



UNECE Standard for Asparagus
Norme CEEONU pour les asperges
FFV-04 (2010)
Dr. Ulrike Bickelmann

Definition of produce

Définition du produit



left: white asparagus production, right: green asparagus production
à gauche: production d'asperges blanches, à droite: production d'asperges vertes

Definition of produce

Définition du produit



left to right: white, violet and violet/green asparagus
de gauche à droite: asperges blanches, violettes et violettes/vertes

Definition of produce

Définition du produit



green asparagus
asperges vertes

Definition of produce

Définition du produit



not covered by the standard: wild asparagus (*Ornithogalum pyrenaicum*)
ne pas couvertes de la norme: asperges de bois (*Ornithogalum pyrenaicum*)

Definition of produce

Définition du produit



not covered by the standard: peeled asparagus
ne pas couvertes par la norme: asperges pelées

Definition of produce



Définition du produit

not covered by the standard: white asparagus < 8 mm and green asparagus < 3 mm
ne pas couvertes par la norme: asperges blanches < 8 mm et asperges vertes < 3mm

Minimum requirements

Caractéristiques minimales



not intact – mechanical damage on shoots and tips – not allowed
ne pas entiers – dommages prononcés aux turions et bourgeons terminaux – exclu

Minimum requirements



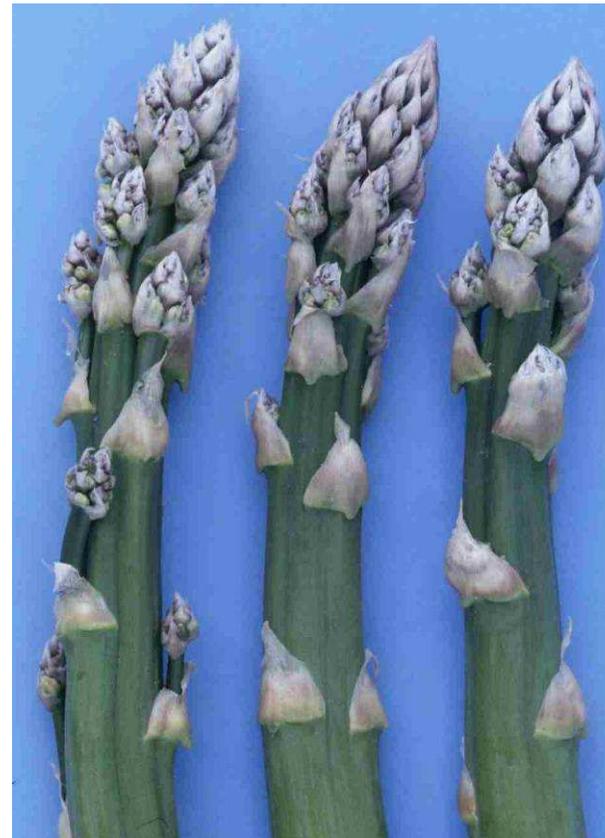
Caractéristiques minimales

not sound – mould, rot, russeting - **not** allowed
ne pas sains – moisissure, pourriture, rouille – **exclu**

Minimum requirements



Caractéristiques minimales



not sound – frost damage – **not** allowed
ne pas sains – dommages causés par le gel – **exclu**

Minimum requirements

Caractéristiques minimales

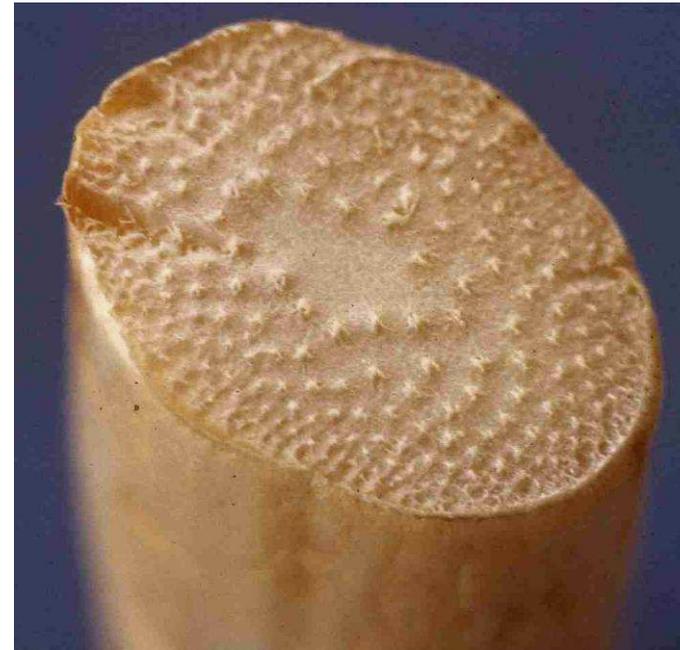


not clean – soiled shoots – **not** allowed
ne pas propres – turions souillés – **exclu**

