



Conseil économique et social

Distr. générale
19 août 2015
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 et onzième session

Genève, 2-4 novembre 2015

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Recommandation CEE-ONU révisée pour les figes séchées (période d'essai d'un an)

Le document qui suit est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que recommandation CEE-ONU révisée pour les figes séchées pour une période d'essai d'une année ou plus.



Recommandation CEE-ONU révisée pour les figues séchées

I. Définition du produit

La présente norme vise les figues 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 figues 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 figues 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.

A. Caractéristiques minimales¹

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.

¹ 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.

L'état et le développement des figes 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 eau²

La teneur en eau des figes séchées :

- Ne doit pas être supérieure à 26,0 % pour les figes séchées non traitées;
- Doit être supérieure à 26,0 % mais ne pas être supérieure à 40,0 % pour les figes 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).

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les figes 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 figes 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-après³.

<i>Code de calibre</i>	<i>Nombre de fruits par kilogramme</i>	<i>Pour garantir l'homogénéité du calibre, la différence (grammes) entre la plus grosse fige et la plus petite fige ne doit pas dépasser</i>
1	Jusqu'à 40	[18 à 30 grammes]
2	41-45	

² 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. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

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

Code de calibre	Nombre de fruits par kilogramme	Pour garantir l'homogénéité du calibre, la différence (grammes) entre la plus grosse figue et la plus petite figue ne doit pas dépasser	
3	46-50	[14 à 24 grammes]	
4	51-55		
5	56-60		
6	61-65		
7	66-70	[10 à 18 grammes]	
8	71-80		
9	81-100		
10	101-120	[6 à 12 grammes]	
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.

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 figues noires et de 22 mm pour les variétés de figues blanches. [Au cas où une fourchette de diamètres est indiquée, la fourchette de calibres...]

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 ^a		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales			[25] ou [30]
dont pas plus de			
[Produits endommagés par des parasites [⊛]	9	10	12]
Produits gravement brûlés par le soleil, fendus ou déchirés, desséchés	8	10	[20]
Produits moisissus ou fermentés	3	4	5
[dont produits fermentés	1	1	2]

Défauts admis	Tolérances admises, en pourcentage de produits défectueux, calculé sur la base de leur nombre ou de leur poids ^a		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
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
S'agissant des variétés de figes blanches (blanc à marron foncé) et des variétés de figes noires (violet à noir), figes séchées dont la couleur est nettement différente, en nombre	10	10	10

^a [Proposition visant à supprimer du tableau la note ci-après se rapportant et au défaut « produits endommagés par des parasites » – en attente des observations de la délégation des États-Unis.]

~~* [La présence de blastophages pollinisateurs (*Blastophaga prunes* L.) piégés très exceptionnellement dans les figes n'est pas considérée comme un défaut.]~~

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des figes 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 figes noires des figes blanches.]

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

B. Conditionnement

Les figes 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 emballage⁴ 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 nationale⁵.

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'origine⁶ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre⁷, 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).

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

⁵ 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.

⁶ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoption : 1996

Révision : 2015.
