désirent y participer, conformément à la Décision du Conseil de l'OCDE C(99)10/FINAL du 8 avril 1999.

Cette brochure est publiée sous la responsabilité du Secrétaire général de l'OCDE qui la déclare en harmonie avec la norme "Asperges".*

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables set up by OECD in 1962, explanatory brochures comprising comments and illustrations are published to facilitate the common interpretation of standards in force by both the Inspection Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.

The Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables shall be open to States being Member countries of the United Nations Organization or one of its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the Decision C(99)10/FINAL of the OECD Council dated 8 April 1999.

This brochure is published under the responsibility of the Secretary-General of the OECD who declares it in line with the standard for "Asparagus".*

* Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV-04.

Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under the reference FFV-04.

TABLE DES MATIÈRES

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME	6
I. DÉFINITION DU PRODUIT	22
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	24
A. Caractéristiques minimales.....	24
B. Classification.....	28
<i>i) Catégorie “Extra”</i>	28
<i>ii) Catégorie I</i>	30
<i>iii) Catégorie II</i>	32
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	34
A. Calibrage d’après la longueur	34
B. Calibrage d’après le diamètre	36
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	38
A. Tolérances de qualité.....	38
<i>i) Catégorie “Extra”</i>	38
<i>ii) Catégorie I</i>	38
<i>iii) Catégorie II</i>	38
B. Tolérances de calibre.....	40
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	42
A. Homogénéité.....	42
B. Conditionnement.....	42
C. Présentation	44
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	46
A. Identification.....	46
B. Nature du produit.....	48
C. Origine du produit.....	48
D. Caractéristiques commerciales.....	48
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	48

TABLE OF CONTENTS

COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS LAID DOWN BY THE STANDARD	7
I. DEFINITION OF PRODUCE	23
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	25
A. Minimum requirements	25
B. Classification	29
<i>i) "Extra" Class</i>	29
<i>ii) Class I</i>	31
<i>iii) Class II</i>	33
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	35
A. Sizing by length	35
B. Sizing by diameter	37
IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES	39
A. Quality tolerances	39
<i>i) "Extra" Class</i>	39
<i>ii) Class I</i>	39
<i>iii) Class II</i>	39
B. Size tolerances	41
V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION	43
A. Uniformity	43
B. Packaging	43
C. Presentation	45
VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING	47
A. Identification	47
B. Nature of produce	49
C. Origin of produce	49
D. Commercial specifications	49
E. Official control mark (optional)	49

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I. Définition du produit (toutes catégories)	<p>Turions des variétés (cultivars) issues d'<i>Asparagus officinalis</i> L.</p> <p>Quatre groupes (selon leur coloration) :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Asperges blanches – Asperges violettes – Asperges violettes/vertes – Asperges vertes 		
II. Caractéristiques minimales (toutes catégories)	<p>Les turions doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> – entiers – sains – exempts de dommages causés par un lavage inapproprié – propres – d’aspect et d’odeur frais – pratiquement exempts de parasites – pratiquement exempts d’attaques de parasites – pratiquement exempts de meurtrissures – exempts d’humidité extérieure anormale – exempts d’odeur et/ou de saveur étrangères – coupés aussi nettement que possible – ni creux, ni fendus, ni épiluchés, ni brisés – le développement et l’état doivent être tels qu’ils leur permettent : <ul style="list-style-type: none"> • de supporter un transport et une manutention et • d’arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination. 		

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
<i>I. Definition of produce</i> <i>(all classes)</i>	<p>Shoots of the varieties (cultivars) grown from <i>Asparagus officinalis</i> L.</p> <p>Four colour groups:</p> <ul style="list-style-type: none"> – White asparagus – Violet asparagus – Violet/green asparagus – Green asparagus 		
<i>II. Minimum requirements</i> <i>(all classes)</i>	<p>The shoots must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> – intact – sound – free from damage caused by unsuitable washing – clean – fresh in appearance and fresh-smelling – practically free from pests – practically free from damage caused by pests – practically unbruised – free of abnormal external moisture – free of any foreign smell and/or taste – base cut as clean as possible – neither hollow, split, peeled or broken – the development and condition must be such as to enable them: <ul style="list-style-type: none"> • to withstand transport and handling and • to arrive in satisfactory condition at the place of destination 		

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME (suite)

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
III. Caractéristiques qualitatives			
– Forme des turions	très bien formés pratiquement droits	bien formés légèrement courbés	moins bien formés plus courbés
– Bourgeon terminal	très serré (selon le groupe auquel les asperges appartiennent)	serré (selon le groupe auquel les asperges appartiennent)	légèrement ouvert (selon le groupe auquel les asperges appartiennent)
– Coloration			
• asperges blanches	légère teinte rose admise sur les turions	légère teinte rose sur les bourgeons terminaux et les turions admise	coloration des bourgeons terminaux admise, y compris une teinte verte
• asperges violettes			légère coloration verte des bourgeons terminaux admise
• asperges violettes/vertes	--	--	--
• asperges vertes	totalement vertes	vertes sur au moins 80% de la longueur	vertes sur au moins 60% de la longueur
– Rouille	très légères traces sur les turions admises	légères traces admises	traces admises

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD (cont'd)**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
III. Quality requirements			
– Shape of the shoots	very well formed practically straight	well formed slightly curved	less well formed more curved
– Tip	very compact (dependent on the group to which the asparagus belongs)	compact (dependent on the group to which the asparagus belongs)	slightly open (dependent on the group to which the asparagus belongs)
– Colouring			
• white asparagus	faint pink tint on the shoots allowed	faint pink tint on the tips and shoots allowed	tips may have a colouration including a green tint
• violet asparagus			slightly green tint on the tips allowed
• violet/green asparagus	--	--	--
• green asparagus	totally green	green for at least 80% of the length	green for at least 60% of the length
– Rust	a few very slight traces allowed	slight traces allowed	traces allowed

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
– Lignification	aucune trace de lignification admise	asperges blanches : turions ligneux exclus autres groupes : traces de lignification dans la partie inférieure admises	turions légèrement ligneux admis
– Coupe	aussi perpendiculaire que possible à l’axe longitudinal (biseau d’1 cm max. pour les asperges de la périphérie de chaque botte admis)	aussi perpendiculaire que possible à l’axe longitudinal	légèrement oblique

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
– Woodiness	no traces allowed	white asparagus: no woody shoots allowed for other groups: a trace on the lower part allowed	slightly woody shoots allowed
– Cut at the base	as square as possible (a bevelled side of maximum 1 cm for the outer asparagus in a bundle is allowed)	as square as possible	slightly oblique

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
IV. Calibrage			
– Longueur			
• Asperges longues :			
•• asperges blanches et violettes		17 cm à 22 cm inclus	
•• asperges violettes/vertes et vertes		17 cm à 27 cm inclus	
• Asperges courtes		12 cm à 17 cm	
• Pointes d’asperges		≤ 12 cm	
• Asperges rangées non bottelées			
•• asperges blanches et violettes	--	--	12 à 22 cm
•• asperges violettes/vertes et vertes	--	--	12 à 27 cm
• Asperges bottelées différence maximale de longueur	même longueur (voir présentation)	5 cm	5 cm
– Diamètre : (<i>pris au milieu de la longueur</i>)			
• Diamètre minimal			
•• asperges blanches et violettes	12 mm	10 mm	8 mm
•• asperges violettes/vertes et vertes	3 mm	3 mm	3 mm
• Écart maximal			
•• asperges blanches et violettes	8 mm	10 mm	--
•• asperges violettes/vertes et vertes	8 mm	8 mm	--

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	Extra	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
IV. Sizing requirement			
– Length			
• Long asparagus:			
•• white and violet asparagus		17 cm up to 22 cm inclusive	
•• violet/green and green asparagus		17 cm up to 27 cm inclusive	
• Short asparagus		12 cm to 17 cm	
• Asparagus tips		≤ 12 cm	
• Arranged, not bundled asparagus			
•• white and violet asparagus	--	--	12 to 22 cm
•• violet/green and green asparagus	--	--	12 to 27 cm
• Bundled asparagus maximum difference in length	same length (see presentation)	5 cm	5 cm
– Diameter: <i>(measured at the mid-point of their length)</i>			
• Minimum diameter			
•• white and violet asparagus	12 mm	10 mm	8 mm
•• violet/green and green asparagus	3 mm	3 mm	3 mm
• Maximum variation			
•• white and violet asparagus	8 mm	10 mm	--
•• violet/green and green asparagus	8 mm	8 mm	--

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME (suite)

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
V. Tolérances <i>(en nombre ou en poids)</i>			
– Qualité générale	5%, y compris les asperges présentant de légères fentes non cicatrisées	10%, y compris les asperges présentant de légères fentes non cicatrisées	10%
• pour les turions creux ou présentant de légères fissures dues au lavage			10% en plus de la tolérance ci-dessus
• pourcentage maximal de turions creux	10%	10%	15%
– Calibre			
• écart maximal pour la longueur	1 cm	1 cm	1 cm
• écart maximal pour le diamètre	2 mm	2 mm	2 mm

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD (cont'd)**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
V. Tolerances <i>(by number or weight)</i>			
– Quality in general	5%, including asparagus having slight unscarred cracks	10%, including asparagus having slight unscarred cracks	10%
• for hollow shoots or shoots with slight cracks due to washing			10% in addition to the above
• maximum percentage for hollow shoots	10%	10%	15%
– Size			
• maximum deviation in length	1 cm	1 cm	1 cm
• maximum deviation in diameter	2 mm	2 mm	2 mm

