

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point de l'ordre du jour 5

CX/FFV 25/23/6

Janvier 2025

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingt-troisième session

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA RÉVISION DES NORMES EXISTANTES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Allemagne

Introduction

1. Lors de la 22^e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV22) (réunion virtuelle, 25-29 avril et 4 mai 2022), l'Union européenne (UE) a présenté une proposition de nouveau travail visant à réviser les normes existantes pour les fruits et légumes frais. Le CCFFV22 a convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE) sur la « Révision des normes existantes pour les fruits et légumes frais (FLF) », présidé par l'Allemagne.

Mandat

2. Le mandat du GTE était de réviser les normes existantes pour les FLF afin d'assurer leur alignement avec le cadre des normes pour les FLF, de considérer les mises à jour nécessaires et d'identifier les propositions de révision des normes. Le GTE devait rendre compte des progrès des travaux au CCFFV23.

Participation et méthodologie

3. Dix-sept membres se sont inscrits pour participer au GTE via la plateforme du Codex (Appendice III). Trois séries de consultations ont eu lieu pour préparer les propositions de révision des normes pour les avocats (CXS 197-1995) et les asperges (CXS 225-2001). En raison de contraintes de capacité imprévues, il n'a pas été possible de réviser d'autres normes. Les deux normes révisées doivent être comprises comme des exemples de l'approche adoptée. Le choix des normes pour les avocats et les asperges comme exemples a été fait de manière aléatoire. L'Allemagne, en tant que présidente du GTE, est convaincue que la révision des normes restantes peut être achevée d'ici deux ans. Les travaux du GTE ont commencé par la diffusion du premier projet de révision de la norme pour les avocats.
4. Le 17 octobre 2024, dix membres ont participé à une réunion virtuelle du GTE. Au cours de cette réunion, les participants ont discuté et convenu de la méthodologie pour le processus de révision (c'est-à-dire de la norme pour les avocats) et ont fixé un calendrier pour les travaux jusqu'à la réunion du CCFFV23.
5. Méthodologie : le texte exact de l'ancienne norme a été transféré dans le cadre des normes fourni à l'Appendice VII du REP22/FFV. Les exigences spécifiques au produit mentionnées dans les anciennes versions des normes ont été ajoutées, identifiées et marquées en rouge. Chaque fois que la signification serait modifiée par le cadre des normes, le texte a été identifié comme un changement substantiel, mis entre crochets et marqué en rouge. Des recommandations ont été fournies dans des encadrés.
6. Le projet révisé de la norme pour les avocats ainsi que le premier projet de révision de la norme pour les asperges préparé par l'Allemagne ont été diffusés dans les délais convenus avec une invitation à fournir des commentaires.
7. Le 6 décembre 2024, cinq membres ont participé à la deuxième réunion du GTE pour discuter des deux révisions. L'UE a soumis des commentaires écrits.
8. Les projets révisés des normes pour les avocats et l'asperge ainsi que le projet de rapport préparé par l'Allemagne ont été diffusés avec une invitation à formuler des commentaires.
9. Les projets finaux ont été préparés après l'intégration de tous les changements et sont joints (Annexes I et II).

