RÈGLEMENT (CEE) N° 454/92 DE LA COMMISSION

du 26 février 1992

fixant des normes de qualité pour les asperges

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1035/72 du Conseil, du 18 mai 1972, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1623/91 (2), et notamment son article 2 paragraphe 3,

considérant que le règlement n° 183/64/CEE du Conseil (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1677/88 (4), a fixé à l'annexe II point 1 des normes communes de qualité pour les asperges ; que le règlement (CEE) n° 921/71 de la Commission (5) a complété ces normes en ajoutant une catégorie de qualité supplémentaire dénommée catégorie « III » ; que le règlement (CEE) n° 1764/90 de la Commission (6) rend cette catégorie de qualité supplémentaire applicable aux asperges jusqu'au 30 juin 1991 ;

considérant qu'une évolution s'est produite dans la production et le commerce de ces produits, notamment en ce qui concerne les exigences des marchés de gros et de consommation ; que, dès lors, les normes de qualité doivent être modifiées pour tenir compte de ces nouvelles exigences ; que l'actuelle situation du marché n'exige pas la définition de la catégorie de qualité « III » ;

considérant que les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation ; que le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable ; qu'il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition ; que, les produits de la catégorie « Extra » devant faire l'objet d'un triage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Les normes de qualité relatives aux asperges relevant du code NC 0709 20 00 sont fixées à l'annexe.

Ces normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CEE) n° 1035/72.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions des normes :

— une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,
— pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Article 2

Le règlement n° 183/64/CEE est abrogé.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le 1er mars 1992.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 26 février 1992.

Par la Commission
Ray MAC SHARRY
Membre de la Commission

(1) JO n° L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO n° L 150 du 15. 6. 1991, p. 8.
(3) JO n° 192 du 25. 11. 1964, p. 3217/64.
(4) JO n° L 150 du 16. 6. 1988, p. 21.
(5) JO n° L 100 du 5. 5. 1971, p. 9.
(6) JO n° L 162 du 28. 6. 1990, p. 30.

ANNEXE

NORME DE QUALITÉ POUR ASPERGES

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les turions des variétés (cultivars) issues de *l'Asparagus officinalis L.*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des asperges destinées à la transformation industrielle.

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

1. Asperges blanches ;
2. Asperges violettes, le bourgeon devant revêtir une coloration rose à violette/pourpre et une partie du turion devant revêtir une coloration blanche.
3. Asperges violettes/vertes, dont une partie revêt une coloration violette et verte.
4. Asperges vertes, le bourgeon et la plus grande partie du turion devant revêtir une coloration verte.

Cette norme ne s'applique pas aux asperges vertes et aux asperges violettes/vertes d'un diamètre inférieur à 6 mm, ni aux asperges blanches et aux asperges violettes d'un diamètre inférieur à 8 mm, présentées en bottes uniformes, ou en emballages unitaires, ou en emballages homogènes.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

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

A. Caractéristiques minimales

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

— entiers,
— sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
— exempts de dommages causés par un lavage inapproprié, (les turions peuvent avoir été lavés mais non « trempés »,
— propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
— d'aspect et d'odeur frais,
— pratiquement exempts de parasites,
— exempts d'attaques de rongeurs ou d'insectes,
— pratiquement exempts de meurtrissures,
— exempts d'humidité extérieure anormale, c'est-à-dire suffisament ressuyés s'il ont été lavés ou refroidis à l'eau froide,
— exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

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 au chapitre IV A « Tolérances de qualité ».

Les asperges doivent présenter un état tel qu'il leur permette :

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

B. Classification

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

i) *Catégorie « Extra »*

Les turions classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure, 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 sur les turions sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

Dans le groupe des « asperges blanches » les pointes et les turions doivent être blancs ; seule une légère teinte rose est tolérée sur les turions.

Les « asperges vertes » doivent être complètement vertes.

Aucune trace de lignification n'est admise dans cette catégorie.

La section pratiquée à la base doit être, autant que possible, perpendiculaire à l'axe longitudinal. Toutefois, pour parfaire la présentation, lorsque les asperges sont présentées en bottes, celles de la périphérie peuvent être coupées légèrement en biseau dont la hauteur ne dépasse pas 1 cm.

ii) *Catégorie I*

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

De légères traces de rouille sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

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

Les asperges vertes doivent présenter une coloration verte 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 au pelage normal par le consommateur.