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME (suite)

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
VI. Présentation			
– Homogénéité (toutes catégories)	<ul style="list-style-type: none"> – origine – qualité – calibre – groupe de couleur – la partie apparente du colis doit être représentative de l'ensemble 		
– Variation de la couleur (en nombre ou en poids)			
• pour les asperges blanches	10% d'asperges violettes	10% d'asperges violettes	15% d'asperges violettes
• pour les asperges violettes, violettes/vertes et vertes	10% d'un groupe de coloration différente admis		
• pour un mélange d'asperges blanches et violettes			mélange autorisé sous réserve d'un marquage approprié
– Conditionnement (toutes catégories)	<ul style="list-style-type: none"> – doit assurer une protection convenable du produit – les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres, et de qualité telle qu'ils ne puissent causer d'altérations externes ou internes – impression ou étiquetage réalisés avec une encre ou une colle non toxiques – absence de tout corps étranger 		

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD (cont'd)**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
VI. Presentation			
– Uniformity (all classes)	<ul style="list-style-type: none"> – origin – quality – size – colour group – visible part of the package must be representative of the entire contents 		
– Variation in colour: (by number or weight)			
• for white asparagus	10% violet asparagus	10% violet asparagus	15% violet asparagus
• for violet, violet/green and green asparagus	10% of another colour group allowed		
• for mixture of white and violet asparagus	--	--	if marked
– Packaging (all classes)	<ul style="list-style-type: none"> – protects produce adequately – materials used inside the package must be new, clean and of a quality to avoid causing external or internal damage – non toxic ink or glue on printing or labelling – free of all foreign matter 		

TABLEAU COMPARATIF RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS DE LA NORME (suite)

DISPOSITIONS	CATÉGORIES		
	“Extra”	I	II
Qualité commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
VI. Présentation (suite)			
– Présentation (toutes catégories)	<ul style="list-style-type: none"> – en bottes solidement maintenues <ul style="list-style-type: none"> • les turions placés à l’extérieur de chaque botte doivent correspondre par leur aspect et leur diamètre, à la moyenne de ceux qui la constituent • les asperges en bottes de catégorie “Extra” doivent être de la même longueur • rangées régulièrement dans le colis • les bottes d’un même colis doivent être de même poids • chaque botte peut être protégée par du papier – rangées, mais non bottelées. 		
VII. Marquage	<ul style="list-style-type: none"> – identification de l’emballeur et/ou de l’expéditeur – mention “Asperges” et indication du groupe de coloration, si le contenu n’est pas visible de l’extérieur – le cas échéant, mention “mélange d’asperges blanches et d’asperges violettes” – le cas échéant, indication “asperges courtes” ou “pointes” – pays d’origine (mention facultative de la région) – catégorie qualitative – calibre (pour les catégories “Extra” et I : diamètres minimal et maximal ; pour la catégorie II : diamètre minimal suivi du diamètre maximal ou “et plus”) – le cas échéant, nombre de bottes ou nombre de colis unitaires – marque officielle de contrôle (facultative). 		

**COMPARATIVE SUMMARY TABLE OF REQUIREMENTS
LAID DOWN BY THE STANDARD (cont'd)**

REQUIREMENTS	CLASSES		
	“Extra”	I	II
Market Quality	Superior quality	Good quality	Marketable quality
VI. Presentation (cont'd)			
– Presentation (all classes)	<ul style="list-style-type: none"> – in bundles firmly bound • shoots on the outside of each bundle must correspond in appearance and diameter with the average of the whole bundle • bundles in “Extra” Class must be of the same length • arranged evenly in the package • bundles in the same package must be of the same weight • each bundle may be protected by paper – arranged, but not bundled. 		
VII. Marking	<ul style="list-style-type: none"> – identification of packer and/or dispatcher – the word “Asparagus” and an indication of the colour group when contents are not visible from outside – where appropriate, the words “mixture white and violet” – where appropriate, the indication “short” or “tips” – country of origin (region optional) – quality class – size (for Class “Extra” and I: minimum and maximum diameters; for Class II by minimum diameter, followed by maximum diameter or the words “and over”) – where appropriate, the number of bundles or the number of unit packages – official control mark (optional). 		

Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme est indiqué en bleu ; le texte interprétatif de la norme est indiqué en noir.



In the following pages, the official text of the standard is in blue; the interpretation of the standard is in black.

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les turions des variétés (cultivars) issues de *l'Asparagus officinalis* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des asperges destinées à la transformation industrielle.

Les turions d'asperges sont classés en quatre groupes selon leur coloration :

- asperges blanches
- asperges violettes, le bourgeon devant revêtir une coloration rose à violette ou pourpre et une partie du turion devant revêtir une coloration blanche
- asperges violettes/vertes, dont une partie revêt une coloration violette et verte
- asperges vertes, le bourgeon et la plus grande partie du turion devant revêtir une coloration verte.

Les turions des asperges sont formés par la germination des yeux d'un rhizome. En faisant pousser ces turions sous des billons, les asperges restent blanches ou violettes. Cependant, sous l'effet de la température et de la lumière, ces turions peuvent prendre une coloration violette/verte. Les asperges vertes poussent au-dessus du sol. On peut accélérer la croissance des asperges en couvrant celles-ci avec des tunnels en plastique par exemple. On parle de forçage quand on utilise des abris chauffés. ⇒ photos 1 à 6

Les pointes et les bractées des asperges vertes peuvent présenter une teinte violette en fonction de leur variété. ⇒ photo 7

Cette norme ne s'applique pas aux asperges vertes et aux asperges violettes/vertes d'un diamètre inférieur à 3 mm, ni aux asperges blanches et aux asperges violettes d'un diamètre inférieur à 8 mm, présentées en bottes uniformes ou en emballages unitaires.

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to shoots of the varieties (cultivars) grown from *Asparagus officinalis* L. to be supplied fresh to the consumer, asparagus for industrial processing being excluded.

Asparagus shoots are classified into four groups according to colour:

- white asparagus
- violet asparagus, having tips of a colour between pink and violet or purple and a part of the shoot white
- violet/green asparagus, part of which is of violet and green colouring
- green asparagus having tips and most of the shoot green.

The shoots of asparagus are formed by the sprouting of buds on a rhizome (rootstock). By growing these shoots underground in ridges the asparagus stays white or violet. However, as a result of temperature and light, these shoots can be coloured violet/green. Green asparagus grow above the ground. Advancement can take place by covering the asparagus for instance with plastic tunnels. With the use of heat one speaks of forcing. ⇨ photos 1 to 6

The tips and the bracts of green asparagus can have a violet tint depending on the variety. ⇨ photo 7

This standard does not apply to green and violet/green asparagus of less than 3 mm diameter and white and violet asparagus of less than 8 mm diameter, packed in uniform bundles or unit packages.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les asperges au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les turions doivent être :

- **entiers** : c'est-à-dire exempts de toute mutilation ou lésion compromettant l'intégrité du produit. ⇒ photo 8

- **sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.**

Les asperges doivent être exemptes de toute maladie ou détérioration sérieuse qui puissent affecter notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur valeur marchande : en particulier sont exclus des produits atteints de pourriture même si les signes sont très légers mais susceptibles de rendre les asperges non aptes à la consommation à l'arrivée à destination.

Les asperges qui montrent les défauts suivants sont donc exclues :

a) maladies ⇒ photo 9

b) dommages causés par une température élevée ou par le gel ⇒ photos 10, 11

- **exempts de dommages causés par un lavage inapproprié (les turions peuvent avoir été lavés mais non "trempés")**

Le trempage des asperges après récolte peut conduire à la formation de pourriture sur les bourgeons terminaux, de turions fendus et de turions translucides ("acides"). Ces turions translucides ("acides") sont de couleur claire, poisseux, et ont une odeur étrangère acide. Les bourgeons terminaux sont plus effilés et de couleur noire. ⇒ photo 12

- **propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles**

Les asperges doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus de produits de traitement, ou d'autres matières étrangères visibles. ⇒ photo 13

- **d'aspect et d'odeur frais**

Les asperges ne doivent pas présenter des signes de flétrissure, et ne doivent être ni molles, ni dures. La coupe au niveau de la base des turions ne doit pas être desséchée. ⇒ photo 14

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of asparagus at the export control stage, after preparation and packaging.

A. Minimum requirements

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the shoots must be:

- **intact:** means not having any mutilation or injury spoiling the integrity of the produce. ⇒ photo 8
- **sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded**

The asparagus must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or market value. In particular, this excludes produce affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the asparagus unfit for consumption upon arrival at their destination.

Asparagus showing the following defects are therefore excluded

- a) diseases ⇒ photo 9
- b) damage caused by high temperature or frost ⇒ photos 10, 11
- **free from damage caused by unsuitable washing (the shoots may have been washed but not “soaked”)**

Soaking the asparagus after harvesting can lead to rot on tips, split shoots and translucent (“acid”) shoots. These translucent (“acid”) shoots are pale, sticky and have a foreign acid smell. The rotten tips are more pointed and black coloured. ⇒ photo 12

- **clean, practically free of any visible foreign matter**

The asparagus must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter. ⇒ photo 13

- **fresh in appearance and fresh-smelling**

The asparagus must not show signs of shrivelling and must not be limp or tough. The cut at the base of the shoots must not be dried up. ⇒ photo 14

– **pratiquement exempts de parasites**

Les asperges doivent être pratiquement exemptes d'insectes ou d'autres parasites. La présence de parasites est susceptible de nuire à la présentation commerciale et à l'acceptation des asperges. ⇨ photo 15

– **pratiquement exempts d'attaques de parasites**

Il ne doit y avoir aucun trou, aucune galerie ou aucun autre dommage causé par des rongeurs ou insectes. Des dommages dus aux parasites peuvent nuire à l'apparence générale, à la conservation et à la comestibilité des asperges. ⇨ photo 16

– **pratiquement exempts de meurtrissures**

Les meurtrissures résultent d'une manipulation brutale au cours de la récolte et du conditionnement.

