International Standards for Fruit and Vegetables

ASPARAGUS

Normes internationales pour les fruits et légumes

ASPERGES



OECD

EN FR

TRADE AND AGRICULTURE
ÉCHANGES ET AGRICULTURE

INTERNATIONAL STANDARDS FOR
FRUIT AND VEGETABLES

NORMES INTERNATIONALES
POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Asparagus

Asperges



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



ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

The OECD is a unique forum where the governments of 34 democracies work together to address the economic, social and environmental challenges of globalisation. The OECD is also at the forefront of efforts to understand and to help governments respond to new developments and concerns, such as corporate governance, the information economy and the challenges of an ageing population. The Organisation provides a setting where governments can compare policy experiences, seek answers to common problems, identify good practice and work to co-ordinate domestic and international policies.

The OECD member countries are: Australia, Austria, Belgium, Canada, Chile, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Luxembourg, Mexico, the Netherlands, New Zealand, Norway, Poland, Portugal, the Slovak Republic, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Turkey, the United Kingdom and the United States. The Commission of the European Communities takes part in the work of the OECD.

OECD Publishing disseminates widely the results of the Organisation's statistics gathering and research on economic, social and environmental issues, as well as the conventions, guidelines and standards agreed by its members.

© OECD 2011

No reproduction, copy, transmission or translation of this publication may be made without written permission. Applications should be sent to OECD Publishing: rights@oecd.org or by fax (33 1) 45 24 13 91. Permission to photocopy a portion of this work should be addressed to the Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

ORGANISATION DE COOPÉRATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements de 34 démocraties œuvrent ensemble pour relever les défis économiques, sociaux et environnementaux, que pose la mondialisation. L'OCDE est aussi à l'avant-garde des efforts entrepris pour comprendre les évolutions de monde actuel et les préoccupations qu'elles font naître. Elle aide les gouvernements à faire face à des situations nouvelles en examinant des thèmes tels que le gouvernement d'entreprise, l'économie de l'information et les défis posés par le vieillissement de la population. L'Organisation offre aux gouvernements un cadre leur permettant de comparer leurs expériences en matière de politiques, de chercher des réponses à des problèmes communs, d'identifier les bonnes pratiques et de travailler à la coordination des politiques nationales et internationales

Les pays membres de l'OCDE sont: l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, le Chili, la Corée, le Danemark, l'Espagne, l'Estonie, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Islande, l'Israël, l'Italie, le Japon, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la Slovénie, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission des Communautés européennes participe aux travaux de l'OCDE.

Les Éditions OCDE assurent une large diffusion aux travaux de l'Organisation. Ces derniers comprennent les résultats de l'activité de collecte de statistiques, les travaux de recherche menés sur des questions économiques, sociales et environnementales, ainsi que les conventions, les principes directeurs et les modèles développés par les pays membres.

© OCDE 2011

Toute reproduction, copie, transmission ou traduction de cette publication doit faire l'objet d'une autorisation écrite. Les demandes doivent être adressées aux Éditions OCDE rights@oecd.org ou par fax (33 1) 45 24 13 91. Les demandes d'autorisation de photocopie partielle doivent être adressées directement au Centre français d'exploitation du droit de copie, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris, France (contact@cfcopies.com).

EN FR

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 Controlling Authorities and professional bodies responsible for the application of standards or interested in the international trade in these products.[1]

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 its specialised agencies or the World Trade Organisation desiring to participate therein in accordance with the procedure for participation set out in the Decision C(2006)95 of the OECD Council dated 15 June 2006.[2]

Avant-propos

Dans le cadre des activités du Régime pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes crée 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 par les échanges internationaux de ces produits.[1]

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 procédure de participation qui fait l'objet de la Décision du Conseil de l'OCDE C(2006)95 du 15 juin 2006.[2]

[1] Standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nation Organisation under reference FFV-04
Norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence FFV-04

[2] For more information on the Scheme, see http://www.oecd.org/tad/fv
Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site http://www.oecd.org/tad/fv

TABLE OF CONTENTS

I. DEFINITION OF PRODUCE 9

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY 10

A. Minimum requirements 10
B. Classification 12
(i) "Extra" Class 12
(ii) Class I 13
(iii) Class II 14

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING 16

A. Sizing by length 16
B. Sizing by diameter 16

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES 18

A. Quality tolerances 18
(i) "Extra" Class 18
(ii) Class I 18
(iii) Class II 18
B. Size tolerances 19

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION 20

A. Uniformity 20
B. Packaging 20

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING 21

A. Identification 21
B. Nature of produce 21
C. Origin of produce 22
D. Commercial specifications 23
E. Official control mark (optional) 23

ILLUSTRATIONS 45

© OECD 2011

TABLE DE MATIERES

I. DÉFINITION DU PRODUIT 27

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE 28

A. Caractéristiques minimales 28
B. Classification 31
(i) Catégorie « Extra » 31
(ii) Catégorie I 31
(iii) Catégorie II 32

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE 34

A. Calibrage d'après la longueur 34
B. Calibrage d'après le diamètre 35

IV. DISPOSITIONS CONSERNANT LES TOLERANCES 36

A. Tolérances de qualité 36
(i) Catégorie « Extra » 36
(ii) Catégorie I 36
(iii) Catégorie II 37
B. Tolérances de calibre 38

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION 39

A. Homogénéité 39
B. Conditionnement 39

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE 41

A. Identification 41
B. Nature du produit 42
C. Origine du produit 42
D. Caractéristiques commerciales 42
E. Marque officielle de contrôle (facultative) 43

ILLUSTRATIONS 45

© OCDE 2011

This publication is also available as an electronic book (PDF file).
Any necessary updates will first be included in the electronic book.

Cette publication est également disponible sous forme électronique (fichier PDF).
Des amendements nécessaires seront publiés tout d'abord sous forme électronique.

Asparagus

© OECD 2011

On the following pages, the official text of the standard is indicated in **blue bold,** the interpretative text of the standard is indicated in *black italic*.

