JORF du 4 juin 2026
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2026-24

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 07/23 « ASPERGES »

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES:

- Récoltées à la main
- Expédiées en moins de 48h après la journée de récolte

Table des matières

1. Nom du demandeur 3
2. Nom du Label Rouge 3
3. Description du produit 3
3.1 Présentation du produit Label Rouge 3
3.2 Champ de certification 3
3.3 Définition du produit de comparaison 4
3.4 Comparaison avec le produit courant 4
3.5 Eléments justificatifs de la qualité supérieure 5
3.6 Caractéristiques certifiées 6
4. Traçabilité 6
4.1 Identification des opérateurs 6
4.2 Schéma de traçabilité 7
5. Méthode d'obtention 8
5.1 Schéma de vie 8
5.2 Caractéristiques et points à maîtriser 9
5. 2. 1 Plantation des griffes 9
5. 2. 2 Environnement des aspergeraies 10
5. 2. 3 Production en aspergeraie 10
5. 2. 4 Récolte des asperges 11
5. 2. 5 Mise au froid après récolte 11
5. 2. 6 Transport des asperges du producteur à la station de conditionnement 12
5. 2. 7 Agréage et exigences relatives au stockage en station 12
5. 2. 8 Tri, calibrage et conditionnement des asperges 12
5. 2. 9 Expédition des asperges 13
6. Etiquetage – mention spécifique au Label Rouge 13
7. Tableau des principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14
ANNEXE 1 15

1. Nom du demandeur

Association Asperges des Landes
Cité Galliane
BP 279
40 005 Mont-de-Marsan Cedex
05.58.85.45.05

2. Nom du Label Rouge

« ASPERGES »

3. Description du produit

3.1 Présentation du produit Label Rouge

L'asperge est une plante de la famille des *Liliacées*, de l'espèce *Asparagus officinalis* L. destinée à être livrée à l'état frais, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des asperges destinées à la transformation industrielle. C'est une plante vivace dont on consomme les jeunes pousses, cuites. Les asperges Label Rouge répondent à la catégorie Extra.
Compte tenu de la fragilité des asperges, seuls les conditionnements suivants sont possibles :

- en bottes,
- en emballages unitaires non-bottelés (exemple : barquettes, box, plateaux).

Caractéristiques physiques : l'asperge Label Rouge est un produit vendu à l'état frais :

- L'asperge blanche est très bien formée (droite), très turgescente; seule une légère teinte rose est tolérée sur les turions.
- L'asperge violette est très bien formée (droite), très turgescente; le bourgeon devant revêtir une coloration rose à violette et une partie du turion devant revêtir une coloration blanche

La coupe de l'asperge à la base (talon) est nette.

Dispositions spécifiques concernant le calibre : l'asperge Label Rouge a un diamètre compris entre 16 mm et 42 mm.

Caractéristiques sensorielles des asperges Label Rouge :
- crues, elles ont un bourgeon fermé et contiennent une quantité d'eau importante dans les cellules de l'asperge,
- cuites, elles ont une odeur et un arôme caractéristique de l'asperge, une tige fondante et peu filandreuse et un bourgeon peu amer et sucré.

3.2 Champ de certification

Le champ de certification des asperges Label Rouge va de la culture des asperges jusqu'à l'expédition des asperges conditionnées.

3.3 Définition du produit de comparaison

Le produit courant de comparaison est une asperge appartenant à des variétés de l'espèce *Asparagus officinalis* L. toutes catégories, commercialisée à l'état frais aux consommateurs et présente sur le marché au moment de la production de l'asperge Label Rouge.

Le produit courant de comparaison ne bénéficie pas d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une certification de conformité produit.