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

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comporte les turions qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondant aux caractéristiques minimales définies ci-avant.

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 sont admises, sous réserve qu'elles puissent être éliminées au pelage normal par le consommateur.

La pointe des « asperges blanches » peut présenter une coloration y compris une teinte verte.

La pointe des « asperges violettes » peut présenter une légère teinte verte.

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

Les turions peuvent être légèrement ligneux.

La section pratiquée à la base peut être légèrement oblique.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

A. Calibrage d'après 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,

— comprise entre 12 et 22 cm pour les asperges de catégorie II, présentées rangées non bottelées dans les colis,

— inférieure à 12 cm pour les pointes d'asperges.

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

B. Calibrage d'après le diamètre

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

Le diamètre minimal et le calibrage sont fixés comme suit.

Catégorie qualitative	Groupe de coloration	Diamètre minimal	Calibrage	
Extra	Blanches et violettes	12 mm	12 à 16 mm	16 mm et plus avec un écart maximal de 8 mm dans un même colis ou une même botte ou un même emballage unitaire
	Violettes/vertes et vertes	10 mm	10 à 16 mm	
I	Blanches et violettes	10 mm	10 à 16 mm	16 mm et plus avec un écart maximal de 10 mm dans un même colis ou une même botte ou un même emballage unitaire
	Violettes/vertes et vertes	6 mm	6 à 12 mm	12 mm et plus avec un écart maximal de 8 mm dans un même colis ou une même botte ou un même emballage unitaire
II	Blanches et violettes	8 mm	Pas d'homogénéité prescrite	
	Violettes/vertes et vertes	6 mm		

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie « Extra »*

5 % 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.

ii) *Catégorie I*

10 % 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.

iii) *Catégorie II*

10 % en nombre ou en poids de turions ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion toutefois des produits atteints de pourriture, ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation. En plus de cette tolérance, il est admis, dans une limite maximale de 10 % en nombre ou en poids des turions creux ou, des turions présentant de très légères fissures dues au lavage.

En aucun cas les turions creux ne peuvent excéder 15 % en nombre ou en poids.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : 10 % en nombre ou en poids de turions ne répondant pas aux calibres identifiés et s'écartant des limites fixées, avec un écart maximal de 1 cm pour la longueur et de 2 mm pour le diamètre.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis, de chaque emballage unitaire, ou de chaque botte dans un même colis doit être homogène et ne comporter que des asperges de même origine, qualité, groupe de coloration et calibre (dans la mesure où, en ce qui concerne ce dernier critère, un calibrage est imposé).

Néanmoins, en ce qui concerne la couleur, des turions de différents groupes de coloration peuvent être admis dans les limites suivantes :

— « asperges blanches » : 10 % en nombre ou en poids d'« asperges violettes » pour les catégories « Extra » et « I » et 15 % pour la catégorie II,

— « asperges violettes », « vertes » et « violettes/vertes » : 10 % en nombre ou en poids, d'asperges d'une coloration différente.

En outre en catégorie « II », les « asperges blanches » peuvent être présentées en mélange avec les « asperges violettes », sous réserve d'un marquage approprié.

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

B. Présentation

Les asperges peuvent être présentées comme suit :

i) *en bottes solidement maintenues*

Les turions placés à l'extérieur de chaque botte doivent correspondre, par leur aspect et leurs dimensions, à la moyenne de ceux qui le constituent. Les turions doivent, dans ce mode de conditionnement, être de longueur uniforme.

Les bottes doivent être rangées régulièrement dans le colis ; chaque botte peut être protégée par du papier.

Dans un même colis, les bottes doivent être de même poids et de même longueur ;

ii) *en emballages unitaires ou rangées non bottelées dans le colis.*

C. **Conditionnement**

Les asperges doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

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

A. **Identification**

Emballeur et/ou expéditeur } Nom et adresse, ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel.

B. **Nature du produit**

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

C. **Origine du produit**

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

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

— Calibre indiqué :

a) pour les asperges soumises aux règles d'homogénéité, par les diamètres minimal et maximal ;

b) pour les asperges non soumises aux règles d'homogénéité, par le diamètre minimal suivi du diamètre maximal ou de l'expression « et + ».

— Nombre de bottes ou d'emballages unitaires pour le conditionnement sous cette forme.

E. **Marque officielle de contrôle** (facultative)