



Point 4 de l'ordre du jour

CX/FFV 15/19/6
Août 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 CODEX POUR LES AULX

(Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par le Mexique)

Les gouvernements et les observateurs qui souhaitent formuler des observations à l'étape 3 sur le document susmentionné sont invités à les faire parvenir, conformément à la *Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) telles que présentées dans l'annexe I avant le 20 septembre 2015 au Point de contact du Mexique (Courriels: codexmex@economia.gob.mx, codxmex1@economia.gob.mx), avec copie adressée au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (Courriel: codex@fao.org)

Format de présentation des observations: Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation d'un document d'observations plus facile à utiliser, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore, sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe III au présent document.

GÉNÉRALITÉS

1. Le CCFFV18 (février 2014) est convenu d'entamer des nouveaux travaux sur une norme Codex pour les aulx sous réserve d'approbation de la CAC37 (juillet 2014). En prenant cette décision, le Comité est convenu d'établir un WTE, dirigé par le Mexique et travaillant en langue anglaise et langue espagnole, afin de préparer un avant-projet de norme pour observations et examen, lors de sa prochaine session¹. La liste des Participants est jointe à l'Annexe II.
2. La Commission a approuvé la proposition de nouveaux travaux selon la recommandation du CCFFV².
3. Le GTE a examiné le document préparé par le Mexique comme suit :
4. Le projet de document a été diffusé deux fois parmi les membres du GTE suivant le calendrier établi pour l'achèvement des nouveaux travaux proposés dans le document de projet examiné sous l'Examen critique.
5. Les principaux changements apportés au document qui découlent de ces révisions sont les suivants :
 - I. **Mise en page:**
 - Adéquation de formulation de l'avant-projet de norme avec la norme-cadre utilisée pour l'élaboration des normes Codex/FFV;
 - Correction des termes en anglais/espagnol - espagnol/anglais tout au long de l'avant-projet de norme.
 - II. **Observations techniques:**
 - Dans la définition du produit, une note de bas de page pour éclaircir la différence entre les aulx frais, demi-sec et sec a été ajoutée pour mieux comprendre la norme.
 - Dans les caractéristiques minimales, une spécification pour les aulx secs a été introduite.

¹ REP14/FFV, par. 56, Annexe VI

² REP14/CAC, par. 99, Annexe VI

- Dans les catégories de qualité, les trois catégories ont été ajustées par rapport aux exigences des pratiques de commercialisation actuelles.
- Dans les dispositions concernant le calibre, le tableau initial a été modifié quant au code du calibre/ intervalle du diamètre équatorial et intervalle du calibre fixé afin d'assurer l'homogénéité d'aulx.
- Dans les dispositions relatives aux tolérances, en particulier les tolérances de qualité suivant la mise en page traditionnelle de la norme-cadre, les descriptions s'élargissent afin d'éviter l'ambiguïté lors de leur application sur le marché international.
- Les dispositions concernant la présentation, marquage ou étiquetage, contaminants et hygiène ont suivi une correction modification éditoriale pour s'adapter à la norme-cadre existante.

III. Recommandation du Président du GTE:

6. Ce qui suit a été noté de façon positive:

- Le document a été diffusé deux fois pour formuler des observations en deux langues : anglais et espagnol.
- Un consensus général a été atteint quant aux amendements faits qui couvrent tous les types commerciaux d'aulx produits dans le monde.

7. Étant donné que l'intervalle de temps est long entre le CCFFV19 (2015) et le CCFFV20 (2017), et après avoir fait les progrès nécessaires concernant les dispositions de l'avant-projet de norme, il est recommandé que la norme soit avancée pour adoption à la CAC39 à **l'étape 5/8**.

DEMANDES D'OBSERVATIONS

8. En plus de l'appel figurant dans l'encadré de la première page pour formuler des observations techniques sur l'avant-projet de norme, les membres du Codex et les observateurs sont priés d'exprimer leur point de vue sur la possibilité d'achever la norme, lors de la prochaine session du CCFFV étant donné que les dispositions de l'avant-projet de norme tel que recommandé par le GTE et le champ d'application des observations techniques soumises par le pays /organisation concerné.

ANNEXE I

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES AULX

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, demi-sec ou sec³ au consommateur, 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.

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;
- 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 étrangères⁴;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures, également exempts de dommages causés par le gel ou le soleil;
- fermes;
- exempts de germes visibles.

Lorsque les aulx secs sont taillés, la longueur de la tige ne doit pas être supérieure à 3 cm.

2.1.1 Les aulx doivent 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.

2.1.2 Le développement et l'état des aulx 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.

2.2 CLASSIFICATION

Les bulbes sont classés en trois catégories, comme suit:

³ Par «ail frais» on entend le produit dont la tige est «verte» et dont la pellicule extérieure du bulbe est moelleuse et à l'état frais.

Par «ail demi-sec», on entend le produit frais dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.

Par «ail sec», on entend le produit frais dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.

⁴ Cette disposition n'exclut pas l'odeur et à la saveur spécifique provoquée par le fumage.

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 entiers, de forme régulière et bien nettoyés.

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 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:

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;
- Des lésions cicatrisées;
- De légères meurtrissures;
- Défauts de forme;
- L'absence de trois caïeux au maximum.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

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

Tableau 1. Spécifications de calibre

Code de calibre	Intervalle du diamètre équatorial en mm
A	> 70
B	≥ 60 - 70
C	≥ 50 - 60
D	≥ 40 - 50
E	≥ 30 - 40
F	≥ 20 - 30

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.

