

NORME POUR LES ASPERGES (CODEX STAN 225-2001)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les turions des variétés commerciales d'asperges issues du *Asparagus officinalis* L., de la famille des *Liliaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des asperges destinées à la transformation industrielle.

Les turions d'asperges sont classés en quatre groupes selon leur coloration:

- asperges blanches;
- asperges violettes, avec bourgeon d'une coloration rose à violette ou pourpre et une partie du turion blanc;
- asperges violettes/vertes, dont une partie est violette et verte;
- asperges vertes, avec bourgeon et la plus grande partie du turion vert.

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 ou violettes d'un diamètre inférieur à 8 mm, présentées en bottes uniformes ou en emballages unitaires.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

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

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères;
- d'aspect frais et d'odeur frais;
- pratiquement exemptes de meurtrissures;
- exemptes de dommages causés par un lavage ou un trempage inappropriés;

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

En outre, les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés, ni brisés. De petites fentes, survenues après la récolte, sont cependant tolérées à condition de ne pas dépasser les limites prévues à la Section 4.1, « Tolérances de qualité ».

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

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

Les asperges sont classées en trois catégories, comme suit:

2.2.1 Catégorie « Extra »

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

Seules quelques très légères traces de rouille causée par des agents non pathogènes sur les turions sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

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 vertes sur au moins 95% de leur longueur.

Aucune trace de lignification n'est admise sur les turions de cette catégorie.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, perpendiculaire à l'axe longitudinal. Toutefois, pour améliorer la présentation, lorsque les asperges sont présentées en bottes, celles qui se trouvent sur le bord peuvent être coupées légèrement en biseau sur une hauteur ne dépassant pas 1 cm.

2.2.2 Catégorie I

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

De légères traces de rouille causée par des agents non-pathogènes sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

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

Les asperges vertes doivent être vertes sur au moins 80% de leur longueur.

Dans le groupe des asperges blanches, les turions ligneux sont exclus. Pour les autres groupes, des traces de lignification dans la partie inférieure sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

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

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les turions qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus.

Par comparaison avec la catégorie I, les turions peuvent être moins bien formés, plus courbés et compte tenu des caractéristiques du groupe auquel ils appartiennent, avoir le bourgeon terminal légèrement ouvert.

Des traces de rouille causée par des agents non-pathogènes sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées par simple épluchage.

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

La pointe des asperges violettes peut présenter une légère coloration verte.

Les asperges vertes doivent être vertes sur au moins 60% de leur longueur.

Les turions peuvent être légèrement ligneux.

La section pratiquée à la base peut être légèrement oblique.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

3.1 CALIBRAGE D'APRES LA LONGUEUR

La longueur des turions doit être:

- supérieure à 17 cm s'il s'agit d'asperges longues;
- comprise entre 12 et 17 cm s'il s'agit d'asperges courtes;
- pour les asperges de Catégorie II présentées rangées, mais non en bottes dans l'emballage:
 - (a) asperges blanches et asperges violettes: 12 cm à 22 cm,
 - (b) asperges violettes/vertes et asperges vertes: 12 cm à 27 cm.
- inférieure à 12 cm pour les pointes d'asperge.

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

La différence de longueur des asperges présentées en bottes solidement maintenues ne doit pas dépasser 5 cm.

3.2 CALIBRAGE D'APRES LE DIAMÈTRE

Le diamètre des turions sera mesuré à 2,5 cm de la section pratiquée à la base.

Le diamètre minimal et le calibre sont fixés comme suit:

Asperges blanches et violettes:

Catégorie	Diamètre minimal	Calibrage
Extra	12 mm	Différence maximale de 8 mm entre le turion le plus gros et le turion le plus mince dans le même emballage ou la même botte.
I	10 mm	Différence maximale de 10 mm entre le turion le plus gros et le turion le plus mince dans le même emballage ou la même botte.
II	8 mm	Aucune disposition en ce qui concerne l'homogénéité.

Asperges violettes/vertes et vertes:

Catégorie	Diamètre minimal	Calibrage
Extra et I	3 mm	Différence maximale de 8 mm entre le turion le plus gros et le turion le plus mince dans le même emballage ou la même botte.
II	3 mm	Aucune disposition en ce qui concerne l'homogénéité.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

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

4.1.2 Catégorie I

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

4.1.3 Catégorie II

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

En outre, dix pour cent, en nombre ou en poids, de turions peuvent être creux ou présenter de très légères fissures dues au lavage. En aucun cas, les turions creux ne peuvent représenter plus de 15% du total, dans le même emballage ou la même botte.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories: dix pour cent, en nombre ou en poids, de turions présentant un calibre différent de celui indiqué, à condition de ne pas s'écarter de plus de 1 cm pour la longueur.

Pour toutes les catégories, dix pour cent en nombre ou en poids, de turions présentant un calibre différent de celui indiqué, à condition de ne pas s'écarter de plus de 2 mm de diamètre. En aucun cas le diamètre ne peut être inférieur à 3 mm.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage, chaque emballage unitaire 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 (si elles sont calibrées).

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

- (a) asperges blanches: 10%, en nombre ou en poids, d'asperges violettes pour les catégories Extra et I et 15% pour la catégorie II;
- (b) asperges violettes, violettes/vertes et vertes: 10%, en nombre ou en poids, d'asperges d'un groupe de coloration différent.

Dans la Catégorie II, les asperges blanches peuvent être présentées en mélange avec les asperges violettes, sous réserve d'un marquage approprié.

La partie apparente de l'emballage, de l'emballage unitaire ou de la botte, doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les asperges doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

Les asperges doivent être conditionnées conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995).

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

5.3 PRÉSENTATION

Les asperges peuvent être présentés sous l'une des formes suivantes:

- (i) en bottes solidement maintenues.

Les turions placés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre, par leur aspect et leur diamètre, à la moyenne de ceux qui constituent la botte.

Pour la catégorie « Extra », les turions présentés en bottes doivent être de la même longueur.

Les bottes doivent être rangées régulièrement dans l'emballage; chaque botte peut être protégée par du papier.

Dans un même emballage, les bottes doivent peser le même poids.

- (ii) Rangées, mais non bottelées dans l'emballage.

- (iii) En lots préemballés placés dans un autre emballage.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)².

6.2.2 Nature du produit

« Asperges » suivi des indications « blanches », « violettes », « violettes/vertes » ou « vertes » si le contenu d'emballage n'est pas visible de l'extérieur et, le cas échéant, les qualificatifs « courtes », « pointes » ou « mélange blanches et violettes ».

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- calibre, exprimé:
 - (a) pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité, en fonction des diamètres minimal et maximal,

² La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

(b) pour les asperges non soumises aux règles d'homogénéité, en fonction du diamètre minimal, suivi du diamètre maximal ou de l'expression « et plus ».

- Nombre de bottes ou d'emballages unitaires, pour les asperges en bottes ou en emballages unitaires.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).