
**INTERNATIONAL STANDARDS
FOR FRUIT AND VEGETABLES
NORMALISATION INTERNATIONALE
DES 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 governments 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, Colombia, Costa Rica, the Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Israel, Italy, Japan, Korea, Latvia, Lithuania, 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 Union 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.

ASPARAGUS © OECD 2021

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 COOPERATION ET DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUES

L'OCDE est un forum unique en son genre où les gouvernements 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 Colombie, la Corée, le Costa Rica, 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, la Lettonie, la Lituanie, le Luxembourg, le Mexique, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Pologne, le Portugal, la République slovaque, la République tchèque, le Royaume-Uni, la Slovénie, la Suède, la Suisse et la Turquie. La Commission l'Union européenne 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.

ASPERGES © OCDE 2021

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).

Foreword

Within the framework of the activities of the Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables¹ 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.

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 Légumes¹ créé 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 aux échanges internationaux de ces produits.

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 The standard also recommended by the Economic Commission for Europe of the United Nations Organization under reference: Asparagus UNECE FFV-04.

La norme également recommandée par la Commission Economique pour l'Europe de l'ONU sous la référence : Asperges CEE-ONU FFV-04.

2 For more information on the Scheme, see <http://www.oecd.org/aagriculture/fruit-vegetables>

Pour plus d'informations sur le Régime, consulter le site <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>

TABLE OF CONTENTS

ASPARAGUS	7
I. DEFINITION OF PRODUCE	9
II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY	10
A. Minimum requirements	10
B. Classification	13
i) “Extra” Class	13
ii) Class I	14
iii) Class II	14
III. PROVISIONS CONCERNING SIZING	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	22
A. Identification	22
B. Nature of produce	22
C. Origin of produce	23
D. Commercial specifications	23
E. Official control mark (optional)	24
ILLUSTRATIONS	47

TABLE DES MATIÈRES

ASPERGES	25
I. DÉFINITION DU PRODUIT	27
II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ	29
A. Caractéristiques minimales	29
B. Classification	32
i) Catégorie « Extra »	32
ii) Catégorie I	33
iii) Catégorie II	34
III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE	36
IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES	38
A. Tolérances de qualité	38
i) Catégorie « Extra »	38
ii) Catégorie I	38
iii) Catégorie II	39
B. Tolérances de calibre	39
V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION	41
A. Homogénéité	41
B. Conditionnement	41
VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE	43
A. Identification	43
B. Nature du produit	43
C. Origine du produit	44
D. Caractéristiques commerciales	44
E. Marque officielle de contrôle (facultative)	45
ILLUSTRATIONS	47

*This publication (PDF-file) is the updated version (2021)
of the original brochure (2011).*

*Cette publication (fichier PDF) est la version mise à jour (2021)
de la brochure originale (2011).*



Asparagus



On the following pages, the official text of the Asparagus Standard [UNECE FFV-04, version 2010]/2021 is indicated in **blue bold**; the OECD interpretative text of the Standard is indicated in *black italic*.



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.

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.

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;

According to the definition, the violet-green asparagus is partly white. The size of the part is not defined, i.e. the proportion of white can be relatively high. The violet-green asparagus is therefore tarnished white asparagus that has grown out of the ground.

- green asparagus having tips and most of the shoot green.

The tips and the bracts and/or the skin of green asparagus can have a violet tint depending on the variety.

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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 1	White asparagus production
Photo 2	Green asparagus production
Photo 3	White asparagus
Photo 4	Violet asparagus
Photo 5	Violet/green asparagus
Photo 6	Green asparagus, fully green
Photo 7	Green asparagus with violet tips and bracts
Photo 8	Green asparagus with violet bracts and skin
Photo 9	Prussian asparagus or wild asparagus



II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements for asparagus after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export/dispatch, 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;**

Asparagus must not have any damage or injury affecting the integrity of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 10	Damaged heads

- **sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;**

Asparagus must be free from disease or serious deterioration which appreciably affects their appearance, edibility or keeping quality. In particular, 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.

Asparagus showing the following defects are therefore excluded:

- rotting, even if the signs are very slight,*
- diseases,*
- damage caused by high temperature or frost.*

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.



Illustration No.	Name of illustration
Photo 11	Bacterial rot
Photo 12	Rot on tips
Photo 13	Frost damage, white asparagus
Photo 14	Frost damage, green asparagus
Photo 15	Internal browning due to boron deficiency

– **clean, practically free of any visible foreign matter;**

Asparagus must be practically free of visible soil, dust, chemical residue or other foreign matter.

The presence of visible foreign matter can detract from the commercial presentation and acceptance of asparagus. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of foreign matter. Excessive dust, soiling or visible chemical residues would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 16	Soiled shoots

– **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 is dried but must not be dried out.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 17	Shrivelled shoots

– **practically free from pests;**

The presence of pests can detract from the commercial presentation and acceptance of the asparagus. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – the occasional insect, mite or other pest; any colonies would lead to the rejection of the produce.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 18	Eggs of the asparagus beetle

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

Pest damage affecting the flesh makes the produce unfit for consumption. Therefore, the acceptable limit for "practically free" would be – in all classes – traces of damage caused by pests.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 19	Damage caused by larvae



- **practically unbruised;**

Bruises are a result of rough handling during harvesting and packaging.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 20	Bruised shoots

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

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 any 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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 21	Not cleanly cut

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.