© OECD 2011

I. DEFINITION OF PRODUCE

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

Asparagus is 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 grows 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, 2, 3, 4, 5, 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.

© OECD 2011

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

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

However, if applied at stages following export, products may show in relation to the requirements of the standard:

- **a slight lack of freshness and turgidity;**
- **for products graded in classes other than the "Extra" Class, a slight deterioration due to their development and their tendency to perish.**

The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing such conformity.

A. Minimum requirements

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

- **intact;**

  The asparagus must not have any damage 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 keeping quality. In particular, the asparagus affected by rotting, even if the signs are very slight but liable to make the produce unfit for consumption upon arrival at their destination, are to be excluded.

© OECD 2011

Asparagus showing the following defects are therefore excluded:

a) *diseases, ⇨ photo 9*

b) *damage caused by high temperature or frost. ⇨ photos 10, 11*

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 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

- **practically free from pests;**

  The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the asparagus. Therefore, the acceptable limit would be the odd insect, mite or other pest in the package or sample; any colonies would lead to the rejection of the produce. ⇨ photo 15

- **practically free from damage caused by pests;**

  Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. 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 whashed or cooled with cold water;**

© OECD 2011

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 foreign smell and/or taste.**

  This provision applies to asparagus stored or transported under poor conditions, which have consequently resulted in their absorbing abnormal smells and/or tastes, in particular through the proximity of other product which give off volatile odours.

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

Frayed cuts are not allowed. ⇨ *photo 17*

In addition, asparagus 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, 19, 20, 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 transportation and handling**
- **to arrive in satisfactory condition at the place of destination.**

B. Classification

Asparagus are classified in three classes, as defined below:

(i) "Extra" Class

Asparagus in this class must be of superior quality. Very well formed and practically straight. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. Having regard to the normal characteristics of the group to which they belong, their tips must be very compact. ⇨ *photos 23, 24, 25*

© OECD 2011

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*

They must be free from defects with the exception of very slight superficial defects, provided that these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.

(ii) Class I

Asparagus in this class must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. Having regard to the normal characteristics of the group to which they belong, their tips must be compact. ⇨ *photos 30, 31*

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

Colour must be typical of the group. ⇨ *photo 32*

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

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:

- **a slight defect in shape, i.e. the shoots may be slightly curved;** ⇨ *photos 33, 34*

© OECD 2011

- **a faint pink tint on the tips and the shoots of the white asparagus group;** ⇨ *photo 35*
- **slight traces of rust removable by normal peeling by the consumer;**

  Rust may appear due to weather conditions and/or the type of soil. The tips must not show any traces of rust. ⇨ *photo 36*
- **a trace of woodiness on the lower part of the shoot of the violet, violet-green and green asparagus group, provided this woodiness disappears by normal peeling by the consumer.**

(iii) Class II

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

Asparagus in this class must be of reasonable quality, and are suitable for human consumption.

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

Colour must be typical of the group. ⇨ *photo 37*

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 38*

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

- **defects in shape, i.e. the shoots may be more curved than in Class I and having regard to the normal characteristics of the group to which they belong, the tips may be slightly open;** ⇨ *photos 39, 40*

  Floral buds may be visible provided they are held close to the tip. ⇨ *photos 41, 42*
- **a green tint on the tips of white asparagus and a light green tint on the tips of violet asparagus;** ⇨ *photos 43, 44*
- **traces of rust, removable by normal peeling by the consumer;**

© OECD 2011

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 45, 46*

- **slight woodiness.**

  Asparagus of all groups may be slightly woody.

© OECD 2011

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:**
  - **white and violet: 12 to 22 cm;**
  - **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.

To ensure uniformity in size, the range in length between shoots packed in firmly bound bundles shall not exceed 5 cm.

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. Sizing by diameter

The diameter of shoots shall be measured at the mid-point of their length.
⇨ *photo 47*

© OECD 2011

White and violet asparagus

Class	*Minimum diameter*	*The range in size between produce in the same package or bundle shall not exceed*
"Extra"	12 mm	8 mm
I	10 mm	10 mm
II	8 mm	No provision as to uniformity

Violet/green and green asparagus

Class	*Minimum diameter*	*The range in size between produce in the same package or bundle shall not exceed*
"Extra" and I	3 mm	8 mm
II	3 mm	No provision 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.

© OECD 2011

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated.

Tolerances are provided to allow for deviation in handling due to natural deterioration of fresh produce over time.

Conformity with tolerances should be determined using at least the operating rules for the conformity checks as set out in Annex II to the Council Decision Revising the OECD "Scheme" for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables [C(2006)95][1].

A. Quality tolerances

(i) "Extra" Class

A total tolerance of 5 per cent, by number or weight, of asparagus not satisfying the requirements of the class but meeting those of Class I or having slight unscarred cracks appearing after harvesting is allowed. Within this tolerance not more than 0.5 per cent in total may consist of produce satisfying the requirements of Class II quality.

(ii) Class I

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of asparagus not satisfying the requirements of the class, but meeting those of Class II or having slight unscarred cracks appearing after harvesting is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay.

(iii) Class II

A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of asparagus satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements is allowed. Within this tolerance not more than 2 per cent in total may consist of produce affected by decay.

[1] http://www.oecd.org/tad/fv

© OECD 2011

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.

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 (if sized) : A total tolerance of 10 per cent, by number or weight, of asparagus not satisfying the requirements as regards sizing and deviating from the specified limits with a maximum deviation of 1 cm in length and 2 mm in diameter is allowed.

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.

© OECD 2011

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, 49, 50*

However, a mixture of asparagus of distinctly different colours may be packed together in a package, provided they are uniform in quality and, for each colour concerned, in origin. ⇨ *photo 51*

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

Presentation should not be misleading, i.e. concealing in the lower layers of the package produce inferior in quality and size to that displayed and marked.

B. Packaging

Asparagus must be packed in such a way as to protect the produce properly.

