

## 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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FFV 15/19/6-Add.1

Septembre 2015

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

**Dix-neuvième session**

**Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, Mexique, 5 – 9 octobre 2015**

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AULX**

**Observations à l'étape 3 présentées par le Chili, la Colombie, Costa Rica, l'Équateur, le Ghana, l'Inde, le Japon, le Kenya, Philippines, Sainte Lucie, la Thaïlande, et l'Union Européenne**

**CHILI**

Le Chili appui les dispositions de cette norme, étant donné qu'elles reflètent les pratiques courantes de l'industrie et la commercialisation de l'aulx au Chili ainsi comme dans d'autres pays.

**COLOMBIE**

Ci-suite nous prenons comme référence le document en Annexe au CX/FF 15/19/6 version en langue espagnole.

**1. Définition du produit**

La présente norme vise les variétés commerciales d'aulx issues du *Allium sativum* L., de la famille Alliaceae, destinés à être livrés à l'état frais, demi-sec ou ~~sec~~<sup>1</sup> au consommateur, après préparation et conditionnement, à l'exclusion d'aulx n'ayant pas encore développés des caïeux, **les aulx secs**, et d'aulx destinés à la transformation industrielle.

Étant donné que les aulx secs ont subi un processus pour obtenir cette condition, ils ne peuvent pas être considérés comme un produit frais, il est donc suggéré de les éliminer étant donné qu'ils se trouvent en dehors du manda du comité.

**2.1 Caractéristiques minimales**

...  
exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères<sup>2</sup>;

<sup>2</sup>~~Cette disposition n'exclut pas l'odeur et à la saveur spécifique provoquée par le fumage~~

Éliminer la note en bas de page 2, étant donné les aulx subit le processus de fumage et c'est pourquoi ils ne peuvent plus être considérées comme un produit frais.

**2.1 Caractéristiques minimales**

...  
Lorsque les aulx ~~secs~~ **frais et demi-secs** sont taillés, la longueur de la tige ne doit pas être supérieure à 3 cm.

Comme précédemment il a été suggéré d'éliminer les aulx secs du document, le numéro 2.1 doit aussi être éliminé. Il convient également de tenir en compte que la découpe de la tige peut se faire autant pour les aulx frais comme pour les demi-sec, compte tenu les pratiques commerciales.

## 2.2 Classification

...

### 2.2.2 Catégorie I

Les aulx 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 doivent être de forme relativement régulière et les caïeux doivent être **raisonnablement** serrés. Toutefois, de petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe peuvent être autorisées, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

Le terme "raisonnablement" est subjectif et il se prête à des interprétations différentes, par conséquent il est suggéré de le supprimer.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les aulx qui ne peuvent être classées 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 aulx 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;
- Des lésions cicatrisées;
- De légères meurtrissures;
- Défauts de forme;
- ~~L'absence de trois caïeux au maximum.~~

Étant donné que de nombreuses variétés d'aulx ont environ 7 caïeux, permettre l'absence de trois caïeux est égale à presque la moitié du bulbe, ce qui n'est pas admis commercialement. Il faut tenir en compte que la première caractéristique minimale fixée est que les aulx soient entier et ce sont les bulbes entiers qui son commercialisés

**3.2** Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser:

- 15 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre inférieur à 40 mm;
- 20 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 40 mm.

Les fourchettes indiquées doivent correspondre à celles des intervalles au tableau 1. Spécifications de calibrage et ne pas les dépasser.

## 4.1 Tolérance de qualité

### 4.1.3-2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, d'aulx 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 pourriture~~ **ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette dernière.**

Dans le cadre de cette tolérance, un maximum de 1 pour cent en poids de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

Il n'est pas approprié d'inclure dans le document le texte barré car commercialiser les produits avec pourriture a des implication du point de vue phytosanitaire, ni d'autres points de vues les produits doivent être pourris, si cela arrivait, il est dû a des pratiques de manipulation après récolte inadéquates.

#### 4.1 Tolérance de qualité

...