Asparagus with small cracks which appear after harvesting are only allowed within the quality tolerances.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 22	Hollow shoots
Photo 23	Split shoots
Photo 24	Peeled shoots
Photo 25	Broken shoots
Photo 26	Small cracks

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.

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.

For the white asparagus group, the tips and shoots must be white; only a faint pink tint is allowed on the shoots.

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.

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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 27	Very well formed, white and violet asparagus
Photo 32	Very compact tips, white asparagus
Photo 35	Very compact tips, green asparagus
Photo 38	White asparagus with a faint pink tint on the shoots
Photo 06	Green asparagus, fully green
Photo 44	Very slight traces of rust on the shoots
Photo 48	Cut at the base square
Photo 49	Cut at the base in bundled asparagus



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.

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

Colour must be typical of the group.

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

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;
- a faint pink tint on the tips and the shoots of the white asparagus group;
- 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.
- 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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 28	<i>Slightly curved, white and violet asparagus</i>
Photo 30	<i>Slightly curved, green asparagus</i>
Photo 33	<i>Compact tips, white asparagus</i>
Photo 36	<i>Compact tips, green asparagus</i>
Photo 39	<i>White asparagus with a faint pink tint on tips and shoots</i>
Photo 42	<i>Green asparagus, green for 80 % of their length</i>
Photo 45	<i>Slight traces of rust on the shoots</i>
Photo 48	<i>Cut at the base square</i>

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 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.

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.

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;**

Floral buds may be visible provided they are held close to the tip.

- **a green tint on the tips of white asparagus and a light green tint on the tips of violet asparagus;**

- **traces of rust, removable by normal peeling by the consumer;**

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.

- **slight woodiness.**

Asparagus of all groups may be slightly woody.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 29	<i>Less well formed, white and violet asparagus</i>
Photo 31	<i>Less well formed, green asparagus</i>
Photo 34	<i>Slightly open tips, white asparagus</i>
Photo 37	<i>Slightly open tips, green asparagus</i>
Photo 40	<i>White asparagus with a green tint on the tip</i>
Photo 41	<i>Violet asparagus with a slight green tint on the tips</i>
Photo 43	<i>Green asparagus, green for 60 % of their length</i>
Photo 46	<i>Traces of rust on the shoots</i>
Photo 47	<i>Traces of rust on the tips</i>
Photo 50	<i>Cut at the base</i>



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.

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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 51	Method for measurement the diameter of the shoot
Photo 52	Asparagus meeting the minimum diameter – 8 mm for green asparagus



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.¹

Tolerances are provided to allow for deviation in handling and for 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]².

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.

The 5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects allowed in Class I. The 0.5 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruises, allowed in Class II.

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.

The 10 per cent tolerance covers all shape, skin and colour defects, as well as bruising, allowed in Class II. The 1 per cent tolerance covers all defects not meeting the minimum requirements as well as any defect rendering the produce unfit for consumption (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 [A conformity check shall be made by assessing primary or composite samples. It is based on the principle of presumption that the quality of the randomly taken samples is representative of the quality of the lot. The application of the OECD Operating Rules for Conformity Checks are recommended for application - also by operators - at the stages of dispatch as well as in wholesale and distribution centres of food retail. <http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>](http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm)

² <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=en>



The 10 per cent tolerance covers all malformations, serious skin and colour defects, as well as defects not meeting the minimum requirements but not affecting edibility, such as slight damage, soiling, lack of freshness. The 2 per cent tolerance for decay covers any defect rendering the produce unfit for consumption.

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 1 cm in length and 2 mm in diameter below the minimum sizes or above the maximum sizes given in SECTION III, PROVISIONS CONCERNING SIZING.



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).

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. However, in case of those mixtures uniformity in size is not required.

The visible part of the contents of the package 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.

Illustration No.	Name of illustration
Photo 53	Presentation Extra Class
Photo 54	Presentation Class I
Photo 55	Presentation Class II
Photo 56	Mixture of white and violet asparagus

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.

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.

Packages must be free of all foreign matter.

Clean materials should be used to protect the produce from foreign matter such as leaves, sand or soil, which could cause a negative impact on the produce and its presentation. A visible lack of cleanliness in several packages could result in the goods being rejected.



Illustration No.	Name of illustration
<i>Photo 57</i>	<i>Sales package (pre-package)</i>
<i>Photo 58</i>	<i>Bundled asparagus (sales package)</i>
<i>Photo 59</i>	<i>Package containing sales packages (bundles)</i>
<i>Photo 60</i>	<i>Asparagus arranged vertically (not bundled) in the package</i>
<i>Photo 61</i>	<i>Asparagus in a punnet</i>



VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package³ 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.

In the case of re-used packages, all previous labels must be carefully removed and/or previous indications deleted.

A. Identification

Packer and/or dispatcher/exporter:

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 authority⁴ if the country applying such a system is listed in the UNECE database.

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;**

The name of the produce may be replaced by a photo or a drawing of the produce.

- **“Short” or “tips” where appropriate;**
- **“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 colours and the quantity of each in the package must be indicated.**

³ These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages bearing these particulars. However, they do apply to sales packages (pre-packages) presented individually.

⁴ 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-2) country/area code of the recognizing country, if not the country of origin.



The following indications must, where appropriate, be stated on the package:

- “mixture white and violet” or “mixture white and green”,
- “short”,
- “tips”.

C. Origin of produce

- **Country of origin⁵ 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. “Produce of the Netherlands” or “Produce of Germany”).

