

# commission du codex alimentarius

# F



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4(a) de l'ordre du jour

CX/FFV 09/15/7  
septembre 2009

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Quinzième session

Mexico (Mexique), 19 – 23 octobre 2009

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AVOCATS (RÉVISION) (N19-2008) (à l'étape 3)

*Préparé par le Groupe Electronique en place par Cuba*

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations sur l'avant-projet de Norme pour les Avocats, sont invités à le faire **avant le 10 octobre 2009** à l'adresse suivante: Président du Comité, Dr. Francisco Ramos Gómez, Directeur général, Direction générale des normes (DGN), Av. Puente de Tecamachalco 6, 2do piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México (Mexique), Tels.: +52 (55) 57 29 94 80, +52 (55) 57 29 91 00, Ext.: 43220, 43218; Télécopie: +52(55) 55 20 97 15; courriel: [jalopez@economia.gob.mx](mailto:jalopez@economia.gob.mx), [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), [codexmex2@economia.gob.mx](mailto:codexmex2@economia.gob.mx) - *de préférence*, avec copie au: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) Télécopie: +39 (06) 5705 4593 Courriel: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) - *de préférence*

## INTRODUCTION

1. Lors de la quatorzième session du Comité, il a été convenu de mettre en marche la révision de la Norme pour les Avocats, une initiative ultérieurement autorisée durant la 31<sup>ème</sup> réunion de la Commission. Il a été également convenu de constituer un nouveau Groupe de travail électronique sur les avocats, dirigé par Cuba.
2. Le Groupe de travail électronique comprend les membres et observateurs suivants: l'Argentine, l'Australie, la Colombie, Cuba, la Communauté européenne, la France, le Guatemala, l'Iran, la Jamaïque, le Kenya, le Mexique, la Nouvelle Zélande, le Pérou, la Pologne, la Roumanie, l'Afrique du Sud, l'Espagne, les États-Unis d'Amérique et la CEPE.
3. Les membres et observateurs du Codex sont invités à offrir leurs commentaires sur l'avant-projet de révision de la Norme pour les avocats dans l'Annexe de ce document en vue de leur ultérieure considération lors de la quinzième réunion du Comité.

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE  
LA NORME POUR LES AVOCATS (CODEX STAN 197-1995) (N19-2008)  
(à l'étape 3)**

## 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales (cultivars) d'avocats issues du *Persea americana* Mill. (Syn. *Persea gratissima* Gaertn), de la famille des *Lauraceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des fruits parthénocarpiques et des avocats destinés à la transformation industrielle.

[ Los aguacates se pueden clasificar en los siguientes grupos comerciales

- Guatemaltecos
- Mexicanos
- Antillanos
- Híbridos de Mexicanos x Guatemaltecos
- Híbridos de Antillanos x Guatemaltecos ]

## 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 avocats doivent être:

- entiers;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de ravageurs et de dommages causés par ceux ci, affectant l'aspect général du produit;
- ~~- pratiquement exempts de dommages causés par des ravageurs;~~
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>[1]</sup>;
- pratiquement exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures.
- pourvus d'un pédoncule d'une longueur inférieure à 10 mm et dont la coupe doit être franche. Toutefois, l'absence de celui-ci n'est pas considérée comme un défaut lorsque la cavité pédonculaire du fruit est sèche et intacte.

2.1.1 Les avocats doivent avoir été soigneusement cueillis à un stade de développement physiologique tel que le processus de maturation puisse se poursuivre jusqu'à son terme, selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région de production. Les fruits mûrs ne doivent pas être amers.

Le développement et l'état des avocats 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.

