

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FFV 19/21/5
Juillet 2019

PROGRAMME CONJOINT FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingt et unième session

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AULX

Préparé par le Groupe de travail électronique présidé par le Mexique

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant présenter des observations concernant cet avant-projet à l'étape 6 sont invités à suivre les instructions de la circulaire CL 2019/62-FFV disponible sur le site du Codex/lettres circulaires 2019 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/en/>

CONTEXTE

1. Lors de sa vingtième session, organisée à Kampala (Ouganda) du 2 au 6 octobre 2017, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV)¹ a examiné le projet de norme pour les aulx et est convenu de le renvoyer à l'étape 6 pour révision, observations et examen lors de session suivante. Le CCFFV est également convenu d'établir un Groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Mexique, travaillant en anglais et en espagnol, chargé de revoir la norme en fonction des observations présentés par écrit et des débats ayant eu lieu en séance plénière, notamment en ce qui concerne certaines questions essentielles, comme l'application de la norme à l'ail fumé, le calibre et autres sujets abordés durant les délibérations du GTE.

PRINCIPALES QUESTIONS DÉBATTUES AU SEIN DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

2. Le GTE a travaillé grâce à la plate-forme <http://forum.codex-alimentarius.net>. Au cours des deux rondes de discussion, des observations ont été transmises par le Brésil, la Colombie, l'Équateur, l'Iran, le Pérou et l'Espagne.

APPLICATION DE LA NORME À L'AIL FUMÉ

3. Les débats du GTE se sont concentrés sur l'inclusion éventuelle de l'ail fumé dans le champ d'application de la norme et il a été demandé aux membres favorables à cette inclusion de fournir des éléments montrant que l'ail fumé était considéré comme de l'ail frais dans leurs pays respectifs.

4. Les membres du GTE ont pour la plupart estimé que l'ail fumé ne devait pas être inclus dans la norme.

5. Le GTE a constaté que l'ail fumé ne relevait pas du domaine du CCFFV, car ses caractéristiques organoleptiques, notamment en ce qui concerne la couleur et la saveur, étaient différentes de celles de l'ail frais. En effet, le Manuel pour la préparation et la vente des fruits et légumes publié par la FAO établit que : « La fraîcheur est désigné l'état d'un produit frais qui a été récolté récemment. Il est utilisé de préférence pour parler des légumes pour lesquels la récolte constitue le moment où la qualité organoleptique est optimale et se caractérise par une turgescence, une couleur, une saveur et un croquant maximums. La couleur est un élément important dans l'évaluation de la fraîcheur et de la maturité du produit ; elle constitue, à la fois par son intensité et son uniformité, l'un des aspects extérieurs les plus faciles à apprécier pour le consommateur. »

6. D'autres membres du groupe de travail ont expliqué que la désignation « ail fumé » était ambiguë au regard du nombre et de la variété des procédés de fumages employés pour allonger la durée de vie de l'ail récolté sans pour autant en modifier l'odeur ou la saveur.

7. Un membre a indiqué que l'ail fumé subissait la même transformation que le poisson fumé, au sens de la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013).

¹ REP18/FFV paragraphe 27

Le poisson est soumis à un processus de fumage à chaud ou à froid. Le fumage appliqué par l'une des méthodes employées doit présenter des caractéristiques organoleptiques fumées. L'ail fumé doit donc être considéré comme un produit « transformé ».

8. Il a également été proposé de confier l'élaboration de la norme pour l'ail fumé au Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV) en vue de son examen ultérieur, du fait qu'il ne s'agit pas d'un produit frais mais d'un produit transformé et en partie cuit, le fumage étant par ailleurs susceptible de modifier la saveur et/ou l'aspect des produits crus.

9. Les membres du groupe de travail favorables à l'inclusion de l'ail fumé dans le champ d'application de la norme ont exprimé les objections suivantes :

10. L'ail fumé n'est pas un produit transformé puisque l'intérieur reste frais, la méthode de fumage ne desséchant que la pellicule extérieure sans affecter l'arôme ou la texture (degré de dessiccation) du produit. La disposition « exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères » ne serait donc pas affectée, le fumage ne donnant aucune saveur et/ou odeur spécifique, dans les pays ou régions où l'ail fumé est considéré comme un produit frais. Par ailleurs, il a été souligné qu'aucun pays ne serait atteint dans ses intérêts par la définition ci-dessus. Il a été rappelé qu'il était important d'aligner la norme sur celle de la CEE-ONU pour l'ail, qui couvre également l'ail fumé, et d'éviter les chevauchements.