The indication must be with the full name or a commonly used name. The term “full” means that abbreviations or acronyms are not allowed. On the other hand, the full name of a country is the official name of the country (e.g. Kingdom of the Netherlands). The commonly used name is e.g. the Netherlands or Holland for the Kingdom of the Netherlands. A commonly used name is USA for the United States of America. In this context “USA” is the only acronym allowed when indicating the country of origin.

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.**

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.**

⁵ The full or a commonly used name should be indicated.



E. Official control mark (optional)

Illustration No.	Name of illustration
<i>Photo 62</i>	<i>Example of marking printed on the package</i>
<i>Photo 63</i>	<i>Example of marking printed on the label</i>

Adopted 1963
Last revised 2010
Aligned with the Standard Layout 2017/2021



Asperges



Dans les pages suivantes, le texte officiel de la norme sur les Asperges [CEE-ONU FFV-04, version 2010/2021] figure en **bleu gras** et le texte interprétatif OCDE de la norme y figure en *noir italique*.



I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les turions des asperges 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 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.

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 ;

Selon la définition, l'asperge vert violacé est en partie blanche. La taille de la pièce blanche n'est pas définie, c'est-à-dire que la proportion de blanc peut être relativement élevée. L'asperge vert violacé est donc une asperge pâle et ternie sortie de la terre.

- Asperges vertes, le bourgeon et la plus grande partie du turion devant revêtir une coloration verte.

Les pointes et les bractées et/ou l'épiderme des asperges vertes peuvent présenter une teinte violette en fonction de leur variété.

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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 1	Production d'asperges blanches
Photo 2	Production d'asperges vertes
Photo 3	Asperges blanches
Photo 4	Asperges violettes
Photo 5	Asperges violettes/vertes
Photo 6	Asperges complètement vertes



Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 7</i>	<i>Asperges vertes avec bourgeons terminaux et bractées violettes</i>
<i>Photo 8</i>	<i>Asperges vertes avec bractées et épiderme violets</i>
<i>Photo 9</i>	<i>Ornithogale des Pyrénées ou asperges des bois</i>



II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

Toutefois, aux stades suivants celui de l'exportation / 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 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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 10	Bourgeons terminaux endommagés

- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;

Les asperges doivent être exempts 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 exclus par conséquent les asperges qui présentent les défauts suivants :

- a) Pourriture, même si les traces sont très légères,
- b) Maladies,
- c) Dommages causés par une température élevée ou par le gel.

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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 11	Pourriture bactérienne
Photo 12	Pourriture sur bourgeons terminaux
Photo 13	Domages causés par le gel, asperges blanches
Photo 14	Domages causés par le gel, asperges vertes
Photo 15	Brunissement interne dû à une carence en bore

– Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;

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

La présence de matière étrangère visible peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des asperges. Ainsi, la limite acceptable pour une « absence pratiquement totale de ... » dans un produit serait, pour toutes les catégories, des traces de matière étrangère. La présence en quantité excessive de poussière, de terre ou de résidus provoquerait le rejet du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 16	Turions terreux

– 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 surface de coupe est séchée mais ne doit pas être desséchée.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 17	Turions flétris

– Pratiquement exempts de parasites ;

La présence de parasites peut porter atteinte à la présentation commerciale et à l'acceptation des asperges. Ainsi, la limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, un insecte, acarien ou autre parasite occasionnellement présent, alors que toute colonie provoquerait le rejet du produit.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 18	Œufs du criocère de l'asperge

– Pratiquement exempts d'attaques de parasites ;

Les attaques de parasites qui altèrent la chair rendent le produit impropre à la consommation. La limite acceptable d'une « absence pratiquement totale de ... » serait, pour toutes les catégories, des traces de dommages causés par des parasites.



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 19	Domages causés par des larves

– **Pratiquement exemptes de meurtrissures ;**

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 20	Turions d'asperges meurtris

– **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 l'emballage 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 étrangères.**

Il s'agit en particulier des asperges qui auraient séjournés dans un local de stockage mal entretenu ou qui auraient été transportés dans des conditions impropres et qui, par conséquent, ont absorbé des odeurs et/ou des saveurs étrangères, en particulier 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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 21	Manque de netteté de la coupe

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.

Les asperges présentant de petites fissures après récolte ne sont admises que dans les limites des tolérances de qualité.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 22	Turions creux
Photo 23	Turions fendus
Photo 24	Turions épluchés
Photo 25	Turions brisés
Photo 26	Petites fissures



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 un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Classification

Les asperges font l'objet d'une classification en trois catégories 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 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.

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.

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.

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.

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.



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 27	<i>Très bien formées, asperges blanches et violettes</i>
Photo 32	<i>Bourgeons terminaux très serrés, asperges blanches</i>
Photo 35	<i>Bourgeons terminaux très serrés, asperges vertes</i>
Photo 38	<i>White asparagus with a faint pink tint on the shoots</i>
Photo 06	<i>Asperges vertes, complètement vertes</i>
Photo 44	<i>Très légères traces de rouille sur les turions</i>
Photo 48	<i>Coupe perpendiculaire</i>
Photo 49	<i>Coupe en cas des asperges en botte</i>

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 ils appartiennent, leur bourgeon terminal doit être serré.

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

La coloration doit être caractéristique du groupe.