Packages must be of a quality, strength and characteristic to protect the produce during transport and handling. ⇨ *photos 52, 53, 54, 55, 56*

The materials used inside the package must be 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.

© OECD 2011

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package[2] 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/or previous indications deleted.

A. Identification[3]

Packer and/or Dispatcher/shipper } **Name and physical address (e.g. street/city/region/ postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority.**

For inspection purposes, the packer is the person or firm responsible for the packaging of the produce (this does not mean the staff that 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 dispatcher (shipper or exporter) may assume sole responsibility , in which case identification of the "packer" as defined above is optional.

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;**
- **"Short" or "tips" where appropriate;**

[2] These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages.

[3] The national legislation of a number 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, and the code mark should be preceded by the ISO 3166 (alpha) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin

© OECD 2011

- **"Mixture of asparagus", or equivalent denomination, in the case of a mixture of distinctly different colours of asparagus. If the produce is not visible from the outside, the coulours and the quantity of each in the package must be indicated.**

  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[4] 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 were grown (e.g. Holland). Optionally, district of origin in national, regional or local terms may also be shown.

- **In the case of a mixture of distinctly different colours of asparagus of different origins, the indication of each country of origin shall appear next to the name of the colour concerned.**

[4] **The full or a commonly used name should be indicated.**

© OECD 2011

D. Commercial specifications

- **Class;**

  Stating the class is compulsory.

- **Size expressed:**

  - **For asparagus subject to the uniformity rules as minimum and maximum diameters;**

  - **For asparagus not subject to the uniformity rules, as minimum diameter followed by maximum diameter or the words "and over";**

- **The number of bundles or the number of unit packages for asparagus packed in bundles or unit packages.**

E. Official control mark (optional)

Adopted 1963

Last revised 2010

© OECD 2011

© OCDE 2011

Asperges

© OCDE 2011

Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme
est indiqué en **bleu gras,**
Le texte interprétatif de la norme est indiqué en *noir italique.*

© OCDE 2011

I. DÉFINITION DU PRODUIT

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

Les asperges sont classées 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, 2, 3, 4, 5, 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.

© OCDE 2011

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

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

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- **Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;**
- **Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.**

Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- **entières ;**

  Les asperges doivent être sans atteinte ou altération affectant l'intégrité du produit. ⇨ *photo 8*

- **saines ; 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 maladies ou de défauts prononcés affectant notablement leur aspect, leur comestibilité ou leur conservation. En particulier, cela exclut les asperges pourries, même si les signes de pourriture sont très légers mais risquent de rendre les produits impropres à la consommation une fois arrivés sur leur lieu de destination.

  Sont exclues par conséquent les asperges qui présentent les défauts suivants :

  a) maladies, ⇨ *photo 9*

© OCDE 2011

b) *dommages causés par une température élevée ou par le gel.* ⇨ *photos 10, 11*

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 exemptes de toute matière étrangère visible ;**

  Les asperges doivent être pratiquement dépourvues de traces apparentes de terre, de poussière, de résidus ou d'autres matières étrangères. ⇨ *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*

- **pratiquement exemptes de parasites ;**

  La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation du produit. Ainsi, la limite acceptable peut être un insecte, acarien ou autre parasite occasionnel dans le colis ou échantillon, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit. ⇨ *photo 15*

- **pratiquement exemptes d'attaques de parasites ;**

  Les dommages causés par des parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. 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 exemptes de meurtrissures ;**

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

© OCDE 2011

- **exemptes 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 elle ne vise pas la condensation recouvrant les produits à la sortie d'un entrepôt ou d'un véhicule frigorifique.

- **exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangère.**

  Il s'agit en particulier d'asperges qui auraient séjournées dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportées dans des conditions impropres qui, par conséquent, ont absorbées des odeurs et/ou des saveurs étrangéres en particuliers à cause de la proximité d'autres produits exhalant des odeurs volatiles.

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

Les coupes effrangées ne sont pas admises. ⇨ *photo 17*

En outre, les asperges ne doivent être ni creuses, ni fendues, ni épluchées, ni brisées. 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 asperges creuses, fendues, épluchées ou brisées sont exclues.
⇨ *photos 18, 19, 20, 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.**

B. Classification

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

© OCDE 2011

(i) Catégorie « Extra »

Les asperges classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, très bien formées et pratiquement droites. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel elles appartiennent, leur bourgeon terminal doit être très serré.
⇨ *photos 23, 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*

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

(ii) Catégorie I

Les asperges classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

© OCDE 2011

Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être serré.
⇨ *photos 30, 31*

Les asperges vertes doivent présenter une coloration verte sur au moins 80 % de leur longueur.

La coloration doit être caractéristique du groupe. ⇨ *photo 32*

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

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- **Un léger défaut de forme; c'est-à-dire les turions peuvent être légèrement courbés ;** ⇨ *photos 33, 34*
- **Une légère teinte rose sur les bourgeons et les turions des asperges blanches ;** ⇨ *photo 35*
- **De légères traces de rouille, 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 36*

- **Une trace de lignification dans la partie inférieure des turions des asperges violettes, violettes-vertes et vertes sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.**

(iii) Catégorie II

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

Les asperges classées dans cette catégorie doivent être de qualité raisonnable et apte à la consommation humaine.

Les asperges vertes doivent présenter une coloration verte sur au moins 60 % de leur longueur.

© OCDE 2011

La coloration doit être caractéristique du groupe. ⇨ *photo 37*

La section pratiquée à la base des turions peut être légèrement oblique.