– **exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment "ressuyés" s'ils ont été lavés ou refroidis à l'eau froide**

Cette disposition s'applique en cas d'humidité excessive lorsque, par exemple, de l'eau stagne dans le colis mais ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou véhicule frigorifique.

– **exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères**

Il s'agit en particulier d'asperges qui auraient séjourné dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportées dans un véhicule mal nettoyé, et notamment des asperges qui auraient pris l'odeur forte dégagée par d'autres produits entreposés dans le même local ou transportés dans le même véhicule. Par exemple, on s'attachera à n'utiliser comme élément de protection dans l'emballage que des matériaux non odorants.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, nette.

Les coupes effrangées ne sont pas admises. ⇨ photo 17

En outre, les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés, ni brisés. De petites fentes, survenues après la récolte, sont cependant tolérées à condition de ne pas dépasser les limites prévues au chapitre IV. A. "Tolérances de Qualité".

Les turions creux, fendus, épluchés ou brisés sont exclus. ⇨ photos 18 à 21

Les asperges présentant de petites fissures après récolte ne sont admises que dans les limites des tolérances de qualité. ⇨ photo 22

Le développement et l'état des asperges doivent être tels qu'ils leur permettent :

- de supporter un transport et une manutention, et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

– **practically free from pests**

Asparagus must be practically free of insects or other pests. The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the asparagus. ⇒ photo 15

– **practically free from damage caused by pests**

There must be no holes, mines and other damage caused by rodents or insects. Pest damage can detract from the general appearance, keeping quality and edibility of the asparagus. ⇒ photo 16

– **practically unbruised**

Bruises are a result of rough handling during harvesting and packaging.

– **free of abnormal external moisture, i.e. adequately “dried” if they have been washed or cooled with cold water**

This provision applies to excessive moisture, for example, free water lying inside the package but does not include condensation on produce following release from cool storage or refrigerated vehicle.

– **free of any foreign smell and/or taste**

This refers particularly to asparagus which have been stored on badly kept premises or have travelled in a badly maintained vehicle, especially asparagus which have acquired a strong smell from other produce stored on the same premises or travelling in the same vehicle.

Therefore, care should be taken to use only non-smelling materials as protection in packaging.

The cut at the base of the shoots must be as clean as possible.

Frayed cuts are not allowed. ⇒ photo 17

In addition, shoots must be neither hollow, split, peeled nor broken. Small cracks which have appeared after harvesting are, however, allowed, so long as they do not exceed the limits laid down in Section IV. A. “Quality Tolerances”.

Shoots which are hollow, split, peeled or broken are not allowed. ⇒ photos 18 to 21

Asparagus with small cracks which appear after harvesting are only allowed within the quality tolerances. ⇒ photo 22

The development and condition of the asparagus must be such as to enable them:

- **to withstand transport and handling, and**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

B. Classification

Les asperges font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) Catégorie "Extra"

Les asperges classées dans cette catégorie doivent être de présentation très soignée.

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, très bien formés et pratiquement droits. ⇨ photo 23

Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être très serré. ⇨ photos 24, 25

Seules quelques très légères traces de rouille sur les turions sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

La rouille peut se manifester en raison des conditions climatiques et/ou du type de sol. Les bourgeons terminaux ne doivent montrer aucune trace de rouille. ⇨ photo 26

Dans le groupe des asperges blanches, les bourgeons et les turions doivent être blancs ; seule une légère teinte rose est tolérée sur les turions. ⇨ photo 27

Les asperges vertes doivent être totalement vertes.

La coloration doit être caractéristique du groupe.

Aucune trace de lignification n'est admise dans cette catégorie.

La lignification se caractérise par l'aspect fibreux ou dur de l'extrémité inférieure du turion.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, perpendiculaire à l'axe longitudinal. Toutefois, pour parfaire la présentation, lorsque les asperges sont présentées en bottes, celles de la périphérie peuvent être coupées légèrement en biseau dont la hauteur ne dépasse pas 1 cm. ⇨ photos 28, 29

B. Classification

Asparagus is classified in three classes defined below:

j) “Extra” Class

Asparagus in this class must be very carefully presented.

Shoots in this class must be of superior quality, very well formed and practically straight. ⇨ photo 23

Having regard to the normal characteristics of the group to which they belong, their tips must be very compact. ⇨ photos 24, 25

Only a few very slight traces of rust on the shoot, removable by normal peeling by the consumer, are allowed.

Rust may appear due to weather conditions and/or the type of soil. The tips must not show any traces of rust. ⇨ photo 26

For the white asparagus group, the tips and shoots must be white; only a faint pink tint is allowed on the shoots. ⇨ photo 27

Green asparagus must be totally green.

Colour must be typical of the group.

No traces of woodiness are allowed for the shoots in this class.

Woodiness is characterised by a fibrous or tough lower end of the shoot.

The cut at the base of the shoots must be as square as possible. However, to improve presentation when the asparagus is packed in bundles, those on the outside may be slightly bevelled, so long as the bevelling does not exceed 1 cm. ⇨ photos 28, 29

ii) *Catégorie I*

Bien que les exigences qualitatives soient moins sévères pour la catégorie I que pour la catégorie “Extra”, il n’en demeure pas moins que les asperges de la catégorie I doivent être soigneusement sélectionnées et présentées.

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et bien formés. Ils peuvent être légèrement courbés. ⇨ photos 30, 31

Ils peuvent cependant présenter les défauts suivants à condition que ceux-ci n’affectent pas l’apparence du produit ni leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation dans l’emballage.

Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être serré. ⇨ photos 32, 33

De légères traces de rouille sont admises, sous réserve qu’elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

La rouille peut se manifester à cause des conditions climatiques et/ou du type de sol. Les bourgeons terminaux ne doivent montrer aucune trace de rouille. ⇨ photo 34

Dans le groupe des asperges blanches, une légère teinte rose est admise sur les bourgeons et les turions. ⇨ photo 35

Les asperges vertes doivent présenter une coloration verte sur au moins 80 pour cent de leur longueur. ⇨ photo 36

La coloration doit être caractéristique du groupe.

Dans le groupe des asperges blanches, les turions ligneux sont exclus. Pour les autres groupes, des traces de lignification dans la partie inférieure sont admises sous réserve qu’elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible perpendiculaire à l’axe longitudinal. ⇨ photo 28

ii) Class I

Although the Class I quality requirements are less strict than for “Extra” Class, Class I asparagus must nevertheless be carefully selected and presented.

Shoots in this class must be of good quality and well formed. They may be slightly curved. ⇨ photos 30, 31

The following slight defects, however, may be allowed provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

Having regard to the normal characteristics of the group to which they belong, their tips must be compact. ⇨ photos 32, 33

Slight traces of rust removable by normal peeling by the consumer are allowed.

Rust may appear due to weather conditions and/or the type of soil. The tips must not show any traces of rust. ⇨ photo 34

For the white asparagus group, a faint pink tint may appear on the tips and the shoots. ⇨ photo 35

Green asparagus must at least be green for 80 per cent of the length. ⇨ photo 36

Colour must be typical of the group.

In the white asparagus group, no woody shoots are allowed. For the other groups, a trace of woodiness on the lower part is permissible, provided this woodiness disappears by normal peeling by the consumer.

The cut at the base of the shoots must be as square as possible. ⇨ photo 28

iii) Catégorie II

Les asperges classées dans cette catégorie doivent être de qualité marchande et présentées de manière convenable.

Cette catégorie comprend les turions qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Par comparaison avec la catégorie I, les turions peuvent être moins bien formés, plus courbés et compte tenu des caractéristiques du groupe auquel ils appartiennent, avoir le bourgeon terminal légèrement ouvert. ⇨ photos 37, 38

Elles peuvent présenter les défauts suivants à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation.

Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel les asperges appartiennent, leur bourgeon terminal peut être légèrement ouvert. Des boutons floraux peuvent être visibles à condition qu'elles soient très proches du bourgeon terminal. ⇨ photos 39, 40

Des traces de rouille sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

La rouille peut se manifester à cause des conditions climatiques et/ou du type de sol. Ce n'est qu'exceptionnellement que les bourgeons terminaux peuvent présenter des taches minimales de rouille. En aucun cas ces taches ne seront admises là où cela exige un pelage qui pourrait porter atteinte au bourgeon terminal. ⇨ photos 41, 42

La pointe des asperges blanches peut présenter une coloration y compris une teinte verte. ⇨ photo 43

La pointe des asperges violettes peut présenter une légère teinte verte. ⇨ photo 44

Les asperges vertes doivent présenter une coloration verte sur au moins 60 pour cent de leur longueur. ⇨ photo 45

La coloration doit être caractéristique du groupe.

Les turions peuvent être légèrement ligneux. Les asperges de tous les groupes peuvent être légèrement ligneuses.