11. Les membres du GTE sont convenus de ne pas inclure l'ail fumé dans le champ d'application de la norme.

CALIBRAGE

12. Les membres du GTE n'ont formulé aucune observation concernant les dispositions relatives au calibrage.

DIVERS

13. Comme convenu lors de la vingtième session du CCFFV au sujet de la mise en conformité par rapport à la Norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais, une disposition « Champ d'application » a été ajoutée au texte de l'avant-projet.

14. La définition du produit a été remaniée pour plus de clarté, conformément à ce qui avait été convenu lors de la vingtième session du CCFFV concernant les types commerciaux et les formes d'ail (monogousse ou plusieurs gousses) et le degré de dessiccation (ail frais, demi-sec, sec) et que la norme devrait couvrir l'ail (frais, demi-sec, sec) avec ou sans pellicule afin de refléter les pratiques commerciales internationales.

RECOMMANDATION

15. Le CCFFV est invité à examiner l'avant-projet de norme pour les aulx (Annexe I).

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES AULX (à l'étape 7)

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les aulx après préparation et conditionnement. Aux stades suivant 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 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 vise les bulbes des variétés commerciales d'ail frais, issues d'*Allium sativum L.*, de la famille des *Alliacées*, avec ou sans pellicule extérieure, et pouvant présenter, avec pellicule extérieure, un certain degré de dessiccation externe sans préjudice de la fraîcheur des gousses et caïeux, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après préparation et conditionnement. Les aulx frais constitués de plusieurs gousses et l'ail « Solo » ou monogousse, sont inclus dans le champ d'application de cette norme. Les aulx verts à feuilles entières n'ayant pas encore développé de caïeux, et les aulx destinés à la transformation industrielle en sont exclus.

La norme couvre les types d'aulx frais suivants, classés selon le degré de dessiccation de la pellicule extérieure :

- Ail frais : produit dont la tige est verte, et dont la pellicule extérieure du bulbe est moelleuse et souple.
- Ail demi-sec : produit frais dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.
- Ail sec : produit frais dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe et la pellicule extérieure de chaque caïeu sont complètement sèches.

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 aulx doivent être :

- entiers, et recouverts, le cas échéant, par la pellicule extérieure du bulbe ;
- 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 matières étrangères visibles ;
- pratiquement exempts de parasites (ravageurs)² et de dommages causés par les parasites (ravageurs) affectant l'aspect général du produit ;
- 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 ;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- exempts de germes visibles ;
- pratiquement exempts de touffes radiculaires longues.
- Pour les aulx secs, les racines doivent être coupées au ras du bulbe. Pour les aulx secs taillés, la longueur de la tige ne doit pas dépasser 3 cm. Il n'y a pas de prescription concernant la longueur des

² Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causées par les parasites s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliqué par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)

tiges pour les aux présentés en tresses.

Le développement et l'état des aux 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.

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les aux doivent avoir atteint un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et/ou au type commercial et à la région de production.

3.2 CLASSIFICATION

Les aux sont classés en trois catégories, comme suit :

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les aux de cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. 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. Les gousses doivent être de forme régulière et [bien nettoyés].

3.2.2 Catégorie I

Les aux de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Les caïeux doivent être raisonnablement serrés. Toutefois, de légers défauts peuvent être admis, à condition qu'ils ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- légères déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ; et
- léger défaut de forme.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les aux qui, bien que ne pouvant pas être classés dans les catégories supérieures, correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1 ci-dessus.

Les aux peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- légères déchirures sur la pellicule extérieure de la gousse ou absence de pellicule extérieure ne dépassant pas la moitié de la surface ;
- légères taches sur la pellicule extérieure ne dépassant pas la moitié de la surface de la gousse ;
- pas plus de deux caïeux endommagés ;
- lésions cicatrisées ;
- légères meurtrissures ;
- défauts de forme ;
- pas plus de trois caïeux manquants, ou encore un cinquième du nombre total de caïeux dans une gousse, la valeur la plus faible devant être retenue.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les aux peuvent être calibrés en fonction du diamètre (diamètre minimal ou échelle de diamètres), ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Quand le calibre est déterminé conformément aux pratiques commerciales en vigueur, l'emballage doit indiquer le calibre utilisé et la méthode employée. Le tableau suivant sert de modèle et peut être utilisé de façon facultative :

Si un code de calibre est utilisé, les dispositions du tableau suivant doivent être respectées :

Tableau 1. Calibrage	
Code de calibre	Diamètre en mm
A	≥75
B	70-74
C	65-69

D	60-64
E	55-59
F	50-54
G	45-49
H	40-44
I	35-39
J	30-34
K	25-29
L	20-24
M	≤19]

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

5.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

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 lesquelles 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).

5.1.1. Catégorie « Extra »

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, d'aux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant aux caractéristiques de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, 1 % des produits au plus peuvent présenter les caractéristiques de la catégorie II.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'aux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais correspondant à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou encore être atteints de dégradation.