La coupe peut être légèrement oblique mais doit toujours être aussi nette que possible. ⇨ *photo 38*

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

- **Des défauts de forme; c'est-à-dire les turions peuvent être plus courbés que dans la catégorie I et compte tenu des caractéristiques du groupe auquel ils appartiennent, avoir le bourgeon terminal légèrement ouvert ;** ⇨ *photos 39, 40*

  Des boutons floraux peuvent être visibles à condition qu'elles soient très proches du bourgeon terminal. ⇨ *photos 41, 42*

- **Une coloration y compris une teinte verte de la pointe des asperges blanches et d'une légère teinte verte de la pointe des asperges violettes ;** ⇨ *photos 43, 44*

- **Des traces de rouille, 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 minimes de rouille. En aucun cas ces taches ne seront admises là où cela exige un pelage qui pourrait porter atteinte au bourgeon terminal. ⇨ *photos 45, 46*

- **Une légère lignification.**

  Les asperges de tous les groupes peuvent être légèrement ligneuses.

© OCDE 2011

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 l'emballage :**
  - **Asperges blanches et asperges violettes: 12 cm à 22 cm ;**
  - **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.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de longueur des asperges présentées en bottes solidement maintenues ne doit pas dépasser 5 cm.

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.

© OCDE 2011

B. Calibrage d'après le diamètre

Le diamètre des turions est celui de la section prise au milieu de la longueur.
⇨ *photo 47*

Asperges blanches et violettes

Catégorie	*Diamètre minimal*	*Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ou une même botte ne doit pas dépasser*
« Extra »	12 mm	8 mm
I	10 mm	10 mm
II	8 mm	Pas d'homogénéité prescrite

Asperges violettes/vertes et vertes

Catégorie	*Diamètre minimal*	*Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ou une même botte ne doit pas dépasser*
« Extra » et I	3 mm	8 mm
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.

© OCDE 2011

IV. DISPOSITIONS CONSERNANT LES TOLERANCES

A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

Les tolérances sont destinées à tenir compte des déviations dues à la manutention et à la détérioration naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles applicables au contrôle qui sont énoncées à l'annexe II de la décision du Conseil portant révision du « Régime » de l'OCDE pour l'Application de Normes Internationales aux Fruits et Légumes [C(2006)95][1].

A. Tolérances de qualité

(i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 pour cent au total, en nombre ou en poids, d'asperges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou présentant de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 pour cent des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

(ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, d'asperges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou présentant de très légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 pour cent des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

[1] http://www.oecd.org/tad/fv

© OCDE 2011

(iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, d'asperges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation.

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

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.*

© OCDE 2011

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage) : une tolérance de 10 pour cent au total, en nombre ou en poids, d'asperges ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage avec un écart maximal de 1 cm pour la longueur et de 2 mm pour le diamètre est autorisée.

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 calibrage visé à la section III, « Dispositions concernant le calibrage ».

© OCDE 2011

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage ou de chaque botte dans un même emballage doit être homogène et ne comporter que des asperges de même origine, qualité, groupe de coloration et calibre (en cas de calibrage). ⇨ *photos 48, 49, 50*

Cependant, un mélange d'asperges dont les couleurs sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque couleur considérée, quant à leur origine. ⇨ *photo 51*

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

La présentation ne doit pas être trompeuse, c'est-à-dire que les produits de qualité et de calibre moindres que ceux qui sont visibles et spécifiés par le marquage ne doivent pas être dissimulés dans les couches inférieures du colis.

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. ⇨ *photos 52, 53, 54, 55, 56*

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas 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.

© OCDE 2011

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

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

© OCDE 2011

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage[2] 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 colis, toutes les indications doivent êtres groupées sur un même côté du colis, soit sur une étiquette 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 doivent avoir été effacées.

A. Identification[3]

Emballeur et/ou Expéditeur } **Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale**

Aux fins de contrôle, le mot « emballeur » désigne la personne ou l'entreprise qui a la responsabilité du conditionnement des produits 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). L'expéditeur ou l'exportateur peut assumer la responsabilité seul et dans de cas là, l'identification de « l'emballeur » au sens ci-dessus défini est facultatif.

[2] **Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.**

[3] **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), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.**

© OCDE 2011

B. Nature du produit

- **« Asperges » suivi de l'indication « blanches », « violettes », « violettes/vertes » ou « vertes » si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur ;**
- **« Courtes » ou « pointes » le cas échéant ;**
- **« Mélange d'asperges », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'asperges de couleurs nettement différentes. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les couleurs et la quantité de chaque produit contenus dans l'emballage doivent être indiquées.**

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[4] et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.**

  Le marquage devra mentionner le pays d'origine, c'est-à-dire le pays dans lequel les asperges ont été produites (par exemple, les Pays-Bas). Eventuellement, la zone de production peut également être indiquée par des termes nationaux, régionaux ou locaux.

- **Dans le cas d'un mélange de couleurs nettement différentes d'asperges de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la couleur correspondante.**

D. Caractéristiques commerciales

- **Catégorie ;**

  L'indication de la catégorie est obligatoire.

[4] Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué

© OCDE 2011

- **Calibre exprimé :**
  - **pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité par les diamètres minimal et maximal ;**
  - **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)

