

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FFV 19/21/9

Juillet 2019

PROGRAMME CONJOINT FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Vingt et unième session

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES OIGNONS ET LES ÉCHALOTES

Préparé 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 présenter des observations concernant cet avant-projet à l'étape 3 sont invités à suivre les instructions figurant dans la circulaire CL 2019/66-FFV disponible sur le site du Codex/lettres circulaires 2019 :

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

CONTEXTE

1. Lors de la vingtième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) qui s'est tenue à Kampala (Ouganda) du 2 au 6 septembre 2017¹, l'Iran a présenté une proposition visant à élaborer une norme pour les oignons, tandis que l'Indonésie proposait d'élaborer une norme pour les échalotes. Le CCFFV est convenu de soumettre une proposition de travail concernant une norme commune pour les oignons et les échalotes à la Commission du Codex Alimentarius et de créer un Groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Iran et coprésidé par l'Indonésie et l'Inde. Le CCFFV a en outre décidé que le descriptif d'un avant-projet de norme commun pour les oignons et les échalotes serait transmis au CCEXEC.

2. Au cours de sa quarante-et-unième session (2018)², la Commission a approuvé la proposition de travail sur la norme de référence.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

3. Le GTE a débuté ses travaux le 10 janvier 2018. Le président et les coprésidents ont fait circuler deux documents aux membres du GTE et sollicité leurs observations : un document de travail le 16 août 2018 et un rapport d'étape le 21 mars 2019.

4. Vingt-quatre pays ont exprimé leur volonté de participer au projet et ont présenté leurs observations. Un premier avant-projet de la norme a été rédigé et présenté aux membres du GTE. Après réception des observations sur ce premier avant-projet, des corrections ont été apportées et le document a été présenté pour une deuxième série de consultations. Sur la base des réponses et des observations, le deuxième avant-projet a été révisé, corrigé et présenté à nouveau aux membres du GTE.

5. Le GTE a examiné les observations formulées durant la première et la deuxième ronde de consultations par plusieurs pays, à savoir le Mexique, la Colombie, la Jamaïque, le Royaume-Uni et l'Allemagne. Leurs observations figurent au tableau 1 en annexe des présentes.

6. Le président et les coprésidents ont remercié les membres du GTE et les pays pour leurs commentaires nombreux et pertinents. Le rapport du GTE ci-après reprend toutes les observations formulées. Les conclusions et les recommandations sont fondées sur une analyse des observations qui sont listées ci-après dans l'ordre des sections de la norme. Le projet de norme révisé, reprenant les conclusions du GTE, figure à l'Annexe I.

¹ REP18/FFV, paragraphe 71(ii)

² REP18/CAC, paragraphe 66 et Annexe VI.

RÉSUMÉ DES DISCUSSIONS

7. L'avant-projet a été rédigé sur le modèle de la Norme-cadre du Codex. Il reprend les libellés des normes récemment adoptées pour les fruits et légumes frais ainsi que le texte du projet de norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais (Annexe VI du document REP18/FFV).

8. L'avant-projet est également basé sur les normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des oignons et des échalotes, ainsi que sur la brochure de l'OCDE sur la normalisation internationale des fruits et légumes : « Oignons », et la brochure de l'OCDE sur la normalisation internationale des fruits et légumes : « Échalotes ».

Titre de la norme

9. La désignation « oignons » et « échalotes » reprend les termes des normes CEE-ONU et des brochures de l'OCDE.

1. CHAMP D'APPLICATION

10. Le texte de la Norme-cadre du Codex a été repris.

2. DÉFINITION DU PRODUIT

11. La définition reprend le texte des normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56 ainsi que celui de la brochure de l'OCDE sur la normalisation internationale des fruits et légumes : « Oignons », et la brochure de l'OCDE sur la normalisation internationale des fruits et légumes : « Échalotes ».

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 Caractéristiques minimales

12. Le GTE a repris le texte des normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56 en ajoutant la déclaration ci-après, empruntée à la brochure de l'OCDE sur la normalisation internationale des fruits et légumes : « Oignons » et la brochure de l'OCDE sur la normalisation internationale des fruits et légumes : « Échalotes », car ces produits sont commercialisés avec la tige et la peau desséchées :

- 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)

3.2 Classification

13. Le GTE a repris le texte des normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56, avec quelques modifications mineures.

