



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

#### Vingt-deuxième session

#### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES

Élaboré par le groupe de travail électronique présidé par l'Iran et coprésidé par l'Indonésie et l'Inde

Les membres du Codex et les observateurs souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 de ce projet sont invités à suivre les instructions de la circulaire CL 2021/84-FFV, disponible sur le site du Codex/Lettres circulaires 2021 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>

## INTRODUCTION

1. Lors de la 21<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV21)<sup>1</sup>, tenue à Monterrey, Nuevo León, Mexique, du 7 au 11 octobre 2019, l'Iran, en tant que président du Groupe de travail électronique (GTE) dédié, a présenté le point de l'ordre du jour et informé le Comité qu'après réception des observations des participants, une version révisée de l'avant-projet de norme avait été rédigée par le président et les coprésidents du GTE en vue de son examen par le Comité.
2. Le CCFFV est convenu de maintenir les oignons et les échalotes dans une seule et même norme, en ajoutant des dispositions distinctes si nécessaire. Le CCFFV a examiné l'avant-projet de norme révisé.

## PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

3. Le président et les coprésidents ont transmis le 14 avril 2021 le troisième avant-projet aux membres du GTE afin de recueillir leurs commentaires, et fait circuler un rapport d'avancement des travaux le 25 novembre 2021.
4. Vingt-trois pays ont manifesté leur volonté de participer à l'élaboration du projet de norme. Le GTE a en outre examiné les commentaires transmis lors de la troisième série de consultations et accusé réception des commentaires des États-Unis et de l'Indonésie (voir tableau 1 ci-après). L'avant-projet a été révisé et modifié sur la base des commentaires transmis.

## RÉSUMÉ DES DÉBATS

5. Le présent rapport reprend tous les commentaires exprimés par les membres du GTE. Les conclusions et recommandations, basées sur l'analyse des observations exprimées, sont présentées dans l'ordre numérique des sections de la norme. L'avant-projet de norme révisé, qui reflète ces conclusions, figure à l'annexe I.

## 2 DÉFINITION DU PRODUIT

6. Des corrections ont été effectuées conformément aux décisions figurant au paragraphe 81 du REP20/FFV et à la version révisée du document CCFFV21/CRD15.

<sup>1</sup> REP20/FFV. Paragraphe 75(ii)

### 3 DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

#### 3.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

7. Certaines corrections ont été apportées conformément aux décisions figurant au paragraphe 82 du REP20/FFV et à la version révisée du document CCFFV21/CRD15, à savoir :

- Terme « intacts » remplacé par « entiers » ;
- Suppression de « exempts de moisissures et de levures », ce point étant couvert par la disposition concernant les parasites ;
- Ajout d'une nouvelle exigence de qualité : « exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures ;
- Ajout d'un nouveau paragraphe : « 3.1.1 Suffisamment développés ».

#### CLASSIFICATION

8. La catégorie Extra a été ajoutée conformément aux décisions figurant au paragraphe 83 du REP20/FFV et de la version révisée du document CCFFV21/CRD15, le texte étant désormais rédigé comme suit :

##### 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 doivent être exempts de défauts, à l'exception des très légères altérations superficielles suivantes, 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 de l'emballage :

- très légers défauts de forme ;
- très légers défauts de coloration ;
- très légères taches n'excédant pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe ;
- Les oignons doivent être exempts de bulbes doubles et/ou de doubles centres.

### 4 DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

9. Les modifications effectuées sur la base des commentaires transmis sont explicitées au tableau 1, le texte étant rédigé comme suit :

Le calibre des oignons et des échalotes peut être déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale, ou encore conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Le calibre et la méthode de calibrage selon les pratiques commerciales en vigueur doivent être indiqués sur l'emballage. Le guide de calibrage 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 :

- 5 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 10 mm inclus et 20 mm exclu ;
- 10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclu ;
- 15 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 20 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 supérieur ou égal à 70 mm.

#### (b) Échalotes :

Le diamètre minimal est fixé à :

- 10 mm pour les échalotes grises ;
- 15 mm pour les autres échalotes.

