



**Conseil Économique  
et Social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/1999/7/Add.8  
10 janvier 2000

FRANÇAIS  
Original : ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits périssables  
et de l'amélioration de la qualité

Cinquante-cinquième session  
Genève, 3-5 novembre 1999

RAPPORT DE LA CINQUANTE-CINQUIÈME SESSION

Additif 8

Note du secrétariat

Le présent document contient le texte révisé de la norme CEE-ONU pour les asperges (FFV-04) adopté par le Groupe de travail à sa cinquante-cinquième session.

**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 classés en quatre groupes selon leur coloration :

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

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.

**A. Caractéristiques minimales**

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

- entiers
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation
- exempts de dommages causés par un lavage inapproprié (les turions peuvent avoir été lavés mais non "trempés")

- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles
- d'aspect et d'odeur frais
- pratiquement exempts de parasites
- pratiquement exempts d'attaques de parasites
- pratiquement exempts de meurtrissures
- exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment "ressuyés" s'ils ont été lavés ou refroidis à l'eau froide
- exempts 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 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 :

### **i) Catégorie "Extra"**

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, très bien formés et pratiquement droits. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être très serré.

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 classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et bien formés. Ils peuvent être légèrement courbés. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être serré.

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

Par comparaison avec la catégorie I, les turions peuvent être moins bien formés, plus courbés et compte tenu des caractéristiques du groupe auquel ils appartiennent, avoir le bourgeon terminal légèrement ouvert. 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 à 17 cm s'il s'agit d'asperges longues
- comprise entre 12 et 17 cm s'il s'agit d'asperges courtes
- pour les asperges de catégorie II présentées rangées, non bottelées dans le colis :
  - a) asperges blanches et asperges violettes : 12 cm à 22 cm
  - b) asperges violettes/vertes et asperges vertes : 12 cm à 27 cm
- inférieure à 12 cm pour les pointes d'asperge.

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

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**

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

##### **A. Tolérances de qualité**

###### **i) *Catégorie "Extra"***

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

###### **ii) *Catégorie I***

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

###### **iii) *Catégorie II***

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

En plus de cette tolérance, il est admis, dans une limite maximale de 10 % 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 : 10 % en nombre ou en poids de turions ne répondant pas aux calibres identifiés et s'écartant des limites fixées avec un écart maximal de 1 cm pour la longueur et de 2 mm pour le diamètre.

#### **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

##### **A. Homogénéité**

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

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

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

- b) 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 matière telle qu'ils ne puissent causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

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<sup>1</sup> doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

---

<sup>1</sup> 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

**A. Identification**

Emballeur ) Nom et adresse ou identification  
et/ou ) symbolique délivrée ou reconnue  
Expéditeur ) par un service officiel<sup>2</sup>.

**B. Nature du produit**

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

**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 les asperges soumises aux règles d'homogénéité par les diamètres minimal et maximal
  - b) pour les asperges non soumises aux règles d'homogénéité par le diamètre minimal, suivi par le diamètre maximal ou l'expression "et plus"
- Nombre de bottes ou d'emballages unitaires pour le conditionnement sous cette forme.

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Publiée 1963

Révisée 1996

Dernière révision 1999

La Norme CEE-ONU pour les asperges

fait l'objet d'une brochure interprétative publiée par le Régime de l'OCDE

-----

---

<sup>2</sup> 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).