14. Certains membres du GTE ont demandé une classification en trois catégories, mais le consensus n'a pas été atteint sur cette question qui devra donc faire l'objet d'un débat plus approfondi lors de la prochaine réunion du Comité.

3.2.2 Catégorie II

15. Le GTE a repris le texte des normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56, avec quelques modifications mineures portant sur des aspects techniques. Certains membres souhaitaient que les pourcentages de fissures et de taches soient modifiés et remplacés par des valeurs plus élevées ou plus faibles, mais d'autres membres du groupe n'étaient pas convaincus.

16. La proposition retenue est la suivante :

- taches, à condition qu'elles n'excèdent pas [25 %-50 %] de la surface du bulbe.
- fissures dans la pellicule extérieure et absence partielle de cette dernière sur au plus dix pour cent [10%] de la surface du bulbe, à condition que la chair ne soit pas endommagée.

17. Certains membres ont souhaité réduire le pourcentage indiqué pour la tolérance concernant les taches présentes sur la surface des bulbes. Comme les oignons et les échalotes sont de tailles variées, le fait de retenir une limite de 50% est trop élevé pour les oignons ou échalotes de petite taille. Par ailleurs, les taches peuvent être distribuées sur le bulbe, raison pour laquelle il est problématique de retenir une valeur calculée selon la taille du bulbe. Pour résoudre ce problème, il convient de réviser la fourchette des tolérances admises. Par ailleurs, un petit oignon fendu sur un tiers de sa surface ne peut être classé dans la catégorie II et n'est pas commercialisable. La valeur de 10% est donc suggérée.

18. Le texte de ces sections de la norme et des suivantes devra faire l'objet d'un examen plus approfondi en séance plénière.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

19. Le GTE a repris le texte des normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56 ainsi que celui de la brochure de l'OCDE sur la normalisation internationale des fruits et légumes : « Oignons », et celui de la brochure de l'OCDE sur la normalisation internationale des fruits et légumes : « Échalotes ».

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

20. Le GTE a repris le texte de la Norme-cadre du Codex, qui reprend celui des normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56, dont il a supprimé la phrase d'introduction « à toutes les étapes de la commercialisation ».

21. Le texte de cette section et des suivantes devra faire l'objet d'un examen plus approfondi dans le cadre de l'examen du projet de Norme-cadre du Codex pour les fruits et légumes frais.

22. Le GTE a repris le texte de la Norme-cadre du Codex. Les phrases d'introduction qui figurent dans la norme CEE-ONU ont été supprimées et la phrase (par exemple) « 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 » a remplacé le texte de la norme CEE-ONU, les deux textes étant équivalents.

5.2 Tolérances de calibre

23. La rédaction est celle des normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56, excepté les phrases d'introduction « Une tolérance de ___ au total » qui ont été supprimées.

6. DISPOSITIONS RELATIVES À LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

24. Les dispositions des normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56 et de la Norme-cadre du Codex sont identiques. Le GTE a repris la rédaction de la norme CEE-ONU FFV-25 et FFV-56 et de la Norme-cadre du Codex dans cette section.

25. Un membre a demandé la suppression des dispositions sur les emballages contenant des mélanges tandis que les autres estimaient que les dispositions concernant les emballages de mélanges d'oignons ou d'échalotes devaient être maintenues. Ces emballages contenant des mélanges de variétés étant commercialisés, le GTE a estimé que les dispositions devaient être maintenues.

6.2 CONDITIONNEMENT

26. Le GTE a repris le texte de la norme CEE-ONU FFV-25 et FFV-56 ainsi que celui de la Norme-cadre dans cette section.

7. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final

27. Le GTE a repris le texte de la Norme-cadre du Codex dans cette section.

7.2 Emballages non destinés à la vente au détail

28. D'une façon générale, le texte de cette section est celui de la Norme-cadre du Codex. Les sections 7.2.2 (Nature du produit) et 7.2.4 (Identification commerciale) reprennent les termes des normes CEE-ONU FFV-25 et FFV-56.