Minimum requirements

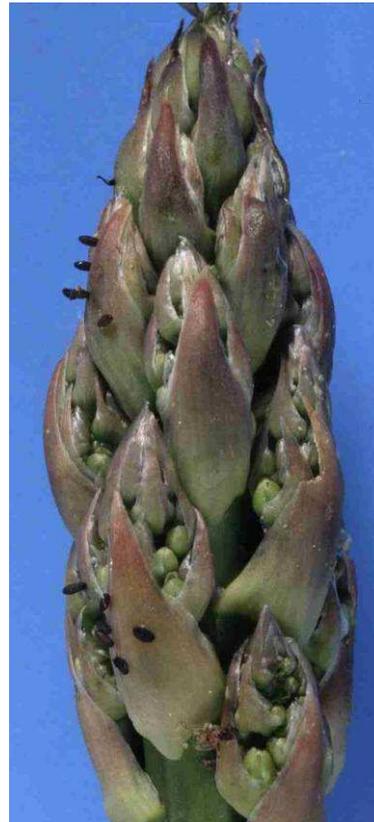


Caractéristiques minimales



not fresh in appearance – shrivelled shoots – **not** allowed
ne pas d'aspects frais – turions flétris – **exclu**

Minimum requirements



Caractéristiques minimales



not practically free from pests – eggs of the asparagus beetle & beetle – **not** allowed
ne pas pratiquement exempts de parasites – œufs du criocère de l'asperge – **exclu**

Minimum requirements

Caractéristiques minimales



not free from damage caused by pests – damage caused by larvae – **not** allowed
ne pas exempts d'attaques de parasites – dommages causés par des larves – **exclu**

Minimum requirements



Caractéristiques minimales



not practically unbruised – marked bruising – **not allowed**
ne pas pratiquement exempts de meurtrissures – meurtrissures prononcées – **exclu**

Minimum requirements

Caractéristiques minimales

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

exemptes d’humidité extérieure anormale, c’est-à-dire suffisamment « ressuyés » s’ils ont été lavés ou refroidis à l’eau froide

Minimum requirements

Caractéristiques minimales



not free of any foreign smell and/or taste – not allowed
ne pas exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères – exclu

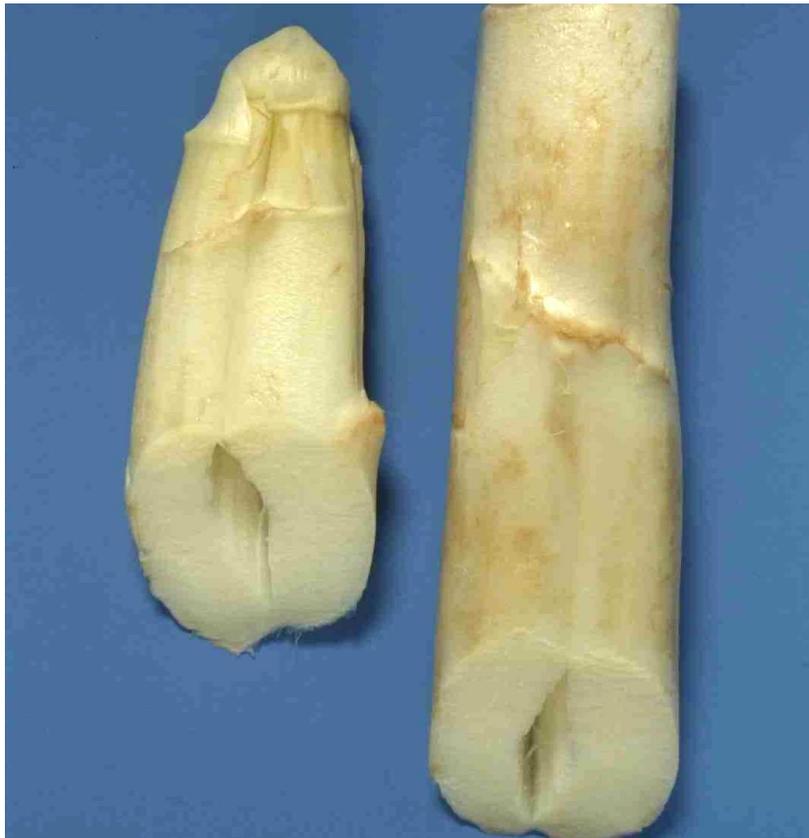
Minimum requirements



Caractéristiques minimales

cut at the base of the shoot **not** as clean as possible – **not** allowed
manque de netteté de la coupe à la base du turion – **exclu**