La section pratiquée à la base peut être légèrement oblique. La coupe peut être légèrement oblique mais doit toujours être aussi nette que possible. ⇨ photo 46

iii) Class II

Asparagus in this class must be of marketable quality, suitably presented and suitable for human consumption.

This class includes shoots which do not qualify for inclusion in the higher classes but satisfy the minimum requirements specified above.

Compared with Class I, shoots may be less well formed, more curved and having regard to the normal characteristics of the group to which they belong, their tips may be slightly open. ⇨ photos 37, 38

The following defects may be allowed provided the asparagus retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation.

With regard to the normal characteristics of the group to which the asparagus belong their tips may be slightly open. Floral buds may be visible provided they are held close to the tip. ⇨ photos 39, 40

Traces of rust, removable by normal peeling by the consumer are allowed.

Rust may appear due to weather conditions and/or the type of soil. Only exceptionally can the tips of asparagus show any minute rust spots. On no account should these spots be allowed when this requires peeling that may damage the tip.

⇨ photos 41, 42

The tips of white asparagus may have a colouration including a green tint.

⇨ photo 43

The tips of violet asparagus may have a slight green tint. ⇨ photo 44

Green asparagus must at least be green for 60 per cent of the length. ⇨ photo 45

Colour must be typical of the group.

Shoots may be slightly woody. Asparagus of all groups may be slightly woody.

The cut at the base of the shoots may be slightly oblique. The cut at the base may be slightly oblique, but must always be as clean as possible. ⇨ photo 46

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par la longueur et le diamètre du turion.

Le calibrage est obligatoire pour toutes les catégories et fait l'objet d'un contrôle par colis ou par botte. Deux facteurs doivent être examinés, à savoir la longueur et le diamètre du turion.

A. Calibrage d'après la longueur

Les asperges doivent être conformes aux indications de longueur prescrites.

La longueur des turions doit être :

- supérieure à 17 cm s'il s'agit d'asperges longues
- comprise entre 12 et 17 cm s'il s'agit d'asperges courtes
- pour les asperges de catégorie II présentées rangées, non bottelées dans le colis :
 - a) asperges blanches et asperges violettes : 12 cm à 22 cm
 - b) asperges violettes/vertes et asperges vertes : 12 cm à 27 cm
- inférieure à 12 cm pour les pointes d'asperge.

La longueur maximale admise est de 22 cm pour les asperges blanches et les asperges violettes et de 27 cm pour les asperges violettes/vertes et les asperges vertes.

Dans le cas des asperges longues, la longueur des turions peut varier entre 17 cm et 22 cm pour les asperges blanches et violettes et entre 17 cm et 27 cm pour les asperges violettes/vertes et vertes.

L'écart maximal de longueur des asperges présentées en bottes solidement maintenues ne doit pas dépasser 5 cm.

Conformément à la Section V.C. "Présentation", les turions présentés en bottes de la catégorie "Extra" doivent être de même longueur. Par conséquent seuls les turions des catégories I et II peuvent présenter un écart de longueur d'au maximum 5 cm.

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by the length and diameter of the shoot.

Sizing is compulsory for all classes and will be checked by package or bundle. Two factors must be considered, namely length and diameter of the shoot.

A. Sizing by length

Asparagus must comply with the length-reaches prescribed.

The length of the shoots must be:

- above 17 cm for long asparagus
- 12 to 17 cm for short asparagus
- for Class II asparagus arranged, but not bundled in the package:
 - a) white and violet: 12 to 22 cm
 - b) violet/green and green: 12 to 27 cm
- under 12 cm for asparagus tips.

The maximum length allowed for white and violet asparagus is 22 cm, and for violet/green and green asparagus 27 cm.

In the case of long asparagus the shoots may vary between 17 cm to 22 cm in length for white and violet asparagus and between 17 cm and 27 cm for violet/green and green asparagus.

The maximum difference in length of shoots packed in firmly bound bundles must not exceed 5 cm.

According to Section V.C. “Presentation”, for “Extra” Class asparagus packed in bundles the shoots must be of the same length. Therefore, only shoots of Classes I and II may deviate up to 5 cm in length.

B. Calibrage d'après le diamètre

Le diamètre des turions est celui de la section prise au milieu de la longueur.

⇒ photo 47

Le diamètre minimal et le calibrage sont fixés comme suit :

Asperges blanches et violettes :

Catégorie	Diamètre minimal	Calibrage
“Extra”	12 mm	Ecart maximal de 8 mm entre le turion le plus mince et le plus gros dans un même colis ou même botte ou un même emballage unitaire.
I	10 mm	Ecart maximal de 10 mm entre le turion le plus mince et le plus gros dans un même colis ou même botte ou un même emballage unitaire.
II	8 mm	Pas d'homogénéité prescrite

Asperges vertes/violettes et vertes :

Catégorie	Diamètre minimal	Calibrage
“Extra” et I	3 mm	Ecart maximal de 8 mm entre le turion le plus mince et le plus gros dans un même colis ou même botte ou un même emballage unitaire.
II	3 mm	Pas d'homogénéité prescrite

Pour toutes les catégories, les asperges doivent être en conformité avec un diamètre minimal conformément au groupe de coloration respectif. En outre, pour les produits classés dans la catégorie “Extra” et dans la catégorie I, les asperges doivent être calibrées de telle sorte que la différence maximale de diamètre entre l'asperge la plus grosse et la plus petite dans le même emballage ou botte n'excède pas les limites prescrites pour le groupe de coloration respectif.

B. Sizing by diameter

The diameter of shoots shall be measured at the mid-point of their length.

⇒ photo 47

The minimum diameter and sizing shall be:

White and violet asparagus:

Class	Minimum diameter	Sizing
“Extra”	12 mm	Maximum variation of 8 mm between the thinnest and the thickest shoot in the same package or the same bundle.
I	10 mm	Maximum variation of 10 mm between the thinnest and the thickest shoot in the same package or the same bundle.
II	8 mm	No provisions as to uniformity

Violet/green and green asparagus:

Class	Minimum diameter	Sizing
“Extra” and I	3 mm	Maximum variation of 8 mm between the thinnest and the thickest shoot in the same package or the same bundle.
II	3 mm	No provisions as to uniformity

For all classes, asparagus must comply with a minimum diameter in accordance with the relevant colour group. In addition, for produce classified in “Extra” Class and Class I, the asparagus must be sized so that the maximum difference in diameter between the largest and smallest shoot in the same package or bundle does not exceed the limits set out for the relevant colour group.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

Des tolérances sont prévues pour tenir compte de l'erreur humaine lors du triage et de l'emballage. Il n'est toutefois pas admis, au cours du triage et du calibrage, d'incorporer des produits non conformes, c'est-à-dire d'exploiter délibérément les tolérances.

Les tolérances sont déterminées après l'examen de chaque échantillon de colis et par la moyenne de tous les échantillons examinés. Les tolérances sont exprimées par le pourcentage, en nombre ou en poids, de produits de l'échantillon global non conformes à la catégorie ou au calibre annoncés.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie "Extra"

5 pour cent en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie ou présentant de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte.

ii) Catégorie I

10 pour cent en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie ou présentant de très légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte.

iii) Catégorie II

10 pour cent en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion toutefois des turions atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

En plus de cette tolérance, il est admis, dans une limite maximale de 10 pour cent en nombre ou en poids, des turions creux ou des turions présentant de très légères fissures dues au lavage. En aucun cas les turions creux ne peuvent excéder 15 pour cent, dans le même colis ou la même botte.

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

Tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each package for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for human error during the grading and packing process. During grading and sizing it is not permitted to include out of grade produce, i.e. to exploit the tolerances deliberately.

The tolerances are determined after examining each sample package and taking the average of all samples examined. The tolerances are stated in terms of percentage by number or weight of produce in the total sample not conforming to the class or to the size claimed.

A. Quality tolerances

i) “Extra” Class

5 per cent by number or weight of shoots not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class I or, exceptionally, coming within the tolerances of that class, or having slight unscarred cracks appearing after harvesting.

ii) Class I

10 per cent by number or weight of shoots not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II or, exceptionally, coming within the tolerances of that class, or having slight unscarred cracks appearing after harvesting.

iii) Class II

10 per cent by number or weight of shoots satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements, with the exception of shoots affected by rotting or any other deterioration rendering them unfit for consumption.

In addition to the above, 10 per cent by number or weight can be allowed for hollow shoots or shoots showing very slight cracks due to washing. In no case can there be more than 15 per cent hollow shoots in each package or bundle.

Pour la catégorie II, une tolérance générale de 10 % en nombre ou en poids est admise. De plus, une tolérance de 10 % en nombre ou en poids peut être admise pour :

- a) des turions creux, ou
- b) pour des turions présentant de légères fissures dues au lavage.

Les tolérances maximales admises sont indiquées ci-dessous :

- un maximum de 10 % en nombre ou en poids d’asperges peut ne pas correspondre aux caractéristiques de la catégorie II ou aux caractéristiques minimales, à l’exclusion des asperges impropres à la consommation, c’est-à-dire atteintes de pourriture ou gravement endommagées.
- un maximum de 15 % en nombre ou en poids d’asperges dans chaque colis ou chaque botte peut présenter des turions creux.
- un maximum de 20 % en nombre ou en poids d’asperges peut comporter des turions présentant de très légères fissures dues au lavage.