8. ADDITIFS ALIMENTAIRES

29. Le GTE a repris le texte de la Norme-cadre du Codex dans cette section.

9. CONTAMINANTS

30. Le GTE a repris le texte de la Norme-cadre du Codex dans cette section.

10. HYGIÈNE

31. Le GTE a repris le texte de la Norme-cadre du Codex dans cette section.

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

32. Le président et les coprésidents du GTE ont mené à bien la tâche qui leur était confiée selon le programme établi. Le président et les coprésidents du GTE estiment que ces travaux aideront le Comité à avancer dans l'élaboration d'une norme du Codex pour les oignons et les échalotes. Les nombreuses données et

informations collectées au cours des deux séries de consultations auprès des membres du GTE pourront servir de base à l'élaboration de la norme du Codex.

33. Le Groupe de travail recommande au CCFFV d'examiner, lors de sa vingt-et-unième session, l'avant-projet de norme Codex pour les oignons et les échalotes figurant en annexe des présentes, et d'étudier notamment les dispositions relatives à la classification.

Original Language only

Table 1- Summary comments for the first and second proposed draft standard for onions and shallots

Country	Draft	Proposed change	Comment
Colombia	3.1 Minimum requirements <ul style="list-style-type: none"> free from traces of mould 	Free from mould and yeast	The technical term is mould and yeast. In addition, for quality and safety is important clarify absent not only free from traces.
Colombia	3.1 Minimum requirements <ul style="list-style-type: none"> sufficiently dry for the intended use (in the case of onions for storing, at least the first two outer skins and the stem must be fully dried). 	<ul style="list-style-type: none"> Curing 	The curing practice is very important for pathogen growth control in the onion bulbs (<i>Salmonella</i> spp. And <i>E. coli</i>) according to research results reported by Emch and Waite – Cusic (2016) Conventional curing practices reduce generic <i>Escherichia coli</i> and <i>Salmonella</i> spp. on dry bulb onions produced with contaminated irrigation water. <i>Food Microbiology</i> . 53, 41 - 47
Colombia	3.2.2 Class II <ul style="list-style-type: none"> stains that do not affect the outer skin, provided they do not cover more than half the bulb's surface. 	<ul style="list-style-type: none"> stains that do not affect the outer skin, provided they do not cover more than 25% the bulb's surface. 	A half is too much. It could be a quarter, i.e., 25% of surface, at most.
Colombia	3.2.2 Class II <ul style="list-style-type: none"> cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of one third of the bulb's surface, provided the flesh is not damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of 10% the bulb's surface, provided the flesh is not damaged. 	A third is too much. We propose 10% at most.
Colombia	3.2.2 Class II The bulbs must be: <ul style="list-style-type: none"> reasonably firm. 	The bulbs must be firm.	Within this class, bulbs which are not firm are inadmissible.
Colombia	4. Provision Concening Sizing <ul style="list-style-type: none"> 15 mm where the diameter of the smallest onion is 20 mm and over but under 40 mm; 15 mm where the diameter of the smallest shallot is 15 mm and over but under 20 mm; 20 mm where the diameter of the smallest onion is 40 mm and over but under 70 mm; 		This way of presenting information is confusing. These large variations should not presented in lots, for example, if most of onions have a 40 mm diameter.

	<ul style="list-style-type: none"> • 20 mm where the diameter of the smallest shallot is 20 mm or over. 		
Colombia	<p>5.1.1 Class I</p> <p>Ten percent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of this class, but meeting those of Class II is allowed. Within this tolerance not more than 1 per cent in total may consist of produce satisfying neither the requirements of Class II quality nor the minimum requirements, or of produce affected by decay. In addition, 4 per cent, by weight, of bulbs may present externally visible shoot growth.</p>	Ten percent, (10,0%) by number or weight, of onions and shallots not satisfying the requirements of this class, but meeting those of Class II is allowed.	Class I and II shall meet the minimum requirements, therefore, the crossed out text can not be allowed. The percentage of buds can also be discussed because the value is too high.
Colombia	<p>5.1.2 Class II</p> <p>Ten percent, (10.0%) by number or weight, of onions and shallots satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements are allowed. Within this tolerance not satisfying neither in total may consist of produce affected by decay. In addition, a maximum tolerance of 10 per cent, by number or weight, of bulbs may present externally visible shoot growth.</p>	Ten percent, (10,0%) by number or weight, of onions and shallots satisfying neither the requirements of the class nor the minimum requirements are allowed.	Class I and II shall meet the minimum requirements, therefore, the crossed out text can not be allowed. The percentage of buds can also be discussed because the value is too high.
Colombia	<p>6.1 Uniformity</p> <p>The contents of each package must be uniform and contain only onions or shallots of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized).</p> <p>However, a mixture of onions or shallots of distinctly different commercial types and/or varieties, and colors may be packed together in a sales package, provided they are uniform in quality and, for each commercial type and/or color concerned, in origin.</p>	The contents of each package must be uniform and contain only onions or shallots of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized).	<p>The first paragraph reads that "they shall be uniform and contain only onions or shallots of the same origin". But then it reads that mixing is allowed, etc., which is contradictory.</p> <p>In addition, different varieties or origins may present different physiological behaviors that require different handling and conservation conditions. Therefore, it is generally not recommended to mix them.</p>
Colombia	<p>7.1.1 Name of produce</p> <p>"Mixture of onions", or equivalent denomination, in the case of a mixture of</p>	If the produce is not visible from the outside, the commercial types and/or colours and the quantity of	If mixtures are not allowed, this should not be included.