Le diamètre maximal doit être :

- 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 échalotes d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- 10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 10 mm inclus et 15 mm exclu ;
- 15 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 15 mm inclus et 20 mm exclu ;
- 20 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est supérieur ou égal à 20 mm.

## 5 DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

10. La catégorie « Extra » a été définie conformément aux décisions figurant au paragraphe 87 du REP20/FFV et dans la version révisée du document CCFFV21/CRD15, comme suit :

### 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 sont autorisés. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie I ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés.

## 6 DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

### 6.1 Homogénéité

11. Un membre du GTE a demandé la suppression de la disposition concernant les emballages contenant des mélanges d'oignons ou d'échalotes, mais les autres membres ont estimé que cette disposition devait être maintenue car elle correspond aux pratiques commerciales en vigueur.

### 7 Emballages non destinés à la vente au détail

12. Durant sa 46<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL46) a élaboré la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* et les textes correspondants de la Norme-cadre et du Manuel de procédure a été mis à jour en conséquence. Durant sa 44<sup>e</sup> session, la Commission du Codex Alimentarius (CAC44) a adopté la norme ainsi que les amendements portés au Manuel de procédure.

13. Le cas échéant, les comités du Codex peuvent exiger que des informations supplémentaires soient portées sur les emballages.

14. En conséquence, le GTE a choisi de mettre la section correspondante de la norme entre crochets, en attendant une décision ultérieure du CCFFV sur cette question.

## CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

15. Le président et les coprésidents du GTE ont accompli la tâche qui leur avait été confiée dans le respect du calendrier de travail. Le président et les coprésidents du GTE estiment donc que le CCFFV sera en mesure de poursuivre l'élaboration d'une norme du Codex pour les oignons et les échalotes. Les nombreuses données recueillies au cours des trois cycles de consultation auprès des membres du GTE devront servir de base à l'élaboration de la norme.

16. Le GTE recommande au CCFFV d'examiner au cours de sa 22<sup>e</sup> session l'avant-projet de norme révisé pour les oignons et les échalotes, dont, notamment, la section concernant la classification (voir Annexe I)

1

Tableau 1 - Résumé des commentaires portant sur l'avant-projet de norme pour les oignons et les échalotes

Pays	Avant-projet	Modification proposée	Commentaire
Indonésie	<p>4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE</p> <p>(b) Échalotes :</p> <p>Le diamètre minimal est fixé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 mm pour les échalotes grises ;</li> <li>- 15 mm pour les autres échalotes.</li> </ul> <p>Le diamètre maximal est fixé à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 55 mm pour les échalotes rondes ;</li> <li>- 60 mm pour les échalotes demi-longues et longues.</li> </ul>	Le diamètre des échalotes varie de 15 mm à 35 mm.	
Indonésie	<p>Pour assurer l'homogénéité, la fourchette de calibre pour les échalotes d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 10 mm inclus et 15 mm exclu ;</li> <li>- 15 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 15 mm inclus et 20 mm exclu ;</li> <li>- 20 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est supérieur ou égal à 20 mm.</li> </ul>	<p>Pour assurer l'homogénéité, la fourchette de calibre pour les échalotes d'un même emballage ne doit pas dépasser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 mm lorsque le diamètre de la plus petite échalote est compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclu ;</li> <li>- 10 mm lorsque le diamètre de la plus petite échalote est compris entre 25 mm inclus et 35 mm exclu ;</li> <li>- <del>10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 10 mm inclus et 15 mm exclu.</del></li> <li>- <del>15 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 15 mm inclus et 20 mm exclu.</del></li> <li>- <del>20 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est supérieur ou égal à 20 mm.</del></li> </ul>	
Indonésie	<p>6.1 Homogénéité</p> <p>Le contenu de chaque emballage (ou lot présenté en vrac dans l'engin de transport) doit être homogène et ne comporter que des oignons ou échalotes de même origine, variété ou type</p>	<p><del>Toutefois, un mélange d'oignons ou d'échalotes de types commerciaux et/ou couleurs nettement différents peut être conditionné dans un même emballage destiné à la vente, à condition que l'homogénéité soit maintenue concernant la qualité, type</del></p>	

	commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage). Toutefois, un mélange d'oignons ou d'échalotes de types commerciaux et/ou couleurs nettement différents peut être conditionné dans un même emballage destiné à la vente, à condition que l'homogénéité soit maintenue concernant la qualité, type commercial et/ou couleur, l'origine et le mode de production. L'homogénéité de calibre n'est pas exigée pour les mélanges.	<del>commercial et/ou couleur, l'origine et le mode de production. L'homogénéité de calibre n'est pas exigée pour les mélanges.</del>	
USA	2. DÉFINITION DU PRODUIT • La norme s'applique aux oignons et échalotes de forme ronde, allongée, longue, demi-longue.	• La norme s'applique aux oignons et échalotes de forme sphérique, ronde aplatie, ovale/allongée, conique, longue ou demi-longue.	Les oignons et les échalotes ayant la même forme et la même couleur, ces produits peuvent être regroupés dans une même définition.
USA	3.1.1 Suffisamment développés Les oignons et les échalotes doivent être suffisamment développés. Ils doivent être fermes et présenter des pellicules extérieures sèches ayant la consistance du papier.	Les oignons et les échalotes doivent être suffisamment développés. Ils doivent être fermes, consistants, et présenter des pellicules extérieures sèches ayant la consistance du papier.	Les oignons/échalotes ne sont pas mûrs mais doivent néanmoins être suffisamment développés.
USA	4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE a) Oignons : Le diamètre minimal est de 10 mm.	a) Oignons : Le diamètre minimal est de 25 mm.	Le calibre minimal doit être différent pour les oignons et les échalotes afin d'éviter de tromper le consommateur.
USA	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.	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.	
USA	6.1 Homogénéité	Les oignons et les échalotes peuvent être présentés avec les tiges tressées ou nouées avec de la ficelle.	Il s'agit d'une forme de présentation courante pour les oignons rouges et les échalotes.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES**

(à l'étape 4)

**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. et *Allium fistulosum* L. de la famille des Amaryllidaceae et les échalotes issus du groupe *Allium cepa* spp *Aggregatum*, *Allium oschaninii* O. Fedtsch et du groupe *Allium ascalonicum*, 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, 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 ;
- 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 parasites<sup>1</sup> ;
- exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- exempts de tige creuse ou dure ;
- exempts de germes extérieurement visibles ;
- fermes ;
- 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 températures ;
- exempts de dommages causés par le gel ou le soleil ;
- 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) ;

---

<sup>1</sup> 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).

- les tiges des oignons et des échalotes doivent être soigneusement taillées et mesurer moins de 6 cm de long, sauf dans le cas des oignons et échalotes présentés en nattes qui doivent être tressés avec leur propre tige et noués avec de la ficelle, du raphia ou tout autre matériau approprié.

### 3.1.1 **Suffisamment développés**

Les oignons et les échalotes doivent être suffisamment développés. Ils doivent être fermes et consistants, 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 suivantes, 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 :

- 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 doubles et/ou de doubles centres ;
- les échalotes doivent être exemptes de doubles ou triples bulbes.

### 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.

Ils 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, légère vitrescence n'affectant que la rondelle charnue la plus externe.

Les bulbes doivent être :

- fermes et consistants ;
- pratiquement exempts de touffe radiculaire ; toutefois, pour les oignons et les échalotes grises récoltés avant complète maturité, la présence de touffe radiculaire est autorisée ;
- Les oignons doivent être exempts de bulbes doubles et/ou de doubles centres.

### 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 marques résultant d'attaques de parasites ou maladies ;
- légères meurtrissures ;
- lésions d'origine mécanique cicatrisées ;
- touffes radiculaires ;
- taches n'excédant pas plus de 25 % (un quart) de la surface du bulbe ;
- fissures dans les pellicules extérieures et absence partielle de ces dernières sur un tiers au maximum de la surface du bulbe, à condition que la chair ne soit pas endommagée ;
- pour les oignons, une vitrescence n'affectant que la rondelle charnue la plus externe.

Les bulbes doivent être fermes.