---

<sup>1</sup> [ Cette disposition admet l'odeur causée par les conservateurs ou toute autre substance chimique utilisés conformément aux règlements correspondants. ]

### **2.1.2 Caractéristiques de maturité**

Les fruits doivent avoir un contenu minimum de matière sèche à la cueillette, suivant la variété, lequel sera mesuré par déshydratation jusqu'à un poids constant :

- 21% pour la variété Hass;
- 20% pour les variétés: Torres, Fuerte, Pinkerton, Ettinger, Edranol, Reed , Zutano;
- 18% pour les variétés Suardía, Lula, Choquette, Collinson, Booth, et d'autres non définies, (y compris les hybrides entre les groupes commerciaux guatemaltèques et antillais);
- 16% pour les variétés antillaises: Catalina, Sicilia Wilson popenoe, Pollock, Simmonds et autres non définies.]

## **2.2 CLASSIFICATION**

Les avocats sont classés en trois catégories, comme suit:

### **2.2.1 Catégorie « Extra »**

Les avocats de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter la forme et la coloration 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 ou à sa présentation dans l'emballage. Le pédoncule, s'il est présent, doit être intact.

### **2.2.2 Catégorie I**

Les avocats de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter la couleur et la forme 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 ou à sa présentation dans l'emballage:

- léger défaut de forme et de coloration;
- légers défauts de l'écorce (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures dues au soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 4 cm<sup>2</sup>.

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

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

### **2.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend les avocats qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 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 et de coloration;
- défauts de l'écorce (croûtes liégeuses, lenticelles cicatrisées) et brûlures dues au soleil; la superficie totale affectée ne doit pas dépasser 6 cm<sup>2</sup>.

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

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

### 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

a) Le calibre est déterminé par le poids du fruit; les avocats sont calibrés selon l'échelle suivante<sup>2</sup>.

Code de calibre	Echelle pondérale (grammes)
2	> 1220
4	781 - 1 220
6	576 - 780
8	461 - 575
10	366 - 460
12	306 - 365
14	266 - 305
16	236 - 265
18	211 - 235
20	191 - 210
22	171 - 190
24	156 - 170
26	146 - 155
28	136 - 145
30	125 - 135
[ 32 (S) ]	[ 124 – 80 ]

Le poids minimal des avocats ne doit pas être inférieur à 125 g [ à l'exclusion de la variété Hass, dont le poids minimal est de 80 g ].

b) Les avocats peuvent être classés para nombre de fruits, conformément aux dispositions légales du pays importateur

### 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, d'avocats 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.

##### 4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats 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.

##### 4.1.3 Catégorie II

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

<sup>2</sup> Cependant, il ne sera pas tenu compte d'un fruit donné avec une déviation de  $\pm 2\%$  par rapport au numéro de code indiqué sur l'emballage.

## 4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, d'avocats correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage. La différence de poids entre le plus gros et le plus petit fruit d'un emballage ne dépassera pas 25 g.

## 5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des avocats de même origine, variété et/ou type commercial, qualité, et que le calibre et coloration (s'ils sont classés par taille, à l'exception des formats mixtes et variétés). La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

### 5.2 CONDITIONNEMENT

Les avocats doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>3</sup>, 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 avocats doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

#### 5.2.1 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 matière et odeur étrangères.

## 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. Rév.1-1991), 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 et/ou type commercial.

### 6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

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. Dans le cas des produits transportés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans le document qui accompagne les marchandises.

#### 6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>4</sup>.

#### 6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété ou du type commercial (facultatif).

<sup>3</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

<sup>4</sup> 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.

### 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 en poids minimal et maximal (si le produit est classé par calibres);
- numéro de code de l'échelle de calibrage et nombre de fruits s'il est différent du numéro de référence;
- poids net (facultatif).

### 6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

## 7. CONTAMINANTS

### ~~7.1 MÉTAUX LOURDS~~

~~Les avocats doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.~~

### ~~7.21 RÉSIDUS DE PESTICIDES~~

~~Les avocats doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.~~

### 7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les avocats doivent être conformes aux limites maximales de contaminants fixées pour ce produit 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, Rév. 4-2003), 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).