	distinctly different commercial types and/or colours of onions. If the produce is not visible from the outside, the commercial types and/or colours and the quantity of each in the package must be indicated.	each in the package must be indicated.	
Mexico	<p>1.Scope</p> <p>The purpose of the standard is to define the quality requirements for onions and shallots after preparation and packaging. However, if applied at stages following packaging, onions and shallots may show in relation to the requirements of the standard:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a slight lack of freshness and turgidity; • a slight deterioration due to their development and their tendency to perish. <p>The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing with standard</p>	<p>The purpose of the standard is to define the quality requirements for onions and shallots after preparation and packaging. However, if applied at stages following packaging, onions and shallots may show in relation to the requirements of the standard:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a slight lack of freshness and turgidity; • a slight deterioration due to their development and their tendency to perish. <p>The holder/seller of products may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any manner other than in conformity with this standard. The holder/seller shall be responsible for observing with standard.</p>	<p>There is no need to develop the phrasereated to the product that don't describe the standard. The scope only applies to onion and shallots for fresh consumption. In the definition is clearer that we are talking about fresh products.</p>
Mexico	<p>2.Definition of produce</p> <p>This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i>L., of the cepa Group and shallots grown from <i>Allium cepa</i>L. Aggregatum Group and grey shallots grown Allium oschaninii O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer. Onions and shallots intended for industrial processing are excluded.</p>	<p>This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i>L., of the <u>amarilidaceae</u> family cepa Group and shallots grown from <i>Allium cepa</i>L. Aggregatum Group and grey shallots grown from <i>Allium oschaninii</i>O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer. Onions and shallots intended for industrial processing are excluded.</p>	<p><u>New redaction proposal:</u></p> <p>This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i>L., of the <u>amarilidaceae</u> family and shallots grown from <i>Allium cepa</i>L. Aggregatum <i>Allium oschaninii</i>O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer. Onions and shallots intended for industrial processing are excluded.</p> <p>It is necessaryclearly to delimit when we are talking about onion and when we are talking about shallot</p>
Mexico	<p>2. Definition of produce</p> <p>The standard covers the following commercial types:</p>	<p>The standard covers the following commercial types:</p> <ul style="list-style-type: none"> • shapes: round or elongated semi-long, long, elongated. 	<p><u>New redaction proposal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • According to their shape, the onions or shallots can be distinguished in round, elongated or long.

	<ul style="list-style-type: none"> • shapes: round or elongated <u>semi</u>-long, long, elongated 		<ul style="list-style-type: none"> • According to their color the onions and the shallots can be color white, <u>purple</u>, red, <u>gray</u> or yellow. <p>It is necessary not to refer to the commercial types, because color and shape does not define types of commercial types, defines varieties, and also we are talking about two different products, onion and shallot.</p> <p>This will be developed quite well on the requirements. We used this kind of redaction for Codex Standard for aubergines.</p>
<p>Mexico</p>	<p>3. Provision Concerning Quality</p> <p>3.1 Minimum requirements</p> <p>In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the onions and shallots must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intact; • sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded; • clean, practically free of any visible foreign matter; • practically free from pests; • free from damage caused by pests; • without hollow or tough stems; • free from traces of mould; • free of externally visible shoot growth; • fresh in appearance; • free of abnormal external moisture excluding condensation following; removal from cold storage; • free of any foreign smell and/or taste; • free of damage caused by low or high temperature; • the roots must be neatly trimmed. • sufficiently dry for the intended use (in the case of onions for storing, at least the first two outer skins and the stem must be fully dried). • the stems must be twisted or clean cut and must not exceed 6 cm in length (except 	<p>In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, the onions and shallots must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • well developed, whole, healthy, with firm consistency and smooth skin. • characteristic shape, taste and smell. • free of abnormal exterior moisture. • practically free from decay or decay. • practically free of defects of mechanical, entomological origin, microbiological, meteorological, genetic-physiological. • no roots or leaves • classified according to its color: white, purple or yellow. • Intact; • sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded; 	