Par exemple, les tolérances maximales de qualité peuvent être comme ci-dessous :

- 5 % turions mal coupés + 5 % turions trop courbés
ou
- 15 % turions creux + 5 % turions mal coupés
ou
- 20 % turions avec de légères fissures dues au lavage
ou
- 10 % turions creux + 10 % turions avec de légères fissures dues au lavage.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 pour cent en nombre ou en poids de turions ne répondant pas aux calibres identifiés et s’écartant des limites fixées avec un écart maximal de 1 cm pour la longueur et de 2 mm pour le diamètre.

10% des asperges, soit en nombre, soit en poids, peuvent présenter des différences de longueur ou de diamètre. Toutefois, cet écart ne peut être supérieur à 1 cm pour la longueur et à 2 mm pour le diamètre en plus ou en moins des dimensions extrêmes retenues pour le calibre visé à la section III, “Dispositions concernant le calibre”.

For Class II a general tolerance of 10 % by number or weight is allowed. In addition, a tolerance of 10 % by number or weight can be allowed for:

- a) hollow shoots or
- b) shoots showing very slight cracks due to washing.

The maximum permitted tolerances are specified below:

- a maximum of 10 % by number or weight of asparagus is allowed not satisfying the requirements for Class II or the minimum requirements. This does not include asparagus not fit for consumption, i.e. rotten or severely damaged.
- a maximum of 15 % by number or weight of asparagus in each package or bundle is allowed for hollow shoots.
- a maximum of 20 % by number or weight of asparagus is allowed for shoots showing very slight cracks due to washing.

For example, the maximum tolerance quality level could be as follows:

- 5 % of the shoots badly cut + 5 % of the shoots too bent
or
- 15 % of the shoots being hollow + 5 % of the shoots badly cut
or
- 20 % of the shoots with slight cracks due to washing
or
- 10 % of the shoots being hollow + 10 % of the shoots with slight cracks due to washing.

B. Size tolerances

For all classes: 10 per cent by number or weight of shoots not corresponding to the size indicated and deviating from the specified limits with a maximum deviation of 1 cm in length and 2 mm in diameter.

10% of the asparagus, either by number or weight, may differ in length or diameter. However, this deviation may be no more than 1cm in length and 2mm in diameter above or below the size grades given in section III, Provisions Concerning Sizing.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis, ou de chaque botte dans un même colis doit être homogène et ne comporter que des asperges de même origine, qualité, groupe de coloration et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé). ⇨ photos 48 à 51

Néanmoins, en ce qui concerne la couleur, des turions d'un groupe de coloration différent peuvent être admis dans les limites suivantes :

- a) asperges blanches : 10 pour cent en nombre ou en poids d'asperges violettes pour les catégories "Extra" et I et 15 pour cent pour la catégorie II
- b) asperges violettes, violettes/vertes et vertes : 10 pour cent en nombre ou en poids d'asperges d'un groupe de coloration différent.

En catégorie II, les asperges blanches peuvent être présentées en mélange avec les asperges violettes, sous réserve d'un marquage approprié.

La partie apparente du contenu du colis ou de la botte doit être représentative de l'ensemble.

On s'attachera plus particulièrement à réprimer le "fardage", qui consiste à dissimuler dans la botte ou dans les couches inférieures du colis les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés dans le marquage.

De même, est exclue toute méthode ou pratique de conditionnement visant à conférer à la couche supérieure visible du colis un aspect trompeur.

B. Conditionnement

Les asperges doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

La qualité, la solidité et la conception des emballages doivent leur permettre de protéger les produits lors du transport et des manutentions.

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package or each bundle in the same package must be uniform and contain only asparagus of the same origin, quality, colour group and size (if sized). ⇒ photos 48 to 51

Nevertheless, with respect to colour, shoots of a different colour group may be allowed within the following limits:

- a) white asparagus: 10 per cent by number or weight of violet asparagus in Classes “Extra” and I and 15 per cent in Class II
- b) violet, violet/green and green asparagus: 10 per cent by number or weight of asparagus of another colour group.

In the case of Class II a mixture of white and violet asparagus is allowed provided it is appropriately marked.

The visible part of the contents of the package or bundle must be representative of the entire contents.

A special effort should be made to suppress camouflage, i.e. concealing in the bundle or in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

Similarly prohibited is any packaging method or practice intended to give a deceptively superior appearance to the top layer of the consignment.

B. Packaging

The asparagus must be packed in such a way as to protect the produce properly

Packages must be of a quality, strength and characteristics to protect the produce during transport and handling.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Il convient d'assurer une protection appropriée du produit à l'aide de matériaux neufs et propres à l'intérieur de l'emballage et d'éviter que des corps étrangers tels que feuilles, sable ou terre ne nuisent à sa bonne présentation.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs colis, peut entraîner un refoulement de la marchandise.

C. Présentation

Les asperges peuvent être présentées :

i) En bottes solidement maintenues ou en emballages unitaires ⇨ photos 52 à 54

Les turions placés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre, par leur aspect et leur diamètre, à la moyenne de ceux qui la constituent.

Pour la catégorie "Extra", les turions présentés en bottes doivent être de la même longueur.

Les bottes doivent être rangées régulièrement dans le colis; chaque botte peut être protégée par du papier.

Dans un même colis, les bottes doivent être de même poids.

ii) Rangées, mais non bottelées dans le colis ⇨ photos 55, 56

The materials used inside the package must be new, clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications is allowed provided the printing or labelling has been done with non-toxic ink or glue.

This provision is designed to ensure suitable protection of the produce by means of materials inside the package which are new and clean and also to prevent foreign bodies such as leaves, sand or soil from spoiling its good presentation.

Packages must be free of all foreign matter.

A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.

C. Presentation

The asparagus may be presented:

i) In bundles firmly bound or in unit packages ⇨ photos 52 to 54

Shoots on the outside of each bundle must correspond in appearance and diameter with the average of the whole bundle.

In “Extra” Class, asparagus shoots packed in bundles must be of the same length.

Bundles must be arranged evenly in the package, each bundle may be protected by paper.

In any one package, bundles must be of the same weight.

ii) Arranged, but not bundled in the package ⇨ photos 55, 56

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Dans le cas de conditionnement en emballage, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette solidement fixée au colis, soit par impression directe à l'aide d'une encre résistant à l'eau. ⇒ photos 57, 58

Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées, et les mentions antérieures avoir été oblitérées.

A. Identification

Emballeur et/ou Expéditeur	}	Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. ²
----------------------------------	---	--

Aux fins de contrôle, le mot “emballeur” désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des asperges dans l'emballage (il ne s'agit pas en l'espèce du personnel d'exécution dont la responsabilité n'existe que devant l'employeur). L'identification symbolique s'entend non par référence à une marque commerciale, mais à un système contrôlé par un organisme officiel et permettant de reconnaître sans équivoque le responsable du conditionnement des produits dans l'emballage (la personne ou l'entreprise). Toutefois, la responsabilité peut être volontairement ou obligatoirement assumée par l'expéditeur seul vis-à-vis du contrôle et dans ce cas, l'identification de “l'emballeur” au sens ci-dessus défini n'est plus nécessaire.

Afin d'éviter toute ambiguïté en cas d'utilisation d'un code (identification symbolique), la mention “emballeur” et/ou “exportateur” (ou des abréviations équivalentes telles que “emb.”, “exp”) doit être indiquée à proximité de ce code.

1. Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

2. Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention “emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)” doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package¹ must bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside.

In the case of packed produce, all particulars must be grouped on the same side of the package, either on a label attached to or printed on the package with water-insoluble ink. ⇒ photos 57, 58

In the case of reused packages, all previous labels must be carefully removed and previous indications deleted.

A. Identification

Packer and/or Dispatcher	}	Name and address or officially issued or accepted code mark. ²
--------------------------------	---	---

For inspection purposes, the packer is the person or firm responsible for the packaging of the asparagus (this does not mean the staff who actually carry out the work, who are responsible only to their employer). The code mark is not a trademark, but an official control system enabling the person or firm responsible for packaging to be readily identified. The shipper may, however, voluntarily or compulsorily, assume sole responsibility for inspection purposes, in which case identification of the “packer” as defined above is no longer necessary.

To prevent ambiguity in the case where a code mark is used, the reference “packer”, “dispatcher” and/or “exporter” (or equivalent abbreviations, i. e. “pack.”, “exp.”) has to be indicated in close connection with the code mark.

1. Package units of produce prepacked for direct sale to the consumer shall not be subject to these marking provisions but shall conform to the national requirements. However, the markings referred to shall in any event be shown on the transport packaging containing such package units.

2. The national legislation of a member of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in the case where a code mark is used, the reference “packer and/or dispatcher (or equivalent abbreviations)” has to be indicated in close connection with the code mark.

B. Nature du produit

- “Asperges” suivi de l’indication “blanches”, “violette”, “violette/vertes” ou “vertes”, si le contenu du colis n’est pas visible de l’extérieur et, le cas échéant, les qualificatifs “courtes”, “pointes” ou “mélange blanches et violettes”.

La mention “Asperges”, suivie de l’indication du groupe de coloration, ne doit obligatoirement figurer que sur les emballages fermés et si le contenu n’est pas visible de l’extérieur.