La section pratiquée à la base des turions 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 :

- Un léger défaut de forme; c'est-à-dire les turions peuvent être légèrement courbés ;
- Une légère teinte rose sur les bourgeons et les turions des asperges blanches ;
- 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.

- 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.



Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 28	<i>Turions légèrement courbés, asperges blanches et violettes</i>
Photo 30	<i>Turions légèrement courbés, asperges vertes</i>
Photo 33	<i>Bourgeons terminaux serrés, asperges blanches</i>
Photo 36	<i>Bourgeons terminaux serrés, asperges vertes</i>
Photo 39	<i>Asperges blanches avec une légère teinte rose sur les bourgeons terminaux et les turions</i>
Photo 42	<i>Asperges vertes sur 80 % de leur longueur</i>
Photo 45	<i>Légères traces de rouille sur les turions</i>
Photo 48	<i>Coupe perpendiculaire</i>

iii) Catégorie II

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

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

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

La coloration doit être caractéristique du groupe.

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.

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 ;**

Des boutons floraux peuvent être visibles à condition qu'elles soient très proches du bourgeon terminal.

- **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 ;**

- **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 minimales de rouille. En aucun cas ces taches ne seront admises là où cela exige



un pelage qui pourrait porter atteinte au bourgeon terminal.

– **Une légère lignification.**

Les asperges de tous les groupes peuvent être légèrement ligneuses.

Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 29</i>	<i>Turions moins bien formés, asperges blanches et violettes</i>
<i>Photo 31</i>	<i>Turions moins bien formés, asperges vertes</i>
<i>Photo 34</i>	<i>Bourgeons terminaux légèrement ouverts, asperges blanches</i>
<i>Photo 37</i>	<i>Bourgeons terminaux légèrement ouverts, asperges vertes</i>
<i>Photo 40</i>	<i>Asperges blanches avec une teinte verte sur les bourgeons terminaux</i>
<i>Photo 41</i>	<i>Asperges violettes avec une légère teinte verte sur les bourgeons terminaux</i>
<i>Photo 43</i>	<i>Asperges vertes sur 60 % de leur longueur</i>
<i>Photo 46</i>	<i>Traces de rouille sur les turions</i>
<i>Photo 47</i>	<i>Traces de rouille sur les bourgeons terminaux</i>
<i>Photo 50</i>	<i>Coupe à la base</i>



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.

b) Calibrage d'après le diamètre

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



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

Class	Minimum diameter	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	8 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.

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 51	Méthode de mesure le diamètre du turion
Photo 52	Asperges respectant le diamètre minimum – 8 mm pour les asperges vertes



IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

À 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.¹

Les tolérances sont destinées à tenir compte des écarts dus à la manutention et à la dégradation naturelle des produits frais au cours du temps.

La conformité avec les tolérances doit être vérifiée au minimum en utilisant les règles de procédure applicables au contrôle de conformité telles qu'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]².

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.

La tolérance de 5 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie I. Elle couvre aussi tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II, y compris les meurtrissures.

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 très 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 atteints de dégradation.

La tolérance de 10 pour cent couvre tous les défauts de forme, d'épiderme et de couleur admis en catégorie II. La tolérance de 1 pour cent couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation (dégradation).

¹ [Un contrôle de conformité est effectué en évaluant des échantillons globaux ou composites. Il est basé sur le principe de présomption que la qualité des échantillons prélevés au hasard est représentative de la qualité du lot. L'application des Règles opérationnelles de l'OCDE pour les contrôles de conformité est recommandée - également par les opérateurs - aux stades de l'expédition ainsi que dans les centres de vente en gros et de distribution de produits alimentaires au détail. <http://www.oecd.org/agriculture/fruits-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm>](http://www.oecd.org/agriculture/fruits-vegetables/publications/oecd-fruit-and-vegetables-rules.htm)

² <https://legalinstruments.oecd.org/api/print?id=216&lang=fr>



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 atteints de dégradation.

La tolérance de 10 pour cent couvre toutes les malformations et tous les défauts d'épiderme et de couleur ainsi que tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits, mais ne rendant pas ceux-ci impropre à la consommation, tels que légères altérations, traces de terre ou manque de fraîcheur. La tolérance de 2 pour cent pour dégradation couvre tous les défauts exclus des caractéristiques minimales des produits ainsi que tous les défauts rendant les produits impropres à la consommation.

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.

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.*

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.



10% des asperges, soit en nombre, soit en poids, peuvent présenter des différences de longueur ou de diamètre. Toutefois, cet écart ne peut être inférieur de plus de 1 cm en longueur et de 2 mm en diamètre aux tailles minimales ou supérieures aux tailles maximales indiquées dans la SECTION III, DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE.



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 coloration 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 considérée, 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 doit être représentative de l'ensemble.

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

Illustration No	Nom de l'illustration
Photo 53	Présentation catégorie « Extra »
Photo 54	Présentation catégorie I
Photo 55	Présentation catégorie II
Photo 56	Mélange d'asperges blanches et d'asperges violettes

B. Conditionnement

Les asperges doivent être conditionnés 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.

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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Des matériaux propres doivent être utilisés pour protéger le produit de tout corps étranger tel que feuille, sable ou terre susceptibles d'affecter négativement le produit et sa présentation. Le manque de propreté manifeste constaté dans plusieurs emballages, peut entraîner un refoulement de la marchandise.



Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 57</i>	<i>Emballage de vente (pre-emballage)</i>
<i>Photo 58</i>	<i>Asperges en botte (emballage de vente)</i>
<i>Photo 59</i>	<i>Emballages de vente (bottes) dans un colis</i>
<i>Photo 60</i>	<i>Asperges rangées vertical en cas des asperges vertes</i>
<i>Photo 61</i>	<i>Asperges en barquette</i>



VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque emballage³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

Dans le cas d'un conditionnement en emballage, toutes les indications doivent être groupées sur un même côté de l'emballage, soit sur une étiquette solidement fixée à l'emballage, soit par impression directe sur l'emballage à l'aide d'une encre résistant à l'eau.

Les emballages de réemploi doivent avoir été soigneusement débarrassés de toutes les étiquettes précédemment fixées et/ou les mentions antérieures doivent avoir été effacées.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur/exportateur :

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 nationale⁴ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE/ONU.

Aux fins de contrôle, le terme « 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. Dans ce cas, l'identification de « l'emballeur » au sens défini ci-dessus est facultative.

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 ;**

L'indication du produit peut être remplacée par une photo ou un dessin du produit.

- **« Courtes » ou « pointes » le cas échéant ;**

³ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis portant ces indications. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

⁴ 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



- « 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 contenu dans l’emballage doivent être indiquées.

Les indications suivantes doivent, le cas échéant, être portées sur l’emballage, par exemple :

- « Mélange d’asperges blanches et d’asperges violettes » ou « Mélange d’asperges blanches et d’asperges vertes »,
- « Asperges courtes »,
- « Pointes d’asperges ».

C. Origine du produit

- **Pays d’origine⁵ 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 produits (par exemple: « Produit des Pays-Bas » ou « Produit d’Allemagne »).

L’indication doit comporter le nom complet ou un nom couramment utilisé. Le terme « complet » signifie que des abréviations ou des acronymes ne sont pas admis. Par ailleurs, le nom complet du pays est son nom officiel (par ex. Royaume des Pays-Bas). Le nom couramment utilisé sera par exemple les Pays-Bas ou la Hollande pour le Royaume des Pays-Bas. Le nom couramment utilisé pour les USA sera les États-Unis d’Amérique. Dans ce contexte, USA n’en est que l’acronyme admis pour indiquer l’origine du pays.

Éventuellement, 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.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.



- 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)

Illustration No	Nom de l'illustration
<i>Photo 62</i>	<i>Exemple de marquage sur le colis</i>
<i>Photo 63</i>	<i>Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette</i>

Adoptée en 1963
Dernière révision en 2010
Alignée avec la norme-cadre 2017/2021





Illustrations



Definition of produce

Définition du produit



Photo 1: White asparagus production
Production d'asperges blanches



Photo 2: Green asparagus production
Production d'asperges vertes



Definition of produce

Définition du produit



Photo 3: White asparagus
Asperges blanches



Photo 4: Violet asparagus
Asperges violettes



Definition of produce

Définition du produit



Photo 5: *Violet/green asparagus*
Asperges violettes/vertes



Photo 6: *Green asparagus, fully green*
Asperges vertes, complètement vertes



Definition of produce

Définition du produit



Photo 7: Green asparagus with violet tips and bracts
Asperges vertes avec bourgeons terminaux et bractées violettes



Photo 8: Green asparagus with violet bracts and skin
Asperges vertes avec bractées et épiderme violets



Definition of produce

Définition du produit



Photo 9: *Prussian asparagus or wild asparagus (Ornithogalum pyrenaicum) – not covered by the standard*
Ornithogale des Pyrénées ou asperges des bois (Ornithogalum pyrenaicum)
– non couvertes par la norme



Minimum requirements – intact

Caractéristiques minimales – entiers



Photo 10: Damaged heads – Not allowed
Bourgeons terminaux endommagés – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 11: Bacterial rot – Not allowed
Pourriture bactérienne – Exclu



Photo 12: Rot on tips – Not allowed
Pourriture sur bourgeons terminaux – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 13: Frost damage, white asparagus – Not allowed
Dommages causés par le gel, asperges white – Exclu



Photo 14: Frost damage, green asparagus – Not allowed
Dommages causés par le gel, asperges vertes – Exclu



Minimum requirements – sound

Caractéristiques minimales – sains



Photo 15: Internal browning due to boron deficiency – Not allowed
Brunissement interne dû à une carence en bore – Exclu



Minimum requirements – clean

Caractéristiques minimales – propres



Photo 16: Soiled shoots – Not allowed
Turions terreux – Exclu



Minimum requirements – fresh in appearance and fresh-smelling

Caractéristiques minimales – d'aspect et d'odeur frais



Photo 17: Shrivelled shoots – Not allowed
Turions flétris – Exclu



Minimum requirements – practically free from pests

Caractéristiques minimales – Pratiquement exemptes de parasites



Photo 18: Eggs of the asparagus beetle – Not allowed
Œufs du criocère de l'asperge – Exclu



Minimum requirements – practically free from damage caused by pests

Caractéristiques minimales – pratiquement exemptes d'attaques de parasites



Photo 19: Damage caused by larvae – Not allowed
Dommages causés par des larves – Exclu



Minimum requirements – practically unbruised

Caractéristiques minimales – pratiquement exemptes de meurtrissures



Photo 20: Bruised shoots – Not allowed
Turions d'asperges meurtris – Exclu



Photo 20: Bruised shoots – Not allowed
Turions d'asperges meurtris – Exclu

ALTERNATIVE



Minimum requirements – cut at the base as clean as possible

Caractéristiques minimales – section pratiquée à la base des turions autant que possible, nette.