En outre, en poids, une proportion de 1 % au plus des aux peut présenter des caïeux avec des germes visibles de l'extérieur.

5.1.3 Catégorie II

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

En outre, une proportion en poids de 5 % au plus des aux peut présenter des caïeux avec des germes visibles de l'extérieur.

5.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, des aux ne correspondant pas au calibre indiqué sur l'emballage.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente du contenu de l'emballage ou du lot pour les produits présentés en vrac doit être représentative de l'ensemble.

6.2 CONDITIONNEMENT

Les aux doivent être conditionnés 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les aux doivent être conditionnés 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 aux. Les emballages ou lots doivent être exempts de toute odeur ou matière étrangères.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

7.1.1. Nom du produit

Quand le produit n'est pas visible de l'extérieur, l'emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (« ail » et/ou « ail frais », « ail demi-sec », « ail sec ») et le nom de la variété.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine³ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

7.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés du même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur ou être portés sur les documents accompagnant les marchandises.

Pour les aux expédiés en vrac, ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin, à moins le document ne soit remplacé par une solution électronique. Dans ce cas, le code d'identification doit être facilement accessible et lisible par la machine.

7.2.1 Identification

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

7.2.2 Nom du produit

Nom du produit si le contenu n'est pas visible de l'extérieur, tel que « ail », « ail frais », « ail demi-sec », « ail sec » ou « ail Solo » ;

Nom de la variété ou du type commercial (facultatif).

7.2.3 Origine du produit

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

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (exprimé par les diamètres minimal et maximal des gousses ou par le code de calibre) ;
- poids net (facultatif).

³ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

⁴ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit figurer à proximité de ce code (identification symbolique).

7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)**8. CONTAMINANTS**

- 8.1** Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.
- 8.2** 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).

9. HYGIÈNE

- 9.1** Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts 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 documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 9.2** Le produit doit être conforme 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

Groupe présidé par le Mexique

Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez /Direction générale de l'agriculture / Ministère de l'Agriculture et du Développement rural (SADER)/ gjimenez.dgvd@sader.gob.mx

Tania Daniela Fosado Soriano/Liaison Codex au Mexique / Direction générale des Normes / Ministère de l'Économie conomía/codexmex@economia.gob.mx

Cesar Osvaldo Orozco Arce, Directeur de la normativité internationale / Direction générale des Normes/ Ministère de l'Économie Economía/cesar.orozco@economia.gob.mx

N°	Nom	Poste et organisation	Pays	Courriel
1	ULRIKE	HEAD OF UNIT	Allemagne	ULRIKE.BICKELMANN@BLE.DE
2	Maria de Armas	Technicien Subdirección	Espagne	marmas@comercio.mineco.es
3	Andreja	Head of Service for Plant	Croatie	andreja.martonja@mps.hr
4	Anita Štefanac	Conseiller principal au	Croatie	anita.kovacic@mps.hr
5	Silvia Santos	Coordinadora del CCFFV	Argentine	ssantos@senasa.gob.ar
6	Leticia Soria	Jefa de Departamento de Calidad e Inocuidad de Vegetales - SENAVE	Paraguay	leticia.soria@sena.gov.py
7	Mme Ekwueme	Chef de la normalisation	Nigeria	dictagy@yahoo.com
8	Lujan Banchemo	Ministerio de Ganadería,	Uruguay	lbanchero@mgap.gub.uy
9	Suresh Kumar	Autre, Ministère de	Inde	
10	LEE EUNSIL	Chercheur au CODEX	République	eslee0915@korea.kr
11	Susán Dioses	Coordinadora titular de la	Pérou	sdioses@senasa.gob.pe
12	Ian Hewett	Mesures de marché	ROYAUME-	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk
13	KAMBIRE Sansan Cyrille Régis Cyrille Régis	Ingénieur en technologie alimentaire/maîtrise en biochimie option Microbiologie Appliquer la microbiologieDépartement de la protection des végétaux/Ministère en charge de l'agriculture	Burkina-Faso	Cyrille_kam@yahoo.fr
				kambiresansancyrilleregis@gmail.com
14	YAGUIBOU Alain	Ingénieur en technologie alimentaire/maîtrise en biochimie option Appliquer la microbiologieAgence nationale de normalisation et de métrologie (ABNORM)	Burkina-Faso	outalain@yahoo.fr
				outalain@gmail.com
15	André Bispo	Ministère de l'agriculture	Brésil	andre.oliveira@agricultura.gov.br
16	Ricardo Munar	Icontec	Colombie	
17	Johanna Maribel Jimenez	AGROCALIDAD	Équateur	johanna.jimenez@agrocalidad.gob.ec
18	NADIA AHMADI	INSTITUT DE RECHERCHE STANDARD	Iran	nady.ahmadi@yahoo.com