Minimum requirements



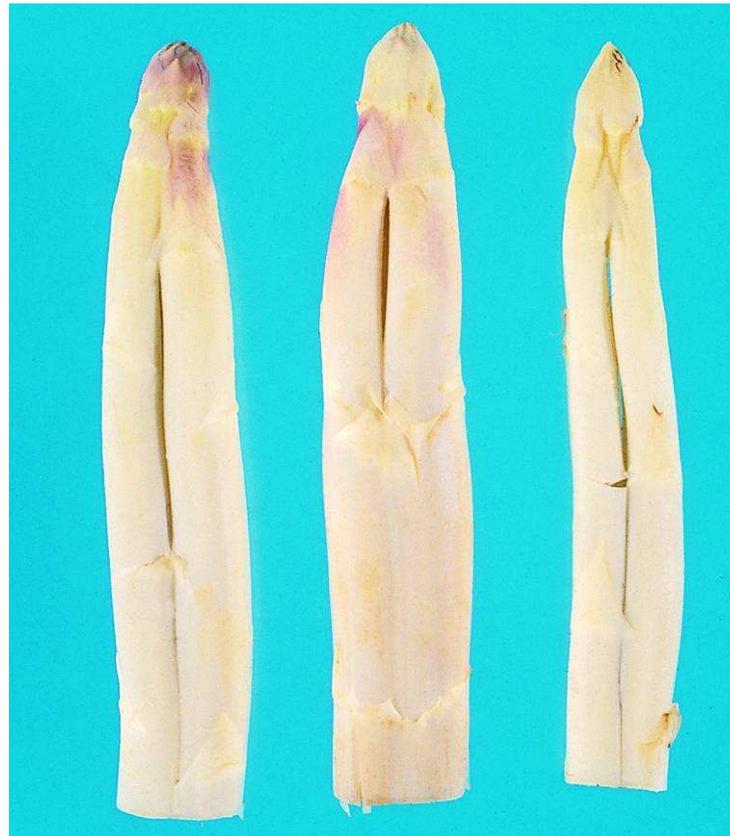
Caractéristiques minimales



hollow shoots – not allowed
turions creux – exclu

Minimum requirements

Caractéristiques minimales



split shoots – **not** allowed
turions fendus – **exclu**

Minimum requirements

Caractéristiques minimales



peeled shoots – **not** allowed
turions épluchés – **exclu**

Minimum requirements

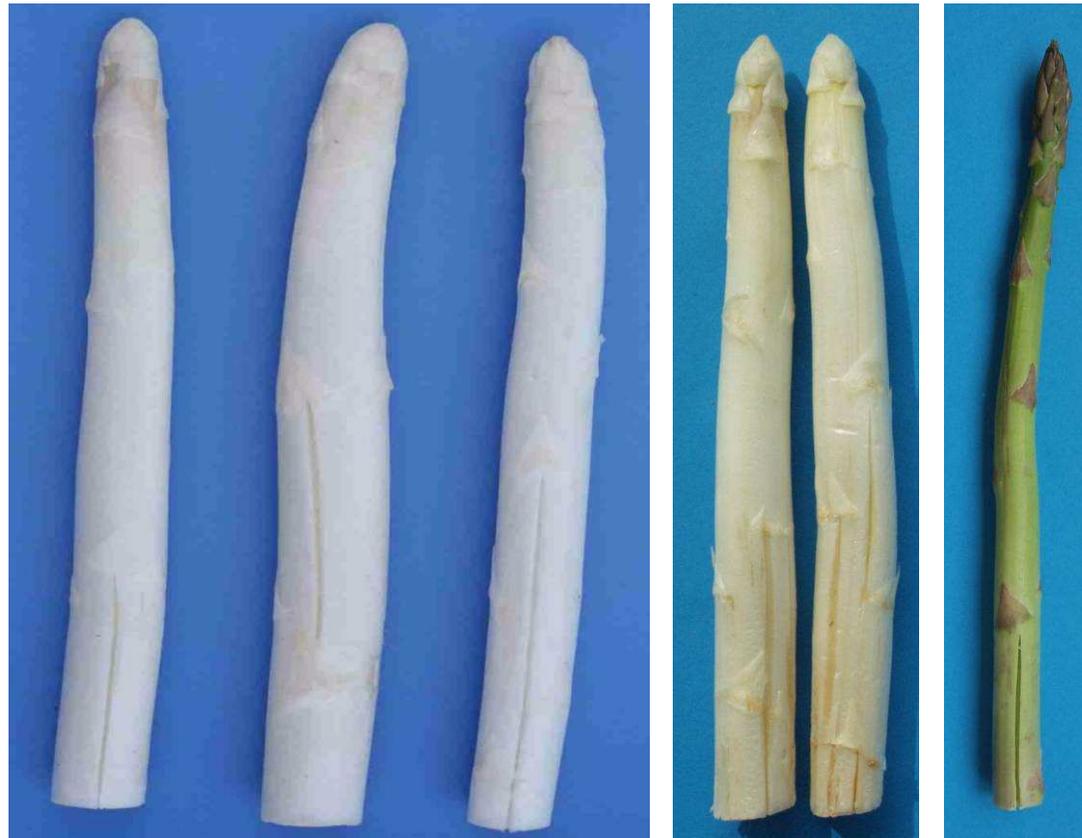
Caractéristiques minimales



broken shoots – not allowed
turions brisés – exclu

Minimum requirements

Caractéristiques minimales



not free of small cracks which have appeared after harvesting – **not allowed**
ne pas exempts de petites fentes survenues après la récolte – **exclu**

Classes

Catégories



Extra



I



II

very well formed and practically straight / slightly curved / more curved – limits allowed
très biens formées et pratiquement droites / légèrement courbés / plus courbés – limites admises

Classes

Catégories



Extra



I



II

very compact tips / compact tips / slightly open tips – limits allowed
bourgeon terminal très serré / serré / légèrement ouvert – limites admises

Classes

Catégories



Extra



I



II

very compact tips / compact tips / slightly open tips – limits allowed
bourgeon terminal très serré / serré / légèrement ouvert – limites admises

Classes

Catégories



only a few very slight traces of rust on the shoot / slight traces / traces – limits allowed
seules quelques très légères traces de rouille sur le turion / légères traces / traces – limites admises

Classes

Catégories



Extra



I



II

white asparagus: a faint pink tint on the shoots / faint pink tint on the tips & the shoots / a green tint on the tips – limits allowed

asperges blanches: une légère teinte rose sur les turions / une légère teinte rose sur les bourgeons et les turions / une teinte verte sur les bourgeons – limites admises

Classes

Catégories



green asparagus: totally green / 80 % green / 60 % green – limits allowed
asperges vertes: totalement vertes / 80 % vertes / 60 % vertes – limites admises

Classes

Catégories



