



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingtième session

Kampala (Ouganda), 2 – 6 octobre 2017

PROJET DE NORME SUR LES AULX

(Document élaboré par le Groupe de travail électronique présidé par le Mexique)

Les Membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre leurs observations à l'étape 6 sur ce projet sont priés de suivre les instructions indiquées dans la lettre circulaire 2017/13-FFV, disponible sur la page web du Codex/lettres circulaires 2017: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>. Les observations ne seront acceptées que si elles sont soumises au moyen du système de mise en ligne des observations dans les délais indiqués dans la lettre circulaire.

CONTEXTE

1. Les participants à la dix-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais¹, qui s'est tenue à Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero (Mexique), en octobre 2015, sont convenus de constituer un Groupe de travail électronique, dirigé par le Mexique, travaillant en anglais et en espagnol, et chargé de poursuivre le travail sur le projet, en vue:
 - d'examiner ce qu'il en est des défauts, dans la pratique, pour ce type de produit;
 - d'examiner comment traiter au mieux la question de l'ail fumé;
 - d'examiner les autres points critiques qui pourraient être soulevés suite à la diffusion pour observations à l'étape 6.
2. Les participants à la trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius² (juillet 2016) sont convenus d'adopter la norme à l'étape 5 et ont pris note des préoccupations concernant la prise en compte de l'ail «fumé» ainsi que des observations sur la nécessité de clarifier les dispositions relatives aux types commerciaux, à la présentation, au calibre et aux tolérances.
3. Vingt-quatre États Membres ont participé au Groupe de travail électronique. La liste se trouve à l'annexe II.

Débats au sein du Groupe de travail

4. Les observations ont été examinées et des ajustements ont été faits dans le chapitre du document relatif aux défauts, après prise en compte de la manière dont les défauts sont évalués dans le commerce international. La proposition qui vise à trouver une solution à la controverse sur l'ail fumé repose sur les travaux du Groupe de travail électronique.
5. Compte tenu des résolutions contenues dans le rapport de la dix-neuvième session du Comité sur les fruits et légumes frais et afin de trouver une solution au point litigieux, il a été convenu d'ajouter une note de bas de page 1, ainsi libellée:

¹ La disposition ne s'applique pas à l'ail fumé, qui doit donc être étiqueté en conséquence n'exclut pas la présence d'une odeur ou d'une saveur spécifique causée par le fumage dans

¹ REP16/FFV, par. 69.

² REP16/CAC, par. 86-89.

les pays ou les régions dans lesquels l'ail fumé est considéré comme un légume frais. L'ail fumé doit être étiqueté comme il convient.

6. La présidence a fait observer que l'ail déshydraté, en poudre ou en flocons et les produits à base d'ail soumis à d'autres types de traitement sont du ressort d'autres comités du Codex.
7. La présidence du Groupe de travail électronique, prenant en considération les observations techniques des États Membres et l'expérience du secteur au niveau national, a estimé que dans la mesure où le fumage ne modifiait pas les caractéristiques organoleptiques des bulbes, l'ail fumé pouvait être inclus dans la norme, sous forme d'une note de bas de page. Il est donc recommandé de garder la note de bas de page telle que modifiée, laquelle exclut l'ail fumé des dispositions relatives à la présence d'une odeur ou d'une saveur étrangères.

Recommandation

8. Le Comité sur les fruits et légumes frais est invité à examiner le projet de norme sur les aulx, à l'annexe I.

PROJET DE NORME SUR LES AULX
(Pour les observations à l'étape 6, consulter l'adresse suivante:
<https://ocs.codexalimentarius.org/>)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales d'aulx issues du *Allium sativum* L., de la famille des *Alliaceae*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, avec différents degrés de sécheresse de la pellicule extérieure du bulbe, après conditionnement et emballage, à l'exclusion d'aulx verts à feuilles entières et n'ayant pas encore développés des caïeux et d'aulx destinés à la transformation industrielle.