Adoptée en 1963

Dernière révision en 2010

© OCDE 2011

© OCDE 2011

Illustrations

© OCDE 2011

photo 1: White asparagus production



photo 1 : Production d'asperges blanches

© OECD 2011

photo 2: Green asparagus production



photo 2 : Production d'asperges vertes

© OCDE 2011

photo 3: White asparagus

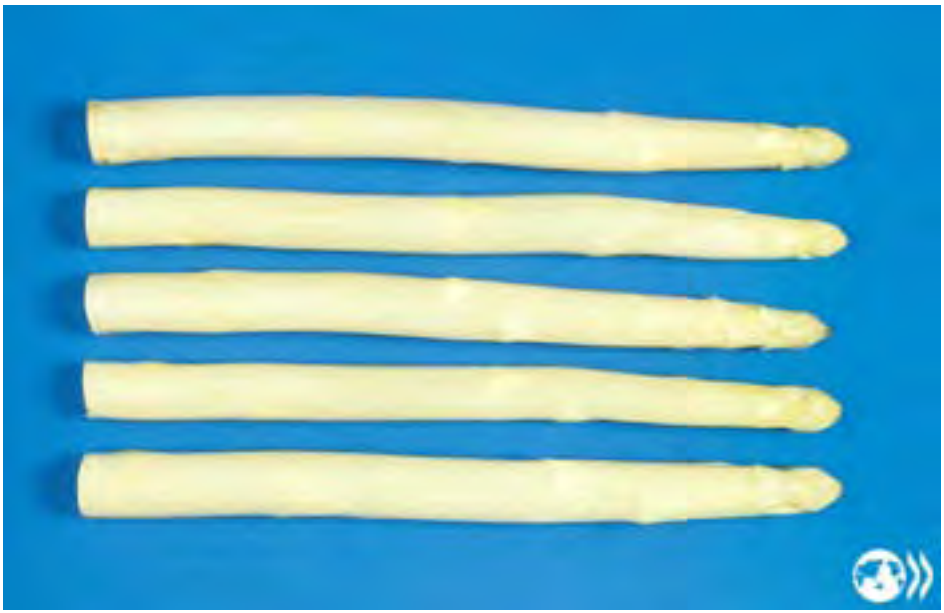

photo 3 : Asperges blanches

photo 4: Violet asparagus



photo 4 : Asperges violettes

© OECD 2011

photo 5: Violet/green asparagus



photo 5 : Asperges violettes/vertes

photo 6: Green asparagus, fully green



photo 6 : Asperges vertes, complètement vertes

© OCDE 2011

photo 7: Green asparagus with violet tips and bracts



photo 7 : Asperges vertes avec pointes et bractées violettes

photo 8: Minimum requirement - Injury due to harvesting - Not allowed



photo 8 : Caractéristique minimale - Lésion provoquée à la récolte - Exclu

© OECD 2011

photo 9: Minimum requirement - Bacterial rot - Not allowed



photo 9 : Caractéristique minimale - Pourriture bactérienne - Exclu

photo 10: Minimum requirement - Frost damage - White asparagus - Not allowed



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

© OCDE 2011

photo 11: Minimum requirement - Frost damage - Green asparagus - Not allowed



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

photo 12: Minimum requirement - Rot on tips - Not allowed



photo 12 : Caractéristique minimale - Pourriture sur bourgeons terminaux - Exclu

© OECD 2011

photo 13: Minimum requirement - Soiled shoots - Not allowed



photo 13 : Caractéristique minimale - Turions terreux - Exclu

photo 14: Minimum requirement - Shrivelled shoots - Not allowed



photo 14 : Caractéristique minimale - Turions flétris - Exclu

© OCDE 2011

photo 15: Minimum requirement - Eggs of the asparagus beetle - Not allowed



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

photo 16: Minimum requirement - Damage caused by larvae - Not allowed



photo 16 : Caractéristique minimale - Dommages causés par des larves - Exclu

© OECD 2011

photo 17: Minimum requirement - Not cleanly cut - Not allowed



photo 17 : Caractéristique minimale - Manque de netteté de la coupe - Exclu

photo 18: Minimum requirement - Hollow shoot - Not allowed



photo 18 : Caractéristique minimale - Turion creux - Exclu

© OCDE 2011

photo 19: Minimum requirement - Split shoots - Not allowed



photo 19 : Caractéristique minimale - Turions fendus - Exclu

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

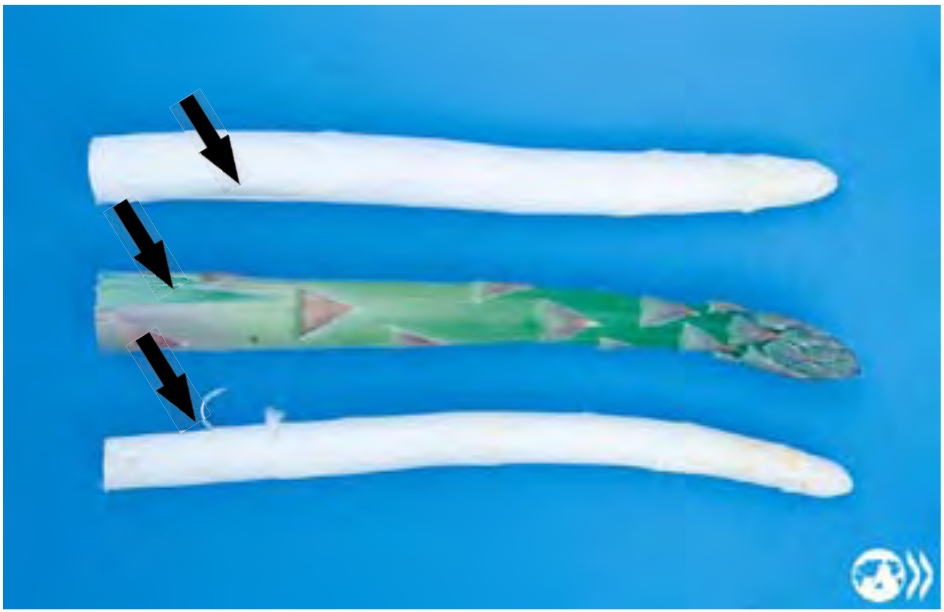

photo 20 : Caractéristique minimale - Turions épluchés - Exclu

© OECD 2011