cut at the base as square as possible; shoots on the outside of a bundle may be slightly bevelled – limit allowed
section pratiquée à la base autant que possible perpendiculaire; les turions à la périphérie d'une botte peuvent être
légèrement coupés en biseau – limite admise

Classes

Extra Class: No traces of woodiness.

Class I: A trace of woodiness on the lower part of the shoot of the violet, violett/green and green asparagus group, provided this woodiness disappears by normal peeling by the consumer.

Class II: A slight woodiness.

Cat. Extra: Aucune trace de lignification.

Cat. I: 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.

Cat. II: Une légère lignification.

Sizing

Calibrage



Size is determined by length of the shoots and by the diameter measured at the mid-point of their length

Le calibre est déterminé d'après la longueur des turions et par le diamètre prise à la section au milieu de la longueur

Sizing

Calibrage

Size determined by the length and the diameter of the shoot Calibre déterminé par la longueur et le diamètre du turion						
sizing by length / calibrage d'après la longueur						
long asparagus / asperges longues	> 17 cm					
short asparagus / asperges courtes	12 – 17 cm					
asparagus tips / pointes d'asperges	< 12 cm					
Class II / Catégorie II arranged, but not bundled présentées, non bottelées	12 – 22 cm white and violet / blanches et violettes 12 – 27 cm violet/green and green / violettes/vertes et vertes					
maximum length longueur maximal	22 cm white and violet / blanches et violettes 27 cm violet/green and green / violettes/vertes et vertes					
maximum range in bundles fourchette maximal en bottes	5 cm					
sizing by diameter / calibrage d'après le diamètre						
	white and violet asparagus asperges blanches et violettes			violet/green and green asparagus asperges violettes/vertes et vertes		
Class Catégorie	Extra	I	II	Extra	I	II
Minimum diameter Diamètre minimal	12 mm	10 mm	8 mm	3 mm	3 mm	3 mm
Maximum range in the same package or bundle Fourchette maximal dans un même emballage ou botte	8 mm	10 mm	--	8 mm	8 mm	--

Tolerances

Tolérances

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.

