

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 - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES

CXS 348-2022

Adoptée en 2022

1. CHAMP D'APPLICATION

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les oignons et les échalotes après préparation et conditionnement. Aux stades suivants celui du conditionnement, les oignons et les échalotes 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

La présente norme vise les oignons des variétés issues du groupe *Allium cepa* L., les échalotes issues du groupe *Allium cepa* spp. *Aggregatum*, et les échalotes grises issues du groupe *Allium oschaninii* O. Fedtsch, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des oignons verts et des échalotes vertes à feuilles entières, et des oignons et échalotes destinés à la transformation industrielle.

- La norme s'applique aux oignons et échalotes de forme ronde, ovale/allongée, longue ou demi-longue.
- La pellicule extérieure des oignons et échalotes peut être de couleur blanche, violette, crème, rose, rouge, grise, jaune ou brune.

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 oignons et les échalotes doivent être:

- entiers;
- fermes;
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- pratiquement exempts de parasitesⁱ;
- exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- exempts de tige creuse ou dure;
- exempts de germes visibles;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts d'odeur et/ou saveur étrangères;
- exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures¹;
- suffisamment secs aux fins de l'utilisation prévue (pour les oignons destinés à la conservation, les deux premières pellicules extérieures au moins, ainsi que la tige, doivent être complètement desséchées);
- les tiges des oignons et des échalotes doivent être soigneusement torsadées ou taillées et mesurer moins de 6 cm de long, excepté pour les tresses d'oignons et d'échalotes dont les tiges doivent avoir été tressées ou nouées avec de la ficelle, du raphia ou tout autre matériau approprié.

ⁱ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) s'appliquent sans préjudice à la réglementation de protection des végétaux appliquées par les gouvernements conformément à la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

3.1.1 Exigences minimum de maturité

Les oignons et les échalotes doivent être suffisamment développés et avoir atteint un stade de développement suffisant selon les critères de la variété et/ou type commercial et selon la région de production. Ils doivent être fermes, ni ramollis ni spongieux, et présenter des pellicules extérieures sèches ayant la consistance du papier.

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

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

3.2 Classification

Les oignons et les échalotes sont classés dans les trois catégories suivantes:

3.2.1 Catégorie «Extra»

Les oignons et les échalotes classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Ils ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception des 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 la présentation de l'emballage.

Pour les échalotes, la présence de doubles, triples ou multiples bulbes n'est pas considérée comme un défaut.

Les défauts suivants sont cependant admis:

- très léger défaut de forme;
- très légers défauts de coloration;
- taches très légères, ne couvrant pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe;
- les oignons doivent être exempts de bulbes divisés et/ou de doubles ou multiples centres;
- Les touffes radiculaires sont admises pour:
 - les échalotes grises;
 - les oignons et échalotes récoltées avant maturité complète.

3.2.2 Catégorie I

Les oignons et les échalotes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Pour les échalotes, les bulbes doubles, triples ou multiples ne sont pas considérés comme des défauts.

Les oignons et les échalotes peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- léger défaut de forme;
- légers défauts de coloration;
- fissures superficielles et absence partielle des pellicules extérieures, à condition que la chair soit protégée;
- légères taches n'excédant pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe;
- pour les oignons, présence de doubles, triples ou multiples bulbes;
- pour les oignons, légère vitescence n'affectant que la rondelle charnue la plus externe;
- les touffes radiculaires sont admises pour:
 - les échalotes grises;
 - les oignons et échalotes récoltés avant maturité complète.
- pratiquement exempts de germes.

3.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les oignons et les échalotes qui ne peuvent être classés dans la catégorie I mais correspondent aux caractéristiques minimales définies au point 3.1 ci-dessus.

Les défauts suivants peuvent être admis, à condition que les oignons et les échalotes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- légères meurtrissures;
- lésions d'origine mécanique cicatrisées;
- touffes radiculaires;
- taches n'excédant pas plus de la moitié de la surface du bulbe;
- fissures dans les pellicules extérieures et absence partielle de ces dernières sur un tiers, au plus, de la surface du bulbe, à condition que la chair ne soit pas endommagée;
- pour les oignons, une vitescence n'affectant que les deux rondelles charnues les plus externes.
- pour les oignons, bulbes doubles et/ou triples et plus;
- pratiquement exempts de germes.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

4.1 Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, ou conformément aux pratiques commerciales en vigueur; le calibre et la méthode de calibrage doivent être indiqués sur l'emballage. Le guide suivant peut être utilisé:

(a) Oignons

Le diamètre minimal est fixé à 10 mm.