3.4 Comparaison avec le produit courant

Etapes	Produit courant	Produit Label Rouge
Sélection des variétés	Toutes variétés	Variétés sélectionnées sur des critères de qualité
Age maximum des aspergeraies	10 à 15 ans de production (soit 9 à 14 ans de récolte)	8 années de production (soit 7 années de récolte)
Griffes	Griffes certifiées ou non	Certifiées SOC ou équivalent européen
	Densité comprise entre 12 000 et 70 000 griffes /ha	Densité comprise entre 20 000 et 40 000 griffes /ha, adaptée en fonction des variétés
Production	Pas d'exigence	Le délai maximum entre le début de la récolte et le début de la mise au froid est de quatre heures.
Fertilisation	Apport total azoté de 300 unités/hectare/an Apport d'engrais possible avant la récolte	Apport total azoté limité à 260 unités/hectare/an Pas d'apport d'engrais minéraux et organiques 5 mois avant la récolte (à l'exception des amendements)
Traitements phytosanitaires	Traitements possibles avant la récolte	Pas de traitement phytosanitaire 4 mois avant la récolte
Sol	Taux de sable moyen compris entre 50 et 75%	Taux de sable imposé à un minimum de 75%
Catégorie / calibre	Catégorie I ou II	Catégorie EXTRA – calibre 16 à 42 mm
Aspect	Droite	Forme de l'asperge : turion droit Coupe du talon : droite et nette
Conditionnement	Vrac, bottes, plateaux	Bottes ou en emballages unitaires non-bottelés (exemple : barquettes, box, plateaux - limité à 5kg)
Etiquetage	Pas de mentions autres que celles demandées par la règlementation	Mention de la date de récolte permettant au consommateur d'être informé de la fraîcheur du produit

Expédition	Transport frigorifique pas de délai précisé	Asperges expédiées par transport frigorifique en moins de 48 heures après la journée de récolte

3.5 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les asperges produites dans le respect du présent cahier des charges se caractérisent par les caractéristiques sensorielles décrites plus haut.

Ces qualités organoleptiques s'expliquent par les pratiques culturales détaillées dans ce cahier des charges :

Etapes	**Caractéristiques spécifiques des asperges Label Rouge**	**Influence des caractéristiques spécifiques sur la qualité du produit**
Sélection des variétés	Variétés sélectionnées pour leur qualité d'asperge	Les variétés d'asperges Label Rouge sont des variétés phares, réputées pour leurs qualités gustatives. Les variétés qui pourraient être intégrées à la liste doivent être testées selon le protocole d'introduction d'une variété définie en annexe 1.
Conduite des parcelles et de la production	Choix des parcelles	Les parcelles composées de minimum 75% de sable fin et grossier permettent de produire des asperges très rectilignes.
	Plantation des griffes	La densité de plantation des griffes en fonction des variétés permet d'avoir une bonne homogénéisation des calibres des lots d'asperges. Ainsi pour une variété de calibre important, la densité sera plus importante et inversement.
	Age des aspergeraies	L'âge maximum des aspergeraies pour la production d'asperges Label Rouge est limité à 8 ans (soit 7 années de récolte) afin de maintenir un calibre homogène durant la saison et pour maintenir une qualité de bourgeon bien fermé.
	Récolte manuelle	La récolte manuelle permet d'éviter les altérations sur les asperges.
Tri, mise au froid et stockage	Délai entre la récolte et la mise au froid	Un délai de 4h entre la récolte et la mise au froid permet de garantir une asperge fraiche au consommateur et qui va conserver tous les aspects qualitatifs de celle-ci.
	Conditions de mise au froid	La descente en température à cœur des asperges à moins de 7°C sans toutefois descendre en dessous de 1°C en moins de 12 heures après la mise au froid et dans des conditions hygrométriques favorables permet à l'asperge de conserver sa fraicheur notamment sur le bourgeon qui reste bien fermé.
	Catégorie EXTRA	Les asperges classées EXTRA ne présentent aucun défaut, 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.
Délai entre la récolte et l'expédition	**Expédition des asperges en moins de 48h après la journée de récolte**	Les asperges étant un légume fragile à la conservation, il est nécessaire que le délai entre la récolte et l'expédition soit réduit au minimum afin que le consommateur puisse profiter de toutes les qualités des asperges Label Rouge.

3.6 Caractéristiques certifiées

- Récoltées à la main
- Expédiées en moins de 48h après la journée de récolte

Les caractéristiques certifiées sont justifiées comme suit :

Récoltées à la main

- Les asperges sont cultivées dans les sables (sol constitué à 75% de sables fins et grossiers, ce qui assure la rectitude du produit) et sont **récoltées à la main**. La récolte manuelle permet de conserver l'intégrité et la qualité visuelle de l'asperge.

