



## Conseil économique et social

Distr. générale  
29 août 2017  
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-treizième session

Genève, 7 et 8 novembre 2017

Point 11 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation  
des fruits et légumes frais

### Figues fraîches

#### Présenté par le secrétariat

Le document qui suit est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE révisée pour les figues fraîches (FFV-17). Il a été établi selon le document ECE/CTCS/2015/7 (chap. II, sect. A, sous-section c).



## **I. Définition du produit**

La présente norme vise les figues fraîches des variétés (cultivars) issues de *Ficus carica* L., destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des figues fraîches destinées à la transformation industrielle.

## **II. Dispositions concernant la qualité**

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les figues fraîches au stade du contrôle à l'exportation, après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- Pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.

Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à cette norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

### **A. Caractéristiques minimales**

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

- Entières ;
- 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 ;
- D'aspect frais ;
- Pratiquement exemptes de parasites ;
- Exemptes d'attaques de parasites qui altèrent la chair ;
- Exemptes d'humidité extérieure anormale ;
- Exemptes d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Le développement et l'état des figues fraîches doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

### **B. Caractéristiques relatives à la maturité**

Le développement et le stade de maturité des figues fraîches doivent être tels qu'ils leur permettent de poursuivre le processus de maturation afin qu'elles soient en mesure d'atteindre le degré de maturité approprié en fonction des caractéristiques variétales.

## C. Classification

Les figues fraîches font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

### i) Catégorie « Extra »

Les figues fraîches classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial et être pourvues d'un pédoncule intact.

La chair doit être exempte de défauts.

Elles ne doivent pas présenter de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

### ii) Catégorie I

Les figues fraîches classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Elles doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

La chair doit être exempte de défauts.

Elles peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- Un léger défaut de forme et de développement ;
- De légers défauts de coloration ;
- Un pédoncule légèrement endommagé, sous réserve de n'entraîner aucune déchirure de l'épiderme ;
- De légers défauts de l'épiderme dans les limites suivantes :
  - De légères crevasses longitudinales de l'épiderme ;
  - Des crevasses à la partie opposée au pédoncule, sous réserve que leur longueur totale ne dépasse pas 3 cm ;
  - Une légère formation liégeuse épidermique ou une légère trace de frottement sur une longueur ne dépassant pas 1 cm pour les défauts de forme allongée ou 0,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts ;
  - De légers défauts de l'épiderme dus aux attaques de parasites ne dépassant pas 1 cm pour les défauts de forme allongée ou 0,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts.

### iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les figues fraîches qui ne peuvent être classées dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies.

La chair ne doit pas présenter de défauts majeurs.

Elles peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- Des défauts de forme et de développement ;
- Des défauts de coloration ;
- Le pédoncule peut faire défaut à condition que son absence n'entraîne pas une déchirure profonde de l'épiderme ;

- Des défauts de l'épiderme dans les limites suivantes :
  - Des crevasses longitudinales de l'épiderme ;
  - Des crevasses à la partie opposée au pédoncule, sous réserve que leur longueur totale ne dépasse pas 3 cm ;
  - Une légère formation liégeuse épidermique ou une légère trace de frottement sur une longueur ne dépassant pas 2 cm pour les défauts de forme allongée ou 1,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts ;
  - De légers défauts de l'épiderme dus aux attaques de parasites ne dépassant pas 2 cm pour les défauts de forme allongée ou 1,5 cm<sup>2</sup> pour les autres défauts.

### **III. Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est déterminé par le diamètre maximum de la section équatoriale.

Le calibre minimum est de 40 mm.

Afin de garantir un calibre homogène, la fourchette de calibre pour les produits d'un même emballage ne doit pas dépasser :

- 5 mm pour les fruits présentés en couches rangées ;
- 10 mm pour les fruits présentés en vrac dans l'emballage.

### **IV. Dispositions concernant les tolérances**

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

#### **A. Tolérances de qualité**

##### **i) Catégorie « Extra »**

Une tolérance de 5 % au total, en nombre ou en poids, de figues fraîches ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

##### **ii) Catégorie I**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de figues fraîches ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

##### **iii) Catégorie II**

Une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de figues fraîches ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

## **B. Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en nombre ou en poids, de figues fraîches ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

## **V. Dispositions concernant la présentation**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des figues fraîches de même origine, variété ou type commercial, qualité, sensiblement de même état de maturité et, pour la catégorie « Extra », de coloration uniforme.

Cependant, un mélange de figues fraîches dont les variétés et/ou les types commerciaux sont nettement différents peut être conditionné dans un même emballage de vente, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété ou type commercial considéré, quant à leur origine.

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

### **B. Conditionnement**

Les figues fraîches 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 aux produits 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 autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger.

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

Chaque emballage<sup>1</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 diffère du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>2</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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

**B. Nature du produit**

- « Figues » ou « figues fraîches » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété pour la catégorie « Extra » ;
- « Mélange de figues fraîches » ou dénomination équivalente, dans le cas d'un mélange de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents de figues fraîches. Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, les variétés et/ou les types commerciaux, et la quantité de chaque produit contenue dans l'emballage doivent être indiqués. Indépendamment de ces dispositions, dans le cas de la classe « Extra » les noms des variétés doivent être indiqués.

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>3</sup>, et éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale ;

Dans le cas d'un mélange de variétés et/ou de types commerciaux nettement différents de figues fraîches de différentes origines, chaque pays est indiqué à côté du nom de la variété ou du type commercial correspondant.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre exprimé par les diamètres minimum et maximum ;
- Nombre de fruits.

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

Adoptée en 1979 ;

Dernière révision en 2017.

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure interprétative sur l'application de cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante : [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).

---

<sup>3</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.