
NORME CEE FFV-04

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

ASPERGES

2023 ÉDITION



NATIONS UNIES
New York et Genève, 2023

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 Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE), 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 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, il suffit de consulter le site web <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>.

La présente édition de la norme pour les asperges a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2023/8, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-dix-huitième 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 de la coopération économique et du commerce
Commission économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Email: agrstandards@un.org

Norme CEE FFV-04 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des asperges

I. Définition du produit

La présente norme vise les turions des asperges des variétés (cultivars) issues d'*Asparagus officinalis* L., destinés à être livrés 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.

II. Dispositions concernant la qualité

Cette norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les asperges après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, 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 les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente 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 asperges doivent être :

- Intactes ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres, presque exemptes de toute matière étrangère visible ;
- D'aspect et d'odeur frais ;
- Presque exemptes de parasites ;
- Presque exemptes d'attaques de parasites ;
- Presque exemptes de meurtrissures ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisamment « ressuyées » si elles ont été lavées ou refroidies à l'eau ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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

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 à la section IV.A (Tolérances de qualité).

Le développement et l'état des asperges doivent être de nature à leur permettre :

- De supporter le transport et la manutention ; et
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Classification

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

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.

Seules quelques très légères traces de rouille sur les turions sont admises, à condition de pouvoir 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 une meilleure présentation des asperges présentées en bottes, celles de la périphérie peuvent être coupées légèrement en biseau dont la hauteur ne dépasse pas 1 cm.

Les asperges 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. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel elles appartiennent, leur bourgeon terminal doit être serré.

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

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

Les asperges 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 : les turions peuvent être légèrement courbés ;
- Une légère teinte rose sur les bourgeons et les turions des asperges blanches ;
- De légères traces de rouille, à condition de pouvoir être éliminées au pelage normal par le consommateur ;

- Une trace de lignification dans la partie inférieure des turions des asperges violettes, violettes/vertes et vertes, à condition de pouvoir être éliminée au pelage normal par le consommateur.

iii) Catégorie II

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

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

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

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

- Des défauts de forme : 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 ;
- Une teinte verte de la pointe des asperges blanches et une légère teinte verte de la pointe des asperges violettes ;
- Des traces de rouille, à condition de pouvoir être éliminées au pelage normal par le consommateur ;
- Une légère lignification.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

A. Calibrage selon 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 l'emballage :
 - Asperges blanches et asperges violettes : 12 cm à 24 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 24 cm pour les asperges blanches et les asperges violettes et de 27 cm pour les asperges violettes/vertes et les asperges vertes.

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

B. Calibrage selon le diamètre

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

Asperges blanches et violettes

Catégorie	Diamètre minimal	La fourchette des calibres pour les produits d'un même emballage ou une même botte ne doit pas dépasser
« Extra »	12 mm	8 mm

<i>Catégorie</i>	<i>Diamètre minimal</i>	<i>La fourchette des calibres pour les produits d'un même emballage ou une même botte ne doit pas dépasser</i>
I	10 mm	10 mm
II	8 mm	Pas d'homogénéité prescrite

Asperges violettes/vertes et vertes

<i>Catégorie</i>	<i>Diamètre minimal</i>	<i>La fourchette des calibres pour les produits d'un même emballage ou une même botte ne doit pas dépasser</i>
« Extra » et I	3 mm	8 mm
II	3 mm	Pas d'homogénéité prescrite

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.¹

A. Tolérances de qualité

i) 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 ou présentant de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) 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 ou présentant de légères fentes non cicatrisées survenues après la récolte 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 dégradés.

iii) 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 dégradés.

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.

¹ Le contrôle de la conformité consiste à évaluer des échantillons primaires ou composites. Il est basé sur le principe que la qualité des échantillons prélevés aléatoirement est représentative de la qualité du lot. L'application – également par les opérateurs – des Règles de procédure applicables au contrôle de conformité, élaborées par l'OCDE, est recommandée aux stades de l'expédition ainsi que dans les centres de vente en gros et de distribution de produits alimentaires au détail et dans les entrepôts destinés à ces produits.

B. Tolérances de calibre

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 de 2 mm pour le diamètre est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

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 couleur et calibre (en cas de calibrage).

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 concernée, quant à leur origine. Dans un tel cas, l'homogénéité de calibre n'est toutefois pas requise.

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

B. Conditionnement

Les asperges doivent être conditionnées de façon à être convenablement protégées.

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, en particulier de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression soit réalisée à l'aide d'une encre non toxique et l'étiquetage, à l'aide d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de toute matière étrangère.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² 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/exportateur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal et, s'il est différent du pays d'origine, pays), ou code d'identification reconnu officiellement par l'autorité nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans le registre des codes d'identification de la CEE.⁴ En l'absence de nom de rue, l'adresse peut être composée du nom de l'exploitation ou de

² Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis qui portent ces indications. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

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-2) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Voir <http://www.unece.org/trade/agr/codemarkregistry.html>.

l'installation, du nom de l'agglomération la plus proche, du nom de la région et du code postal ; l'indication des coordonnées GPS et d'une adresse de boîte postale, avec le nom de la ville la plus proche, de la région et du pays est également acceptée comme adresse valable⁵.

B. Nature du produit

- « Asperges » suivi de l'indication « blanches », « violettes », « violettes/vertes » ou « vertes » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- « Courtes » ou « pointes », selon le cas ;
- « 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, la couleur et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiquées.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de couleurs nettement différentes d'asperges de différentes origines, chaque pays d'origine doit être indiqué à côté du nom de la couleur concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie
- 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 du diamètre maximal ou de l'expression « et plus » ;
- Nombre de bottes ou d'emballages unitaires pour le conditionnement sous cette forme.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoption : 1963.

Dernière révision : 2023.

Alignée sur la Norme-cadre 2021 et 2023.

Dans le cadre du Régime pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes, l'OCDE a publié une brochure explicative 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.

⁵ Les États-Unis d'Amérique ont formulé une réserve quant à l'utilisation d'une adresse de boîte postale, car elle risque d'empêcher l'inspection des établissements ou l'intervention rapide en cas de rappel des produits, et ne fait pas partie de leurs exigences nationales en matière d'étiquetage relatives à l'emballage et/ou à l'expéditeur/exportateur.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.