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM19	**Récolte manuelle**	La récolte des asperges est manuelle. Seuls des outils d'assistance à la récolte sont utilisés.

Expédiées en moins de 48h après la journée de récolte

- Les asperges sont mises au froid dans un délai de 4 heures après récolte, et leur **expédition** est assurée **en moins de 48h après la journée récolte**, afin de garantir au consommateur une fraîcheur maximale.

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM22	Délai de mise au froid	Le délai maximum entre le début de la récolte et le début de la mise au froid est de quatre heures.
PM36	Délai entre la récolte et l'expédition depuis la station de conditionnement	**Les asperges sont expédiées en moins de 48 heures après la journée de récolte**. La vérification de ce délai est possible grâce à la mention de la date de récolte sur l'emballage.

4. Traçabilité

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent Label Rouge :

- Les producteurs d'asperges ou producteurs-conditionneurs d'asperges
- Les conditionneurs d'asperges si différents des producteurs

4.2 Schéma de traçabilité

Le code présent sur l'emballage (plateaux, bottes d'asperges) assure la traçabilité complète du producteur au consommateur.

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM0	Traçabilité	Traçabilité montante et descendante des lots

L'itinéraire cultural des aspergeraies est tracé à la parcelle. Une parcelle est définie comme une surface de terrain d'un seul tenant, contenant des griffes d'une même année de plantation, d'une ou plusieurs variétés et ayant subi le même itinéraire cultural.

Au moment de la récolte chez le producteur, les asperges labellisables d'une ou plusieurs parcelle(s) sont assemblées sur la même journée de récolte pour constituer un lot.

En station, pour des raisons techniques les lots de plusieurs producteurs peuvent être assemblés pour ne former qu'un seul lot au conditionnement tout en garantissant le suivi de la traçabilité. En cas d'anomalies détectées sur un lot de produit fini, l'ensemble des parcelles des différents producteurs composant ce lot est suspendu dans l'attente des résultats d'investigations supplémentaires.

Etapes	Eléments de traçabilité	Documents
Culture	- suivi de la parcelle labellisable avec au minimum : • Identification de la parcelle • Identification des rangs en Label Rouge • Taux de sable • Surface • Variété(s) • Date de plantation des griffes • Densité	- références cadastrales - plan de la parcelle - carte pédologique de la zone (ou analyse de sol) - fiche d'aspergeraie
	- suivi de la conduite de la culture avec au minimum : • Traitement phytosanitaire (date, produit utilisé, quantité) • Fertilisation fractionnée (date, produit utilisé, quantité) • Irrigation (date, quantité apportée, pluviométrie) • Opérations effectuées (date de broyage et date buttage)	- cahier de culture de la parcelle
Récolte chez le producteur	- référence (code) interne du producteur et numéro des parcelles - date de récolte - quantités apportées - heure de début et fin de récolte - heure de début et fin de mise au froid	- identification des caisses - bon d'apport à la station (lots producteurs)
Tri en station	- référence (code) interne du producteur	- bon d'apport à la station

	- date de récolte - quantités apportées - heure de début et fin de récolte - heure de début et fin de mise au froid - date d'apport - classement par lot	- procédure de traçabilité (suivi des lots station)
Conditionnement et étiquetage en station	- identification par lot - enregistrement quotidien des quantités Label Rouge conditionnées par type de conditionnement - indication du calibre/catégorie - indication de la date de récolte	- procédure de traçabilité (suivi des lots conditionnement / fiche de fabrication commande)
Expédition	- enregistrement de la date et l'heure d'expédition	- fiche d'expédition