Résumé de la discussion

10. Le Canada et les États-Unis d'Amérique ont fait part de leurs préoccupations, notant que le nombre de normes à réviser était très élevé. Compte tenu du peu de temps qui reste avant le CCFFV23, ils ont demandé combien de normes pourraient être révisées. L'Allemagne a proposé de réviser les normes pour les avocats (CXS 197-1995) et les asperges (CXS 225-2001) afin d'établir une méthodologie à présenter au CCFFV23.
11. Le Canada et les États-Unis ont exprimé leur volonté de vérifier les ressources disponibles pour un soutien supplémentaire sur la révision mais n'ont pas été en mesure de le faire.
12. Le GTE est parvenu à un consensus général sur le fait que la ou les normes à réviser devraient être placées dans le cadre de la norme-cadre telle que fournie par le REP18/FFV, y compris les amendements conformément à l'annexe VII du REP22/FFV. Les changements éditoriaux, par exemple les phrases supplémentaires par rapport à la norme originale, seraient marqués dans le texte. Le GTE fera également des recommandations concernant les changements substantiels ou les mises à jour techniques nécessaires et, si nécessaire, concernant les changements de présentation.
13. Les participants ont accepté la proposition du président selon laquelle les révisions concernant les additifs alimentaires (section 8 de la norme-cadre), les contaminants (section 9) ou l'hygiène (section 10) ne devraient pas être discutées au cours de cette révision. Le GTE laissera le soin au Secrétariat du Codex de procéder à la révision.
14. Le Secrétariat du Codex a toutefois précisé depuis que le Manuel de procédure du Codex spécifie que pour la section 8 sur les additifs alimentaires, le CCFFV doit déterminer si l'utilisation d'additifs alimentaires est technologiquement justifiée. En outre, une référence générale à la norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) doit être incluse. Pour les sections 9 et 10, le CCFFV doit évaluer si le texte fourni dans le Manuel de procédure du Codex est suffisamment complet et répond de manière adéquate aux exigences pertinentes.
15. **Section 8:** Le GTE recommande l'alignement sur les deux dernières normes approuvées : Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les avocats/asparagus.
16. Le GTE considère que le texte fourni pour les sections 9 et 10 est adéquat.
Norme pour les avocats (CXS 197-1995)
17. **Section 3.1 Exigences minimales:** « exempt (exempte) de dommages causés par les parasites (ravageurs) qui altèrent la chair » (norme-cadre des normes). Il s'agirait d'une modification substantielle, car la norme originale fait référence à des « dommages affectant l'aspect général du produit ». Le GTE recommande de conserver la formulation de la norme originale.
18. **Section 3.1 Exigences minimales :** Le terme « pratiquement » ne figure pas dans la norme-cadre mais dans l'ancienne version de la norme pour les avocats. Le GTE recommande de supprimer ce terme.
19. **Section 3.1 Exigences minimales :** « Toutefois, son absence n'est pas considérée comme un défaut à condition que l'endroit où le pédoncule est attaché soit sec et intact ». (norme originale). Le GTE a recommandé de remplacer cette phrase par « Toutefois, le pédoncule peut être absent à condition que la rupture soit nette », ce qui constitue une modification substantielle.
20. **Section 3.2.3 Catégorie II :** « La chair doit être exempte de défauts majeurs ». (norme-cadre). Le GTE recommande de conserver le libellé de l'ancienne version de la norme « Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit », car il est considéré comme une modification substantielle dans le cas contraire.
21. **Section 5.1.1 Catégorie Extra :** Le GTE a décidé de supprimer « ou, exceptionnellement, se situant dans les tolérances de cette catégorie », car il s'agit d'une modification substantielle conformément à la norme-cadre.
22. **Section 5.1.3 Classe II :** le GTE a décidé de supprimer « ni les exigences minimales » en tant que modification substantielle conformément à la norme-cadre.
23. **Section 6.2 Conditionnement :** Le GTE a recommandé d'utiliser la phrase suivante : « Les autocollants apposés individuellement sur le produit doivent être tels que, lorsqu'ils sont retirés, ils ne laissent pas de traces visibles de colle et n'entraînent pas de défauts cutanés », car l'utilisation d'autocollants est une pratique courante. Il s'agirait d'une modification substantielle de la norme initiale.
24. **Section 8 Additifs alimentaires :** Le GTE a formulé une recommandation concernant l'utilisation d'additifs alimentaires.

Norme pour les asperges (CXS 225-2001)

25. **Section 1 Champ d'application** : le GTE a recommandé de modifier la première phrase comme suit : « La norme a pour objet de définir les exigences de qualité auxquelles doivent satisfaire les turions d'asperges, ci-après dénommés asperges, après préparation et conditionnement ». La norme originale fait référence aux «turions d'asperges» au lieu des " asperges » tout au long du texte.
26. **Section 3.1. Exigences minimales** : Dans l'ancienne version de la norme pour les asperges, il est indiqué, contrairement à la norme-cadre, que les asperges doivent être « exemptes de parasites affectant l'aspect général du produit » : « exempte de parasites affectant l'aspect général du produit ». Par conséquent, le respect de la norme-cadre (uniquement « exemptes de parasites ») représente un écart important par rapport à l'ancienne norme. Il est demandé au CCFFV23 de décider quelle formulation doit être conservée.
27. **Section 3.1 Exigences minimales** : bien que cela n'ait pas été mentionné dans la norme originale, le GTE a recommandé de conserver « exempt de dommages causés par de basses et/ou hautes températures » dans la norme-cadre.
28. **Section 3.2 Classification** : le GTE a décidé de modifier l'ordre des phrases conformément à la norme-cadre et d'énoncer ensemble les exigences relatives à la coloration.
29. **Section 5.1.3 Classe II** : le GTE a décidé de supprimer « ni les exigences minimales » en tant que modification substantielle conformément à la norme-cadre.
30. **Section 6.2.2 Présentation et section 7.2.1 Nature du produit** : ces sections ont été ajoutées à la norme-cadre afin d'énoncer les exigences relatives à la présentation et à la nature des asperges, tel était le cas dans la norme originale.
31. **Section 8 Additifs alimentaires** : Le GTE a formulé une recommandation concernant l'utilisation des additifs alimentaires.

