



Conseil économique et social

Distr. générale
17 août 2015
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités
et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante et onzième session

Genève, 2-4 novembre 2015

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais

Norme CEE-ONU pour les aulx (FFV-18)

Le document ci-après est présenté au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les aulx.



Norme CEE-ONU FFV-18 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des aulx

I. Définition du produit

La présente norme vise les aulx des variétés (cultivars) issues d'*Allium sativum* L. destinés à être livrés à l'état frais¹, demi-sec² ou sec³ au consommateur, à l'exclusion des aulx destinés à la transformation industrielle.

Les bulbes d'ail peuvent comprendre plusieurs caïeux ou un seul (« ail solo »).

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les aulx au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;
- Dans le cas des produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », 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 seraient pas conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les bulbes doivent être :

- 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;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites;
- Fermes;
- Exempts de dommages causés par le gel ou le soleil;
- Exempts de germes extérieurement visibles;
- Exempts d'humidité extérieure anormale;
- Exempts de saveur et/ou d'odeur étrangères⁴.

¹ Par « ail frais », on entend le produit dont la tige est « verte » et dont la pellicule extérieure du bulbe est encore à l'état frais.

² Par « ail demi-sec », on entend le produit dont la tige et la pellicule extérieure du bulbe ne sont pas complètement sèches.

³ Par « ail sec », on entend le produit dont la tige, la pellicule extérieure du bulbe ainsi que la pellicule qui entoure chaque caïeu sont complètement sèches.

⁴ Cette disposition ne fait pas obstacle à l'odeur et à la saveur spécifiques provoquées par le fumage.

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

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

- De supporter un transport et une manutention; et
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Classification

Les aulx font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :

i) Catégorie « Extra »

Les aulx classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Les bulbes doivent être :

- Entiers;
- De forme régulière;
- Bien nettoyés.

Les caïeux doivent être serrés.

Les racines doivent être coupées au ras du bulbe dans le cas des aulx secs.

Les aulx ne doivent pas présenter 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.

ii) Catégorie I

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

Les bulbes doivent être :

- Entiers.

Les caïeux doivent être raisonnablement serrés.

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 :

- Petites déchirures de la pellicule extérieure du bulbe;
- Un léger défaut de forme.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les aulx qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

Les aulx peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- Des déchirures de la pellicule extérieure du bulbe ou l'absence de certaines parties de cette pellicule;

- Taches sur la pellicule extérieure du bulbe à condition qu'elles ne couvrent pas plus de la moitié de la surface de celui-ci;
- Des lésions cicatrisées;
- De légères meurtrissures;
- Des défauts dans la forme;
- L'absence de trois caïeux au maximum;
- Un dommage physiologique non progressif tel que le dessèchement et le paraffinage de deux caïeux au maximum.

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le diamètre minimal doit être de :

- 45 mm pour les aulx de la catégorie « Extra »;
- 30 mm pour les aulx des catégories I et II.

Afin de garantir un calibre homogène, la différence de calibre entre les aulx contenus dans un même colis 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.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades de commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de bulbes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I. Dans le cadre de cette tolérance, 0,5 % au plus de produit peut correspondre aux caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Tolérance de 10 % au total, 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, 1 % au plus de produit peut ne pas correspondre aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peut être avarié.

Dans le cadre de cette tolérance, un maximum de 1 %, en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

En plus de cette tolérance, un maximum de 25 %, en nombre ou en poids, de bulbes peut présenter de légères taches sur leur pellicule, à condition qu'elles ne couvrent pas plus du quart de la surface des bulbes.

iii) Catégorie II

Tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'aux ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, 2 % au plus de produit peuvent être avariés.

En plus de cette tolérance, un maximum de 5 %, en poids, de bulbes peut présenter des caïeux avec des germes extérieurement visibles.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : tolérance de 10 % au total, en poids, d'aux ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage.

V. Dispositions concernant la présentation**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des aux de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les aux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être 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 soit réalisé à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque colis⁵ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

A. Identification

Emballeur et/ou expéditeur :

Nom et adresse (par exemple, rue/ville/région/code postal, et pays s'il est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁶.

⁵ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁶ 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

B. Nature du produit

- Ail « frais », « demi-sec », « sec » ou « solo » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Type commercial (« Ail blanc », « Ail rose », etc.);
- « Fumé », le cas échéant.

C. Origine du produit

Pays d'origine⁷ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre exprimé par les diamètres minimal et maximal des bulbes.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption en 1966.

Révision en 2011, 2015.

code (identification symbolique), et celui-ci doit être précédé par le code ISO 3166 (alpha) de pays/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁷ Le nom entier ou le nom couramment utilisé doit être indiqué.