##### 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.~~ **Sont exclus les fruits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.**

Dans le cadre de cette tolérance, un maximum de ~~5~~**3%** pour cent en poids de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

Il n'est pas approprié d'inclure dans le document le texte barré car commercialiser les produits avec pourriture a des implications du point de vue phytosanitaire, ni d'autres points de vue les produits doivent être pourris, si cela arrivait, il est dû à des pratiques de manipulation après récolte inadéquates.

Même s'ils peuvent présenter des caïeux germés, la valeur est trop élevée lorsque il faut passer de 1 pour cent de bulbes germés dans une catégorie à 5 pour cent dans l'autre catégorie.

##### 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 bulbes** (berenjena v.l.espagnoles). Les emballages ou lots doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

Il y a une faute dans le texte « aubergines » doit être remplacé par « bulbes » qui est le produit couvert par le document.

##### 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 « frais », « demi-sec » ou « sec ») et celui de la variété

Étant donné que les aux secs ont subi un processus pour obtenir cette condition, ils ne peuvent pas être considérés comme un produit frais, il est donc suggéré de les éliminer étant donné qu'ils se trouvent en dehors du manda du comité.

##### 6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur telles que ail « frais », « demi-sec » ou « **sec** », le cas échéant;
- Nom de la variété ou du type commercial (facultatif)

Étant donné que les aux secs ont subi un processus pour obtenir cette condition, ils ne peuvent pas être considérés comme un produit frais, il est donc suggéré de les éliminer étant donné qu'ils se trouvent en dehors du manda du comité.

## 8. HYGIÈNE

**8.1** ~~Il est recommandé de préparer et manipuler~~ **Le** produit couvert par les dispositions de cette norme **doit être préparé et manipulé** conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1- 1969)*, *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*.

Étant donné l'incidence et l'importance d'appliquer les pratiques indiquées nous suggérons que le texte soit obligatoire et non pas une recommandation.

**COSTA RICA**

Le Costa Rica tient à remercier le Mexique le travail accompli et l'invitation à soumettre des observations, lesquelles sont formulées ci-suite :

**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

4 tiret: - ~~pratiquement~~ exempts de ravageurs, et dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;

À la section **6.2.3 Origine du produit 8**

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale et **date de récolte.**

**Logique:** si ont demande l'inclure la date de récolte, cela permet d'éviter une longue période après la récolte du produit importé et modifier les propriétés intrinsèques et caractéristiques organoleptiques.

**ÉQUATEUR**

Clause No./ Sous-clause No./	Paragraphe/ Tableau/Note	Modification proposée	Observations (Justification pour la modification)
1	1	À l'exclusion des aux destinés à la transformation industrielle et <b><u>à la semence.</u></b>	(ii) Le bulbe destiné a la semence doit satisfaire d'autres spécifications de gestion technique, tel que les conditions de stockage.
2/ 2.1.2	4	...[d'arriver dans des <b>conditions satisfaisantes conditions convenables</b> au lieu de destination	(i) Modification à la rédaction

**GHANA****1. Définition du produit**

Le Ghana propose qu'il y ait une séparation entre le champ d'application et la définition du produit.

**3. Disposition concernant le calibrage**

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

Le Ghana propose le tableau suivant:

Code de Calibre	Intervalle du diamètre équatorial en cm
A	>0,70
B	>0,60 – 0,70
C	>0,50 – 0,60
D	>0,40 – 0,50
E	>0,30 – 0,40
F	≤0,30

**Logique:** Afin d'éviter le chevauchement des valeurs et confusion.

Afin d'éviter la duplication des sections dans la norme, nous proposons de supprimer 6.1.1 étant donné que le 6.2.2 cite la même chose.

### 6.2.2 Nature du produit

- Nom du produit doit être étiqueté tel que aux "frais", "demi-sec" ou "sec", le cas échéant;

## INDE

### Observations spécifiques:

Tiret 9, Section 2.1 Caractéristiques minimales, peut être lu:

- exempts de germes visibles (shoots sprouts) (version en langue anglaise)

## JAPON

Le Japon tient à remercier les efforts du Mexique pour avoir dirigé le Groupe de travail électronique et la préparation du projet proposé. Nous sommes heureux de présenter les observations suivantes sur l'avant de projet de norme pour les aulx à l'étape 3.