photo 21: Minimum requirement - Broken shoots - Not allowed



photo 21 : Caractéristique minimale - Turions brisés - Exclu

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



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

© OCDE 2011

photo 23: "Extra" Class - Very well formed asparagus

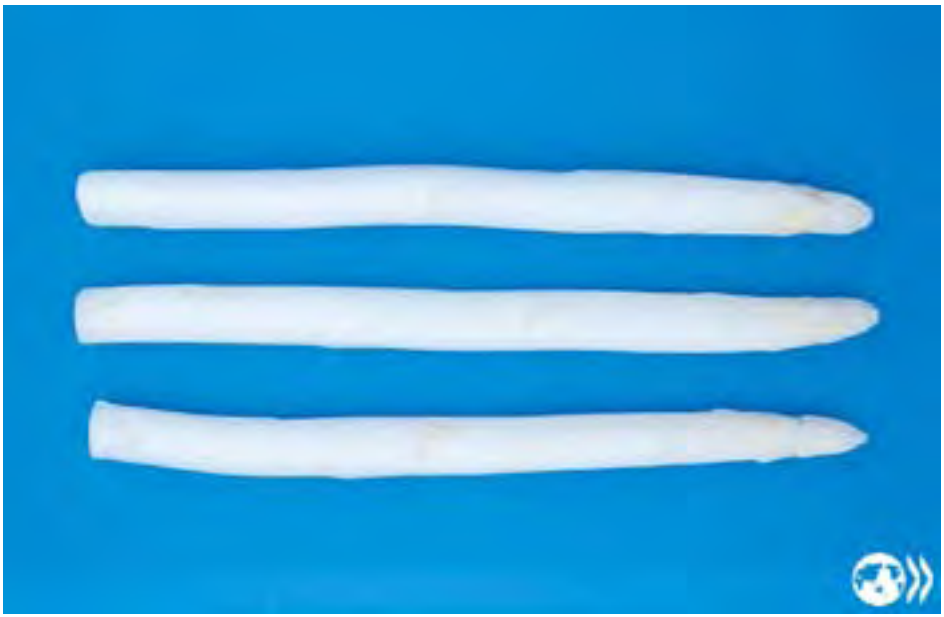

photo 23 : Catégorie « Extra » - Asperges très bien formées

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



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

© OECD 2011

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



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

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



photo 26 : Catégorie « Extra » - Très légères traces de rouille - Limite admise

© OCDE 2011

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



photo 27 : Catégorie « Extra » - Asperges blanches avec une légère teinte rose sur les turions - Limite admise

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



photo 28 : Catégorie « Extra » et catégorie 1 - Coupe perpendiculaire / moins perpendiculaire - Limite admise

© OECD 2011

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



photo 29 : Catégorie « Extra » - Présentation d'asperges conditionnées en bottes - Limite admise

photo 30: Class I - Compact tips in the case of white asparagus - Limit allowed



photo 30 : Catégorie I - Bourgeons terminaux serrés dans le cas d'asperges blanches - Limite admise

© OCDE 2011

photo 31: Class I - Compact tips in the case of green asparagus - Limit allowed



photo 31 : Catégorie I - Bourgeons terminaux serrés dans le cas d'asperges vertes - Limite admise

photo 32: Class I - Green asparagus - Green for 80% of their length - Limit allowed



photo 32 : Catégorie I - Asperges vertes - Vertes sur 80 % de leur longueur - Limite admise

© OECD 2011

photo 33: Class I - Slightly curved white asparagus - Limit allowed

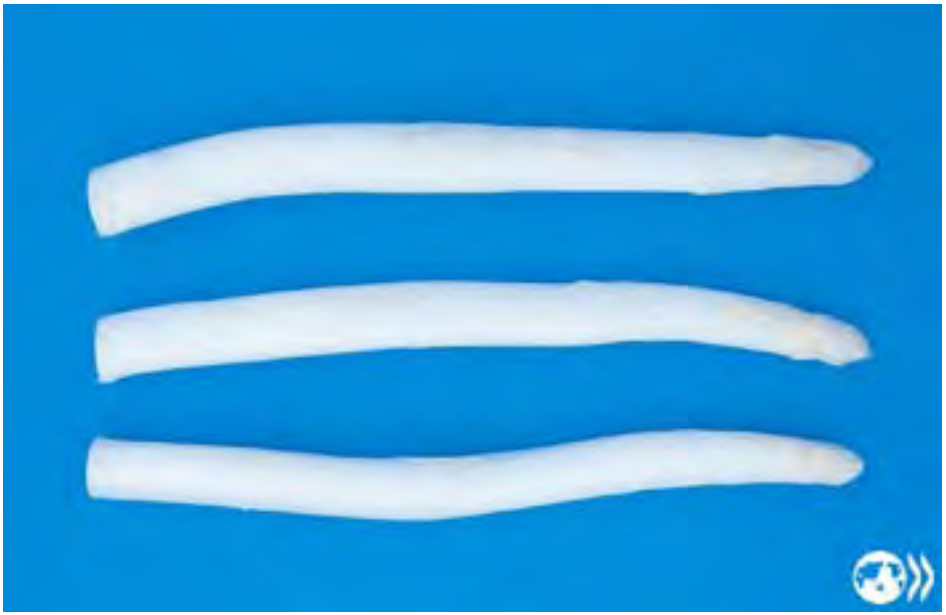

photo 33 : Catégorie I - Turion légèrement courbé dans le cas d'asperges blanches - Limite admise

photo 34: Class I - Slightly curved violet/green and green asparagus - Limit allowed



photo 34 : Catégorie I - Turion légèrement courbé dans le cas d'asperges violettes/vertes et d'asperges vertes - Limite admise

© OCDE 2011

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



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

photo 36: Class I - Slight traces of rust - Limit allowed



photo 36 : Catégorie I - Légères traces de rouille - Limite admise

© OECD 2011

photo 37: Class II - Green asparagus - Green for 60% of their length - Limit allowed