	for stringed onions). The stems must be neatly trimmed, except for shallots presented in strings that must be braided with their own stems and tied with string, raffia or any other appropriate material.		
Mexico	3.2 Classification Onions and shallots are classified in <u>three</u> two classes defined below:	Onions and shallots are classified in <u>three</u> two classes defined below:	In all the world we can find Extra Class for Onion and Shallots
Mexico	3.2.1 (New paragraph)	3.2.1 Extra Class Onions and shallots in this class must be of superior quality. They must be firm and must be characteristic of the variety and/or commercial type. Stalk must be intact and flesh must be perfectly sound. They must be free of defects, with the exception of slight superficial defects, provided they do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package.	In all the world we can find Extra Class for Onion and Shallots.
Mexico	4. Provision Concerning Sizing	4.1 Onions and shallots may be sized by the maximum diameter of the equatorial section in accordance with existing trade practices, the package must be labelled with the size and method used. The minimum diameter shall be 10 mm for onions and grey shallots and 15 mm for other shallots. The maximum diameter shall be 55 mm for round shallots and 60 mm for demi-long and long shallots. 4.2 To ensure uniformity in size, the range in size between produce in the same package shall not exceed:	There is necessary to define exactly when we are referring to the size of onion and when are we referring to the size of shallot

		4.2.1 Onions 4.2.2 shallots	
Germany	2. Definition of produce This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i> L. of the amarilidaceae family and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. Aggregatum and <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer.	This standard applies to onions of varieties grown from <i>Allium cepa</i> L. Cepa Group of the Amarilidaceae family and shallots grown from <i>Allium cepa</i> L. Aggregatum Group and <i>Allium oschaninii</i> O. Fedtsch., to be supplied fresh to the consumer.	
Germany	2. Definition of produce onions and shallots intended for industrial processing are excluded.	Green onions and green shallots with full leaves as well as onions and shallots intended for industrial processing are excluded.	
Germany	2. Definition of produce • According to their shape, the onions or shallots can be distinguished in round, elongated or long.	• According to their shape, the onions or shallots can be distinguished in round, demi-long or long.	Elongated is the same as “long”. But demi-long is a specific type in shallots.
Germany	3.1 Minimum requirements • free from traces of mould and yeast.	• free from traces of mould and yeast	This minimum requirement could be deleted as already covered by “sound”
Germany	3.1 Minimum requirements • Fresh in appearance	firm	In onions and shallots, the freshness is not an issue but the firmness.
Germany	3.1 Minimum requirements	In addition, the stems of onions and shallots must be twisted or clean cut and must not exceed 6 cm in length; except for onions or shallots presented in strings that must be braided with their own stems and tied with string, raffia or any other appropriate material.	The proposal is, to combine the 13th and last indent and to harmonize provisions for stems in onions and shallots.
Germany	3.1.1 Minimum Maturity Requirements Onions and shallots must have reached an appropriate degree of development and/or maturity in accordance with criteria proper to the variety and/or commercial type, to the time of harvesting/picking, and to the area in which they are grown.	3.1.1 Minimum Maturity Requirements Onions and shallots must have reached an appropriate degree of development and/or maturity in accordance with criteria proper to the variety and/or commercial type, to	The proposal is, to delete any provision on maturity. In onions and shallots the dryness of the outer skin is more important. This characteristic is already touched in minimum requirements (14 th indent)