### Observations spécifiques

En ce qui concerne la disposition concernant le calibrage, le Japon souhaiterait souligner une contradiction entre les intervalles de la fourchette du même calibre de 3.1 (10 mm) et ceux du 3.2 (soit 15 ou 20 mm). C'est en ce sens que le Japon estime que 3.2 devrait être supprimé.

## KENYA

### AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE AULX (~~GALIG~~ GARLIC - version en langue anglaise)

#### Observation: Correction de grammaire

### OBSERVATION GÉNÉRALE

Le Kenya est reconnaissant du travail accompli par le groupe de travail électronique dirigé par l'Inde dans l'élaboration du document de travail pour que les membres du Codex puissent formuler leurs observations.

### OBSERVATION SPÉCIFIQUE

Kenya propose que la 'clause 1' ci-dessous devienne le 'CHAMP D'APPLICATION' de la norme car elle ne définit pas le produit mais plutôt donne le champ d'application du produit couvert par le corps de cette norme. Cela est cohérent avec le format de projet de norme du Codex tel que stipulé dans la 23<sup>ème</sup> édition du manuel de procédure Codex Alimentarius Commission. Ça aussi changerait l'ordre de toutes les clauses dans cette norme donc la clause un deviendrait « le champs d'application » et la clause deux deviendrait « description » « définition » et ainsi de suite.

Nous proposons de remplacer le mot 'must' (en v. langue anglaise) utilisée dans ce projet de norme pour doivent 'shall' pour être cohérente avec les autres normes codex et textes apparentés.

#### 1. DÉFINITION DU PRODUIT CHAMP D'APPLICATION

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, demi-sec ou sec au consommateur, après préparation et conditionnement, à l'exclusion d'aulx verts à feuilles entières et n'ayant pas encore développés de caïeux et d'aulx destinés à la transformation industrielle.

**Logique: Pour être cohérent avec d'autres normes codex et textes apparentés.**

## **2. DESCRIPTION (NOUVEAU)**

Les bulbes d'aulx doivent être mûrs à l'état frais, demi-sec ou caïeux secs des variétés commerciales d'aulx issues du *Allium sativum* L., de la famille *Alliaceae* destinés à la consommation humaine.

**Observation:** Description du bulbe d'aulx en conformité avec la clause 2 du manuel de procédure CAC et le format standard des normes de produits du codex

**Logique :** Le Kenya propose que le bulbe d'aulx soit décrit avec précision.

Par conséquent le fait d'inclure une description changerait l'ordre de la numérotation tel que indiquée ci-dessous.

## ~~2.~~ **3.0 DISPOSITION CONCERNANT LA QUALITÉ**

### ~~2.~~ **3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

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

- ~~entiers~~ **intacts**; couverts par la pellicule extérieure du bulbe;

**Observation: Remplacer entiers par intacts.**

**Logique: intacts est plus descriptif**

~~2.~~ **3.1.1 Les** aulx doivent (**must shall**) avoir été soigneusement récoltés et 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~~ **3.1.2 Le** développement et l'état des aulx doivent être tels qu'ils leur permettent :

### ~~2~~ **3.2 CLASSIFICATION**

Les bulbes sont classés en trois catégories, comme suit :

Observation générale:

#### ~~2~~ **3..2.1 Catégorie "Extra"**

Les aulx de cette catégorie doivent (**must shall**) être de qualité supérieure. Ils (**must shall**) doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils doivent être exempts de défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celle-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 (**must shall**) doivent être entiers, de forme régulière et des caïeux serrés.

#### ~~2~~ **3.2.2 Catégorie I**

Les aulx de cette catégorie doivent (**must shall**) être de bonne qualité. Ils doivent (**must shall**) présenter les caractéristiques de la variété et/ou type commercial. Les bulbes (**must shall**) doivent être de forme relativement régulière et les caïeux doivent être raisonnablement serrés. Toutefois, de petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe peuvent être autorisées, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

#### ~~2~~ **3.2.3 Catégorie II**

## ~~4.~~ **DISPOSITION CONCERNANT LE CALIBRAGE**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale du bulbe.

~~3~~ **4.1** Si un code de calibre est utilisé, les dispositions du tableau suivant doivent (**must shall**) être respectées:

~~3~~ **4.2** Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produit d'un même

emballage ne doit pas dépasser:

- 15 mm, lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre inférieur à 40 mm;
- 20 mm, lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 40 mm.