Durée d'archivage des documents concernant la traçabilité : 3 ans

5. Méthode d'obtention

5.1 Schéma de vie

	Etapes	Caractéristiques
Producteur	Plantation des griffes	PM1. Nature du sol : 75% minimum de sable fin et grossier
		PM2. Liste positive des variétés
		PM3. Procédure d'introduction et de retrait des variétés et validation de la liste positive
		PM4. Qualité des plants
		PM5. Densité de plantation
		PM6. Période de plantation des griffes
	Production en aspergeraie	PM7. Environnement des aspergeraies
		PM8. Durée entre 2 plantations d'aspergeraie de 3 ans minimum
		PM9. Durée de vie d'une plantation de 8 ans maximum
		PM10a et b. Fertilisation
		PM11. Irrigation des aspergeraies
		PM12. Dosages des traitements phytosanitaires
		PM13. Période d'arrêt des traitements phytosanitaires
		PM14. Indice de Fréquence des Traitements (IFT)
		PM15. Matériel de traitement
		PM16a et b. Désherbage
		PM17. Utilisation des boues interdites
	Récolte	PM18. Période de récolte
		PM19. Récolte manuelle

		PM20. Formation des ramasseurs
Producteur et/ou station	Mise au froid	PM21a et b. Conditions d'attente avant mise au froid
		PM22. Délai de mise au froid
		PM23. Prélavage
		PM24. Conditions de mise au froid
		PM25. Température de stockage après mise au froid
Station	Transport vers station	PM26. Température
	Agréage et exigences relatives au stockage en station	PM27. Contrôle à réception
		PM28. Hygrométrie
		PM29. Température à cœur
		PM30. Température de stockage
	Tri et calibrage des asperges	PM31. Aspect des asperges
		PM32. Critères de tri (catégorie EXTRA)
		PM33. Tallon droit et perpendiculaire à l'axe de l'asperge
		PM34. Calibrage
	Conditionnement	PM35. Type de conditionnement
	Expédition	**PM36. Délai d'expédition**
		PM37. Règles d'étiquetage

Cycle de production de l'asperge Label Rouge :

Plantation des griffes	Période de dé-buttage	Etat végétatif	Broyage de la végétation	Buttage	Récolte
Du 1er mars au 30 avril	De la fin de récolte jusqu'au 30 juin	Fin du printemps, été, début d'automne	Novembre-Décembre	Entre décembre et février	Du 1er mars au 31 mai

5.2 Caractéristiques et points à maîtriser

5. 2. 1 Plantation des griffes

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM1	Nature du sol	Afin de respecter les caractéristiques de sol nécessaires à la culture d'asperges, les terrains de production présentent un taux de sable fin et grossier de 75% minimum.
PM2	Liste positive des variétés	Les asperges sont produites à partir de variétés listées par l'ODG. Variétés ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.
PM3	Procédure d'introduction et de retrait des variétés et validation de la liste positive	Essais pour chaque nouvelle variété candidate à l'introduction sur 3 ans minimum ou éléments objectifs

		justifiant le retrait d'une variété, conformément à la procédure décrite en annexe 1 du cahier des charges.
PM4	Qualité des plants	Utilisation exclusive de griffes certifiées SOC ou certification européenne équivalente
PM5	Densité de plantation	Entre 20 000 et 40 000 griffes /ha, adaptée en fonction des variétés suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1
PM6	Période de plantation des griffes	Du 1er mars au 30 avril

5. 2. 2 Environnement des aspergeraies

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM7	Environnement des aspergeraies	Aucune modification substantielle de la morphologie du sous-sol, de la couche arable ou des éléments permettant de garantir l'intégrité et la pérennité des sols d'une parcelle destinée à la production de Label Rouge n'est autorisée. Les travaux d'entretien classiques de la parcelle sont autorisés.
PM8	Replantation des aspergeraies	La replantation d'une aspergeraie sur une même parcelle ne peut intervenir avant 3 ans minimum.

5. 2. 3 Production en aspergeraie

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM9	Durée de plantation	Pour produire du Label Rouge l'âge maximum des aspergeraies est de 8 ans, soit 7 années de récolte.
PM10a	Fertilisation	Analyse de sol tous les 3 ans. Réalisation annuelle d'un plan prévisionnel de fumure adapté. Le reliquat azoté dans le sol est vérifié à la plantation puis tous les 2 ans Apport total azoté maximum de 260 unités/hectare/an.
PM10b	Fertilisation	2/3 maximum des engrais minéraux et organiques sont apportés au débuttage et le reste par fractionnement jusqu'à fin septembre. Seuls les amendements organiques et amendements calciques et magnésiens pour l'équilibre des sols peuvent être utilisés toute l'année (hors récolte).
PM11	Irrigation	Les aspergeraies sont irriguées. L'irrigation est maîtrisée grâce à un appui technique et à des outils d'aide à la décision (OAD).
PM12	Dosages des traitements phytosanitaires	L'exploitant a recours à au moins une méthode alternative aux produits de synthèse (type biocontrôle). Il intervient et adapte la dose par ha de produit phytosanitaire en fonction de la pression de la maladie, des ravageurs, du stade phénologique et de la surface totale du végétal à protéger.