Les indications suivantes doivent, le cas échéant, être portées sur l’emballage :

- “mélange d’asperges blanches et d’asperges violettes”
- “asperges courtes”
- “pointes d’asperges”

C. Origine du produit

- Pays d’origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Le marquage doit mentionner le pays d’origine, c’est-à-dire le pays dans lequel les asperges ont été cultivées (par exemple, les Pays-Bas). Eventuellement, la zone d’origine au niveau national, régional ou local peut également être indiquée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie

L’indication de la catégorie est obligatoire

- Calibre exprimé :

- a) pour les asperges soumises aux règles d’homogénéité par les diamètres minimal et maximal
- b) pour les asperges non soumises aux règles d’homogénéité par le diamètre minimal, suivi par le diamètre maximal ou l’expression “et plus”

- Nombre de bottes ou d’emballages unitaires pour le conditionnement sous cette forme.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

B. Nature of produce

- “Asparagus” followed by the indication “white”, “violet”, “violet/green”, or “green” if the contents of the package are not visible from the outside and, where appropriate, the indication “short” or “tips” or “mixture white and violet”.

The word “Asparagus”, followed by the indication of the colour group need only be stated on closed packages, whose contents are not visible from the outside.

The following indications must, where appropriate, be stated on the package:

- “mixture white and violet”
- “short”
- “tips”

C. Origin of produce

- Country of origin and, optionally, district where grown, or national, regional or local place name.

Marking must include the country of origin, i.e. the country in which the asparagus was grown (e.g. Holland). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

D. Commercial specifications

- Class
 - Stating the class is compulsory.
- Size expressed
 - a) for asparagus subject to the uniformity rules as minimum and maximum diameters
 - b) for asparagus not subject to the uniformity rules, as minimum diameter followed by maximum diameter or the words “and over”
- For asparagus packed in bundles or unit packages, the number of bundles or the number of unit packages.

E. Official control mark (optional)



photo 1 : Production d'asperges blanches



photo 1 : White asparagus production

photo 2 : Production d'asperges vertes



photo 2: Green asparagus production

photo 3 : Asperges blanches

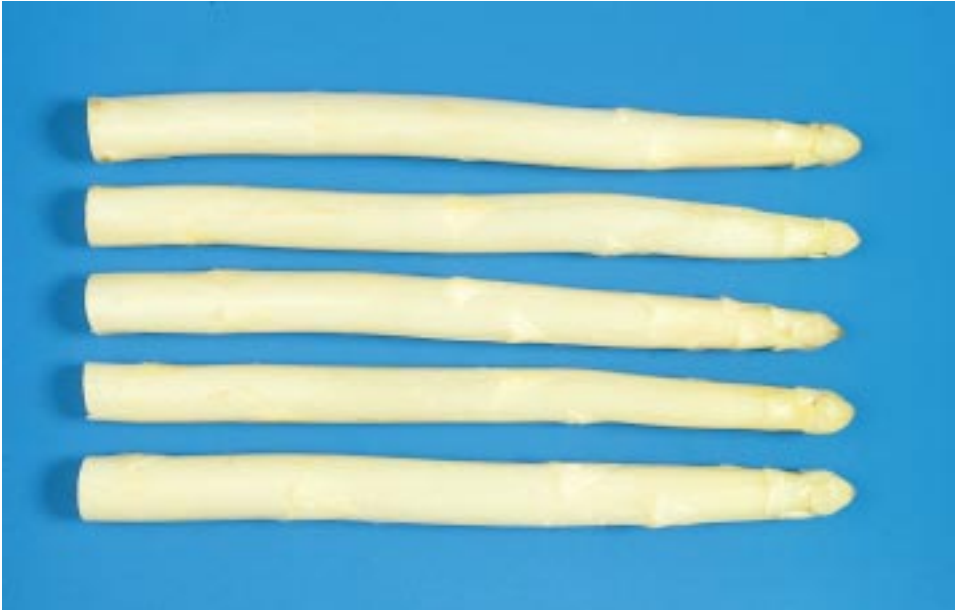


photo 3: White asparagus

photo 4 : Asperges violettes

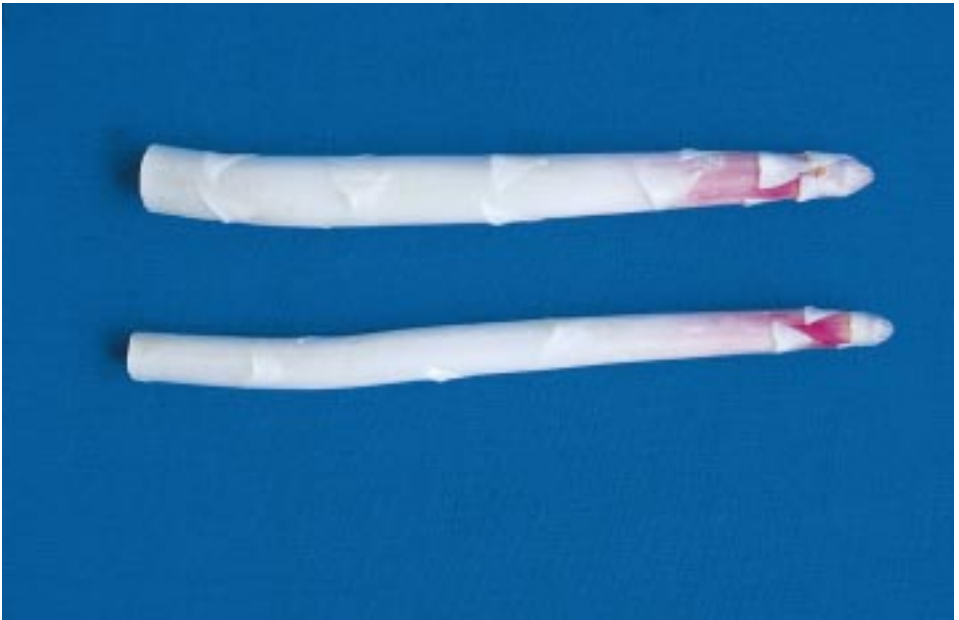


photo 4: Violet asparagus

photo 5 : Asperges violettes/vertes



photo 5: Violet/green asparagus

photo 6 : Asperges vertes, complètement vertes



photo 6: Green asparagus, fully green

photo 7 : Asperges vertes avec pointes et bractées violettes



photo 7: Green asparagus with violet tips and bracts

photo 8 : Lésion provoquée à la récolte - Exclu



photo 8: Injury due to harvesting - Not allowed

photo 9 : Pourriture bactérienne - Exclu



photo 9: Bacterial rot - Not allowed

photo 10 : Dommages causés par le gel - Asperges blanches - Exclu



photo 10: Frost damage - White asparagus - Not allowed

photo 11 : Dommages causés par le gel - Asperges vertes - Exclu



photo 11: Frost damage - Green asparagus - Not allowed

photo 12 : Pourriture sur bourgeons terminaux - Exclu



photo 12: Rot on tips - Not allowed

photo 13 : Turions terreux - Exclu



photo 13 : Soiled shoots - Not allowed

photo 14 : Turions flétris - Exclu



photo 14: Shrivelled shoots - Not allowed

photo 15 : Oeufs du criocère de l'asperge - Exclu



photo 15: Eggs of the asparagus beetle - Not allowed

photo 16 : Dommages causés par des larves - Exclu



photo 16: Damage caused by larvae - Not allowed

photo 17 : Manque de netteté de la coupe - Exclu



photo 17: Not cleanly cut - Not allowed

photo 18 : Turion creux - Exclu



photo 18: Hollow shoot - Not allowed

photo 19 : Turions fendus - Exclu



photo 19: Split shoots - Not allowed

photo 20 : Turions épluchés - Exclu

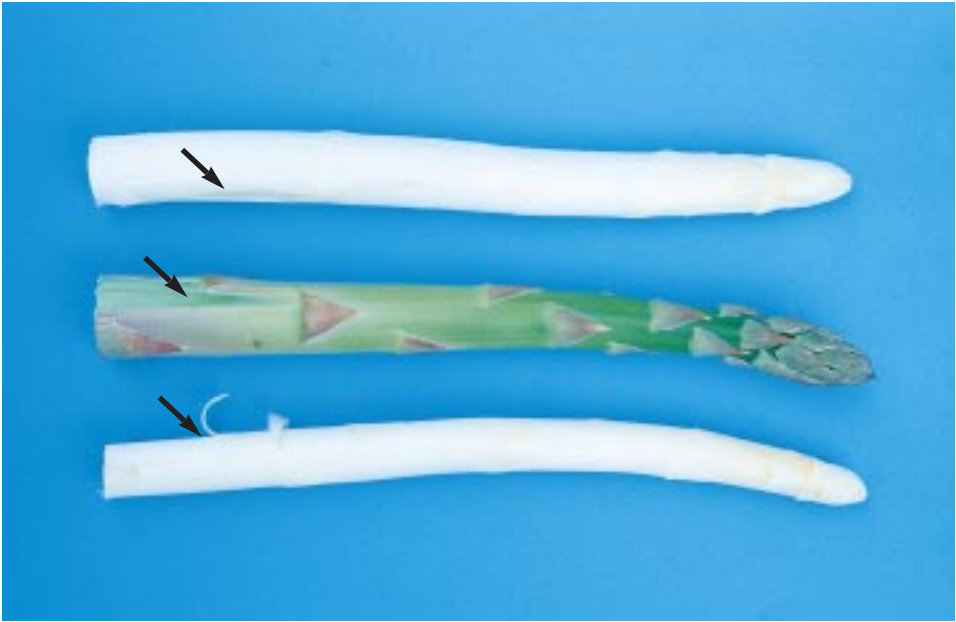


photo 20: Peeled shoots (highlighted with arrows) - Not allowed

photo 21 : Turions brisés - Exclu



photo 21: Broken shoots - Not allowed

photo 22 : Petites fissures (admises seulement dans les limites des tolérances de qualité) - Exclu