#### **5.4. DISPOSITION 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.

##### **5.4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ**

###### **5.4.1.1 Catégorie "Extra"**

###### **5.4.1.2 Catégorie I**

###### **5.4.1.3 Catégorie II**

##### **5.4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRAGE**

#### **6.5. DISPOSITION CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

##### **6.5.1 HOMOGENÉITÉ**

Le contenu de chaque emballage doit (**must shall**) être homogène et ne comporter que des aux 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 (**must shall**) être-représentative de l'ensemble.

##### **6.5.2 CONDITIONNEMENT**

Les aux doivent (**must shall**) être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent (**must shall**) être neufs, 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 commerciale et 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* (CAC/RCP 44-1995).

###### **6.5.2.1 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 aux. Les emballages ou lots doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

#### **7.6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

##### **7.6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL**

###### **7.6.1.1 Nature du produit**

##### **7.6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL**

Chaque emballage doit (**must shall**) porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements doivent figurer dans les documents accompagnant les marchandises.

Pour les produits expédiés en vrac, ces renseignements doivent figurer dans les documents accompagnant les marchandises.

###### **7.6.2.1 Identification**

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

**(facultatif)**

**Observation: Le code d'identification ne doit pas être facultatif.**

**Logique: Afin de faciliter la traçabilité**

#### 7.6.2.2 Nature du produit

#### 7.6.2.3 Origine du produit

#### 7.6.2.4 Caractéristiques commerciales

#### 7.6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultatif)

### 8-7. CONTAMINANTS

**8.7.1** 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).

**8.7.2** 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.

### 9.8. HYGIÈNE

**9.8.1** Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriés 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.

**9.8.2** 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)

## PHILIPPINES

### 2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Les Philippines proposent de simplifier les caractéristiques minimales des aulx comme ci-suite:

- Entiers, couverts par la pellicule extérieure du bulbe ;
- Fermes, propres et exempts de matières étrangères visibles.
- Exempts de germes visibles
- Exempts des parasites morts et vivants, moisissure et d'autres contaminants

2.1.1 Le terme **physiologique mûrs** doit être insérée et ainsi lire:

Les aulx doivent être soigneusement récoltés quand ils sont **physiologiquement mûrs ou** lorsqu'ils ont atteint un degré de développement satisfaisant selon les critères propres à la variété et/ou type commercial et à la région où ils sont cultivés.

**JUSTIFICATION:** la maturité physiologique est atteinte après 90 jours ou 3-4 mois après la plantation 50% de tombaison si exemptes des maladies. (IBPGR 1990, Description pour aulx)

### 2.2 CLASSIFICATION

Les Philippines proposent la classification par calibre pour les aulx comme suit :

#### 2.2.1 Catégorie Extra

Les aulx classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure et ont la couleur caractéristique de la variété. Les bulbes doivent être à maturité, intacts, de forme régulière, bien nettoyés, bien durcis, exempts



de défauts à l'exception de défauts superficiels, pourvu que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage. Les caïeux doivent être serrés. Les racines doivent être coupées au ras du bulbe.

### 2.2.2 Catégorie I

Aulx classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, à maturité et bien durcis, de forme assez régulière, serrés avec des caïeux bien fermés, bien charnus et assez dodus. Les bulbes doivent être exemptes de moisissures, pourriture, caïeux brisés, germes, brûlures par soleil, coupures et des altérations causés par les taches, les maladies et les parasites. Un léger gonflement du bulbe peut être autorisées. L'extrémité supérieure ne doit pas dépasser les 5 cm de longueur. Les racines doivent être coupées au ras du bulbe.