PM13	Période d'arrêt des traitements phytosanitaires	Les traitements phytosanitaires (fongicides et insecticides) consistent à réaliser des traitements dirigés sur la végétation jusqu'à fin octobre (la récolte débute 4 mois après).
PM14	Indice de fréquence des traitements (IFT)	L'IFT maximum (hors biocontrôle) est de : - 11 pour les deux premières années de l'aspergeraie - 8 à partir de la troisième année de l'aspergeraie La maitrise des IFT est réalisée par un appui technique, les bulletins météorologiques ou tout autre outil d'aide à la décision.
PM15	Matériel de traitement	La qualité du réglage du matériel de pulvérisation est vérifiée annuellement en interne.
PM16a	Désherbage	Le désherbage chimique total des parcelles est interdit. Les traitements à usage d'herbicides sont réalisés en dirigé sur la butte jusqu'à fin octobre.
PM16b	Désherbage	Les inter-rangs sont travaillés mécaniquement pour lutter contre l'enherbement de mauvaises herbes.
PM17	Utilisation des boues	L'épandage des boues est interdit.

5. 2. 4 Récolte des asperges

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM18	Période de récolte	La période de récolte des asperges s'étale du 1er mars au 31 mai
PM19	**Récolte manuelle**	La récolte des asperges est manuelle. Seuls des outils d'assistance à la récolte sont utilisés.
PM20	Formation des ramasseurs	Les ramasseurs sont formés aux bonnes pratiques de récolte, d'hygiène et de sécurité.

5. 2. 5 Mise au froid après récolte

La mise au froid peut être réalisée soit directement chez le producteur, soit en station.

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM21a	Conditions d'attente avant mise au froid	Les asperges sont cueillies et apportées en bout de champ dans des contenants identifiés.
PM21b	Conditions d'attente avant mise au froid	Avant stockage au froid, les asperges sont stockées à l'abri de la lumière directe du soleil et dans des conditions visant à limiter leur dessiccation et à préserver leur qualité.
PM22	Délai de mise au froid	Le délai maximum entre le début de la récolte et le début de la mise au froid est de quatre heures.
PM23	Prélavage	Les asperges sont prélavées afin d'éliminer grossièrement les résidus de sables.
PM24	Conditions de mise au froid	Afin de garantir une qualité supérieure, la température à cœur des asperges est abaissée pour obtenir une température inférieure ou égale à 7°C sans toutefois descendre en dessous

		de 1°C. Cette phase de descente doit être effectuée en moins de 12 heures à partir de la mise au froid et dans des conditions hygrométriques supérieures à 95%.
PM25	Température de stockage après mise au froid	La température des chambres froides de stockage des asperges est comprise entre 1°C et 5°C.

5. 2. 6 Transport des asperges du producteur à la station de conditionnement

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM26	Transport du producteur à la station de conditionnement	Dans le cas de transport des asperges à la station de conditionnement après mise au froid chez le producteur, les asperges seront transportées dans des véhicules équipés de système réfrigérant à une température comprise entre 1°C et 7°C

5. 2. 7 Agréage et exigences relatives au stockage en station

Dans le cas de réception sans agréage immédiat (exemple : réception le soir), les asperges doivent être stockées en attente d'agréage dans le respect des PM 29 et 31.

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM27	Contrôle à réception	Les délais de mise au froid des asperges, (voir PM23) sont enregistrés et vérifiés à la réception des asperges (agréage).
PM28	Hygrométrie de stockage	Les chambres froides ont une hygrométrie supérieure ou égale à 70 %.
PM29	Température à cœur des asperges	La température à cœur des asperges devra être comprise entre 1°C et 7° C.
PM30	Température de stockage	La température des chambres froides de stockage des asperges jusqu'à l'expédition est comprise entre 1°C et 5°C.

