

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

FIGUES SECHEES

I. DEFINITION DU PRODUIT

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

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITE

La présente 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 :
- entières, sauf le pédoncule et l'ostiole qui peuvent être coupés et 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 le rendraient impropres à la consommation;
 - exemptes d'humidité extérieure anormale;
 - exemptes d'odeur et de saveur étrangères; ¹
 - exemptes d'insectes ou d'acariens vivants quel que soit leur stade de développement, fumigées ou autrement désinfestées;
- et, sous réserve des tolérances admises
- exemptes de fruits endommagés, brûlés par le soleil, fendus ou déchirés;
 - propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles; ²
 - exemptes de dommages visibles causés par des insectes, des acariens ou autres parasites;

¹ Une légère odeur de SO₂ n'est pas considérée comme "étrangère".

² 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 moisissures ou de fermentation;
 - exemptes d'insectes, de vers, d'acariens ou autres parasites morts.
- ii) Les figues séchées doivent avoir une teneur en eau maximale de 26 % à moins qu'elles aient 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 %.^{3 4}
- iii) Les figues séchées doivent présenter un développement et un état 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 figues sont traitées avec des agents conservateurs ou des produits de désinfestation, elles doivent l'être conformément à la législation du pays importateur.

B. Classification

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

i) ***Catégorie "Extra"***

Les figues 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 uniformes du point de vue de la couleur et du calibre. 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 ni l'aspect général du produit, ni sa qualité, ni sa capacité de conservation ni 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 figues 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 caractéristique de la saison et de la variété. Le nombre de fruits au kilogramme ne doit pas dépasser 120.

³ La teneur en eau est déterminée par la méthode donnée à l'annexe "Détermination de la teneur en eau des fruits secs" au présent recueil.

⁴ Réserve de la Grèce, favorable à 24 %, pour les figues non traitées 26 %.

iii) **Catégorie II**

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

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre 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:⁵

<u>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 TOLERANCES

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

⁵ Réserve de la Grèce concernant le tableau relatif au calibre qui, estimait-elle, créait 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 1000 g)		
	Extra	Class I	Class II
Tolérance totale	9	16 ⁶	16
(1) Dommage: (a) Dus aux insectes } (b) Fruits brûlés par le soleil } (c) Fruits fendus ou déchirés } (d) Fruits desséchés } (e) Autres défauts similaire }	8	10	25
(2) Fruits moisissus ou fermentés	3	4	5
(3) Matières étrangères	0.5	0.5	0.5

Aucune tolérance n'est admise pour les insectes, vers et autres parasites animaux vivants. La présence de la guêpe blastophage (*Blastophaga Psenes L.*) très rarement piégée à l'intérieur des figues n'est pas considérée comme un défaut. Les définitions des défauts se trouvent dans l'Annexe II de la présente norme.

B. Impuretés minérales

Ne doivent pas dépasser 1 g/kg du poids.

C. Tolérances de calibre

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

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

Les figues 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.

⁶ Le représentant de la Grèce a émis la réserve suivante : la tolérance totale, en ce qui concerne les tolérances de qualité, devrait être portée de 15 à 20 % pour la catégorie I.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRESENTATION

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, à la composition moyenne de l'ensemble de la marchandise.

B. Conditionnement

Le conditionnement des figues séchées doit être tel qu'il assure 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 soient réalisés 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 toute matière étrangère.

C. Présentation

Les figues séchées peuvent être présentées en petits ou grands 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
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
expéditeur)	par un service officiel ⁷

⁷ Selon la législation nationale de certains pays européens, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement.

B. Nature du produit

- "Figues séchées", ainsi que l'appellation ou type commercial s'ils sont exigés.

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 ⁸
- année de récolte (facultative);
- poids net, ou nombre d'emballages, suivi du poids net unitaire pour les colis contenant de tels emballages;
- agents conservateurs (en cas d'utilisation);
- "Séchées naturellement" (facultative).
- A consommer de préférence avant le ... (facultative).

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée 1996

⁸ *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 : METHODES DE DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU DES FIGUES SECHEES

Basée sur l'annexe I de la norme-cadre

METHODE I - METHODE DE REFERENCE DE LABORATOIRE ⁹

1. Définition

On entend par teneur en eau des fruits séchés la perte de masse déterminée dans les conditions d'expérience 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 °C + 1 °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 °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.

⁹ Cette méthode est la même que celle prescrite par l'AOAC : *Official Methods of Analysis, XIIIth edition, 1980, 22.013 – Moisture in Dried Fruits, Official Final Action.*

4.2 Fraction d'épreuve

Introduire 2 g d'amiante¹⁰ 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

La teneur en eau de la fraction d'épreuve, en pourcentage de la masse, est calculée à l'aide de la formule suivante :

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

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.

¹⁰ *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.*

Calculer le résultat à une décimale près.

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

METHODE II - METHODE 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), 13th ed. (1980), 22.014 – Dried Fruit Moisture Tester (AOAC, Washington, D.C.).

ANNEXE : DEFINITIONS DES TERMES ET DES DEFAUTS POUR LES FIGUES SECHEES

Basée sur l'annexe III de la norme-cadre

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