Norme-cadre

32. **Section 5 - Dispositions concernant les tolérances** : Le GTE a recommandé de déplacer le paragraphe de la section 5.1 « Tolérances de qualité "À tous les stades de la commercialisation....." » vers la section 5, car il mentionne à la fois les tolérances de qualité et les tolérances de taille.
33. **Section 7.2 Emballages non destinés à la vente au détail** : écart par rapport à la norme CXS 346-2021. Dans l'ancienne version de la norme pour les avocats et la norme pour les asperges, le texte suivant était mentionné : Code d'identification (facultatif). Cette phrase est absente de la norme CXS 346-2021¹. Le GTE a considéré que le code d'identification était utile pour le commerce et a recommandé d'ajouter le terme manquant « code d'identification (facultatif) » en plus des exigences de la norme CXS 346-2021.

Conclusions

34. Le président du GTE a réussi à lancer la révision des normes du Codex. En révisant deux normes, une méthodologie de révision a été établie et utilisée. Comme prévu, la plupart des différences par rapport à la norme-cadre se sont avérées n'être que d'ordre rédactionnel. Les changements substantiels ont été identifiés comme tels et des recommandations ont été formulées par le GTE. Le président du GTE estime qu'en montrant les exemples, le CCFFV23 est en mesure de prendre une décision sur la poursuite du travail proposé.

RECOMMANDATIONS

35. La CCFFV23 est invitée à
- i. approuver la méthodologie décrite au paragraphe 5 ;
 - ii. prendre note de l'avant-projet concernant les exigences spécifiques supplémentaires indiquées dans les encadrés des Annexes I et II ;
 - iii. discuter les recommandations du GTE concernant les changements substantiels pour la *norme révisée pour les avocats* à l'Annexe I (également soulignées dans les paragraphes 14 - 17 et 23, 24) ;
 - iv. de discuter des recommandations du GTE concernant les modifications substantielles de la *norme révisée pour l'asperge* à l'annexe II (voir aussi les paragraphes 25 - 28, 31) ;

¹ La législation nationale d'un certain nombre de pays exige la déclaration explicite du nom et de l'adresse. Toutefois, dans le cas où un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou abréviations équivalentes) » doit être indiquée en relation étroite avec le code.

-
- v. de discuter des recommandations du GTE concernant les changements dans la norme-cadre (voir aussi les paragraphes 32 et 33) ; et
 - vi. permettre au GTE de poursuivre l'examen de toutes les normes FFV, y compris l'examen des additifs alimentaires de la Section 8 dans ces normes.

RÉVISION DE LA NORME POUR LES AVOCATS (CXS 197-1995)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les avocats après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme:

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- une légère altération due 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 sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés¹ commerciales (cultivars) d'avocats issus de *Persea americana* Mill². de la famille des Lauraceae¹, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur. Les fruits parthénocarpiques et les avocats destinés à la transformation industrielle sont exclus.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les avocats doivent présenter les caractéristiques suivantes, et les non-conformités doivent pouvoir s'observer à l'œil nu ou avec des verres correcteurs³ pour une vision de 20/20³ le cas échéant :

- entiers ;
- sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- fermes ;
- propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempts de parasites ⁴;
- exempts d'attaques de parasites [affectant l'aspect général du produit] ;

Modification substantielle

En ce qui concerne l'exigence minimale « exempts d'attaques de parasites », la norme-cadre spécifie le libellé suivant pour les fruits sans peau comestible : « exempts d'attaques de parasites affectant la chair ». Dans l'ancienne version de la norme pour les avocats, il est indiqué : « exempts de dommages affectant l'aspect général du produit ». Par conséquent, le respect de la disposition de la norme (affectant la chair) représente un écart important par rapport à l'ancienne norme.

Recommandation du GTE: s'en tenir à la formulation de l'ancienne version de la norme sur les avocats.

- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide ;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères
- d'aspect frais ;
- [pratiquement] exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures.