Photo 21: Not cleanly cut – Not allowed
Manque de netteté de la coupe – Exclu



Minimum requirements – neither hollow, split, peeled nor broken
Caractéristiques minimales – ni creuses, ni fendues, ni épluchées, ni brisées.



Photo 22: Hollow shoots – Not allowed
Turions creux – Exclu



Photo 23: Split shoots – Not allowed
Turions fendus – Exclu



Minimum requirements – neither hollow, split, peeled nor broken

Caractéristiques minimales – ni creuses, ni fendues, ni épluchées, ni brisées.



Photo 24: Peeled shoots – Not allowed
Turions épluchés – Exclu



Photo 25: Broken shoots – Not allowed
Turions brisés – Exclu



Minimum requirements – Small cracks which have appeared after harvesting

Caractéristiques minimales – de petites fentes, survenues après la récolte



Photo 26: Small cracks – Allowed only within the quality tolerances

Petites fissures – Admises seulement dans les limites des tolérances de qualité



Classification – shape

Classification – forme



Photo 27: Very well formed asparagus – Limit allowed in Extra Class for white and violet asparagus
Asperges très bien formées
– Limite admise en catégorie « Extra » pour les asperges blanches et violettes



Photo 28: Slightly curved asparagus – Limit allowed in Class I for white and violet asparagus
Turions légèrement courbés – Limite admise en catégorie I pour les asperges blanches et violettes



Classification – shape

Classification – forme



Photo 29: Less well formed – Limit allowed in Class II for white and violet asparagus

Turions moins bien formés – Limite admise en catégorie II pour les asperges blanches et violettes



Classification – shape

Classification – forme



Photo 30: Slightly curved asparagus – Limit allowed in Class I for green asparagus
Turions légèrement courbés – Limite admise en catégorie I pour les asperges vertes



Photo 31: Less well formed in the case of green asparagus – Limit allowed in Class II
Turions moins bien formés – Limite admise en catégorie II pour les asperges vertes



Classification – compactness of the head

Classification – compacité du bourgeon terminal



Photo 32: Very compact tips in the case of white asparagus – Minimum required for Extra Class
Bourgeons terminaux très serrés dans le cas d'asperges blanches
 – Minimum requis pour la catégorie « Extra »



Photo 33: Compact tips in the case of white asparagus – Limit allowed in Class I
Bourgeons terminaux serrés dans le cas d'asperges blanches
 – Limite admise en catégorie I



Photo 34: Slightly open tips in the case of white asparagus – Limit allowed in Class II
Bourgeons terminaux légèrement ouverts dans le cas d'asperges blanches
 – Limite admise en catégorie II



Classification – compactness of the head

Classification – compacité du bourgeon terminal



Photo 35: Very compact tips in the case of green asparagus – Minimum required for Extra Class
Bourgeons terminaux très serrés dans le cas d'asperges vertes
– Minimum requis pour la catégorie « Extra »



Photo 36: Compact tips in the case of green asparagus – Limit allowed in Class I
Bourgeons terminaux serrés dans le cas d'asperges vertes
– Limite admise en catégorie I



Photo 37: Slightly open tips in the case of green asparagus – Limit allowed in Class II
Bourgeons terminaux légèrement ouverts dans le cas d'asperges vertes
– Limite admise en catégorie II



Classification – colouring of the tip

Classification – coloration du bourgeon terminal



Photo 38: *White asparagus with a faint pink tint on the shoots – Limit allowed in Extra Class*
Asperges blanches avec une légère teinte rose sur les turions
 – Limite admise en catégorie « Extra »



Photo 39: *White asparagus with a faint pink tint on tips and shoots – Limit allowed in Class I*
Asperges blanches avec une légère teinte rose sur les bourgeons terminaux et les turions – Limite admise en catégorie I



Photo 40: *White asparagus with a green tint on the tip – Limit allowed in Class II*
Asperges blanches avec une teinte verte sur les bourgeons terminaux
 – Limite admise en catégorie II



Photo 41: *Violet asparagus with a slight green tint on the tips – Limit allowed in Class II*
Asperges violettes avec une légère teinte verte sur les bourgeons terminaux
 – Limite admise en catégorie II



Classification – colouration of the shoot

Classification – coloration du turion



Photo 42: Green asparagus, green for 80 % of their length – Limit allowed in Class I
Asperges vertes sur 80 % de leur longueur – Limite admise en catégorie I



Photo 43: Green asparagus, green for 60 % of their length – Limit allowed in Class II
Asperges vertes sur 60 % de leur longueur – Limite admise en catégorie II



Classification – rust

Classification – rouille



Photo 44: Very slight traces of rust on the shoots – Limit allowed in Extra Class
Très légères traces de rouille sur les turions – Limite admise en catégorie « Extra »



Photo 45: Slight traces of rust on the shoots – Limit allowed in Class I
Légères traces de rouille sur les turions – Limite admise en catégorie I



Classification – rust

Classification – rouille



Photo 46: Traces of rust on the shoots – Limit allowed in Class II
Traces de rouille sur les turions – Limite admise en catégorie II



Photo 47: Traces of rust on the tips – Limit allowed in Class II
Traces de rouille sur les bourgeons terminaux – Limite admise en catégorie II



