



**Conseil économique  
et social**

Distr.  
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/GE.2/2004/14/Add.2  
2 août 2004

FRANÇAIS  
Original: ANGLAIS

---

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail des normes de qualité  
des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation  
des produits secs et séchés (fruits)

Cinquante et unième session  
Genève, 15-18 juin 2004

RAPPORT DE LA CINQUANTE ET UNIÈME SESSION

Additif 2

**NORME CEE-ONU RÉVISÉE POUR LES FIGUES SÉCHÉES**

**Note du secrétariat:** Le tableau des tolérances a été modifié conformément à la décision prise initialement par la Section spécialisée en ce qui concerne la présente norme (voir le document AGRI/WP.1/GE.2/R.91/Rev.1).

**NORME CEE-ONU DF-14**  
concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

**FIGUES SECHÉES**

**I. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les figues séchées obtenues à partir des fruits mûrs des cultivars issus du *Ficus carica domestica L.* destinées à la consommation directe. Elle ne s'applique pas aux figues séchées destinées à subir une transformation.

**II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des figues séchées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

**A. Caractéristiques minimales**

i) Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie, les figues séchées doivent être:

- intactes, sauf le pédoncule et l'ostiole qui peuvent être coupés; le fruit lui-même peut être fendu selon les exigences de la manipulation et de la commercialisation (par exemple en couche);
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- exemptes d'humidité extérieure anormale;
- exemptes d'odeur ou de saveur étrangères<sup>1</sup>;
- exemptes d'insectes ou d'acariens vivants quel que soit leur stade de développement, fumigées ou désinfestées par un autre moyen;

et, sous réserve des tolérances admises,

- exemptes de fruits endommagés, brûlés par le soleil, fendus ou déchirés;
- propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible<sup>2</sup>;
- exemptes de dommages visibles causés par des insectes, des acariens ou autres parasites;

---

<sup>1</sup> Une légère odeur d'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) n'est pas considérée comme «étrangère».

<sup>2</sup> Les ingrédients tels que le sucre et la farine ne sont pas considérés comme des matières étrangères et peuvent être utilisés sous réserve de la législation du pays importateur.

- exemptes de moisissure ou de fermentation;
  - exemptes d'insectes, larves, acariens ou autres parasites morts.
- ii) Les figes séchées doivent avoir une teneur en eau maximale de 26 % sauf si elles ont été traitées avec des agents conservateurs appropriés conformément à la législation du pays importateur, auquel cas la teneur en eau ne devrait pas dépasser 30 %<sup>3, 4</sup>.
- iii) Le développement et l'état des figes séchées 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.
- iv) Quand les figes sont traitées avec des agents conservateurs ou des produits de désinfection, elles doivent l'être conformément à la législation du pays importateur.

## B. Classification

Les figes séchées, y compris les figes séchées modelées à la main, sont classées en trois catégories selon leur qualité.

i) ***Catégorie «Extra»***

Les figes séchées classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent avoir les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être d'une couleur et d'un calibre uniformes. Elles doivent être pratiquement exemptes de défauts, dans la limite des tolérances admises. Elles peuvent présenter de très légères taches à condition que celles-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa capacité de conservation ou sa présentation dans l'emballage. Elles doivent avoir une chair sucrée très bien développée et une peau de la minceur caractéristique de la saison et de la variété. Le nombre de fruits au kilogramme ne doit pas dépasser 65.

ii) ***Catégorie I***

Les figes séchées classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent avoir les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Elles doivent être agréablement douces et de couleur pratiquement uniforme. Elles doivent avoir une chair sucrée bien développée et une peau de la minceur

---

<sup>3</sup> La teneur en eau est déterminée par la méthode donnée dans l'annexe («Détermination de la teneur en eau des fruits secs») de la présente norme.

<sup>4</sup> Réserve de la Grèce, favorable à 24 % pour les figes non traitées (26 % pour les figes traitées).

caractéristique de la saison et de la variété. Le nombre de fruits au kilogramme ne doit pas dépasser 120.

iii) ***Catégorie II***

Cette catégorie comprend les figues séchées qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies. Sont admis toutefois les défauts de la peau qui ne nuisent pas à la comestibilité du fruit.

### III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le nombre de fruits au kilogramme; le nombre des fruits par kilogramme dans chaque calibre est indiqué dans le tableau ci-après<sup>5</sup>:

<u>Numéro de calibre</u>	<u>Nombre de fruits par kilogramme</u>
1	jusqu'à 40
2	41-45
3	46-50
4	51-55
5	56-60
6	61-65
7	66-70
8	71-80
9	81-100
10	101-120
11	121 et plus

### IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

<sup>5</sup> Réserve de la Grèce concernant le tableau relatif au calibrage qui d'après elle crée des subdivisions dans la classification en fonction de la qualité.

### A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises (pourcentage de fruits défectueux, en poids, dans un échantillon minimal de 1 000 g)		
	Extra	Class I	Class II
Tolérance totale	10	15	30
1) Dommages:			
a) Dégâts d'insectes	9	12	16
b) Fruits brûlés par le soleil	8	10	25
c) Fruits fendus ou déchirés			
d) Fruits desséchés			
e) Autres défauts similaires			
2) Fruits moisissus ou fermentés	3	4	5
3) Matière étrangère	0,5	0,5	0,5

Aucune tolérance n'est admise pour les insectes, larves et autres parasites animaux vivants. La présence du pollinisateur blastophage (*Blastophaga psenes L.*), très rarement piégé à l'intérieur des figes, n'est pas considérée comme un défaut. Les définitions des défauts sont données à l'annexe II de la présente norme.

### B. Impuretés minérales

Ne doivent pas dépasser 1 g/kg.

### C. Tolérances de calibre

Tolérances de calibre admises pour les figes séchées dans un échantillon minimal de 1 000 g.

Calibre	Différence en grammes entre la figue la plus grosse et la plus petite figue
1-2	12
3-6	10
7-9	8
10-11	6

Les figes séchées dépassant les différences en grammes indiquées ci-dessus ne doivent pas représenter plus de 20 % du poids d'un échantillon minimal de 1 000 g.

## **V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits de même origine, variété et catégorie de qualité.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble, notamment en ce qui concerne le calibre des figues séchées et leur qualité, de la composition moyenne de l'ensemble de la marchandise.

### **B. Conditionnement**

Les figues séchées doivent être conditionnées de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer au produit 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 indications imprimées portées sur le papier ne doivent figurer qu'à l'extérieur pour ne pas être en contact avec le produit. Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

### **C. Présentation**

Les figues séchées peuvent être présentées en grands ou petits colis selon le poids exigé par les pays importateurs.

## **VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE**

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

### **A. Identification**

Emballeur	)	Nom et adresse ou identification symbolique délivrée
et/ou	)	ou reconnue par un service officiel <sup>6</sup>
expéditeur	)	

### **B. Nature du produit**

– «Figs séchées», ainsi que l'appellation ou le type commercial s'ils sont exigés.

---

<sup>6</sup> Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

**C. Origine du produit**

Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie;
- Calibre ou nombre de figues séchées par kilogramme<sup>7</sup>;
- Année de récolte (facultatif);
- Poids net, ou nombre de pré-emballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant ces pré-emballages;
- Agents conservateurs (en cas d'utilisation);
- «Séchées naturellement» (facultatif);
- «À consommer de préférence avant le» et indication de la date (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultatif)**

Adoptée en 1996

Tableau des tolérances modifié en 2004

---

<sup>7</sup> Le représentant de la Grèce a émis des réserves en ce qui concerne le marquage facultatif du calibre et du nombre de figues séchées par kilogramme.

## ANNEXE

### MÉTHODES DE DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU DES FIGUES SECHÉES

Basée sur l'annexe I de la norme-cadre

#### MÉTHODE I – MÉTHODE DE RÉFÉRENCE DE LABORATOIRE<sup>8</sup>

##### 1. Définition

On entend par teneur en eau des fruits séchés la perte de masse mesurée dans les conditions d'essai décrites ci-après.

##### 2. Principe

La méthode consiste à chauffer et à soumettre à dessiccation un échantillon de fruits séchés à une température de  $70\text{ °C} + 1\text{ °C}$ , sous une pression ne dépassant pas 100 mm de mercure.

##### 3. Appareillage

On utilise les appareils de laboratoire usuels, complétés par le matériel suivant:

- 3.1 Une étuve isotherme à chauffage électrique pouvant être réglée à  $70\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$  sous une pression de 100 mm de mercure.
- 3.2 Un récipient métallique résistant à la corrosion, d'un diamètre d'environ 8,5 cm, muni d'un couvercle.
- 3.3 Un hachoir automatique ou à main.
- 3.4 Un dessiccateur contenant un déshydratant efficace.
- 3.5 Une balance de précision.

##### 4. Méthode

###### 4.1 Préparation de l'échantillon

Prélever environ 50 g de fruits séchés sur un échantillon de laboratoire et passer deux fois ces fruits au hachoir.

---

<sup>8</sup> Cette méthode est la même que celle qui est prescrite par l'AOAC: *Official Methods of Analysis*, 13<sup>th</sup> ed., 1980, 22.013 – *Moisture in Dried Fruits, Official Final Action*.

#### 4.2 Fraction d'épreuve

Introduire 2 g d'amiante<sup>9</sup> finement pulvérisé dans le récipient métallique, faire la tare du récipient, de son couvercle, et de l'amiante, préalablement séchés. Peser à 0,01 g près une fraction d'environ 5 g de l'échantillon préparé.

#### 4.3 Procédure d'épreuve

Bien mouiller la fraction d'épreuve et l'amiante avec quelques millimètres d'eau chaude. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule. Laver la spatule à l'eau chaude pour enlever toute trace d'échantillon en faisant en sorte qu'eau et traces tombent dans le récipient.

Chauffer le récipient ouvert au bain-marie pour faire évaporer l'eau jusqu'à séchage complet. Placer le récipient et son couvercle côte à côte dans l'étuve et poursuivre le séchage pendant six heures à 70 °C sous une pression ne dépassant pas 100 mm de mercure, en prenant soin de ne pas ouvrir l'étuve. Pendant le séchage, faire circuler lentement dans l'étuve un courant d'air (environ 2 bulles par seconde) desséché par barbotage dans l'acide sulfurique. Le récipient métallique doit être en contact direct avec le plateau métallique de l'étuve. Après séchage, enlever le récipient, le couvrir immédiatement de son couvercle et le placer dans le dessiccateur. Après refroidissement à la température ambiante, peser à 0,01 g près le récipient toujours couvert.

### 5. Détermination de la teneur en eau et expression des résultats

La teneur en eau de la fraction d'épreuve, exprimée sous forme de pourcentage de la masse, est égale à:

$$\text{Teneur en eau} = \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100$$

Dans laquelle:

$M_0$  est la masse, en grammes, du récipient vide avec son couvercle et de l'amiante qu'il contient.

$M_1$  est la masse, en grammes, du récipient avec son couvercle, de l'amiante et de la fraction d'épreuve avant séchage.

$M_2$  est la masse, en grammes, du récipient avec son couvercle et de la fraction d'épreuve après séchage.

Transcrire le résultat à une décimale près.

---

<sup>9</sup> Du sable séché préalablement lavé dans l'acide chlorhydrique puis rincé soigneusement à l'eau peut être utilisé à la place de l'amiante. Les analystes qui utilisent cette technique doivent savoir qu'ils n'appliquent pas exactement la méthode de l'AOAC, et doivent le mentionner dans leur procès-verbal.

Les déterminations en duplicata doivent concorder à 0,2 % en eau.

## **MÉTHODE II – MÉTHODE RAPIDE**

### **1. Principe**

Il s'agit d'une méthode rapide basée sur le principe de la conductivité électrique.

### **2. Procédure**

Suivre la méthode décrite dans l'ouvrage intitulé *Official Methods of the Association of Official Analytical Chemists (AOAC)*, 13<sup>th</sup> ed. (1980), 22.014 – *Dried Fruit Moisture Tester (AOAC, Washington, D.C.)*.

## ANNEXE

### DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES FIGUES SÉCHÉES

Basée sur l'annexe III de la norme-cadre

Endommagées par les insectes	–	Dommmages causés par des insectes et des parasites animaux ou présence d'insectes morts ou des résidus d'insectes, visibles à l'œil nu.
Moisies	–	Présence de filaments de moisissure visibles à l'œil nu.
Fermentation	–	Dommmages dus à la fermentation et suffisamment importants pour altérer notablement l'aspect et/ou la saveur caractéristique des fruits.
Brûlées par le soleil	–	Plus d'un tiers de la superficie du fruit est atteint.
Fendues ou déchirées	–	Plus d'un tiers de la longueur du fruit est atteint.
Desséchées	–	Fruits à la chair dure et caoutchouteuse et sans goût.
Matière étrangère	–	Matières ou matériaux quels qu'ils soient, qui ne sont pas habituellement associés au produit.

-----