### 2.2.3 Catégorie II

Aulx classés dans cette catégorie doivent être, à maturité et bien durcis, serrés, peuvent être de forme irrégulière, serrés avec des caïeux bien charnus, raisonnablement exemptes de moisissures, pourriture, germes, des coupures et des altérations causés par la terre, ou les taches, les racines, et les maladies. Des lésions cicatrices et des légères meurtrissures peuvent être autorisées. Les parties supérieures ne doivent pas dépasser les 5 cm de longueur.

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Les Philippines propose que la classification par calibre des aulx soit simplifiée à trois catégories seulement donc celles qui sont convenablement décrites dans la section précédente.

Les aulx doivent être classés selon leur calibre en fonction du diamètre tel que indiqué dans le tableau 1\*.

Tableau 1. Classification de calibre

Classification	Calibre	Diamètre (cm)
Catégorie Extra	Gros	>4
Catégorie I	Moyen	3.0 – 3.9
Catégorie II	Petit	2.0 – 2.9

## SAINTE-LUCIE

### Observations de Sainte Lucie

#### (i) Observations générales

Sainte-Lucie tient à féliciter le groupe de travail électronique dirigé par le Mexique pour le travail accompli pour l'élaboration du projet de la norme Codex pour les aulx. Sainte-Lucie reconnaît que les aulx sont un produit consommé quotidiennement au niveau mondial. Les normes internationales à cet égard sont bienvenues pour apporter de l'assistance à l'établissement du commerce et de la production.

#### (ii) Observations spécifiques

#### Section 2.1 Caractéristiques minimales

Insérer les caractéristiques minimales relatives à la moisissure:

#### Exempte de moisissure

## THAÏLANDE

La Thaïlande tient à reconnaître le travail accompli par le groupe du travail dirigé par le Mexique. En général, nous sommes d'accord avec le contenu principal du projet. Toutefois, nous souhaiterions faire des observations sur des points précis comme suit;

## 1. DÉFINITION DU PRODUIT

Nous voudrions proposer l'amendement du texte comme suit;

“La présente norme vise les variétés commerciales d'ail issue du *Allium sativum* L., de la famille des *Alliaceae*, destinés à être livrés à l'état frais, demi-sec ~~ou sec~~<sup>4</sup>, avec des différents degrés de sécheresse de la peau extérieure au consommateur, après préparation et conditionnement. A l'exclusion d'ails verts à feuilles entières et n'ayant pas encore développés des caïeux et d'ails destinés à la transformation industrielle.

Dans la note de bas de page 1, nous voudrions modifier la phrase pour plus de précision comme suit ::

1/Ail frais: produit dont la tige est verte, et dont la pellicule extérieure du bulbe est moelleuse et flexible.

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 ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.

### 2.1 Caractéristiques minimales

Nous voudrions reorganiser l'ordre des éléments dans cette section pour être cohérent avec le format d'autres normes Codex en commençant comme ci-dessous;

- “- Entier;
- Ferme;
- Saine;
- .....”

9<sup>ème</sup> tiret

Nous voudrions ajouter le mot “et racine” car la racine n'est pas admise dans les ails à l'exportation. Le texte devrait être amendé comme suit;

- exempts de germes et racine visible.

dernière phrase

Nous voudrions proposer la modification relative à la longueur des tiges coupées comme suit;

“Pour les ails sec, s'ils sont présentés avec les tiges coupées, la longueur ne doit pas dépasser ~~3~~ 2 cm.”

### 2.2 CLASSIFICATION

Modification à la rédaction du premier paragraphe comme suit;

“The bulbes sont classés ~~en~~ dans trois catégories comme suit:”

#### 2.2.3 Class II

Nous voudrions demander des précisions sur l'aspect ou la condition de « blessures cicatrisées » et « légères meurtrissures » qui sont admises dans les ails.