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.

Catégorie II: Une tolérance de 10 % 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 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

En plus de cette tolérance, il est admis, dans une limite maximale de 10 % 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 % dans le même emballage ou la même botte.

Size tolerances (all classes)

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.

Tolérances de calibre (toutes les catégories)

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % 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 2 mm pour le diamètre est autorisée.

Tolerances

Tolérances

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 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.

Catégorie Extra: Une tolérance de 5 % 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 est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie 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 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.

Catégorie I: Une tolérance de 10 % 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 est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

Presentation

Présentation



uniform presentation – Extra Class
présentation homogène – catégorie Extra

Presentation

Présentation



uniform presentation – Class I
présentation homogène – catégorie I

Presentation

Présentation



uniform presentation – Class II
présentation homogène – catégorie II

Presentation

Présentation



mixture of distinctly different colours
mélange de couleurs nettement différentes

Presentation

Présentation



presentation in bundles
présentation en bottes

Presentation

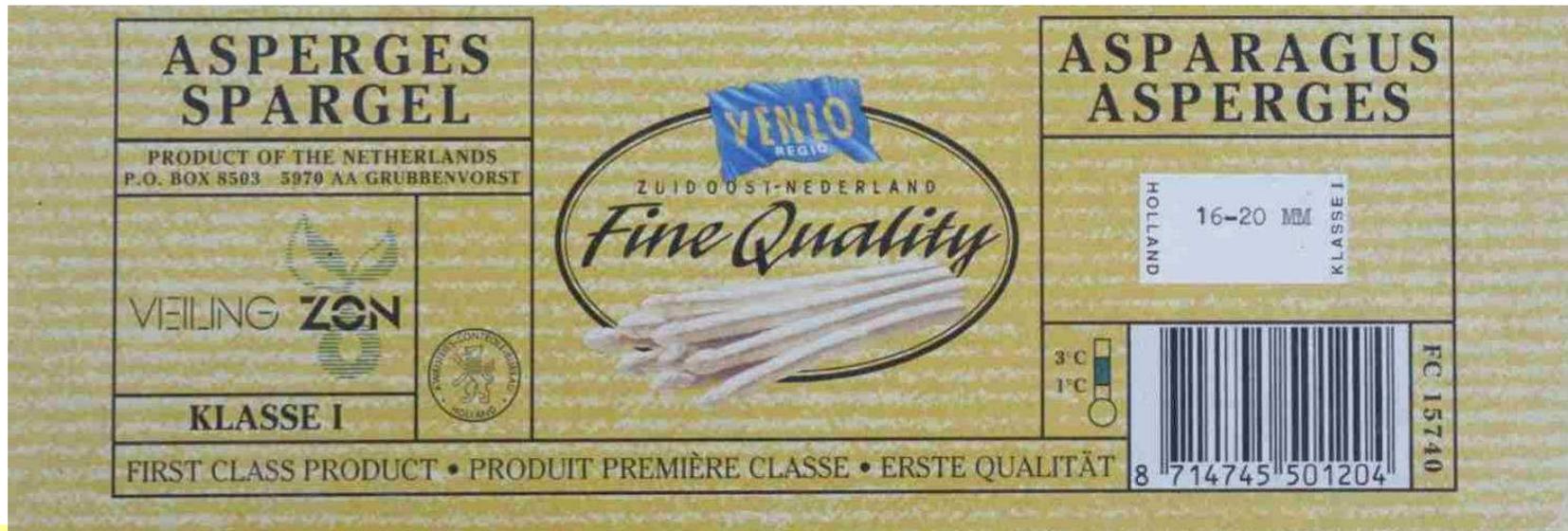
Présentation



presentation arranged but not bundled
présentation rangées, non bottelées

Marking

Marquage



- Packer and/or dispatcher (physical address)
- Country of origin (full name)
- Class
- Size as min. and max. diameters or Class II: min. diameter “and over”
- Number of bundles or unit packs

- Emballeur et /ou expéditeur (adresse physique)
- Pays d'origine (le nom entier)
- Catégorie
- Calibre – diamètres min. et max. ou catégorie II: min. diam. « et plus »
- Nombre de bottes ou emballages unitaires

example of marking printed on the package

exemple de marquage imprimé sur le colis

Marking

Marquage



example of official control mark (optional)
exemple de marque officielle de contrôle (facultative)



Thank you for your attention!
Merci pour votre attention!