**COMMISSION ÉCONOMIQUE DES NATIONS UNIES POUR L'EUROPE**

# NORME CEE-ONU FFV-04

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

# ASPERGES

**ÉDITION 2010**

**NATIONS UNIES**
New York et Genève, 2010

## NOTE

**Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles**

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la CEE-ONU, concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <http://www.unece.org/trade/agr/>.

La présente édition de la norme pour les asperges a été établie à partir du document ~~ECE/TRADE/C/WP.7/2008/9~~, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa ~~soixante-cinquième~~ session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

**NORME CEE-ONU FFV-04**
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

**ASPERGES**
~~livrées au trafic international entre les pays membres de la CEE-ONU et à destination de ces pays~~

## 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 classées en quatre ~~groupes~~ types commerciaux selon leur coloration:

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

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.

## 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.

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. Il 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 ~~turions~~ asperges doivent être:

- ~~entiers~~~~Entiers~~Entières;
- ~~sains~~Saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- ~~exempts~~ Exemptes de dommages causés par un lavage inapproprié (les turions peuvent avoir été lavés mais non "trempés");
- ~~propres~~Propres, pratiquement exempts de toute matière~~s~~ étrangère~~s~~ visible~~s~~;
- ~~d'aspect~~ D'aspect et d'odeur frais;
- ~~pratiquement~~ Pratiquement exempte~~s~~ de parasites;
- ~~pratiquement e~~Exempte~~s~~ d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- ~~pratiquement~~ Pratiquement exempte~~s~~ de meurtrissures;
- ~~exempts~~ Exemptes d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment "ressuyés" s'ils ont été lavés ou refroidis à l'eau froide;
- ~~exempts~~ Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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".

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

- ~~de~~ De supporter un transport et une manutention; et
- ~~d'arriver~~ 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:

### i) Catégorie "Extra"

Les ~~turions~~ asperges classée~~s~~ dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure~~, très bien formés et pratiquement droits~~. ~~Ils~~Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. ~~Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, L~~leur bourgeon terminal doit être très serré.

Les turions doivent être:

- Très bien formés;

- Pratiquement droits;

- Avec leur bourgeon terminal très serré

- Verts sur 100 % de leur longueur pour les asperges vertes;

- Aucune trace de lignification.

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.

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:

- Quelques très légères traces de rouille sur les turions sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur;

- Une légère teinte rose sur les bourgeons et les turions des asperges blanches.

~~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~~.

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

~~Les asperges vertes doivent être totalement vertes.~~

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

~~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.~~

**ii) Catégorie I**

Les ~~turions~~ asperges classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité ~~et bien formés~~. ~~Ils peuvent être légèrement courbés.~~ ~~Ils~~Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. ~~Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, l~~Leur bourgeon ~~terminal doit être serré~~.

Les turions doivent être:

- Bien formés;

- Avec leur bourgeon terminal serré;

- Vertes sur 80 % de leur longueur pour les asperges vertes.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, perpendiculaire à l'axe longitudinal.

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:

- Turions légèrement courbés;

- De légères traces de rouille, sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur;

- Une légère teinte rose sur les bourgeons et les turions des asperges blanches;

- Des traces de lignification dans la partie inférieure en cas des asperges violettes, violettes/vertes et vertes sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

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

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

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

~~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.~~

**iii) Catégorie II**

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

Les turions doivent être:

- Vertes sur 60 % de leur longueur pour les asperges vertes

La section pratiquée à la base peut être légèrement oblique.

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

- Moins bien formés

- Turions courbés

- Bourgeon terminal légèrement ouvert compte tenu des caractéristiques du type commercial auquel ils appartiennent

- Traces de rouille sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur

- Une coloration y compris une teinte verte sur les pointes des asperges blanches

- Une légère teinte verte sur les pointes des asperges violettes

- Légèrement ligneux

~~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.~~

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

~~La pointe des asperges blanches peut présenter une coloration y compris une teinte verte.~~

~~La pointe des asperges violettes peut présenter une légère teinte verte.~~

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

~~Les turions peuvent être légèrement ligneux.~~

~~La section pratiquée à la base peut être légèrement oblique.~~

## III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

### A. Calibrage d'après la longueur

La longueur des turions doit être:

- ~~supérieure~~ Supérieure à 17 cm s'il s'agit d'asperges longues;

- ~~comprise~~ Comprise entre 12 et 17 cm s'il s'agit d'asperges courtes;

- ~~pour~~ Pour les asperges de catégorie II présentées rangées, non bottelées dans le colis:

  a) ~~asperges~~ Asperges blanches et asperges violettes: 12 cm à 22 cm;

  b) ~~asperges~~ Asperges violettes/vertes et asperges vertes: 12 cm à 27 cm;

- ~~inférieure~~ 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.

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

**B. Calibrage d'après le diamètre**

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

Le diamètre minimal et le calibrage sont fixés comme suit:

Asperges blanches et violettes:

| Catégorie | Diamètre minimal | Calibrage |
|---|---|---|
| Extra | 12 mm | Écart maximal de 8 mm entre le turion le plus épais et le turion le moins épais dans un même colis ou une même botte. |
| I | 10 mm | Écart maximal de 10 mm entre le turion le plus épais et le turion le moins épais dans un même colis ou une même botte. |
| II | 8 mm | Pas d'homogénéité prescrite |

Asperges violettes/vertes et vertes:

| Catégorie | Diamètre minimal | Calibrage |
|---|---|---|
| Extra et I | 3 mm | Écart maximal de 8 mm entre le turion le plus épais et le turion le moins épais dans un même colis ou une même botte. |
| II | 3 mm | Pas d'homogénéité prescrite |

## IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

A tous les stades de commercialisation, d~~D~~es tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque ~~colis~~ lot pour les produits non conformes aux ~~exigences~~ caractéristiques de la catégorie indiquée.

**A. Tolérances de qualité**

**i)** ***Catégorie "Extra"***

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou présenter de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent suivre les caractéristiques de qualité de la catégorie II. ~~ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie ou présentant présenter de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte~~.

**ii)** ***Catégorie I***

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

**iii)** ***Catégorie II***

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation. ~~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 % 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 % en nombre ou en poids, dans le même colis ou la même botte.

## B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage): une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de turions ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage, ~~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.

# 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, variété ou type commercial [groupe de coloration] et calibre (en cas de calibrage). ~~dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).~~

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

a) ~~asperges~~ Asperges blanches: 10 % en nombre ou en poids d'asperges violettes pour les catégories "Extra" et 1 et 15 % pour la catégorie II

b) ~~asperges~~ Asperges violettes, violettes/vertes et vertes: 10 % 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.

**B. Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être ~~neufs,~~ propres et de nature à ne pas ~~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 soi~~en~~t réalisé~~s~~ à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique~~s~~.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

~~**C. Présentation**~~

~~Les asperges peuvent être présentées:~~

~~i) En bottes solidement maintenues~~

~~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~~

## VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis[1] doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

**A. Identification**

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[2].

**B. Nature du produit**

- "Asperges" suivi de l'indication "blanches", "violettes", "violettes/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".

**C. Origine du produit**

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

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;

- Calibre exprimé:

  a) ~~pour~~ Pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité par les diamètres minimal et maximal;

  b) ~~pour~~ 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.

---

[1] Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 2: «Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe 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), 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.

## E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1963
~~Révisée 1996~~
Dernière révision en ~~1999~~2010

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative illustrée sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: www.oecdbookshop.org.

---