5. 2. 8 Tri, calibrage et conditionnement des asperges

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM31	Aspect des asperges	Les asperges conditionnées ne présentent aucun résidu de sable.
PM32	Catégorie des asperges	Les asperges sont issues de lots d'asperges répondant aux exigences de la catégorie EXTRA.
PM33	Talonnage	Les asperges sont talonnées. Le talonnage est net : il devra être droit, perpendiculaire à l'axe de l'asperge.
PM34	Calibre	Diamètre des asperges compris entre 16 mm et 42 mm; elles sont sélectionnées par un tri rigoureux (couleur, longueur, calibre).
PM35	Conditionnement	Compte tenu de la fragilité des asperges, seuls les conditionnements suivants sont possibles : - en bottes, - en emballages unitaires non-bottelés (exemple : barquettes, box, plateaux).

		Conditionnement en unité de vente limité à 5kg.

5. 2. 9 Expédition des asperges

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM36	Délai entre la récolte et l'expédition depuis la station de conditionnement	**Les asperges sont expédiées en moins de 48 heures après la journée de récolte**. La vérification de ce délai est possible grâce à la mention de la date de récolte sur l'emballage.

6. Etiquetage – mention spécifique au Label Rouge

PM	Point à maîtriser	Valeur cible
PM37	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Label Rouge n° LA 07/23 « Asperges » mentionne au minimum : - le logo Label Rouge : dans le respect de la charte graphique - le numéro d'homologation sous la forme : Homologation n° LA 07/23 - les caractéristiques certifiées: Récoltées à la main Expédiées en moins de 48h après la journée de récolte - le nom et l'adresse de l'ODG : Association Asperges des Landes Cité Galliane – BP 279 40 005 MONT-DE-MARSAN Cedex - la date de récolte : date à laquelle les asperges ont été récoltées

7. Tableau des principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

PPC	PM	Point à maîtriser	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
PPC1	PM1	Nature du sol	Afin de respecter les caractéristiques de sol nécessaires à la culture d'asperges, les terrains de production présentent un taux de sable fin et grossier de 75% minimum.	Documentaire
PPC2	PM2	Liste positive des variétés	Les asperges sont produites à partir de variétés listées par l'ODG. Variétés ayant été validées par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) suivant les essais menés conformément au protocole d'introduction en annexe 1. Liste en vigueur disponible sur le site de l'INAO ou auprès de l'ODG.	Documentaire
PPC3	PM18	Période de récolte	La période de récolte des asperges s'étale du 1er mars au 31 mai.	Visuel et Documentaire
PPC4	PM19	**Récolte manuelle**	La récolte des asperges est manuelle. Seuls des outils d'assistance à la récolte sont utilisés.	Visuel
PPC5	PM22	Délai de mise au froid	Le délai maximum entre le début de la récolte et le début de la mise au froid est de quatre heures.	Documentaire
PPC6	PM30	Température de stockage	La température des chambres froides de stockage des asperges jusqu'à l'expédition est comprise entre 1 et 5°C.	Documentaire et par mesure
PPC7	PM31	Aspect des asperges	Les asperges sont issues de lots d'asperges répondant aux exigences de la catégorie EXTRA.	Visuel
PPC8	PM36	Délai entre la récolte et l'expédition depuis la station de conditionnement	**Les asperges sont expédiées en moins de 48 heures après la journée de récolte**. La vérification de ce délai est possible grâce à la mention de la date de récolte sur l'emballage.	Documentaire et visuel

ANNEXE 1
PROCÉDURE D'INTRODUCTION ET DE RETRAIT DE VARIÉTÉS

1) Introduction d'une nouvelle variété

Les essais sur les nouvelles variétés sont réalisés sur 3 ans (plantation en année n et récolte testée en n+1, n+2). Les essais sont menés dans des conditions de culture conformes à celle du présent cahier des charges Label Rouge et dans la même région géographique que les producteurs souhaitant les produire. Les résultats d'essais provenant d'un centre technique peuvent être pris en compte.