5<sup>ème</sup> tiret

Nous voudrions proposer l'amendement dans le nombre de caïeux absents admis dans la catégorie II comme suit;

“l'absence de ~~trois~~ deux caïeux au maximum est permis”

## 3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Nous voudrions proposer l'amendement dans le premier et deuxième paragraphe comme suit :

“3.1 Le calibre est déterminé par le diamètre des ails, conformément au tableau suivant:

Nous voudrions proposer d'ajouter le code de calibre "G" avec diamètre de 10-20 mm pour les aulx d'un seul caïeu comme suit;

Table 1. Spécification de calibre

Code de calibre	Intervalle du diamètre équatorial en mm (mm)
A	> 70
B	≥ 60 -70
C	≥ 50- 60
D	≥ 40- 50
E	≥ 30- 40
F	≥ 20 -30
<u>G</u>	<u>10-20</u>

Nous voudrions supprimer la section 3.2 étant donné que la disposition de l'homogénéité doit être à la section 5. Homogénéité.

#### **4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES**

##### 4.1.2 Catégorie I

Le mot "dégradation" doit être accompagné avec une note en bas de page expliquant que la dégradation doit être non-pathogène.

##### 4.1.3 Catégorie II

Nous voudrions proposer un nombre inférieur de bulbes qui peuvent avoir des caïeux avec des germes extérieurement visibles au "2%" car les conditions habituelles d'entreposage n'admettent pas un nombre plus grand de germes visibles. Le texte doit se lire comme suit ;

"En outre, pas plus de ~~5%~~ 2 % en poids de bulbes peuvent avoir des caïeux avec germes visibles de l'extérieur.

#### **6. MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE**

##### 6.2.2 Nature du produit

Nous voudrions supprimer le mot "facultatif" car le nom de la variété ou type commercial est utile pour le consommateur. Ainsi, le détail ne devrait pas être facultatif.

#### **UNION EUROPÉENNE**

L'Union Européenne et ses États membres (EUMS) tient à remercier à tous les participants du groupe de travail électronique et tout particulièrement le Mexique pour avoir dirigé ce travail et pour le progrès accompli.

L'UE et ses États membres souhaiteraient soumettre au Comité les observations spécifiques suivantes :

Modification proposée	Observation (justification pour la modification)
<b>1. DÉFINITION DU PRODUIT</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cette Norme s'applique aux bulbes des variétés commerciales d'aulx obtenues de <i>Allium sativum</i> L., de la famille <i>Alliaceae</i>. Destinés à être livrés à l'état frais, demi-secs ou secs<sup>1</sup> au consommateur après leur préparation et conditionnement. À l'exclusion des aulx qui n'ont pas développé de gousses et ceux destinés à la transformation industrielle</li> <li>- <b><u>Les bulbes des aulx peuvent contenir plusieurs ou qu'un seul caïeu ("solo garlic")</u></b></li> </ul>	<p>Inclusion de « solo garlic » pour s'aligner avec les pratiques commerciales existantes.</p>