La norme couvre les types commerciaux suivants:

- **Ail frais:** Le produit dont la tige est «verte» et dont la pellicule extérieure du bulbe est moelleuse et à l'état frais.
- **Ail demi-sec:** Le produit frais dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.
- **Ail sec:** Le produit frais dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.
- **Aulx monobulbes:** Les bulbes d'aulx constitués d'un seul caïeu.

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 aulx doivent être:

- entiers, couverts 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 ravageurs et de dommages causés par les 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 étrangères¹;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures;
- exempts de germes visibles;
- exempts de touffes radiculaires longues.

Lorsque les aulx secs sont taillés, la longueur de la tige ne doit pas être supérieure à 3 cm. Il n'y aura aucune obligation de longueur pour les tiges des tresses d'ail.

2.1.1 Les aulx 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.

2.1.2 Le développement et l'état des aulx doivent être tels qu'ils leur permettent:

¹ La disposition ~~ne s'applique pas à l'ail fumé, qui doit donc être étiqueté en conséquence~~ n'exclut pas la présence d'une odeur ou d'une saveur spécifique causée par le fumage dans les pays ou les régions dans lesquels l'ail fumé est considéré comme un légume frais. L'ail fumé doit être étiqueté comme il convient.

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

2.2 CLASSIFICATION

Les aux sont classés en trois catégories, comme suit:

2.2.1 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 bulbes doivent être de forme régulière et serrés.

Dans le cas des aux secs, les racines doivent être coupées au ras du bulbe.

2.2.2 Catégorie I

Les aux de cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou et/ou du type commercial. Les bulbes peuvent être moins serrés que dans la catégorie « Extra ». Toutefois, de légers défauts peuvent être autorisés, 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:

- petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe;
- un léger défaut de forme.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les aux 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 aux conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- de légères déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ou l'absence de certaines parties de cette pellicule ne dépassant pas la moitié de la surface;
- légère tache sur la pellicule extérieure ne dépassant pas plus de la moitié de la surface du bulbe;
- pas plus de deux caïeux endommagés;
- des lésions cicatrisées;
- de légères meurtrissures;
- défauts de forme;
- pas plus de trois caïeux, ou un cinquième du nombre total des caïeux dans un bulbe peut être manquant, celui qui est le plus bas.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les aux peuvent être calibrés selon le diamètre (diamètre minimum ou intervalle du diamètre), 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 utilisée. La méthode suivante sert de modèle et peut être utilisée de façon facultative.

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

[Tableau 1. Spécifications de calibre	
Code de calibre	Intervalle du 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]

4. 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.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie « Extra »

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

4.1.2 Catégorie I

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

De plus, un maximum de 1 pour cent en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

4.1.3 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 pour cent des produits peuvent être atteints de dégradation.

De plus, un maximum de 5 pour cent en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

4.2 Tolérances de calibre

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

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des aulx de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage ou du lot dans le cas d'une présentation du produit en vrac doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les aulx doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être propres et d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires de manière 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 aulx doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

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

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

6.1.1 Nature du produit

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

6.1.2 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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

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

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif).³

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur telles que « ail », « ail frais », « ail demi-sec », « ail sec » ou « ail monobulbe »), le cas échéant;

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

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

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

³ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des noms et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

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

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

7. CONTAMINANTS

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

8. HYGIÈNE

- 8.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *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 et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

LIST OF PARTICIPANTS

Chair by MVZ. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez

Subdirectora de Normas

gjimenez.dqvdt@sagarpa.gob.mx

IRAN-IRAN

Fariba Bayat

Agricultural Engineering Research Institute (AERI), Agricultural and Natural Resources Research center, Hamedan, Iran
 P.O.Box: 65199-91169-887
 Phone: 98 9183159851
 Fax: 98 811 4373606
 Email: bayat.fariba@gmail.com

LATVIA – LATVIA

Mārīte Gailīte,

Main expert of fruits and vegetables of the Latvian Association of the Gardener, Latvia,
 e-mail: maritegailite@inbox.lv

