



## Conseil économique et social

Distr. générale  
15 avril 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

Section spécialisée de la normalisation  
des produits secs et séchés  
Soixante-troisième session

Genève, 27-29 juin 2016

Point 4 b) de l'ordre du jour provisoire

Examen des recommandations ONU-CEE

### Recommandation révisée pour les figes séchées

La recommandation révisée pour les figes séchées qui suit a été soumise par la délégation de la Turquie. Les modifications proposées sont surlignées. Le texte entre crochets peut encore être débattu.

#### I. Définition du produit

La présente norme vise les figes séchées entières obtenues à partir de fruits mûrs des variétés (cultivars) issues de *Ficus carica* L., destinées à la consommation directe. En sont exclues les figes séchées destinées à la transformation industrielle.

#### II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les figes séchées au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

GE.16-06236 (F) 040516 040516



\* 1 6 0 6 2 3 6 \*

Merci de recycler



## A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les figues séchées doivent être :

- Intactes ; le pédoncule et l'ostiole peuvent cependant être coupés ;
- Saines ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres ; pratiquement exemptes de toute matière étrangère visible ; toutefois, le sucre cristallisé naturellement n'est pas considéré comme une matière étrangère ou un défaut ;
- Suffisamment développées ;
- Exemptes de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exemptes d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exemptes de défauts superficiels, d'altérations de la couleur ou de taches étendues tranchant manifestement avec la couleur du reste du produit et touchant au total plus de 5 % de la surface du produit ;
- Exemptes de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exemptes de fermentation ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un léger goût salé de chlorure de sodium et/ou de chlorure de calcium et d'une légère odeur d'agents conservateurs ou d'additifs, y compris de dioxyde de soufre.

L'état et le développement des figues séchées doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Teneur en eau<sup>2</sup>

La teneur en eau des figues séchées :

- Ne doit pas être supérieure à 26,0 % pour les figues séchées non traitées ;
- Doit être supérieure à 26,0 % mais ne pas être supérieure à 40,0 % pour les figues séchées à teneur en eau élevée à condition qu'elles soient présentées en tant que fruit à teneur en eau élevée ou sous une dénomination équivalente et traitées à l'aide d'agents conservateurs ou préservées par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

---

<sup>1</sup> Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

<sup>2</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés ; voir [http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

## C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les figues séchées sont classées dans les catégories suivantes :

Catégorie « Extra », Catégorie I et Catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre des figues séchées entières est déterminé par le nombre de fruits par kilogramme ou par le diamètre des fruits.

### A. Calibrage en fonction du nombre de fruits par kilogramme

Lorsque le calibre est déterminé par le nombre de fruits par kilogramme, le nombre de fruits par calibre est indiqué dans le tableau ci-après<sup>3</sup>.

Code de calibre	Nombre de fruits par kilogramme	<i>Pour garantir l'homogénéité du calibre</i>	
		la fourchette de poids (grammes) pour la plus grosse figue et la plus petite figue ne doit pas dépasser	la différence (grammes) entre la plus grosse figue et la plus petite figue ne doit pas dépasser
1	Jusqu'à 40	<b>18 à 30</b>	<b>12</b>
2	41-45		
3	46-50	<b>14 à 24</b>	<b>10</b>
4	51-55		
5	56-60		
6	61-65		
7	66-70	<b>10 à 18</b>	<b>8</b>
8	71-80		
9	81-100		
10	101-120	<b>6 à 12</b>	<b>6</b>
11	121 et plus		

Le nombre de fruits par kilogramme peut, éventuellement, être limité à 65 pour la catégorie « Extra » et à 120 pour la catégorie I.

**Observation de la Turquie :** Dans la norme actuelle, l'homogénéité du calibre est assurée par la « différence (grammes) entre la plus grosse figue et la plus petite figue, → 12, 10, 8 ou 6 selon le code de calibre ». À Izmir, en 2015, l'INC a proposé d'assurer cette homogénéité en utilisant la « fourchette de poids (grammes) pour la plus grosse figue et la plus petite figue → 18 à 30, 14 à 24, 10 à 18 ou 6 à 12 selon le code de calibre ». Par ailleurs, la Turquie propose les options ci-dessus, qui laissent le choix au producteur/exportateur. Nous invitons les délégations intéressées à donner leur avis.

<sup>3</sup> Réserve de la Grèce, en désaccord avec le tableau relatif au calibrage qui, à son avis, créait des subdivisions des classifications selon la qualité.

## B. Calibrage en fonction du diamètre

En cas de calibrage en fonction du diamètre, le diamètre minimal est de 18 mm pour les variétés de figes noires et de 22 mm pour les variétés de figes blanches. Au cas où une fourchette de diamètres est indiquée, la fourchette de calibres... **[Le calibre minimal et le calibre maximal doivent être indiqués.] ou [Si un code de calibre est indiqué, il ne devrait pas être incompatible avec le code de calibre de l'option A.]**

**Observation de la Turquie :** À la réunion d'Izmir, en 2015, il a été décidé que la délégation des États-Unis proposerait ultérieurement une phrase pour remplacer « ... » et définir la fourchette de calibres concernant les variétés de figes noires et les variétés de figes blanches lorsque le calibrage est fonction du diamètre.