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

- 10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 25 mm inclus et 40 mm exclu;
- 20 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 40 mm inclus et 70 mm exclu;
- 30 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est égal ou supérieur à 70 mm.

(b) Échalotes

Le diamètre minimal est fixé à:

- 10 mm

Le diamètre maximal est fixé à:

- 55 mm pour les échalotes rondes;
- 60 mm pour les échalotes demi-longues et longues.

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

- 3 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 10 mm inclus et 15 mm exclu;
- 5 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclu;
- 10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 25 mm inclus et 40 mm exclus;
- 15 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est égal ou supérieur à 40 mm.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À tous les stades de la commercialisation, des tolérances de qualité sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée. Les produits qui ne satisfont pas à l'évaluation de la conformité peuvent faire l'objet d'un recours et être mis en conformité conformément aux dispositions pertinentes de la *Directives relatives au système de contrôle des importations alimentaires* (CXG 47-2003)².

5.1.1 Catégorie « Extra »

Cinq pour cent (5%), en nombre ou en poids, d'oignons et d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent (1%) des produits peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

5.1.2 Catégorie I

Dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, d'oignons et d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II. Dans le cadre de cette tolérance, au plus un pour cent (1%) des produits peuvent ne pas correspondre aux caractéristiques de la Catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

En outre, quatre pour cent (4%), en nombre ou en poids, des bulbes fermes peuvent présenter des germes visibles, d'une longueur ne dépassant pas 1 cm.

5.1.3 Catégorie II

Dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, des oignons et d'échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus deux pour cent (2%) peuvent être atteints de dégradation, pourriture molle et/ou altérations internes.

En outre, dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, des bulbes fermes peuvent présenter des germes extérieurement visibles, d'une longueur ne dépassant pas 1 cm.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories (en cas de calibrage), dix pour cent (10%), en nombre ou en poids, d'oignons et d'échalotes 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 oignons ou échalotes de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre.

Cependant, un mélange d'oignons ou d'échalotes dont les types commerciaux et/ou couleurs sont nettement différents peut être conditionné dans un même emballage destiné à la vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considéré, quant à leur origine. L'homogénéité de calibre n'est pas exigée pour ces mélanges.

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 oignons et les échalotes doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis 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, notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales, est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les tiges des oignons et des échalotes peuvent être tressées ou nouées pour une présentation en tresse. Les oignons et les échalotes doivent être conditionnés conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995)³.

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 oignons et des échalotes.

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

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final

Outre les exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁴, les dispositions ci-après s'appliquent:

7.1.1 *Nom du produit*

Si les produits ne sont pas visibles de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit (« Oignons », « Échalotes » selon les définitions de la section 2 Définition du produit) et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

7.1.2 *Origine du produit*

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

Dans le cas des mélanges de variétés et/ou types commerciaux nettement différents d'oignons ou d'échalotes de différentes origines, le nom de chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété, type commercial et/ou couleur concernés.

7.2. Emballages non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)⁵, en outre, les critères suivants seront appliqués:

Chaque emballage doit comporter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur.

7.2.1 *Origine du produit*

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

Dans le cas des mélanges de types commerciaux et/ou couleurs nettement différents d'oignons ou d'échalotes de différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom des types commerciaux et/ou couleur concernés.

7.2.2 *Caractéristiques commerciales*

- Catégorie;
- Variété et/ou type commercial (facultatif);
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé en diamètres minimaux et maximaux, ou selon la méthode de calibrage utilisée.

7.2.3 *Marque officielle de contrôle (facultatif)*

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces produits.

9. CONTAMINANTS

9.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁶.

10. HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁷, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003)⁸ et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

10.2 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)⁹.

ⁱⁱ Le nom complet ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

ⁱⁱⁱ Voir note ii ci-dessus.

NOTES

¹ FAO and WHO. 2023. *Definition of terms for application in the layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables*. Rome. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFFV_8f.pdf.

² FAO et OMS. 2003. *Directives relatives au système de contrôle des importations alimentaires*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 47-2003. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 1995. *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 44-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁵ FAO et OMS. 2021. *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁶ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁷ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁸ FAO et OMS. 2003. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 53-2003. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁹ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.