Substantiel

¹ Variétés commercialisables

² Toutes les informations sur les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (www.ars-grin.gov) ou de la base de données mondiale de Mansfeld sur les cultures agricoles et horticoles (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) ou de toute autre base de données appropriée.

³ Il ne faut pas utiliser de loupe, de jumelles ou d'autres appareils de grossissement pour évaluer les défauts.

Le terme « pratiquement » ne figure pas dans la norme-cadre mais dans l'ancienne version de la norme sur les avocats.

Recommandation du GTE : supprimer

- ayant un pédoncule d'une longueur maximale de 10 mm qui doit être coupé proprement. Toutefois, son absence n'est pas considérée comme un défaut si l'endroit où le pédoncule est attaché est sec et intact [Toutefois, le pédoncule peut être absent si la cassure est propre]. [Toutefois, le pédoncule peut être manquant si la cassure est nette].

Substantiel

Recommandation du GTE : Remplacer : « Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque la cavité pédonculaire du fruit est sèche et intacte. »

par « Toutefois, le pédoncule peut être absent à condition que la cassure soit nette ».

Le développement et l'état des avocats doivent être tels qu'ils leur permettent

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les avocats doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété, le temps de la récolte et à la région de production.

Le développement et le stade de maturité des avocats doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre leur processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié selon les critères propres à la variété et à la région de production.

Les fruits mûrs doivent être exempts d'amertume.

Les fruits doivent avoir une teneur minimale ⁵en matière sèche au moment de la récolte, selon la variété, mesurée par séchage jusqu'à obtention d'un poids constant :

- 21 % pour la variété Hass ;
- 20 % pour les variétés Torres, Fuerte, Pinkerton, Edranol et Reed.

D'autres variétés, y compris les variétés antillaise/antillaise/guatémaltèque, peuvent présenter une teneur en matière sèche inférieure.

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats ont été ajoutées.

3.2 CLASSIFICATION

Les avocats sont classés dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété. Ils doivent être exempts 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.

S'il est présent, le pédoncule doit être intact.

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats ont été ajoutées.

3.2.2 Catégorie I

Les avocats classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Ils 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 :

⁵ Cette exigence s'applique à un lot de fruits et non à des fruits individuels.

- un léger défaut de forme ;
- de légers défauts de coloration ;
- de légers défauts de l'épiderme (aspect liégeux, lenticelles cicatrisées) et des brûlures de soleil ; la surface totale maximale ne doit pas dépasser 4 cm².

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats ont été ajoutées.

Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit.

Le pédoncule, s'il est présent, peut être légèrement endommagé.

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats ont été ajoutées.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les avocats qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la Section 3.1 ci-dessus.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les avocats conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme ;
- défauts de coloration ;
- défauts de l'épiderme (liège, lenticelles cicatrisées) et brûlures de soleil ; la surface totale maximale ne doit pas dépasser 6 cm².

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats ont été ajoutées.

~~La chair doit être exempte de défauts graves.~~

[Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit].

Substantiel

La norme de présentation stipule que la chair de la catégorie II doit être « exempte de défauts majeurs ». Or, dans l'ancienne version de la norme pour les avocats, il est indiqué pour la chair de la catégorie II que « les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit ». Si l'on s'en tenait à la formulation de la norme, cela signifierait une modification importante du contenu.

Recommandation du GTE: s'écarter de la norme-cadre et conserver l'ancien texte : « Les défauts ne doivent en aucun cas affecter la chair du fruit ».

Le pédoncule, s'il est présent, peut être endommagé.

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats sont ajoutées.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les avocats peuvent être calibrés selon le nombre ou le poids.

(A) Quand le calibre est déterminé par le nombre, il fait référence au nombre de fruits individuels par emballage.

(B) Quand le calibre est déterminé selon le poids, il fait référence au poids individuel de chaque fruit ou à une gamme de poids par emballage, conformément au tableau suivant :

Code de calibre	Poids (en grammes)
2	> 1220
4	781 à 1220
6	576 à 780
8	456 à 576

10	364 à 462
12	300 à 371
14	258 à 313
16	227 à 274
18	203 à 243
20	184 to 217
22	165 to 196
24	151 to 175
26	144 to 157
28	134 to 147
30	123 to 137
32	80 – 123 (only Hass type)

Le poids minimal des avocats des variétés antillaise/antillaise/guatémaltèque et d'autres variétés non définies est de 170 grammes.

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats sont ajoutées.