	Onions and shallots must display sufficient development for the intended purpose in accordance with criteria appropriate to the variety and to the area in which they are grown.	the time of harvesting/picking, and to the area in which they are grown. Onions and shallots must display sufficient development for the intended purpose in accordance with criteria appropriate to the variety and to the area in which they are grown.	
Germany	3.2.1 Class I The bulbs must be: <ul style="list-style-type: none"> firm and compact. practically free of root tufts; however, for onions and grey shallots harvested before complete maturity, root tufts shall be allowed. 	The bulbs must be: <ul style="list-style-type: none"> firm and compact. practically free of root tufts; however, for onions and grey shallots harvested before complete maturity, root tufts shall be allowed. free from externally visible shoots (unsprouted). free from swelling caused by abnormal vegetative development. 	The proposal is to move this whole paragraph up to become the 2 nd paragraph in section 3.2.1 This is already covered by the minimum requirements. The list of defects allows “a slight defect in shape”. Thus, it would also cover slight swellings due to vegetative growth.
Germany	3.2.2 Class II <ul style="list-style-type: none"> Traces due to rubbing; Small healed cracks; Slight healed bruising; 	Traces due to rubbing; Small healed cracks; Slight healed bruising;	This is duplicating the “healed mechanical damage”. Bruising is always healed, if not it is a damage.
Germany	3.2.2 Class II <ul style="list-style-type: none"> early evidence of externally visible shoot growth (no more than 10 per cent by number or weight by unit of presentation) 	<ul style="list-style-type: none"> early evidence of externally visible shoot growth (no more than 10 per cent by number or weight by unit of presentation) 	This paragraph has to be moved to tolerances. The defects listed here are allowed on 100 % of onions in a lot labelled Class II.
Germany	3.2.2 Class II <ul style="list-style-type: none"> cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of 30% of the bulb’s surface, provided the flesh is not damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of 30% of the bulb’s surface, provided the flesh is not damaged. 	
Germany	3.2.2 Class II The bulb must be firm.	The bulb must be firm.	This important provision is valid for Class I and II and should therefore be moved to minimum requirements.
Germany	6.1 Uniformity The contents of each package (or lot presented in bulk in the transport vehicle) must be uniform and contain only onions or	However, a mixture of onions or shallots of distinctly different commercial types and/or colours may be packed together in a sales package, provided they are uniform in quality and, for each commercial	In this section the provisions on mixtures are missing, while the mixtures are mentioned in subsequent sections.

	shallots of the same origin, variety or commercial type, quality and size (if sized). The visible part of the contents of the package must be representative of the entire contents.	type and/or colour concerned, in origin and – in case of shallots – method of production. However, in case of those mixtures, uniformity in size is not required.	
Germany	7.2.4 Commercial Specifications • Variety	7.2.4 Commercial Specifications • Variety and/or commercial type (optional);	
Germany	7.2.4 Commercial Specifications • Size (if size):	• Size (if sized) expressed by minimum and maximum diameters or in accordance with the method use;	
UK	1.Scope onions and shallots may show in relation to the requirements of the standard:	Onions with full leaves and onions and shallots intended for industrial processing are excluded	To exclude spring onions and similar green onions/shallots.
UK	3.1 Minimum requirements the roots must be neatly trimmed.	the roots must be neatly trimmed.	Comments on the roots are not needed in the minimum requirements as they are mentioned in Class I and Class II.
UK	3.1 Minimum requirements • In addition, the stems must be twisted or clean cut and must not exceed 6 cm in length (except for stringed onions	• “the stem must be twisted or neatly trimmed and must not exceed 6cm in length except for onions or shallots presented in strings”.	This minimum requirement could be combined with the one above on shallot stems.
UK	3.2.2 Class II • Traces due to rubbing • Slight healed bruising	• Traces due to rubbing • Slight healed bruising	Not sure this needed, I think it is covered by “healed mechanical damage”.
UK	3.2.2 Class II stains that do not affect the outer skin, provided they do not cover more than 25% the bulb’s surface	stains that do not affect the outer skin, provided they do not cover more than 50% the bulb’s surface	25% is only a little more than Class I, so this should be 50%. In line with the UNECE onion standard.
UK	3.2.2 Class II cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of 10% of the bulb’s surface, provided the flesh is not damaged.	cracks in the outer skins and partial absence of the skins over a maximum of one third (or 33%) of the bulb’s surface, provided the flesh is not damaged.	10% is too low for Class II. In line with UNECE standards.
UK	7.2.4 Commercial Specifications • Variety	• Variety	Variety should not be mandatory.