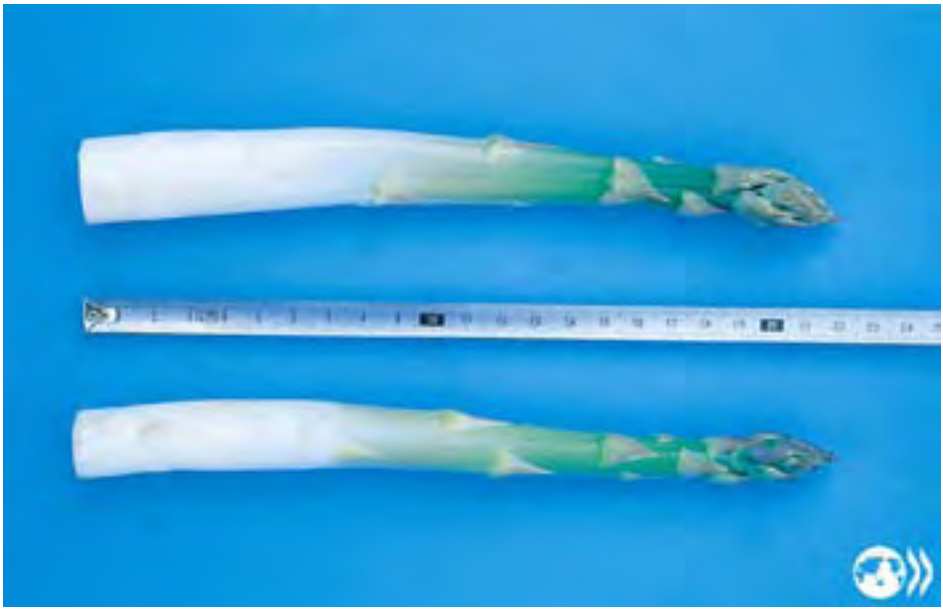

photo 37 : Catégorie II - Asperges vertes sur 60% de leur longueur - Limite admise

photo 38: Class II - Cut at the base - Limit allowed



photo 38 : Catégorie II - Coupe - Limite admise

© OCDE 2011

photo 39: Class II - Less well formed in the case of white and violet asparagus - Limit allowed



photo 39 : Catégorie II - Turions moins bien formés dans le cas d'asperges blanches et violettes - Limite admise

photo 40: Class II - Less well formed in the case of violet/green and green asparagus - Limit allowed



photo 40 : Catégorie II - Turions moins bien formés dans le cas d'asperges violettes/vertes et d'asperges vertes - Limite admise

© OECD 2011

photo 41: Class II - Slightly open tips in the case of white asparagus - Limit allowed



photo 41 : Catégorie II - Bourgeons terminaux légèrement ouverts dans le cas d'asperges blanches - Limite admise

photo 42: Class II - Slightly open tips in the case of green asparagus - Limit allowed



photo 42: Catégorie II - Bourgeons terminaux légèrement ouverts dans le cas d'asperges vertes - Limite admise

© OCDE 2011

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



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

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



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

© OECD 2011

photo 45: Class II - Traces of rust on the shoots - Limit allowed



photo 45 : Catégorie II - Traces de rouille sur les turions - Limite admise

photo 46: Class II - Traces of rust on the tips - Limit allowed



photo 46 : Catégorie II - Traces de rouille sur les bourgeons terminaux - Limite admise

© OCDE 2011

photo 47: How to measure diameter of the shoot



photo 47 : Mesure du diamètre du turion

photo 48: Very careful presentation - "Extra" Class



photo 48 : Présentation très soignée - Catégorie « Extra »

© OECD 2011

photo 49: Careful presentation - Class I



photo 49 : Présentation soignée - Catégorie I

photo 50: Suitable presentation - Class II



photo 50 : Présentation convenable - Catégorie II

© OCDE 2011

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



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

photo 52: Unit packages



photo 52 : Emballages unitaires

© OECD 2011

photo 53: Bundled asparagus



photo 53 : Asperges en bottes

photo 54: Bundled asparagus in a package



photo 54 : Asperges en bottes dans un colis

© OCDE 2011

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



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

© OECD 2011

photo 56: Asparagus in a punnet



photo 56 : Asperges en barquettes

photo 57: Example of marking on a label



photo 57 : Exemple de marquage sur une étiquette

© OCDE 2011

photo 58: Example of marking printed on the package



photo 58 : Exemple de marquage imprimé sur le colis

© OECD 2011

LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD "Scheme" for the application of international standards for fruit and vegetables [1]

LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au «Régime» de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes [1]

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
ISRAEL/ISRAEL
ITALIE/ITALY
LUXEMBOURG/LUXEMBOURG
NOUVELLE-ZELANDE/NEW ZEALAND
PAYS-BAS/NETHERLANDS
POLOGNE/POLAND
REPUBLIQUE SLOVAQUE/SLOVAK REPUBLIC
SUEDE/SWEDEN
SUISSE/SWITZERLAND
TURQUIE/TURKEY

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

AFRIQUE DU SUD/SOUTH AFRICA
BULGARIE/BULGARIA
KENYA/KENYA
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA
SERBIE/SERBIA

[1] A la date du 1er janvier 2011 / On January 1, 2011.

ALSO AVAILABLE
in the series
INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

EGALEMENT DISPONIBLES
dans la série
NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

The OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables / Le Régime de l'OCDE pour l'application de la normalisation internationale aux fruits et légumes (1983)

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92-64-12420-2 €24.00 US$ 33.00 £21.00

Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)*

(51 1994 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04117-2 €28.00 US$39.00 £25.00

Carrots / Carottes (2000)*

(51 2000 01 3 P1) ISBN 978-92-64-05890-3 €24.00 US$33.00 £21.00

Broccoli / Brocolis (2000)*

(51 2000 13 3 P1) ISBN 978-92-64-08538-1 €24.00 US$33.00 £21.00

Lettuces, Curled-leaved Endives and Broad-leaved (Batavian) Endives / Laitues, chicorées frisées et scaroles (2002)*

(51 2002 02 3 P1) ISBN 978-92-64-09711-7 €24.00 US$33.00 £21.00

Plums / Prunes (2002)*

(51 2002 03 3 P1) ISBN 978-92-64-09712-4 €24.00 US$33.00 £21.00

Tomatoes / Tomates (2003)*

(51 2002 04 3 P1) ISBN 978-92-64-09713-1 €24.00 US$33.00 £21.00

Avocados / Avocats (2004)*

(51 2004 02 3 P1) ISBN 978-92-64-01979-9 €25.00 US$35.00 £22.00

Beans / Haricots (2005)*

(51 2005 14 3 P1) ISBN 978-92-64-01327-8 €24.00 US$32.00 £20.00

Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)*

(51 2005 13 3 P1) ISBN 978-92-64-01324-7 €24.00 US$32.00 £20.00

Strawberries / Fraises (2005)*

(51 2005 12 3 P1) ISBN 978-92-64-01322-3 €24.00 US$32.00 £20.00

ALSO AVAILABLE *(continued)*

Melons / Melons (2006)*
(51 2006 02 3 P) ISBN 978-92-64-02254-6 €24.00 US$32.00 £20.00