photo 22: Small cracks (only allowed within the quality tolerances) - Not allowed

photo 23 : Asperges très bien formées



photo 23: Very well formed asparagus

photo 24 : Bourgeons terminaux très serrés dans le cas d'asperges blanches - Minimum requis



photo 24: Very compact tips in the case of white asparagus - Minimum required

photo 25 : Bourgeons terminaux très serrés dans le cas d'asperges vertes - Minimum requis



photo 25: Very compact tips in the case of green asparagus - Minimum required

photo 26 : Très légères traces de rouille - Limite admise pour la Catégorie "Extra"



photo 26: Very slight traces of rust - Limit allowed for "Extra" Class

photos 27 : Asperges blanches avec une légère teinte rose sur les turions - Limite admise pour la Catégorie "Extra"



photo 27: White asparagus with a faint pink tint on the shoots - Limit allowed for "Extra" Class

photo 28 : Coupe perpendiculaire / moins perpendiculaire - Limite admise pour la Catégorie "Extra"



photo 28: Cut at the base square/less square - Limit allowed for "Extra" Class

photo 29 : Présentation d'asperges conditionnées en bottes -
Limite admise pour la Catégorie "Extra"



photo 29: Presentation of asparagus packed in a bundle
Limit allowed for "Extra"Class

photo 30 : Turion légèrement courbé dans le cas d'asperges blanches - Limite admise pour la Catégorie I

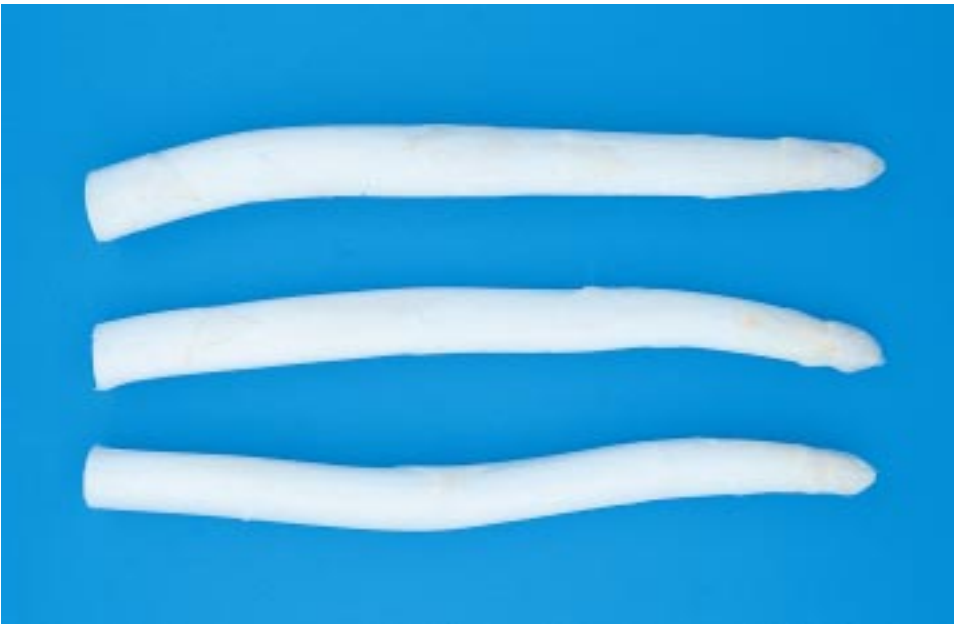


photo 30: Slightly curved white asparagus - Limit allowed for Class I

photo 31 : Turion légèrement courbé dans le cas d'asperges violettes/vertes et d'asperges vertes -
Limite admise pour la Catégorie I



photo 31: Slightly curved violet/green and green asparagus - Limit allowed for Class I

photo 32 : Bourgeons terminaux serrés dans le cas d'asperges blanches - Limite admise pour la Catégorie I



photo 32: Compact tips in the case of white asparagus - Limit allowed for Class I

photo 33 : Bourgeons terminaux serrés dans le cas d'asperges vertes - Limite admise pour la Catégorie I



photo 33: Compact tips in the case of green asparagus - Limit allowed for Class I

photo 34 : Légères traces de rouille - Limite admise pour la Catégorie I



photo 34: Slight traces of rust - Limit allowed for Class I

photo 35 : Asperges blanches avec une légère teinte rose sur les bourgeons terminaux et les turions -
Limite admise pour la Catégorie I



photo 35: White asparagus with a faint pink tint on tips and shoots - Limit allowed for Class I

photo 36 : Asperges vertes - Vertes sur 80 % de leur longueur - Limite admise pour la Catégorie I

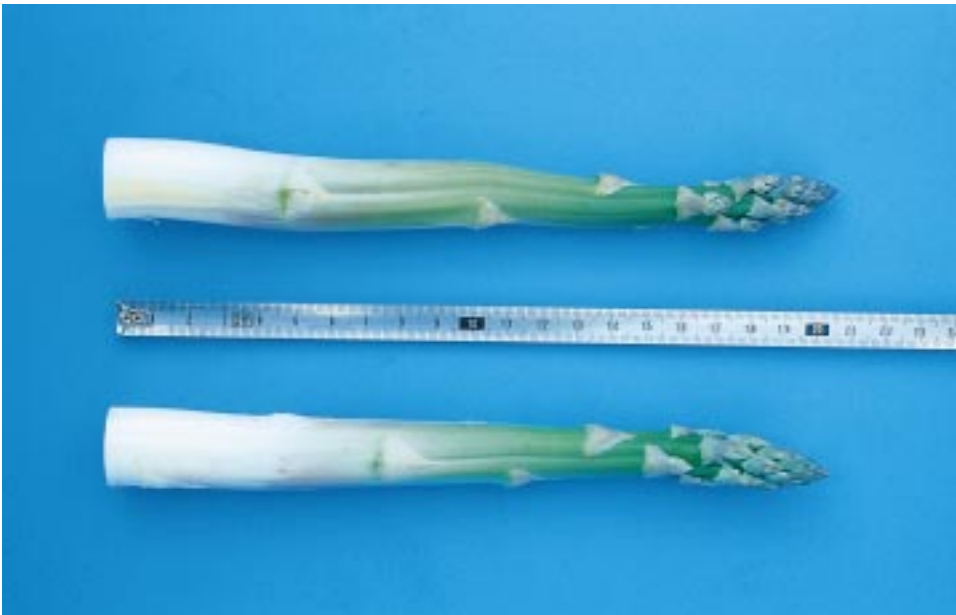


photo 36: Green asparagus - Green for 80% of their length - Limit allowed for Class I

photo 37 : Turions moins bien formés dans le cas d'asperges blanches et violettes - Limite admise pour la Catégorie III



photo 37: Less well formed in the case of white and violet asparagus - Limit allowed for Class II

photo 38 : Turions moins bien formés dans le cas d'asperges violettes/vertes et d'asperges vertes - Limite admise pour la Catégorie II



photo 38: Less well formed in the case of violet/green and green asparagus - Limit allowed for Class II

photo 39 : Bourgeons terminaux légèrement ouverts dans le cas d'asperges blanches -
Limite admise pour la Catégorie II



photo 39: Slightly open tips in the case of white asparagus - Limit allowed for Class II

photo 40 : Bourgeons terminaux légèrement ouverts dans le cas d'asperges vertes - Limite admise pour la Catégorie II



photo 40: Slightly open tips in the case of green asparagus - Limit allowed for Class II

photo 41 : Traces de rouille sur les turions - Limite admise pour la Catégorie II



photo 41: Traces of rust on the shoots - Limit allowed for Class II

photo 42 : Traces de rouille sur les bourgeons terminaux - Limite admise pour la Catégorie II



photo 42: Traces of rust on the tips - Limit allowed for Class II

photo 43 : Asperges blanches avec une teinte verte sur les bourgeons terminaux - Limite admise pour la Catégorie II



photo 43: White asparagus with a green tint on the tips - Limit allowed for Class II

photo 44 : Asperges violettes avec une légère teinte verte sur les bourgeons terminaux -
Limite admise pour la Catégorie II



photo 44: Violet asparagus with a slight green tint on the tips - Limit allowed for Class II

photo 45 : Asperges vertes sur 60% de leur longueur - Limite admise pour la Catégorie II



photo 45: Green asparagus - Green for 60% of their length - Limit allowed for Class II

photo 46 : Coupe - Limite admise pour la Catégorie II



photo 46: Cut at the base - Limit allowed for Class II

photo 47 : Mesure du diamètre du turion



photo 47: How to measure diameter of the shoot

photo 48 : Présentation très soignée - Catégorie "Extra"



photo 48: Very careful presentation - "Extra" Class

photo 49 : Présentation soignée - Catégorie I



photo 49: Careful presentation - Class I

photo 50 : Présentation convenable - Catégorie II



photo 50: Suitable presentation - Class II

photo 51 : Mélange d'asperges blanches et d'asperges violettes dans la catégorie II



photo 51: Mixture of white and violet asparagus in class II

photo 52 : Emballages unitaires



photo 52: Unit packages

photo 53 : Asperges en bottes



photo 53: Bundled asparagus

photo 54 : Asperges en bottes dans un colis



photo 54: Bundled asparagus in a package

photo 55 : Asperges rangées (non bottelées) dans le colis



photo 55: Asparagus arranged (not bundled) in the package

photo 56 : Asperges en barquettes



photo 56: Asparagus in a punnet

photo 57 : Exemple de marquage sur une étiquette



photo 57: Example of marking on a label

photo 58 : Exemple de marquage imprimé sur le colis



photo 58: Example of marking printed on the package



**LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au “Régime” de l’OCDE
pour l’application de normes internationales aux fruits et légumes***

**LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD “Scheme”
for the application of international standards for fruit and vegetables***

Pays membres de l’OCDE / Member countries of the OECD:

ALLEMAGNE/GERMANY
AUTRICHE/AUSTRIA
BELGIQUE/BELGIUM
ESPAGNE/SPAIN
FINLANDE/FINLAND
FRANCE/FRANCE
GRECE/GREECE
HONGRIE/HUNGARY
IRLANDE/IRELAND
ITALIE/ITALY
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND
PAYS-BAS/NETHERLANDS
POLOGNE/POLAND
PORTUGAL/PORTUGAL
SUEDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

Pays non membres de l’OCDE / Non-OECD countries

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
ISRAEL/ISRAEL
ROUMANIE/ROMANIA
REPUBLIQUE SLOVAQUE / SLOVAK REPUBLIC

* A la date du 1^{er} décembre 2000 / On december 1st, 2000

EGALEMENT DISPONIBLES

Le Régime de l'OCDE pour l'application de la normalisation internationale aux fruits et légumes (1983)

(51 83 01 2) ISBN 92-64-22420-3 FF38 US\$ 7.50 DM19

Normalisation internationale des fruits et légumes

Normalisation internationale des fruits et légumes. Pommes et poires (1983)

(51 83 02 3) ISBN 92-64-02413-1 FF95 US\$19.00 DM47

Normalisation internationale des fruits et légumes. Aubergines (1987)

(51 87 02 3) ISBN 92-64-02930-3 FF75 US\$15.00 DM33

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des pommes (1985)

(51 84 04 3) FF90 US\$18.00 DM40

Normalisation internationale des fruits et légumes. Aulx (1980)

(51 80 07 3) ISBN 92-64-02098-5 FF48 US\$12.00 DM24

Normalisation internationale des fruits et légumes. Oignons (1984)

(51 83 11 3) ISBN 92-64-02495-6 FF70 US\$14.00 DM31

Normalisation internationale des fruits et légumes. Pêches (1979)

(51 79 09 3) ISBN 92-64-01994-4 FF36 US\$ 9.00 DM18

Normalisation internationale des fruits et légumes. Fraises (1980)

(51 80 02 3) ISBN 92-64-02051-9 FF30 US\$ 7.50 DM15

Normalisation internationale des fruits et légumes. Poivrons doux (1982)

(51 82 01 3) ISBN 92-64-02321-6 FF65 US\$13.00 DM33

Normalisation internationale des fruits et légumes. Raisins de table (1980)

(51 80 01 3) ISBN 92-64-01997-9 FF32 US\$ 8.00 DM16

Normalisation internationale des fruits et légumes. Tomates (1988)

(51 88 01 3) ISBN 92-64-03063-8 FF110 US\$24.50 DM48

ALSO AVAILABLE

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables (1983)

(51 83 01 1) ISBN 92-64-12420-9 FF38 US\$ 7.50 DM19

International Standardization of Fruit and Vegetables

International Standardization of Fruit and Vegetables. Apples and Pears (1983)

(51 83 02 3) ISBN 92-64-02413-1 FF95 US\$19.00 DM47

International Standardization of Fruit and Vegetables. Aubergines (1987)

(51 87 02 3) ISBN 92-64-02930-3 FF75 US\$15.00 DM33

International Standardization of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Apples (1985)

(51 84 04 3) FF90 US\$18.00 DM40

International Standardization of Fruit and Vegetables. Garlic (1980)

(51 80 07 3) ISBN 92-64-02098-5 FF48 US\$12.00 DM24

International Standardization of Fruit and Vegetables. Onions (1984)

(51 83 11 3) ISBN 92-64-02495-6 FF70 US\$14.00 DM31

International Standardization of Fruit and Vegetables. Peaches (1979)

(51 79 09 3) ISBN 92-64-01994-4 FF36 US\$ 9.00 DM18

International Standardization of Fruit and Vegetables. Strawberries (1980)

(51 80 02 3) ISBN 92-64-02051-9 FF30 US\$ 7.50 DM15

International Standardization of Fruit and Vegetables. Sweet Peppers (1982)

(51 82 01 3) ISBN 92-64-02321-6 FF65 US\$13.00 DM33

International Standardization of Fruit and Vegetables. Table Grapes (1980)

(51 80 01 3) ISBN 92-64-01997-9 FF32 US\$ 8.00 DM16

International Standardization of Fruit and Vegetables. Tomatoes (1988)

(51 88 01 3) ISBN 92-64-03063-8 FF110 US\$24.50 DM48

EGALEMENT DISPONIBLES (suite)

Normalisation internationale des fruits et légumes. Amandes douces en coque, noisettes en coques (1981)

(51 81 09 3) ISBN 92-64-02230-9 FF80 US\$18.00 DM40

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration de l'épiderme des tomates (1992)

(51 92 05 3) FF140 US\$28.00 DM45

Normalisation internationale des fruits et légumes. Kiwis (1992)

(51 92 03 3) ISBN 92-64-03697-0 FF120 US\$30.00 DM48

Normalisation internationale des fruits et légumes. Mangues (1993)

(51 93 03 3) ISBN 92-64-03893-0 FF120 US\$27.00 DM50

Normalisation internationale des fruits et légumes. Chicorées Witloof (1994)

(51 94 03 3) ISBN 92-64-04117-6 FFE115 FF90 US\$20.00 DM36

Normalisation internationale des fruits et légumes. Abricots (1994)

(51 94 07 3) ISBN 92-64-04119-2 FFE105 FF80 US\$18.00 DM32

Normalisation internationale des fruits et légumes. Avocats (1995)

(51 95 03 3) ISBN 92-64-04275-X FFE105 FF80 US\$19.00 DM31

Normalisation internationale des fruits et légumes. Laitues, chicorées frisées et scaroles (1996)

(51 96 04 3) ISBN 92-64-04844-8 FF 105 US\$ 20.00 DM 30.00 £ 13.00
¥ 1,680.00

Normalisation internationale des fruits et légumes. Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant la coloration des choux-fleurs (2000)

(51 00 05 3 P) FF150

Normalisation internationale des fruits et légumes. Carottes (2000)

(51 2000 01 3 P) ISBN 92 64 05890 7 FF120

Normalisation internationale des fruits et légumes. Brocolis (2000)

(51 2000 13 3 P) ISBN 92 64 08538 6 FF130 US\$ 20.00 DM 39.00

Prix de vente au public dans la librairie du siège de l'OCDE.

LE CATALOGUE DES PUBLICATIONS de l'OCDE et ses suppléments seront envoyés gratuitement sur demande adressée soit à l'OCDE, Service des Publications, soit au distributeur des publications de l'OCDE de votre pays.

ALSO AVAILABLE (continued)

International Standardization of Fruit and Vegetables. Unshelled Sweet Almonds, Unshelled Hazelnuts (1981)

(51 81 09 3) ISBN 92-64-02230-9 FF80 US\$18.00 DM40

International Standardization of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Skin Colouring of Tomatoes (1992)

(51 92 05 3) FF140 US\$28.00 DM45

International Standardization of Fruit and Vegetables. Kiwifruit (1992)

(51 92 03 3) ISBN 92-64-03697-0 FF120 US\$30.00 DM48

International Standardization of Fruit and Vegetables. Mangoes (1993)

(51 93 03 3) ISBN 92-64-03893-0 FF120 US\$27.00 DM50

International Standardization of Fruit and Vegetables. Witloof Chicories (1994)

(51 94 03 3) ISBN 92-64-04117-6 FFE115 FF90 US\$20.00 DM36

International Standardization of Fruit and Vegetables. Apricots (1994)

(51 94 07 3) ISBN 92-64-04119-2 FFE105 FF80 US\$18.00 DM32

International Standardization of Fruit and Vegetables. Avocados (1995)

(51 95 03 3) ISBN 92-64-04275-X FFE105 FF80 US\$19.00 DM31

International Standardization of Fruit and Vegetables. Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives (1996)

(51 96 04 3) ISBN 92 64 04844 8 FF 105 US\$ 20.00 DM 30.00 £ 13.00
¥ 1,680.00

International Standardization of Fruit and Vegetables. Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging the Colour of Cauliflowers (2000)

(51 00 05 3 P) FF150

International Standardization of Fruit and Vegetables. Carrots (2000)

(51 2000 01 3 P) ISBN 92 64 05890 7 FF120

International Standardization of Fruit and Vegetables. Broccoli (2000)

(51 2000 13 3 P) ISBN 92 64 08538 6 FF130 US\$ 20.00 DM 39.00

Prices charged at the OECD Bookshop.

THE OECD CATALOGUE OF PUBLICATIONS and supplements will be sent free of charge on request addressed either to OECD Publications Service, or to the OECD Distributor in your country.

LES ÉDITIONS DE L'OCDE, 2 rue André-Pascal, 75775 PARIS CEDEX 16
IMPRIMÉ EN FRANCE
(51 2000 15 3 P) ISBN 92-64-08564-5 – n° 51594 2000