Modification proposée	Observation (justification pour la modification)
<b>2.1 Caractéristiques minimales</b>	
<p>Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions spéciales pour chaque catégories et tolérances admises, les aulx doivent être:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entiers <b>intacts</b>; recouverts d'une pellicule extérieure;</li> </ul> <p>2.1.1 Les aulx doit être <del>cueilli soigneusement</del> <b>et</b> avoir atteint un degré approprié de développement, de conformité avec les critère propres de la variété et/ou type commerciale et la zone ou ils se produisent.</p>	<p>Tel que proposé dans l'avant-projet de la norme cadre le mot « intact » doit être utilisé.</p> <p>La méthode de récolte n'es pas un critère pour juger la maturité. En plus, cela semble difficile à contrôler.</p>
<b>2.2.1 Catégorie Extra</b>	
<p>Les aulx doivent être intacts, de forme régulière et présenter gousses serrés .</p>	<p>The terme "intact" doit être supprimé car il répète la caractéristique minimale.</p>
<p><b><u>Dans le cas des aulx secs, les racines doivent être coupées au ras du bulbe</u></b></p>	<p>Le commerce exige que des soins particuliers soient prises pour présenter les aulx sec en Catégorie Extra. Par conséquent cette disposition doit être incluse.</p>
<b>2.2.2 Catégorie I</b>	
<p>Cependant, les défauts ci-suite pourraient se permettre, a condition que les aulx gardent ses caractéristiques essentiels en ce qui concerne la qualité, état de conservation et présentation dans l'emballage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- légères fentes dans la pellicule extérieures,</li> <li>- léger défaut de forme</li> </ul>	<p>Il est proposé de remplacer « de forme relativement régulière » par "un léger défaut de forme". Comme pour différencier la Catégorie Extra, de la Catégorie I un léger défaut de forme doit être admis.</p>
<b>2.2.3 Catégorie II</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- légères fentes dans la pellicule extérieures</li> </ul> <p><b><u>Légère coloration qui n'atteint pas la peau extérieure, à condition que la surface totale ne dépasse pas la moitié du bulbe.</u></b></p> <p><b><u>Détérioration non-progressive qu'atteint au plus deux caïeux.</u></b></p>	<p>Il est proposé de remplacer « de forme relativement régulière » par "un léger défaut de forme". Comme pour différencier la Catégorie Extra, de la Catégorie I un léger défaut de forme doit être admis.</p> <p>L'UE suggère d'inclure deux nouveaux défauts dans la catégorie II:</p> <p>Il s'agit d'un défaut qui se produit parfois quand les aulx poussent directement dans la terre et après la récolte sont mises à sécher au verger.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il s'agit d'une détérioration non-progressive qu'atteint seulement des caïeux de façon individuelle. Si dans un bulbe un caïeu est atteint, le défaut ne s'étale pas vers les autres caïeux.</li> <li>- Quand un seul caïeu est atteint dans un bulbe, (c'est seulement la chair qui est atteinte, et non pas la pellicule du caïeu), les autres caïeux peuvent se consommer sans</li> </ul>

Modification proposée	Observation (justification pour la modification)
	<p>problème. Ayant à l'esprit qu'un bulbe peut contenir 10 caïeux (cela varie selon les types commerciaux et conditions de la culture), cela représenterait dix pour cent.</p> <p>- Il s'agit d'un défaut interne, impossible à identifier de l'extérieure que lorsqu'il a atteint un stade très avancé (quand référé à un seul caïeu, le défaut s'étend, mais il ne s'étale pas aux autres caïeux)</p> <p>Les deux défauts sont discutés à la CEE-ONU.</p>
<b>4.2 Tolérances de calibre</b>	
<p>Pour toute les catégories: Dix pour cent, en nombre ou en poids d'aux correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage <b>ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisé.</b></p>	<p>L'UE croit savoir que les tolérances sont conçues pour permettre toute erreur pouvant survenir durant le calibrage et l'emballage. Ainsi, les tolérances doivent être aussi simples que possible et permettent tout écart des exigences de calibrage. Par conséquent, le deuxième choix « ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée. ».</p> <p>Ceci correspond également à la rédaction qui figure dans l'avant-projet de la norme cadre.</p>
<b>5. Conditionnement</b>	
<p>Les aux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur doivent être <del>neufs</del> <sup>3 new</sup>, propre, et de nature a ne pas causer aux produits d'altérations externe ou interne.</p> <p>L'emploi des matériaux et notamment du papier 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.</p> <p><del>3Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.</del></p>	<p>Fondé sur les antécédents d'insuffisance des ressources et la conscience du public sur cette question, la réutilisation de matériaux d'emballage bien nettoyés devrait être autorisé.</p>
<b>6. Marquage des étiquettes, emballages destinés au consommateur final</b>	
<p><b>6.1.2 Origine du produit</b></p> <p><b><u>Pays d'origine et, a titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.</u></b></p>	<p>Cette nouvelle section doit être inclus.</p> <p>L'origine des produits cet un renseignement important pour les consommateurs. Cette mention est aussi prévue dans l'avant-projet de la norme cadre.</p>
<b>6. Marquage des étiquettes, des emballages non-destinés à la vente au détail</b>	
<p><b>6.2.2 Nature de produit</b></p> <p>- Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (ail « frais », « demi-sec », ou « sec » <b><u>"solo garlic" ou "smoked garlic"</u></b>, le cas échéant.</p>	<p>Pour assurer la cohérente avec la définition de produit modifiée et prendre en compte la note en bas de page 4.</p>