Classification – cut at the base

Classification – section pratiquée à la base



Photo 48: Cut at the base square/less square – Limit allowed in Classes Extra and I
Coupe perpendiculaire/moins perpendiculaire – Limite admise en catégories « Extra » et I



Photo 49: Cut at the base in bundled asparagus – Limit allowed in Class Extra
Coupe en cas des asperges en botte – Limite admise en catégorie Extra



Classification – cut at the base

Classification – section pratiquée à la base



Photo 50: Cut at the base – Limit allowed in Class II
Coupe à la base – Limite admise en catégorie II

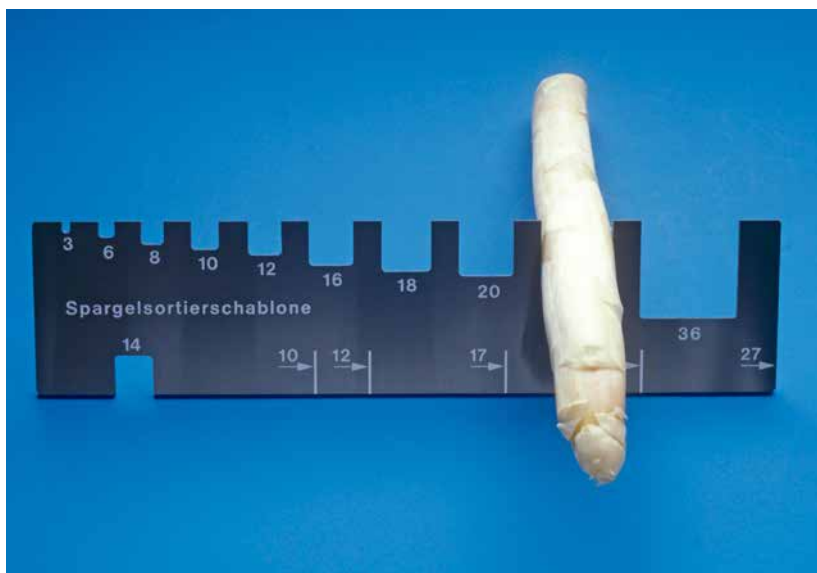


Photo 51: Method for measurement the diameter of the shoot
Méthode de mesure le diamètre du turion



Photo 52: Asparagus meeting the minimum diameter – 8 mm for green asparagus
Asperges respectant le diamètre minimum – 8 mm pour les asperges vertes



Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité



Photo 53: Presentation "Extra" Class
Présentation Catégorie « Extra »



Photo 54: Presentation Class I
Présentation Catégorie I



Presentation – uniformity

Présentation – homogénéité



Photo 55: Presentation Class II
Présentation Catégorie II



Photo 56: Mixture of white and violet asparagus
Mélange d'asperges blanches et d'asperges violettes



Presentation – packaging

Présentation – conditionnement



*Photo 57: Sales package (pre-package)
Emballage de vente (pre-emballage)*



*Photo 58: Bundled asparagus (sales package)
Asperges en botte (emballage de vente)*



Presentation – packaging

Présentation – conditionnement



Photo 59: Package containing sales packages (bundles)
Emballages de vente (bottes) dans un colis



Photo 60: Asparagus arranged vertically (not bundled) in the package
Asperges rangées vertical en cas des asperges vertes (non bottelées) dans le colis



Presentation – packaging

Présentation – conditionnement



*Photo 61: Asparagus in a punnet
Asperges en barquette*



Marking

Marquage



Photo 62: Example of marking printed on the package

Exemple de marquage sur le colis



Photo 63: Example of marking printed on the label

Exemple de marquage imprimé sur l'étiquette

**LIST OF THE COUNTRIES
at present members of the OECD “Scheme”
for the application of international standards for fruit and vegetables***

**LISTE DES PAYS
actuellement adhérents au « Régime » de l’OCDE
pour l’application de normes internationales aux fruits et légumes***

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
BRESIL/BRAZIL
BULGARIE/BULGARIA
KENYA/KENYA
MAROC/MOROCCO
ROUMANIE/ROMANIA
SERBIE/SERBIA

* As of 1 March 2018 / à la date du 1er mars 2018

** Rapporteur of this brochure / Rapporteur de cette brochure

**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 normes internationales aux fruits et légumes (1983)**

(51 1983 01 1 P1) ISBN 978-92-64-12420-2

***Explanatory brochures of the standards
Brochures interprétatives des normes***

Witloof Chicories / Chicorées Witloof (1994)* (51 1994 03 3 P) ISBN 978-92-64-04117-6	€28.00	US\$39.00	£25.00
Carrots / Carottes (2000)* (51 2000 01 3 P) ISBN 978-92-64-05890-7	€24.00	US\$33.00	£21.00
Broccoli / Brocolis (2000)* (51 2000 13 3 P) ISBN 978-92-64-08538-6	€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 P) ISBN 978-92-64-09711-2	€24.00	US\$33.00	£21.00
Plums / Prunes (2002)* (51 2002 03 3 P) ISBN 978-92-64-09712-0	€24.00	US\$33.00	£21.00
Tomatoes / Tomates (2003)* (51 2002 04 3 P) ISBN 978-92-64-09713-9	€24.00	US\$33.00	£21.00
Avocados / Avocats (2004)* (51 2004 02 3 P) ISBN 978-92-64-01979-0	€25.00	US\$35.00	£22.00
Beans / Haricots (2005)* (51 2005 14 3 P) ISBN 978-92-64-01327-X	€24.00	US\$32.00	£20.00
Cultivated Mushrooms / Champignons de couche (2005)* (51 2005 13 3 P) ISBN 978-92-64-01324-5	€24.00	US\$32.00	£20.00
Strawberries / Fraises (2005)* (51 2005 12 3 P) ISBN 978-92-64-01322-9	€24.00	US\$32.00	£20.00
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 P) ISBN 978-92-64-03129-4	€24.00	US\$32.00	£20.00