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'aulx ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 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'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 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'aulx 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'aulx correspondant au calibre immédiatement supérieur ou inférieur à celui 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 aubergines 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 aubergines doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁵, 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 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.

⁵ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

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

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.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁶.

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).

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 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 la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

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.

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).

⁶ 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.

ANNEXE II**LISTE DES PARTICIPANTS**

Pays	Nom	Fonction	Courriel	Point de contact du Codex
Argentine	ING. AGR. GABRIELA CATALANI	Dirección de Negociaciones Regionales y Controversias Dirección /Nacional de Relaciones Agroalimentarias Internacionales Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)	gcatal@minagri.gob.a codex@minagri.gob.ar	Silvia Eida SANTOS ssantos@senasa.gov.ar
Australie	JUSTINE GILBERT	Wine and International Food Policy Department of Agriculture	Justine.gilbert@agriculture.gov.au intfoodstnds@agriculture.gov.au	Codex.contact@daff.gov.au
Chili	MARCELA FAÚNDEZ VIDAL	Coordinadora Nacional del CCFFV. Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Ministerio de Agricultura.	marcela.faundezv@sag.gob.cl	Diego José Varela Maino codex@achipia.gob.cl
Costa Rica	LIGIA LÓPEZ MARÍN	Gerente del Programa Nacional Sectorial de Tomate Investigadora, INTA.	llopez@inta.go.cr	Ms. Amanda Lasso Cruz Ministerio de Economía Industria y Comercio Departamento Codex: alasso@meic.go.cr
Équateur	MARITZA FARINANGO	Punto de contacto CODEX- ECUADOR	efarinango@normalizacion.gob.ec	Maritza Farinango efarinango@normalizacion.gob.ec codexalimentarius@normalizacion.gob.ec
Égypte	EHSAN HEGAZI	Agronomist	ehsan.hegazy@yahoo.com	Kamel Darwish Kamel Senior Food Standards Specialist (EOS) Technical Secretariat for Egyptian Codex Committee kameldarwish@gmail.com
Union européenne	BERNADETTE KLINK- KHACHAN	DG Health and Consumers Directorate- General	codex@ec.europa.eu	
Allemagne	DR. ULRIKE BICKELMANN	Head of Division – Control procedures plant products, marketing standards Federal Office for Agriculture and Food D-53168 Bonn Germany	Ulrike.bickelmann@ble.de	Melanie Teuber Federal Ministry of Food and Agriculture Division 311 German Codex Contact Point melanie.teuber@bmel.bund.de

Pays	Nom	Fonction	Courriel	Point de contact du Codex
Iran	FARIBA BAYAT	Member of CCFFV in Iran Organization: Agricultural Engineering Research Dept of Hamadan	bayat.fariba@gmail.com	codex_office@inso.gov.ir
	NADIA AHMADI	Secretary of CCFFV in Iran Organization: Institute of Standards	nady.ahmadi@yahoo.com	
Indonésie	DR. DARKAM MUSADDAD	Researcher of Ministry for Agriculture	dar_musaddad@yahoo.com	codex_kementan@yahoo.com
Jamaïque	JULIET GOLDSMITH	Manager, Pest Risk Analysis Unit	juliet.goldsmith@gmail.com	Earle Stewart EStewart@bsj.org.jm
Japon	ASAKO KASAI	Section Chief Horticultural Crop Division, Crop Production Department, Agricultural Production Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, JAPAN	asako_kaksai@nm.maff.go.jp	Ryoko KAWAI Codex Contact Point for Japan Director Office for Resources, Policy Division Science and Technology Policy Bureau Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology codex_maff@nm.maff.go.jp
Luxembourg	FRANÇOIS KRAUS	Head of the Horticulture Department – ASTA	francois.kraus@asta.etat.lu	Camille.Strottner Codex NCP -LU [camille.strottner@osqca.etat.lu]
Maurice	B.REHANA KUREEMUN	Divisional Scientific Officer M/Agro-Industry and Food Security National Codex Contact Point	bkureemun@mail.gov.mu	Mrs Nirmala Ramburn nirmala.ramburn@gmail.com
Mexique	MVZ. GABRIELA ALEJANDRA JIMENEZ RODRIGUEZ	Subdirectora de Normas /Direccion General de Fomento a la Agricultura-Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación - SAGARPA	gjimenez.dgvdt@sagarpa.gob.mx	Michelle Vizueth Chavez codexmex@economia.gob.mx
Espagne	JAIME CAMP ALMIÑANA	Head of Area Ministry of Economy and competitiveness	jcamps@comercio.mineco.es	José Ignacio Vitón Asenjo Punto de Contacto Codex cioa@msssi.es

Pays	Nom	Fonction	Courriel	Point de contact du Codex
Thaïlande	KULPIPITH CHANBUEY	Standards officer, Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards	codex@acfs.go.th and kulpipith@acfs.go.th	Chaisiri Mahantachaisakul Acting Director of Office of Standards Development, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS) codex@acfs.go.th
Royaume-Uni	IAN HEWETT	Market Measures Trader Manager	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk	David Davies Codex@defra.gsi.gov.uk
États-Unis d'Amérique	LAFOND DORIAN	International Standards Coordinator AMS Fruit & Vegetable Programs	dorian.lafond@ams.usda.gov	Kenneth Lowery kenneth.lowery@fsis.usda.gov

ANNEXE III

ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants:

(i) Observations générales

(ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés en ~~caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de diminuer le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.