Annexe I

**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 (par exemple, brossage et/ou lavage) et conditionnement. Aux stades suivant 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. Cepa de la famille des Amarillidaceae et les échalotes issues du groupe *Allium cepa* L. *Aggregatum* et *Allium oschaninii* O. Fedtsch, destinés à être livrés frais au consommateur, à l'exclusion des oignons verts et échalotes vertes à feuilles entières et des oignons et échalotes destinés à la transformation industrielle.

La norme s'applique aux types oignons de forme ronde, allongée, demi-longue.

Longue et aux oignons dont la pellicule extérieure est de couleur blanche, violette, rouge, grise ou jaune.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**3. 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 parasites¹ (ravageurs) ;
- Exempts de traces de moisissures ;
- 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 ;

¹ Les dispositions concernant les parasites (ravageurs) et les attaques causés 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).

- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères ;
- 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)
- 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 pu tout autre matériau approprié.

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

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

3.2 Classification

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

3.2.1 Catégorie I

Les oignons et échalotes classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent 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 :

- un léger défaut de forme ;
- de légers défauts de coloration ;
- des fissures superficielles des pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières, à condition que la chair soit protégée ;
- les légères taches, à condition qu'elles ne couvrent pas plus d'un cinquième de la surface du bulbe.

Les bulbes doivent être :

- fermes et compacts ;
- pratiquement exempts de touffes radiculaires ; toutefois, pour les oignons et les échalotes grises récoltés avant maturité complète, les touffes radiculaires sont autorisées.

3.2.2 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 à la section 3.2.1 ci-dessus.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les oignons et les échalotes conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- des défauts de forme ;
- des défauts de coloration ;
- de légères marques résultant d'attaques de parasites ou de maladies ;
- de légères meurtrissures ;
- des lésions d'origine mécanique cicatrisées ;
- des touffes radiculaires ;

- des taches, à condition qu'elles ne couvrent pas plus de 25 à 50 % de la surface du bulbe
- Des fissures dans les pellicules extérieures et l'absence partielle de ces dernières sur 10% maximum de la surface du bulbe, à condition que la chair ne soit pas endommagée.

Les bulbes doivent être fermes.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

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

Le diamètre minimal est fixé à :

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

Le diamètre maximal est de :

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

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

4.2.1 Pour les oignons

- 5 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm et 20 mm. Toutefois, lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 15 mm et 25 mm, l'écart peut être de 10 mm ;
- 15 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 20 mm et 40 mm ;
- 20 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 40 mm et 70 mm ;
- 30 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 70 mm.

4.2.2 Pour les échalotes

- 10 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 10 mm et moins de 15 mm ;
- 15 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre compris entre 15 mm et moins de 20 mm ;
- 20 mm lorsque le bulbe le plus petit a un diamètre égal ou supérieur à 20 mm.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

5.1 Tolérances de qualité

À toutes les étapes 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 pour lesquels 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 I

Dix pour cent (10,0 %), en nombre ou en poids, des oignons et échalotes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie mais correspondant aux caractéristiques 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.

5.1.2 Catégorie II

Dix pour cent (10,0 %), en nombre ou en poids, des oignons et 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 %, des produits peuvent être atteints de dégradation.

5.2 Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories en cas de calibrage : une tolérance de dix pour cent (10,0 %), en nombre ou en poids, d'oignons et d'échalotes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

6. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

6.1 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (ou lot dans le cas d'une présentation en vrac dans un véhicule de transport) doit être homogène et ne comporter que des oignons ou des échalotes de même origine, variété ou type commercial, qualité et calibre (en cas de calibrage).

Cependant, un mélange d'oignons ou d'échalotes dont les types commerciaux et/ou les couleurs sont nettement différents, peut être emballé dans un emballage de vente, à condition que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque type commercial et/ou couleur considérés, quant à leur origine et mode de production. Il est recommandé de ne pas exiger d'homogénéité de calibre pour ce type de mélange.

La partie apparente du contenu de l'emballage 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, et notamment de papiers ou de 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 autocollants apposés individuellement sur le produit doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

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 CONCERNANT LE MARQUAGE OU L'ÉTIQUETAGE

7.1 Emballages destinés au consommateur final

En plus des 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

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété et/ou du type commercial.