Les nouvelles variétés dont les qualités sont mises en avant lors d'essais peuvent être ajoutées à la liste positive dans le respect du présent protocole.

La liste des variétés est pré-validée annuellement par l'ODG, au plus tard le 15 décembre de chaque année, sur proposition d'une commission consultée par l'ODG. Cette commission comprend au minimum 3 membres :

- 2 représentants minimum (service technique, qualité, producteur) des structures adhérentes à la filière Asperges des Landes, à l'exclusion de la structure ayant proposé la ou les nouvelles variétés

- 1 représentant minimum d'un centre technique ou d'une station de recherche ou d'expérimentation dans le domaine de l'asperge ou à défaut, un représentant de la chambre d'agriculture (conseiller agricole, animateur de l'ODG, etc.).

Au regard des essais agronomiques, des analyses physico-chimiques et des analyses sensorielles, la commission examine les résultats des tests des nouvelles variétés candidates, portant sur les caractéristiques suivantes :

- couleur de l'asperge : blanche ou blanche avec une légère teinte rose tolérée sur les turions, couleur uniforme ; ou violette avec le bourgeon devant revêtir une coloration rose à violette et une partie du turion devant revêtir une coloration blanche
- forme de l'asperge : rectitude
- potentiel de catégorie EXTRA
- potentiel de calibre (diamètre compris entre 16 mm et 42 mm)
- potentiel d'asperges à bourgeons fermés
- aspect sanitaire : sensibilité aux maladies
- intensité de l'odeur et de l'arôme d'asperge cuite
- la densité de plantation des griffes/ha :
    - adaptée en fonction de chaque variété
    - selon les préconisations des obtenteurs

L'évaluation des caractéristiques organoleptiques est réalisée dans le respect du Dossier d'Evaluation et de Suivi de la Qualité Supérieure.

Elle doit montrer que :

L'appréciation globale est supérieure au produit de comparaison.

Les descripteurs prioritaires sont respectés par rapport au produit de comparaison :

- *Intensité de l'odeur caractéristique d'asperge*
- *Intensité de l'arôme caractéristique d'asperge*
- *Filandreux de la tige*
- *Turgescence*

L'ODG propose aux services de l'INAO l'intégration de la (ou les) nouvelle(s) variété(s) dans la liste existante ; l'ensemble du dossier (demande de l'ODG, résultats des essais agronomiques, des analyses physico-chimiques et des analyses sensorielles) est transmis aux services de l'INAO et est présenté aux instances délibératives de l'INAO pour approbation.

Les membres de la commission peuvent aussi proposer qu'une variété soit exclue de la liste, sur résultats de tests montrant qu'elle ne répond plus aux exigences du présent cahier des charges.

Les prises de décision concernant l'intégration d'une nouvelle variété ou l'exclusion d'une variété de la liste s'effectuent à la majorité des membres de l'instance de l'ODG chargée de la validation de la liste.

La validation finale de la liste des variétés est réalisée par l'INAO.

L'ODG envoie la liste validée à l'Organisme Certificateur et aux structures de production d'asperges dès que possible après sa validation finale par l'INAO.

La liste en vigueur est également mise en ligne sur le site internet de l'INAO (www.inao.gouv.fr)

2) Retrait d'une variété

L'ODG présente aux services de l'INAO les éléments objectifs justifiant le retrait de la variété ; la demande de retrait de la variété est présentée aux instances délibératives de l'INAO pour approbation de la liste des variétés.

La suppression d'une variété peut intervenir dans deux cas :

- lorsque la variété n'est plus utilisée par les opérateurs du Label Rouge ;
- ou lorsque la variété n'est plus en capacité de produire une qualité supérieure.

L'argumentaire devra justifier à partir d'éléments objectifs que l'ODG se trouve devant l'un ou l'autre de ces cas.

Lorsqu'une variété est retirée de la liste, aucune disposition transitoire (possibilité de revendication pendant un temps déterminé) ne peut être inscrite dans le cahier des charges.

La liste approuvée fait l'objet d'une publication sur le site internet de l'INAO ;
Après publication de cette liste sur le site internet de l'INAO, l'ODG diffuse la liste aux opérateurs et à l'Organisme Certificateur (OC).