#### **4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE**

**4.1** Le calibre des oignons et des échalotes peut être déterminé par le diamètre maximal de la section équatoriale conformément aux pratiques commerciales en vigueur. Le calibre et la méthode de calibrage selon les pratiques commerciales en vigueur doivent être indiqués sur l'emballage. Le guide de calibrage 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 :

- 5 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 10 mm inclus et 20 mm exclu ;
- 10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 15 mm inclus et 25 mm exclu ;
- 15 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 20 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 pour les échalotes grises, roses, rouges, violettes ;
- 15 mm pour les autres échalotes.

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 :

- 10 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 10 mm inclus et 15 mm exclu ;
- 15 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est compris entre 15 mm inclus et 20 mm exclu ;
- 20 mm lorsque le diamètre du plus petit bulbe est égal ou supérieur à 20 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).

#### 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 ne pas correspondre aux caractéristiques de la catégorie I ni aux caractéristiques minimales, ou être atteints de dégradation.

#### 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.

En outre, quatre pour cent, 4 %, en poids, des produits peuvent présenter des germes extérieurement 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.

En outre, dix pour cent, 10 %, en poids, des produits 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 %, au total, en nombre ou en poids d'oignons et d'échalotes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

## 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 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, 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 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).

### 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 RELATIVES AU MARQUAGE OU À 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), 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 » ou « Échalotes grises, roses, violettes, rouges ») et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial (« long », « demi-long » ou « rond »).

#### 7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine<sup>2</sup> et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

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

### 7.2. Emballages non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 346-2021).

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

Pour les oignons et les échalotes expédiés en vrac, ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de manière visible à l'intérieur de l'engin de transport, à moins que ces documents ne soient remplacés 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'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>3</sup>.

#### 7.2.2 Nom du produit

- Nom du produit, si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.
- Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

« Mélange d'oignons » ou « mélange d'échalotes », ou dénomination équivalente, pour les mélanges d'oignons ou d'échalotes de types commerciaux et/ou couleurs nettement différents. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les types commerciaux et/ou les couleurs et la quantité de chaque produit contenu dans l'emballage doivent être indiqués.

#### 7.2.3 Origine du produit

Pays d'origine<sup>4</sup> 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 commercial et/ou couleur concernés.

---

<sup>2</sup> Le nom complet ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

<sup>3</sup> Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, lorsqu'un code (identification symbolique) est utilisé, la mention « emballeur et/ou expéditeur » (ou une abréviation équivalente) doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé du code ISO 3166 (alpha) du pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>4</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

**7.2.4 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.

**7.2.5 Marque officielle de contrôle (facultatif)****8. CONTAMINANTS**

- 8.1** 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.
- 8.2** 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).

**9. HYGIÈNE**

- 9.1** 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), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et d'autres textes pertinents du Codex 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).

## Liste des participants

N°	MEMBRES/OBSERVATEURS	NOM
1	Iran (Président)	Nadia Ahmadi
2	Iran (Président)	Homa Behmadi
3	Iran (Président)	Behnam Pad
4	Inde (coprésident)	Shri Devendra Prasad
5	Inde (coprésident)	Suresh Kumar Malhotra
6	Indonésie (coprésident)	Andi Arnida Massusungan
7	Argentine	Silvia Santos
8	Brésil	Andre Bispo Oliveira
9	Burkina Faso	Yaguibou Alain
10	Chili	Claudia Espinoza Cayulen
11	Colombie	Blanca Cristina Olarte Pinilla
12	Croatie	Andreja Martonja Hitrec
13	Croatie	Anita Štefenac
14	Union européenne	Denis de Froidmont
15	France	Emilie Maire
16	France	Karine Simbelie
17	Allemagne	Ulrike Bickelmann
18	Jamaïque	Damian Rowe
19	Corée	Lee Eunsil
20	Lettonie	Mārīte Gailīte
21	Malaisie	Sakhiah Binti Md Yusof
22	Mexique	Tania D. Fosado Soriano
23	Pays-Bas	Ilse Van Dijn
24	Paraguay	Maria Laura Vera Sosa
25	Espagne	María de Armas Jaraquemada
26	Thaïlande	Sasiwimon Tabyam
27	Royaume-Uni	Ian Hewett
28	États-Unis d'Amérique	Kenneth Lowery