

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORME POUR L'AIL SÉCHÉ OU DÉSHYDRATÉ

CXS 347-2019

Adoptée en 2019

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique à l'ail sous forme séchée ou déshydratée en tant qu'épices ou herbes culinaires, défini à la section 2.1 ci-dessous, approvisionné pour la consommation directe, en tant qu'ingrédient dans la transformation des aliments ou pour reconditionnement le cas échéant. Cette Norme ne s'applique pas au produit destiné à un traitement industriel.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

L'ail séché/déshydraté est un produit fini obtenu par séchage des gousses ou du bulbe d'ail (*Allium sativum L.*).

### 2.2 Modes de présentation

#### 2.2.1 L'ail séché/déshydraté peut être:

- entier, défini comme l'ail solo ou les gousses intactes épluchées, séchées/déshydratées;
- fissuré/cassé;
- moulu/en poudre; ou
- des formes de présentation différentes de celles mentionnées ci-dessus, à condition que l'étiquette en porte la mention.

#### 2.2.2 La taille des particules des pièces et des formes broyée/en poudre est déterminée par un accord contractuel entre l'acheteur et le vendeur.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

Le produit doit appartenir à la catégorie de produit définie à la section 2.1 et doit être conforme aux exigences des annexes I et II (caractéristiques chimiques et physiques de l'ail séché ou déshydraté). Le nom général peut être utilisé si le produit est un mélange de différentes variétés énumérés sous le nom général de ce produit. Lorsqu'un nom spécifique est utilisé, le produit doit contenir au moins 80 % de la variété répertoriée pour ce nom spécifique.

### 3.2 Facteurs de qualité

#### 3.2.1 Odeur, saveur et couleur

Le produit doit avoir un arôme, une couleur et une saveur caractéristiques, qui peuvent varier en fonction de facteurs/conditions/varieties géo-climatiques, et doit être exempt de toute odeur, de toute couleur, de tout goût et de toute saveur étrangers, et en particulier d'odeur de mois.

#### 3.2.2 Caractéristiques chimiques et physiques

Le produit générique doit satisfaire aux exigences détaillées à l'annexe I (caractéristiques chimiques) et à l'annexe II (caractéristiques physiques). Les défauts admis ne doivent pas affecter l'apparence générale du produit, notamment la qualité, la conservation de la qualité et la présentation dans l'emballage. Il ne doit y avoir aucune forme de frelatage sur le produit.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 Les produits visés par la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux* (CXS 193-1995).

### 5.2 Les produits couverts par cette Norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## **6. HYGIÈNE**

- 6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015), *Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices* (CXC 78-2017) et autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'hygiène et les codes de pratique.
- 6.2** Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## **7. POIDS ET MESURES**

Les récipients doivent être aussi pleins que possible sans altération de la qualité et doivent être appropriés pour le produit contenu et dûment étiqueté.

## **8. ÉTIQUETAGE**

- 8.1** Les produits couverts par les dispositions de la présente Norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En particulier, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent:

### **8.2 Nom du produit**

- 8.2.1** Le nom du produit doit être tel que décrit à la section 2.1.
- 8.2.2** Le nom du produit peut inclure une indication de la forme de présentation décrite à la section 2.2.
- 8.2.3** Les espèces, les variétés ou les cultivars peuvent figurer sur l'étiquette.

### **8.3 Pays d'origine et pays de récolte**

- 8.3.1** Le pays d'origine doit être indiqué.
- 8.3.2** Pays de récolte (facultative).
- 8.3.3** Région de récolte et année de récolte (facultatives).

### **8.4 Identification commerciale**

- Catégorie, le cas échéant
- Taille (facultative)

### **8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les informations pour les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, mais le nom du produit, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, ainsi que les instructions de stockage doivent figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **9.1 Méthodes d'analyse**

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette Norme.

### **9.2 Plan d'échantillonnage**

À développer.

## ANNEXE I

<b>A. Caractéristiques chimiques de l'ail séché ou déshydraté</b>	
<b>Paramètre</b>	<b>Exigences</b>
Humidité, % p/p (max)	
(i) En cas d'ail en poudre	7,0
(ii) Autre que l'ail en poudre	8,0
Cendres totales sur base sèche, % p/p (max)	6,0
Cendres insolubles dans l'acide, sur base sèche, % p/p (max)	0,5
Teneur en composés organiques soufrés volatils, % (m/m) sur base sèche, min.	0,3
Extrait soluble dans l'eau froide, % (m/m) sur base sèche,	
(Min)	70
(Max)	90

## ANNEXE II

<b>B. Caractéristiques chimiques de l'ail séché ou déshydraté</b>	
<b>Paramètre</b>	<b>Exigences<sup>1</sup></b>
Matières externes, % p/p (max) <sup>2</sup>	0,5
Corps étrangers, % p/p (max) <sup>3</sup>	0,5
Moisissure visible, % p/p (max)	1,0
Insectes vivants, nombre/100g (max)	0
Insectes morts, fragments d'insectes, contamination par les rongeurs	0,5
Excréments de mammifères, mg/kg (max)	1,0

<sup>1</sup> Ces exigences s'appliquent pour toutes les formes et modes de présentation.

<sup>2</sup> Matière végétative associée à la plante dont provient le produit - mais n'est pas acceptée comme faisant partie du produit final.

<sup>3</sup> Toute matière détectable étrangère détectable ou tout matériau non visible habituellement non associé aux composants naturels de la plante à épices ; comme des bâtons, des pierres, des sacs en jute, du métal, etc.