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)

Kiwifruits / Kiwis (2008)*

(51 2008 03 3 P) 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

Pears / Poires (2009)*

(51 2009 05 3 P) 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 P) ISBN 978-92-64-06814-8 €24.00 US\$32.00 £20.00

Apricots / Abricots (2010)*

(51 2010 10 3 P) ISBN 978-92-64-08489-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

Peaches and Nectarines / Pêches et nectarines (2010)*

(51 2010 11 3 P) ISBN 978-92-64-08491-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

Citrus fruit / Agrumes (2010)*

(51 2010 03 3 P) ISBN 978-92-64-08373-8 €50.00 US\$67.00 £42.00

Apples / Pommes (2011)*

(51 2010 15 3 P) ISBN 978-92-64-08878-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

Asparagus / Asperges (2011)*

(51 2011 06 3 P) ISBN 978-92-64-11358-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

Inshell Hazelnuts & Hazelnut Kernels / Noisettes en coque & Noisettes décortiquées (2011)*

(51 2011 12 3 P) ISBN 978-92-64-16671-4 €40.00 US\$56.00 £36.00

Onions / Oignons (2012)*

(51 2012 07 3 P) ISBN 978-92-64-17505-1 €40.00 US\$56.00 £36.00

Watermelons / Pastèques (2012)*

(51 2012 09 3 P) ISBN 978-92-64-17889-2 €40.00 US\$56.00 £36.00

Pomegranate / Grenade (2014)*

(51 2014 01 3 P) ISBN 978-92-64-20850-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

Melons / Melons (2014)*

(51 2014 06 3 P) ISBN 978-92-64-21327-2 €40.00 US\$56.00 £36.00

Shallots / Echalotes (2015)*

(51 2014 07 3 P) ISBN 978-92-64-21325-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

Fresh figs / Figues fraîches (2015)*

(51 2015 07 3 P) ISBN 978-92-64-23407-9 €40.00 US\$56.00 £36.00

Chinese cabbage / Choux chinois (2015)*

(51 2015 20 3 P) ISBN 978-92-64-24867-0 €40.00 US\$56.00 £36.00

ALSO AVAILABLE / EGALEMENT DISPONIBLE (continued)

Cherries / Cerises (2015)*

(51 2015 19 3 P) ISBN 978-92-64-24861-8 €40.00 US\$56.00 £36.00

Garlic / Aulx (2017)*

(51 2017 04 3 P) ISBN 978-92-64-27293-4 €40.00 US\$56.00 £36.00

Leeks / Poireaux (2019)*

ISBN 978-92-64-73502-6 €40.00 US\$56.00 £36.00

Tomatoes / Tomates (2019)*

ISBN 978-92-64-74139-3 €40.00 US\$56.00 £36.00

Root and tubercle vegetables / Légumes à racine et à tubercule (2020)*

ISBN 978-92-64-8399-53 €40.00 US\$56.00 £36.00

** Publications available as electronic books directly on the OECD Fruit and Vegetables website
Publications également disponibles sous forme électronique directement sur le site web du
Régime des Fruits et Légumes de l'OCDE :
<http://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables>*

***Explanatory brochures of the standards – electronic updates
Brochures interprétatives des normes - mises à jour sous forme électronique***

Chicory / Endives (2019)* - ISBN 9789264509009 (PDF)

Mangoes / Mangues (2020)* - ISBN 9789264589735 (PDF)

Avocados / Avocats / Aguacates (Paltas) (2020)* - ISBN 9789264850323 (PDF)

Apples / Pommes (to come in 2021)*

Beans / Haricots (to come in 2021)*

Pears / Poires (to come in 2021)*

Plums / Prunes (to come in 2021)*

Strawberries / Fraises / Fresas (to come in 2021)*

Table grapes / Raisins de table (to come in 2021)*

***Colour gauges
Échelles colorimétriques***

**Colour Gauge for Use by the Trade in Gauging
Table colorimétrique à l'usage des milieux commerciaux concernant:**

the Skin Colouring of Tomatoes / la coloration de l'épiderme des tomates (2003)

(51 1992 05 3 P1) ISBN 978-92-64-29936-8

the Skin Colouring of Apples / la coloration de l'épiderme des pommes (2000)

(51 2000 06 3 P1) ISBN 978-92-64-05910-8

the Colour of Cauliflowers / la coloration des choux-fleurs (2000)

(51 2000 05 3 P1) ISBN 978-92-64-05894-1

OECD PUBLICATIONS, 2 rue André-Pascal, 75775 Paris CEDEX 16

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

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

ORDER FORM

To be returned to OECD bookshop

INTERNATIONAL STANDARDS FOR FRUIT AND VEGETABLES

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) I wish to receive	Electronic or Paper Format	Number of Copies	Cost (€, US\$ or £)	Total Cost (€, US\$ or £)
Total					

Please complete the following details :

Name : Date :
 Address :
 City : Country :
 :

Signature :