Table Grapes / Raisins de table (2007)*
(51 2006 12 3 P1) ISBN 978-92-64-03129-6 €24.00 US$32.00 £20.00

Kiwifruits / Kiwis (2008)*
(51 2008 03 3 P1) ISBN 978-92-64-04426-5 €24.00 US$32.00 £20.00

Cucumbers / Concombres (2008)*
(51 2008 08 3 P) ISBN 978-92-64-04524-8 €24.00 US$32.00 £20.00

Inshell Hazelnuts – electronic version / Noisettes en coque – version électronique (2009)
(51 2009 04 3 E1) ISBN 978-92-64-06630-4 Free title

Pears / Poires (2009)*
(51 2009 05 3 P1) ISBN 978-92-64-06813-1 €24.00 US$32.00 £20.00

Early and Ware Potatoes / Pommes de terre de primeur et pommes de terres de conservation (2009)*
(51 2009 06 3 P1) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US$32.00 £20.00

Apricots / Abricots (2010)*
(51 2010 10 3 P1) ISBN 978-92-64-08489-6 €40.00 US$56.00 £36.00

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*
(51 2010 11 3 P1) ISBN 978-92-64-08491-9 €40.00 US$56.00 £36.00

Citrus fruit / Agrumes (2010)*
(51 2010 03 3 P1) ISBN 978-92-64-08373-8 €50.00 US$67.00 £42.00

Apples / Pommes (2011)*
(51 2010 15 3 P1) ISBN 978-92-64-08-8788 €40.00 US$56.00 £36.00

Asparagus / Asperges (2011)*
(51 2011 06 3 P1) ISBN 978-92-64-11-3589 €40.00 US$56.00 £36.00

* *Publications also available as electronic books*
Publications également disponibles sous forme électronique

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16
PRINTED IN FRANCE
(51 2011 06 3 P1) ISBN 978-92-64-11-3589



2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

ORDER FORM

To be returned to OECD Bookshop

ONLINE BOOKSHOP :
www.oecd.org/bookshop
(secure payment
with credit card)

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

I wish to receive the following brochure(s):
(see the list of the publications also available at the end of this publication)

Title(s)	Cote(s) or ISBN No.(s)	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US$ or £)	Total Cost (€, US$ or £)
Total					

Please complete the following details:
Name: ..... Date: .....
Address: ..... Signature
City: .....Country:.....

2, rue André-Pascal,
75775 Paris Cedex 16, France
Tel : +33 (0) 1 45 24 81 67
E-mail : sales@oecd.org

BON DE COMMANDE

A renvoyer à Librairie de l'OCDE

LIBRAIRIE EN LIGNE :
www.oecd.org/bookshop
(paiement sécurisé
par carte de crédit)

NORMES INTERNATIONALES POUR LES FRUITS ET LEGUMES

Je souhaiterais recevoir les brochures suivantes :
(voir liste des publications également disponibles à la fin de cette publication)

Titre(s)	Cote(s) ou n° ISBN	Format Papier ou Électronique	Nombre de copies	Coût unitaire (€, US$ ou £)	Coût total (€, US$ ou £)
Total					

Veuillez nous indiquer vos coordonnées complètes:
Nom : ..... Date : .....
Adresse : ..... Signature :
Ville : .....Pays : .....

International Standards for Fruit and Vegetables

ASPARAGUS

This brochure is published within the framework of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables established by OECD in 1962. It comprises explanatory notes and illustrations to facilitate the uniform interpretation of the current asparagus standard. This updated brochure illustrates the revised standard text on asparagus. It demonstrates the quality parameters on high-quality photographs. Thus, it is a valuable tool for inspection authorities, professional bodies and traders interested in international trade in asparagus. The brochure also includes a USB key containing the electronic version of the publication.

Normes internationales pour les fruits et légumes

ASPERGES

Cette brochure est publiée dans le cadre du Régime pour l'Application de normes internationales pour les fruits et légumes établi par l'OCDE en 1962. Elle fournit des notes explicatives et des illustrations en vue de faciliter l'interprétation commune des normes en vigueur pour les asperges. Cette brochure actualisée illustre le texte révisé des normes sur les asperges. Elle décrit les paramètres qualitatifs par des photographies de haute qualité. Elle constitue par conséquent un outil précieux pour les autorités de contrôle, les organes professionnels et les négociants qui manifestent leur intérêt pour le commerce international des asperges. La brochure comprend également une clef USB contenant une version électronique de la publication.

Please cite this publication as:

OECD (2011), *International Standards for Fruit and Vegetables: Asparagus*, International Standards for Fruit and Vegetables, OECD Publishing.
http://dx.doi.org/10.1787/9789264115351-en-fr

Merci de citer cet ouvrage comme suit :

OCDE (2011), *Normes internationales pour les fruits et légumes : Asperges*, Normes internationales pour les fruits et légumes , Éditions OCDE.
http://dx.doi.org/10.1787/9789264115351-en-fr

This work is published on the OECD iLibrary, which gathers all OECD books, periodicals and statistical databases. Visit **www.oecd-ilibrary.org**, and do not hesitate to contact us for more information.

Cet ouvrage est publié sur OECD iLibrary, la bibliothèque en ligne de l'OCDE, qui regroupe tous les livres, périodiques et bases de données statistiques de l'Organisation. Rendez-vous sur le site **www.oecd-ilibrary.org** et n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

OECD publishing
www.oecd.org/publishing

ISBN 978-92-64-11358-9
51 2011 06 3 P



EN FR