« Oignons », « Échalotes » ou « Échalotes grises » si le contenu de l'emballage n'est pas visible de l'extérieur.

Type commercial : « long/longue », « demi-longue » ou « rond/ronde ».

« Mélange d'oignons » ou « mélange d'échalotes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'oignons ou d'échalotes de types commerciaux et/ou de 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.

7.1.2 Origine du produit

Pays d'origine² et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

Dans le cas d'un mélange de variétés d'oignons ou d'échalotes d'origines différentes nettement différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété et/ou de la couleur correspondante.

7.2. Emballages non destinés à la vente au détail

Chaque emballage³ 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 (chargement direct dans un engin de transport), ces renseignements doivent figurer sur les documents accompagnant les marchandises, fixés de façon visible à l'intérieur de l'engin, à moins que 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'emballeur 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.

Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

« Mélange d'oignons » ou « mélange d'échalotes », ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange d'oignons ou d'échalotes de types commerciaux et/ou de 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'origine⁵ et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

² Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

³ Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces dispositions de marquage, mais doivent être conformes aux prescriptions nationales. Les marquages doivent en tout état de cause figurer sur l'emballage de transport.

⁴ 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) du pays/de la zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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

7.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Variété et/ou types commerciaux (facultatif) ;
- Calibre (en cas de calibrage), exprimé par les diamètres minimaux et maximaux ou selon la méthode de calibrage utilisée ;

7.2.5 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 pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

9.2 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 dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

10 HYGIÈNE

10.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés 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.

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).

Annexe II**Liste des participants**

N°	PARTICIPANT / OBSERVATEUR	NOM	COURRIEL
1	Iran(Chair)	Nadia Ahmadi	nady.ahmadi@yahoo.com
2	Iran(Chair)	Homa Behmadi	hbehmadi@ut.ac.ir
3	Iran(Chair)	Behnam Pad	behnampad@yahoo.com
4	Indonesia(Co-chair)	Andi Arnida Massusungan	andiarnida@yahoo.com
5	India(Co-chair)	Shri Devendra Prasad	dprasad@apeda.gov.in
6	India(Co-chair)	Suresh Kumar Malhotra	agricommissioner@gmail.com
7	Argentina	Silvia Santos	ssantos@senasa.gob.ar
8	Brazil	Andre Bispo Oliveira	andre.oliveira@agricultura.gov.br
9	Burkina Faso	Kamire Sansan Cyrille Régis	kambiresansancyrilleregis@gmail.com
10	Burkina Faso	Yaguibou Alain	outalain@yahoo.fr
11	Chile	Claudia Espinoza Cayulen	Claudia.epinoza@sag.gob.cl
12	Colombia	Blanca Cristina Olarte Pinilla	rmunar@icontec.org
13	Croatia	Andreja Martonja Hitrec	andreja.martonja@mps.hr
14	Croatia	Anita Štefenac	anita.kovacic@mps.hr
15	European Union	Denis De Froidmont	Denis.De-roidmont@ec.europa.eu
16	France	Emilie Maire	Maire@dgccrf.finances.gouv.fr
17	France	Karine Simbelie	karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr
18	Germany	Ulrike Bickelmann	Ulrike.bickelmann@ble.de
19	Jamaica	Damian Rowe	dcrowe@micaf.gov.jm
20	Korea	Lee Eunsil	eslee0915@korea.kr
21	Latvia	Mārīte Gailīte	maritegailite@inbox.lv
22	Malaysia	Sakhiah Binti Md Yusof	malaysia@moh.gov.my
23	Mexico	Tania D. Fosado Soriano	tania.fosado@economia.gob.mx
24	Netherlands	Ilse Van Dijn	e.a.vandijn@minez.nl
25	Parague	Maria Laura Vera Sosa	maria.vera@senave.gov.py
26	Spain	María de Armas Jaraquemada	marmas@comercio.mineco.es
27	South Africa	Carolina	---
28	Thailand	Sasiwimon Tabyam	sasiwimon@acfs.go.th

29	UK	Ian Hewett	ian.c.hewett@rpa.gsi.gov.uk
30	USA	Kenneth Lowery	Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov