



## Conseil économique et social

Distr. générale  
11 février 2016  
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-quatrième session

Genève, 18-21 avril 2016

Point 3 de l'ordre du jour provisoire

##### Révision des normes de la CEE

### Proposition de modification de la norme CEE relative aux figes fraîches\*

La proposition ci-après visant à modifier la norme CEE relative aux figes fraîches a été présentée par la délégation brésilienne.

---

\* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus pour établir la version définitive du texte.

GE.16-01896 (F) 150316 150316



\* 1 6 0 1 8 9 6 \*

Merci de recycler



## **Proposition visant à modifier la norme CEE relative aux figues fraîches**

Le Brésil souhaite proposer l'insertion d'une note de bas de page au troisième alinéa, reproduit ci-après, de la partie A, « Caractéristiques minimales », du titre II, « Dispositions concernant la qualité » :

- Propres, pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible.

La note de bas de page qu'il est proposé d'insérer se lirait comme suit :

« Certaines figues destinées à la consommation directe ne sont pas lavées généralement après la récolte et peuvent présenter une pellicule blanche eu égard aux pratiques de production primaire ».

### **Justification**

Les figues ne mûrissent plus une fois cueillies de l'arbre. Après la récolte, les figues mûres se conservent jusqu'à six jours au frais (au réfrigérateur notamment).

À l'instar des petits fruits frais, les figues mûres ont un épiderme délicat et ont un taux respiratoire élevé ce qui les rend plus périssables.

L'annexe sur les petits fruits du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais du Codex Alimentarius (CAC/RCP 53-2003, annexe V) énonce, à son article 5.2.2.1 sur l'utilisation d'eau après récolte, que « [l]es petits fruits destinés à la consommation directe ne sont généralement pas lavés après la récolte ».

Le Brésil est d'avis qu'il en va de même pour les figues mûres fraîches, qui sont fortement périssables et ne peuvent pas subir une étape de lavage avant l'emballage.

Le lavage des figues est susceptible d'accroître la périssabilité du produit et s'est avéré irréalisable en pratique.

L'utilisation de la bouillie bordelaise concernant les figues est une pratique de production courante au Brésil et a été adoptée pour les figues ainsi que pour la production primaire des raisins.

Contrairement aux figues, les raisins peuvent être lavés avant l'emballage et la mise sur le marché, et peuvent donc satisfaire à la disposition de la norme CEE relative au raisin de table concernant la propreté.

Le Brésil souhaiterait donc attirer l'attention des autres délégations sur le fait que la disposition concernant la propreté se rapporte peut-être davantage aux fruits qui subissent un nettoyage ou un lavage avant l'emballage, ce qui n'est pas le cas des figues ainsi que des petits fruits et des autres fruits à épiderme délicat.