L'Allemagne a proposé les deux phrases suivant « ... » pour clarifier la situation s'agissant de l'étiquetage et éviter toute confusion avec le tableau des codes de calibre. Toutes les délégations intéressées sont invitées à faire part de leurs vues.

## IV. Dispositions concernant les tolérances

À toutes les étapes de la commercialisation, des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque lot pour les produits non conformes aux caractéristiques minimales de la catégorie indiquée.

### A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances admises, en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids <sup>a</sup>		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	10	15	<b>30</b>
dont pas plus de			
<b>Produits endommagés par des parasites*</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>16</b>
Produits gravement brûlés par le soleil, fendus ou déchirés, desséchés	8	10	20
Produits moisissus ou fermentés	3	4	5
<b>[dont produits fermentés]</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
Parasites vivants	0	0	0
b) Tolérances de calibre			
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	20	20	20
c) Tolérances pour d'autres défauts			
Matières étrangères, pédoncules libres, ostiole et poussière (en poids)	0,5	0,5	0,5

Défauts admis	Tolérances admises, en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids <sup>a</sup>		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
<b>Figues séchées qui n'appartiennent pas à la même variété de couleur, en nombre. S'agissant des variétés de figues blanches (blanc à marron foncé) et des variétés de figues noires (violet à noir), figues séchées dont la couleur est nettement différente, en nombre</b>	10	10	10

(\*) **La présence de blastophages pollinisateurs (*Blastophaga psenes* L.) piégés très exceptionnellement dans les figues n'est pas considérée comme un défaut.**

**Observation de la Turquie :** À Izmir, en 2015, l'Allemagne et la Turquie n'ont pas pu se mettre d'accord sur les tolérances autorisées pour le critère « Produits endommagés par des parasites\* » et la tolérance totale de 30 % pour les produits de la catégorie II. Les deux délégations ont poursuivi les consultations après la réunion de 2015. Compte tenu des avis des exportateurs, des importateurs et des universitaires, elles sont convenues de conserver les niveaux de tolérance actuels.

L'astérisque (\*) accompagnant le critère « Produits endommagés par des parasites\* » correspond à la note ci-dessus, libellée comme suit : « La présence de blastophages pollinisateurs (*Blastophaga psenes* L.) piégés très exceptionnellement dans les figues n'est pas considérée comme un défaut. ». À la réunion d'Izmir, en 2015, il a été proposé de supprimer cette note. La délégation des États-Unis a dit qu'elle consulterait la branche nationale à ce sujet.

Le critère « dont produits fermentés → 1, 1, 2 » a été proposé afin de limiter la tolérance en matière de fermentation à 1, 1 et 2 respectivement, ce qui permettrait d'avoir jusqu'à 3, 4 et 5 % de moisissures si aucune figue fermentée n'est présente dans l'échantillon. Les délégations intéressées sont invitées à donner leur avis à ce sujet. En l'absence d'objection, la proposition sera acceptée.

Concernant le critère « Figues séchées qui n'appartiennent pas à la même variété de couleur, en nombre », le libellé a été modifié par souci de simplicité et pour éviter tout malentendu. Le libellé « S'agissant des variétés de figues blanches (blanc à marron foncé) et des variétés de figues noires (violet à noir), figues séchées dont la couleur est nettement différente, en nombre » était utilisé auparavant, ce qui donnait l'impression que le critère visait différentes nuances de blanc parmi les variétés de figues blanches ou différentes nuances de noir parmi les variétés de figues noires. Toutefois, ce libellé vise de fait à empêcher que des variétés de figues blanches soient mélangées à des variétés de figues noires, et vice-versa.

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des figues séchées de même origine, qualité, calibre et variété (en cas de marquage). [Les États-Unis suggèrent d'ajouter un schéma en couleur afin de distinguer les figues noires des figues blanches.]

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

## **B. Conditionnement**

Les figues séchées doivent être conditionnées 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 au produit 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, conformément au tableau des tolérances présenté à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances ».

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque emballage<sup>4</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après.

### **A. Identification**

Emballleur 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 nationale<sup>5</sup>.

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

- « Figs séchées », ce nom pouvant être remplacé par « fruits à teneur en eau élevée » ou une dénomination équivalente (selon que de besoin) ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- Type commercial (facultatif).

### **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>6</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

---

<sup>4</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>5</sup> 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 « emballleur 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 correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>6</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre<sup>7</sup>, exprimé conformément aux dispositions de la section III ; en cas de calibrage en fonction du diamètre, le calibre ou la fourchette de calibres devrait être indiqué ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « Séchage naturel » (facultatif) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif).

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

Adoption : 1996

Révision : 20XX.

---

---

<sup>7</sup> La délégation grecque a exprimé une réserve et préconise un marquage facultatif du calibre et du nombre de figues séchées par kilogramme.