

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES AULX FRAIS

CXS 337-2020

Adoptée en 2020.

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

2.1 La présente norme vise les bulbes¹ 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.

2.2 Les aulx frais constitués de plusieurs gousses et l'ail « Solo » ou monobulbe, 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 conservant sa teneur en eau et sa turgescence, dont la pellicule extérieure du bulbe est moelleuse et souple.
- Ail demi-sec : produit dont le pédoncule et la pellicule extérieure du bulbe (feuillage et cataphylles) ne sont pas complètement secs.
- Ail sec : produit dont le pédoncule, la pellicule extérieure du bulbe (feuillage et cataphylles), ainsi que la pellicule extérieure de chaque caïeu sont complètement secs.

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 pratiquement exempts d'attaques 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 ;

¹ Bulbe : gousse couverte par une pellicule semblable à une mince feuille de papier, composée de bulbilles, appartenant au genre et à l'espèce *Allium Sativum L. Allium Sativum L.*

Caïeu : bulbilles rassemblées à leur base, formant ce qu'on appelle des bulbes, chaque bulbille étant recouvert d'une enveloppe blanche, parfois rougeâtre, membraneuse, transparente et très fine.

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 appliquée par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV)

- 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 tiges pour les aulx présentés en tresses.

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

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

3.1.1 Exigences minimum de maturité

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.

3.2 Classification

Les aulx sont classés en trois catégories, comme suit :

3.2.1 Catégorie « Extra »

Les aulx 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 nettoyées].

3.2.2 Catégorie I

Les aulx 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 aulx 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 aulx 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 aulx 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. Ce tableau ne s'applique pas à l'ail monobulbe:

Tableau 1. Calibrage	
Code de calibre	Diamètre en mm
A	75
B	>70-75
C	>65-70
D	>60-65
E	>55-60
F	>50-55
G	>45-50
H	>40-45
I	>35-40
J	>30-35
K	>25-30
L	>20-25
M	>15-20
N	≤15

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 Homogénéité

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.

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).

7.2.4 Caractéristiques commerciales

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

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).