Edīte Straziņa,

Chair of the Co-operative society “Mūsmāju dārzeni”; the board member of the Farmers Parliament, Latvia, e-mail:
 edite@musmajudarzeni.lv

JAMAICA – JAMAICA

Earle Stewart

Facilitator
 c/o Bureau of Standards Jamaica
 6 Winchester Road
 Kingston 6
 Tel: 618-1534; Ext: 3234
 Fax: 929-4736

Mrs. Juliet Goldsmith

Manager, Pest Risk Analysis Unit
 Email - juliet.goldsmith@gmail.com

JAPÓN – JAPAN

Ms. Asako Kasai

Section Chief
 Horticultural Crop Division, Crop Production Department, Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, JAPAN
 E-mail: asako_kaksai@nm.maff.go.jp,
codex_maff@nm.maff.go.jp

Miho NAKADA(Ms.)

Section Chief
 Horticultural Crop Division
 Agricultural Production Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan miho_nakada920@maff.go.jp;
 codex_maff@maff.go.jp;
 Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology
 3-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8959, JAPAN Telephone: + 81 3 5253- 4111 Fax:
 + 81 3 6734-4010

LUXEMBURGO - LUXEMBOURG

François Kraus

Head of the Horticulture Department - ASTA
 Email address: francois.kraus@asta.etat.lu

MALASIA - MALAYSIA

Khazana Ibrahim

Senior Assistant Director
 Email address: khazana@doa.gov.my

Siti Mariam Abd Ghani

Senior Assistant Director
 Email address: siti_mariam@fama.gov.my
 6 Winchester Road
 Kingston 6
 Tel: 618-1534; Ext: 3234
 Fax: 929-4736

MAURICIO - MAURITIUS

Mrs Nirmala Ramburn,
 Principal Research Scientist
 Email address: nirmalaramburn@gmail.com.

MÉXICO – MEXICO

Ing. Guadalupe Flores Pérez

Director de Agroindustriales
gflores.sa@sagarpa.gob.mx

Ing. María Elena Álvarez Jiménez

Jefe de Departamento de Frutales Tropicales
malvarez.sa@sagarpa.gob.mx
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
 Cuauhtémoc 1230, Col. Santa Cruz Atoyac.
 Delegación Benito Juárez, Ciudad de México
 03310
 +52 3871 1000 ext. 40356, 40231 y 40231

POLONIA – POLAND**Paweł Flakiewicz**

Codex Contact Point for Poland
International Co-operation Department
Agricultural and Food Quality Inspection
E-mail: kodeks@ijhars.gov.pl
T: +48 22 623 27 92
F: +48 22 623 29 97

Aneta Grabowska

PhD
University of Agriculture in Krakow
Email: a.grabowska@ogr.ur.krakow.pl
T: +48 12 662 5216
F: +48 12 662 5303

Elżbieta Jędrzczyk

PhD
University of Agriculture in Krakow
Email: e.jedrzczyk@ogr.ur.krakow.pl
T: +48 12 662 5215
F: +48 12 662 5303

REINO UNIDO – UNITED KINGDOM**Ian Hewett**

Market Measures Trader Manager
External Relations
Rural Payments Agency
Office SCF3
South Core, Produce Hall
Western International Market
Hayes Road Southall
UB2 5XJ United Kingdom
Tel. 0044 208 561 3945 Fax. 0044 208 589 9624
Mob. 0044 7884 234574
E-mail. ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk

REPUBLICA DE COREA- REPUBLIC OF KOREA**Jee Hwa Hong**

Deputy Division of Quality Examination,
Experiment Research Institute,
National Agricultural Products Quality
Management Service
Email address: hongjh19@korea.kr
Quarantine Policy Division, Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs
Tel: +82.44.201.2081

TAILANDIA – THAILAND**Ms. Kulpipith Chanbuey,**

Standards officer, Office of Standards
Development, National Bureau of Agricultural
Commodity and Food Standards.
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,
Bangkok, 1900 Thailand
Tel. (+662) 561 2277 Fax. (+662) 561 3357
E-mail: codex@acfs.go.th and
kulpipith@acfs.go.th