

NORME CEE-ONU FFV-18

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

AULX

2016 ÉDITION



NATIONS UNIES

New York et Genève, 2016

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les aulx a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2016/22, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-douzième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au :

Groupe des normes agricoles de la
Division de la coopération économique et du commerce
Commission Économique pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agristandards@unece.org

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* var. *sativum* L. destinés à être livrés à l'état frais¹, demi-sec² ou sec³ au consommateur, à l'exclusion des aulx verts à feuilles entières et n'ayant pas encore développés des caïeux et des aulx destinés à la transformation industrielle.

Les bulbes d'aulx peuvent être constituées de plusieurs ou d'un seul caïeux (« aulx monobulbes »).

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 ;
- Pour les 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. Le détenteur/vendeur 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 :

- Intacts, couverts d'une enveloppe extérieure ;
- 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 ;

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

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

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

- 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 d'odeur et/ou de saveur étrangères⁴.

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 :

- 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 caïeux doivent être raisonnablement serrés.

⁴ Cette disposition ne fait pas obstacle à l'odeur et à la saveur spécifiques provoqués par le fumage dans les pays ou les régions où l'ail fumé est considéré comme un légume frais.

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.

Ils 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 ;
- Des taches sur la pellicule extérieure du bulbe à condition qu'elles ne couvrent pas plus de la moitié de la surface du bulbe ;
- Des lésions cicatrisées ;
- De légères meurtrissures ;
- Une forme irrégulière ;
- L'absence de trois caïeux au maximum, ou d'un cinquième des caïeux du bulbe (la quantité la moins élevée étant retenue).

III. Dispositions concernant le calibrage

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

Le diamètre minimal est fixé à :

- 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 fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage 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 »

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, d'aulx ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, 0,5 % au plus des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une 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 est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

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, 25 % au plus des bulbes, en nombre ou en poids, peuvent 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

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, d'aulx ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, 2 % au plus des produits peuvent être atteints de dégradation.

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 : une tolérance de 10 % au total, en poids, d'aulx ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

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

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

B. Conditionnement

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage 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 emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage⁵ 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.

B. Nature du produit

- Ail « frais », « demi-sec », « sec » ou « monobulbe » 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.

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 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 un nom couramment utilisé doit être indiqué.

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption : 1966.

Dernière révision : 2016.
