
Norme internationale



6663

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Ail — Guide pour l'entreposage réfrigéré

Garlic — Guide to cold storage

Première édition — 1983-02-15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6663:1983

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e0b2b45-87f2-4ed1-965a-9a2218928c69/iso-6663-1983>

CDU 635.262 : 664.8.037

Réf. n° : ISO 6663-1983 (F)

Descripteurs : produit agricole, ail, entreposage, conditions générales.

Prix basé sur 2 pages

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 6663 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en mai 1981.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

<http://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e0b2b45-87f2-4ed1-965a-9a2218928602/iso-6663-1983>

Afrique du Sud, Rép. d'	Irlande	Sri Lanka
Australie	Israël	Tanzanie
Brésil	Mexique	Tchécoslovaquie
Corée, Rép. de	Nouvelle-Zélande	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	URSS
Espagne	Pérou	USA
Éthiopie	Philippines	Yougoslavie
Hongrie	Portugal	
Inde	Roumanie	

Le comité membre du pays suivant l'a désapprouvée pour des raisons techniques :

France

Ail — Guide pour l'entreposage réfrigéré

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale décrit la méthode d'entreposage réfrigéré dont l'application permet de réaliser les conditions d'une bonne conservation de l'ail (*Allium sativum* Linnaeus), destiné à la consommation en l'état.

Les limites d'application de la méthode sont données dans l'annexe.

2 Conditions de récolte et mise en entrepôt

2.1 Récolte

L'ail destiné à la conservation doit être récolté au moment où les bouts de ses feuilles commencent à jaunir tandis que la masse du bulbe ne s'accroît plus. Les têtes doivent être bien formées, en repos physiologique, les tuniques de protection étant bien sèches et ayant une couleur caractéristique.

La récolte doit être effectuée par le temps sec et la période de récolte ne doit pas être de longue durée.

2.2 Caractéristiques qualitatives d'entreposage

On ne doit entreposer que les variétés (cultivars) d'ail aptes à une conservation de longue durée. L'ail destiné à l'entreposage réfrigéré doit être d'une bonne qualité commerciale. Il doit être propre, sec, entier, ferme, mûr et non germé, sain, avec une tunique sèche, dépourvu de tous parasites de sol et d'entrepôt (nématodes et acariens).

2.3 Traitements divers

Après récolte, l'ail doit être séché. Cette opération commencée dans le champs continue dans les cellules de l'entrepôt. La désinfection des bulbes avec du bromure de méthyle n'est admise que pour l'ail de semence.

2.4 Mise en entrepôt

L'ail ne doit pas être entreposé dans la même cellule avec d'autres produits à l'exclusion de l'oignon. Le chargement d'une cellule doit se faire en peu de temps.

2.5 Mode d'entreposage

L'emballage de l'ail en vue de la conservation doit être fait dans des caisses, palettes-caisses (caisses palettisables), conteneurs métalliques en filet ou sacs palettisables.

Le remplissage des sacs se fait de manière à assurer le brassage de l'air. Les emballages doivent être entiers, propres et désinfectés. L'empilage des caisses palettisées ou des sacs sur les palettes à montants peut être fait sur cinq à six niveaux, tandis que l'empilage des caisses palettisables peut être fait sur 8 à 9 niveaux, en assurant les espaces de brassage de l'air dans toutes les directions.

Un espace libre d'environ 1,50 m est nécessaire au-dessous du plafond et au-dessus des piles.

3 Conditions optimales d'entreposage

3.1 Température

Le séchage de l'ail doit être effectué dans la cellule pendant 8 à 10 jours à une température de 20 à 30 °C. Ensuite, la température doit être abaissée jusqu'à 0 °C et ainsi maintenue pendant la période de conservation, avec des variations ne dépassant pas $\pm 0,5$ °C.

3.2 Humidité relative

Pendant le séchage et ultérieurement au cours de la conservation, l'humidité relative de l'air doit être maintenue entre 65 et 70 %.

3.3 Brassage de l'air

Le brassage de l'air doit être maintenu en permanence pour assurer une température homogène.

3.4 Durée de l'entreposage

La durée de l'entreposage varie en fonction de la variété (cultivar) et la technologie de culture de 130 à 220 jours. La vérification de l'état de conservation du produit entreposé doit être faite tous les 7 à 10 jours.

3.5 Opérations à l'issue de l'entreposage

Après la sortie de la chambre d'entreposage, l'ail doit subir un réchauffement progressif afin d'empêcher la condensation sur la surface du produit.

En cas de nécessité, l'ail doit être trié selon sa qualité.

Annexe

Limites d'application

La présente Norme internationale constitue seulement un guide de caractère très général. Il peut, de ce fait, résulter que des particularités locales, inhérentes à la variabilité du produit dans le temps et dans l'espace, obligent à définir d'autres conditions de récolte ou d'autres conditions physiques du local d'entreposage.

La présente Norme internationale ne s'applique donc pas, sans restriction, à tous les cultivars sous tous les climats, et chaque spécialiste restera par suite juge des modifications éventuelles à leur apporter.

Compte tenu de toutes les restrictions qu'il est possible de faire, l'ail étant une matière vivante, l'application du guide contenu dans la présente Norme internationale doit permettre d'éviter bon nombre d'accidents d'entreposage et la réalisation, dans la plupart des cas, d'une conservation de longue durée.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6663:1983

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e0b2b45-87f2-4ed1-965a-9a2218928c69/iso-6663-1983>