Pour assurer l'homogénéité de calibre, la gamme de calibre entre les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

a) Pour les fruits calibrés au nombre : le poids du plus petit fruit ne doit pas être inférieur à 75 % du poids du plus gros fruit du même emballage.

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats sont ajoutées.

5. DISPOSITIONS RELATIVES AUX TOLÉRANCES

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003).

Modification substantielle de la norme-cadre

Ce texte fait référence à la fois aux tolérances de qualité et aux tolérances de taille. Il sert de phrase d'introduction au chapitre sur les tolérances (section 5.). En revanche, la section 5.1, où la phrase est actuellement positionnée, concerne exclusivement les tolérances de qualité. Par conséquent, le groupe de travail sur l'environnement a recommandé de déplacer la position du texte dans la norme-cadre de la section 5.1 à la section 5.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

~~A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits ne répondant pas aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui échouent à l'évaluation de la conformité peuvent être autorisés à être traités et mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des Lignes directrices pour le système de contrôle des importations alimentaires (CXG 47-2003).~~

Modification substantielle de la norme-cadre (voir encadré ci-dessus)

Ce texte fait référence à la fois aux tolérances de qualité et aux tolérances de taille. Il sert de phrase d'introduction au chapitre sur les tolérances (section 5.). En revanche, la section 5.1, où la phrase est actuellement positionnée, concerne exclusivement les tolérances de qualité. Par conséquent, le groupe de travail sur l'environnement a recommandé de déplacer la position du texte dans la norme-cadre de la section 5.1 à la section 5.

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, 5,0 % en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, 10,0 % en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent, 1%, des produits peuvent être atteints de dégradation.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, 10,0 % en nombre ou en poids, d'avocats ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent, 2%, des produits peuvent être atteints de dégradation.

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories : une tolérance de dix pour cent, 10,0% en nombre ou en poids, d'avocats ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété, qualité et calibre.

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats sont ajoutées.

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

6.2 CONDITIONNEMENT

Les avocats doivent être conditionnés de manière à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, 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 autocollants apposés individuellement sur le produit doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés..]

Changement substantiel

L'option d'utiliser des autocollants n'était pas disponible dans l'ancienne norme. Cependant, il s'agit d'une pratique commerciale courante pour les avocats, c'est pourquoi le GTE recommande d'inclure

Les avocats doivent être conditionnés dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des avocats.

Les emballages doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

7.1.1 Nom du produit

Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁶ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

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

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires* (CXS 346-2021). [Code d'identification (facultatif)* * Toutefois, dans le cas où un code est utilisé, la référence « emballateur et/ou expéditeur (ou abréviations équivalentes) » doit être indiquée en lien étroit avec le code (défini comme note de bas de page).]

Modification substantielle

Selon l'ancienne version de la norme sur les avocats, il était possible d'utiliser un code d'identification (facultatif). Cependant, cette option n'est pas proposée dans la norme CXS 346-2021 et n'est donc pas non plus dans la norme-cadre. Recommandation du groupe de travail sur les avocats : inclure le texte « Code d'identification (facultatif) » et ajouter la note de bas de page (marquée d'un *) en conséquence.

En outre, les emballages doivent comporter les renseignements ci-après:

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

7.2.1 Origine du produit

Pays d'origine⁶ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.2 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre ;
- Poids net (facultatif)

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme relative aux avocats ont été ajoutées.

7.2.3 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.]

Changement substantiel

Recommandation du GTE : choisir ce texte dans la liste des options fournies par la norme-cadre.

9. CONTAMINANTS

9.1 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

10 HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

10.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

RÉVISION DE LA NORME POUR LES ASPERGES (CXS 225-2001)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les [turions d']asperges [ci-après dénommées asperges] après préparation et conditionnement.

Recommandation
substantielle

Aux stades suivants celui du conditionnement, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur de produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne sont pas conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les turions de variétés commerciales d'asperges issues d'*Asparagus officinalis*² de la famille des Liliaceae¹ destinées à être livrées à l'état frais au consommateur. Les asperges destinées à la transformation industrielle sont exclues.

Les turions d'asperges sont classées en quatre groupes selon leur couleur :

- asperges blanches ;
- asperges violettes, dont les pointes sont d'une couleur comprise entre le rose et le violet ou le violet et dont une partie du turion est blanche ;
- asperges violettes/vertes, dont une partie est de couleur violette et verte ;
- asperges vertes dont les pointes et la majeure partie du turion sont vertes.

La présente norme ne s'applique pas aux asperges vertes et violettes/vertes de moins de 3 mm de diamètre et aux asperges blanches et violettes de moins de 8 mm de diamètre, conditionnées en bottes uniformes ou en emballages unitaires.

Remarque : Des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les asperges doivent présenter les caractéristiques suivantes, et les non-conformités doivent pouvoir s'observer à l'œil nu ou avec des verres correcteurs³ pour une vision de 20/20 le cas échéant:

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

¹ Variétés adaptées à des fins commerciales.

² Toutes les informations sur les noms botaniques proviennent de la base de données GRIN (www.ars-grin.gov) ou de la base de données mondiale de Mansfeld sur les cultures agricoles et horticoles (<http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:3:0>) ou de toute autre base de données appropriée.

³ Les défauts se constatent à l'œil nu, sans loupe, jumelles, microscopes et autres instruments optiques.

- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ;
- Pratiquement exemptes d'attaques de parasites (ravageurs) **affectant l'aspect général du produit** ⁴;

Modification substantielle

Dans l'ancienne version de la norme sur les asperges, il était indiqué : « exempt de parasites affectant l'aspect général du produit ». Par conséquent, le respect de la norme-cadre (uniquement « exempt de parasites ») représente un écart substantiel important par rapport à l'ancienne norme.

Le CCFFV23 doit prendre une décision à ce sujet.

- pratiquement exempt d'attaques de parasites (ravageurs)
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères;
- d'aspect frais **et d'odeur fraîche**;

Remarque : Des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

- **[exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;]**

Modification substantielle

Cette exigence minimale est définie dans la norme-cadre. Dans l'ancienne version de la norme pour les asperges, ce contenu n'était pas présent. Recommandation : ajouter comme exigence minimale pour les asperges.

- **pratiquement intacts ;**

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

- exempts de dommages causés par **un lavage ou un trempage inapproprié**.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées

La coupe à la base des turionss doit être aussi nette que possible.

En outre, les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni pelés, ni cassés. De petites fissures apparues après la récolte sont toutefois admises, à condition qu'elles ne dépassent pas les limites fixées au point 5.1, Tolérances de qualité.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées

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

- De supporter un transport et une manutention ; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les asperges doivent avoir atteint un degré de développement et/ou de maturité satisfaisant selon les critères propres à la variété, le temps de la récolte/cueillette/etc., et à la région de production.

⁴ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causés par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

Les asperges doivent présenter un développement suffisant pour l'usage envisagé selon les critères propres à la variété et à la région de production.

3.2 CLASSIFICATION

Les asperges sont classées dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les asperges classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété. Elles doivent être exemptes 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.

Elles doivent être **très bien formées et pratiquement droites. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel elles appartiennent, leurs pointes doivent être très compactes.**

Seules quelques traces très légères de rouille provoquée par des agents non pathogènes sur le turion, éliminables par un épluchage normal par le consommateur, sont admises.

Pour le groupe des asperges blanches, les pointes et les turions doivent être blancs ; seule une légère teinte rose est admise sur les turions.

Les asperges vertes doivent être vertes sur au moins 95 % de leur longueur.

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

La coupe à la base des turions doit être aussi carrée que possible. Toutefois, pour améliorer la présentation lorsque les asperges sont conditionnées en bottes, celles de l'extérieur peuvent être légèrement biseautées, à condition que le biseau ne dépasse pas 1 cm.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

3.2.2 Catégorie I

Les asperges classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété.

Elles doivent être **bien formées. Compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel elles appartiennent, leurs pointes doivent être compactes.**

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

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

La coupe à la base des turions doit être aussi carrée que possible.

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 que les turions peuvent être légèrement courbés**
- **de légers défauts de coloration** ; une légère teinte rose peut apparaître sur les pointes et les turions pour le groupe des asperges blanches ;
- **de légères traces de rouille causées par des agents non pathogènes éliminables par un épluchage normal par le consommateur ;**
- **une trace de lignification sur la partie inférieure est admise, sauf pour le groupe des asperges blanches, à condition que cette lignification disparaisse par un épluchage normal par le consommateur.**

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les asperges qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies dans la section 3.1 ci-dessus.

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

Les pointes des asperges blanches peuvent avoir une coloration comportant une teinte verte.

Les pointes des asperges violettes peuvent avoir une légère teinte verte.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

La coupe à la base des turions peut être légèrement oblique.

Elles peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les asperges conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- défauts de forme; c'est-à-dire que les turions peuvent être moins bien formés, plus courbés [que dans la catégorie I] et compte tenu des caractéristiques normales du groupe auquel ils appartiennent, leurs extrémités peuvent être légèrement ouvertes.
- des races de rouille causées par des agents non pathogènes, éliminables par un épluchage normal par le consommateur sont admises ;
- une légère lignification.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les asperges peuvent être calibrées selon le diamètre et la longueur du turion.

(A) Quand le calibre est déterminé par la longueur, il fait référence à la longueur de l'axe longitudinal.

La longueur des turions doit être :

- supérieure à 17 cm pour les asperges longues ;
- de 12 à 17 cm pour les asperges courtes ;
- pour les asperges de catégorie II disposées, mais non groupées dans l'emballage :
 - blanches et violettes : de 12 à 22 cm,
 - violettes/vertes et vertes : de 12 à 27 cm.
- inférieure à 12 cm pour les pointes d'asperges.

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

La différence maximale de longueur des turions emballés en bottes solidement liées ne doit pas dépasser 5 cm.

Note : Les exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme pour les asperges sont ajoutées.

(B) Quand le calibre est déterminé selon le diamètre, il fait référence au diamètre maximal de la section équatoriale de chaque fruit ou une gamme de diamètre par emballage conformément au tableau suivant.

Le diamètre des turions doit être mesuré à 2,5 cm de l'extrémité coupée.

Le diamètre et le calibre minimum doivent être :

Blanc et violet :

Type	Diamètre minimum	Dimension
------	------------------	-----------

Extra	12 mm	Variation maximale de 8 mm entre le turion le plus fin et le plus épais dans un même emballage ou une même botte.
I	10 mm	Variation maximale de 10 mm entre le turion le plus fin et le plus épais dans un même emballage ou une même botte.
II	8 mm	Aucune disposition relative à l'homogénéité

Asperges violettes et vertes :

Type	Diamètre minimum	Dimension
Extra et I	3 mm	Variation maximale de 8 mm entre le turion le plus fin et le plus épais dans un même emballage ou une même botte.
II	3 mm	Aucune disposition relative à l'homogénéité

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES⁴

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits pour lesquels l'évaluation de conformité est refusée peuvent être autorisés à être calibrés/classés à nouveau et mis en conformité selon les dispositions pertinentes des Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CXG 47-2003).

Modification substantielle de la norme-cadre

Ce texte fait référence à la fois aux tolérances de qualité et aux tolérances de taille. Il sert de phrase d'introduction au chapitre sur les tolérances (section 5.). En revanche, la section 5.1, où la phrase est actuellement positionnée, concerne exclusivement les tolérances de qualité. Par conséquent, le groupe de travail sur l'environnement a recommandé de déplacer la position du texte dans la norme-cadre de la section 5.1 à la section 5.

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

~~A tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits ne répondant pas aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui échouent à l'évaluation de la conformité peuvent être autorisés à être traités et mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes des Lignes directrices pour le système de contrôle des importations alimentaires (CXG 47-2003).~~

Modification substantielle de la norme-cadre (voir encadré ci-dessus)

Ce texte fait référence à la fois aux tolérances de qualité et aux tolérances de taille. Il sert de phrase d'introduction au chapitre sur les tolérances (section 5.). En revanche, la section 5.1, où la phrase est actuellement positionnée, concerne exclusivement les tolérances de qualité. Par conséquent, le groupe de travail sur l'environnement a recommandé de déplacer la position du texte dans la norme-cadre de la section 5.1 à la section 5.

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent 5,0 %, en nombre ou en poids, d'asperges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. **Dans le cadre de cette tolérance, les légères fissures non cicatrisées apparaissant après la récolte sont admises.**

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, soit 10,0 % en nombre ou en poids, d'asperges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie II. **Dans le cadre de cette tolérance, les légères crevasses non cicatrisées apparaissant après la récolte sont admises.**

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, soit 10,0 % en nombre ou en poids, d'asperges ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, **à l'exception des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.**

En plus de ce qui précède, on peut admettre 10 pour cent en nombre ou en poids de turions creux ou présentant de très légères fissures dues au lavage. En aucun cas, il ne peut y avoir plus de 15 pour cent de turions creux dans chaque emballage ou botte.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories : Dix pour cent, soit 10,0 %, en nombre ou en poids, d'asperges ne répondant pas aux exigences de calibrage **et s'écartant des limites spécifiées avec un écart maximal de 1 cm de longueur.**

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

Pour toutes les catégories, 10 pour cent en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas au calibre indiqué et s'écartant des limites spécifiées avec un écart maximum de 2 mm de diamètre. En aucun cas le diamètre ne pourra être inférieur à 3 mm.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des asperges de même origine, qualité, **groupe de couleur** et calibre (en cas de calibrage).

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

- **Asperges blanches: 10 pour cent en nombre ou en poids d'asperges violettes dans les catégories Extra et I et 15 pour cent dans la catégorie II ;**
- **Asperges violettes, violettes-vertes et vertes : 10 pour cent en nombre ou en poids d'asperges d'un autre groupe de couleur.**

Toutefois, dans la catégorie II, un mélange d'asperges blanches et violettes de couleurs nettement différentes peut être conditionné ensemble dans un emballage, à condition qu'elles soient homogènes en

qualité et, pour chaque couleur concernée, en origine.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

La partie apparente du contenu de l'emballage, de l'unité d'emballage ou du paquet doit être représentative de l'ensemble.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les asperges doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être d'un bon niveau de qualité, 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 asperges doivent être conditionnées dans chaque emballage conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

6.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des asperges.

Les emballages doivent être exempts de toute odeur et matière étrangères.

6.2.2 Présentation

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

- En bottes solidement liées.
Les turions situés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre en apparence et en diamètre à la moyenne de la botte entière.
Dans la catégorie « Extra », les turions d'asperges emballés en bottes doivent avoir la même longueur. Les bottes doivent être disposées uniformément dans l'emballage, chaque botte pouvant être protégée par du papier. Dans un même emballage, les bottes doivent avoir le même poids.
- Disposées, mais non empaquetées dans l'emballage.
- En unités préemballées placées dans un autre emballage.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AUX CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions ci-après s'appliquent :

7.1.1 Nom du produit

Chaque produit doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine⁵ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

[Code d'identification (facultatif)* * Toutefois, dans le cas où un code de marquage est utilisé, la référence « emballer et/ou expéditeur (ou abréviations équivalentes) » doit être indiquée en lien étroit avec le code de

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

marquage (défini comme note de bas de page).]

Modification substantielle

Selon l'ancienne version de la norme sur les avocats, il était possible d'utiliser un code d'identification (facultatif). Cependant, cette option n'est pas prévue dans la norme CXS 346-2021 et ne l'est donc pas non plus dans la norme-cadre. Recommandation du groupe de travail sur les avocats : inclure le texte « Code d'identification (facultatif) » et ajouter la note de bas de page (marquée d'un *) en conséquence

En outre, les emballages doivent comporter les renseignements ci-après:

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

7.2.1 Nature du produit

Asperges » suivies de l'indication « blanche », « violette », « violette/verte » ou « verte » si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur et, le cas échéant, de l'indication « courte » ou « pointes » ou « mélange blanc et violet ».

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont été ajoutées.

7.2.2 Origine du produit

Pays d'origine⁴ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2.3 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre, exprimé :
 - pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité par les diamètres minimum et maximum,
 - pour les asperges non soumises aux règles d'homogénéité, par le diamètre minimum suivi du diamètre maximum ou de la mention « et plus ».
- Nombre de bottes ou nombre d'unités de conditionnement, pour les asperges conditionnées en bottes ou en unités de conditionnement.

Remarque : des exigences spécifiques de l'ancienne version de la norme sur les asperges ont

7.2.4 Marque officielle de contrôle (facultatif)

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.]

Changement substantiel

Recommandation du GTE : choisir ce texte dans la liste des options fournies par la norme-cadre.

9. CONTAMINANTS

9.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

10 HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

10.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

Liste des participants

NOM DU MEMBRE/ NOM DE L'OBSERVATEUR	NOM DU MEMBRE
Allemagne (Président)	Sebastian Winkel, BLE Vanessa Lochmann, BLE Arne Betzold, BLE
Brésil	Rafael Ribeiro Goncalves Barrocas
Chine	Qin Lin
Danemark	Brian Larsen
Union européenne	Gaspar Avendano Perez
France	Lafond-Puyet
Irlande	Clare Casey
Canada	Michelle Stockton Mwate Mulenga Jason Glencross
République de Corée	Hwang Kiseon
Arabie saoudite	Hind Alajaji
Espagne	Paula de la Cruz
Thaïlande	Jiraporn Banchuen
États-Unis d'Amérique	Trevor Gilbert