



Commission économique pour l'Europe**Comité directeur des capacités et des normes commerciales****Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles****Soixante-seizième session**

Genève, 15-17 novembre 2021

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés**Pruneaux* ¹****Document présenté par le secrétariat**

Le présent document est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU pour les pruneaux.

Il est soumis conformément à la section IV du document ECE/CTCS/2019/10, à la décision 2019-8,6 figurant dans le document ECE/CTCS/2019/2, et au document A/75/6 (Sect. 20) ainsi qu'au complément d'information sur les prévisions budgétaires.

I. Définition du produit

La présente norme vise les pruneaux (prunes mûres séchées) des variétés (cultivars) issues de *Prunus domestica* L. destinées à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'elles doivent être mélangées à d'autres produits pour être consommées directement sans autre transformation. En sont exclus les pruneaux qui ont été salés, sucrés, aromatisés ou grillés, ou ceux destinés à la transformation industrielle.

Les pruneaux peuvent être présentés de l'une des façons suivantes :

- Entiers, non dénoyautés ;
- Entiers, dénoyautés.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les pruneaux après conditionnement et emballage.

* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus en raison de problèmes de ressources.

¹ Dans certains pays, le terme « pruneaux » est utilisé de manière interchangeable avec l'expression « prunes séchées ». Pour faciliter la lecture, il est employé tout au long du texte. Il peut être remplacé par l'expression « prunes séchées » dans l'ensemble du texte de la norme, y compris dans les dispositions concernant le marquage.



Toutefois, aux stades qui suivent celui de l'exportation ou de l'expédition, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer, les mettre en vente, les livrer ou les commercialiser autrement qu'en conformité avec la présente norme.

A. Caractéristiques minimales²

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chacune d'elles et des tolérances admises, les pruneaux doivent être :

- Sans pédoncule ;
- Charnus, à chair élastique et flexible ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation humaine ;
- Propres ; pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de dommages altérant l'épiderme ou le mésocarpe dont le diamètre total est supérieur à 20 mm, tels que :
 - Crevasses de croissance, calleuses, aux extrémités, déchirures, fissures ou brisures ;
 - Fissures ou brisures exposant une partie considérable de la chair et modifiant fortement l'aspect du fruit ;
 - Crevasses, fissures ou brisures allant jusqu'au noyau, pour les pruneaux non dénoyautés ;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempts de fermentation ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

Les pruneaux doivent être dans un état qu'il leur permette :

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

B. Teneur en eau³

La teneur en eau des pruneaux ne doit pas être supérieure à 35,0 %.

Toutefois, les pruneaux dont la teneur en eau est supérieure à 35,0 % doivent être présentés en tant que produits à teneur en eau élevée ou autre dénomination équivalente.

² 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 https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf.

³ 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 https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_f_0.pdf. En cas de contestation, la méthode de référence en laboratoire sera appliquée.

Les pruneaux peuvent être traités à l'aide d'agents conservateurs ou conservés par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation).

C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV (« Dispositions concernant les tolérances »), les pruneaux sont classés dans les catégories suivantes :

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 calibrage des pruneaux est déterminé par le nombre de fruits contenus dans 500 g ou dans une livre (453 g). Les désignations utilisées ne sont pas liées entre elles.

Les pruneaux dénoyautés doivent être calibrés après le dénoyautage.

Afin de garantir un calibre homogène, les tableaux ou les catégories numériques ci-après doivent être appliqués.

A. Nomenclature du calibrage par poids, par nombre

Tableau A
Désignation par 500 g

Désignation	Nombre de fruits par 500 g	
	Pruneaux dénoyautés	Pruneaux non dénoyautés
Super géants	Pas plus de 44	Pas plus de 32
Géants	De 45 à 56	De 33 à 44
Très gros	De 57 à 72	De 45 à 55
Gros	De 73 à 84	De 56 à 66
Moyens	De 85 à 100	De 67 à 77
Petits	De 101 à 120	De 78 à 99
Très petits	Plus de 120	Plus de 99

Tableau B
Désignation des pruneaux dénoyautés par livre (453 g)

Désignation	Nombre de fruits par livre (453 g)
Extra gros	Pas plus de 36 à 43
Gros	De 44 à 53
Moyens	De 54 à 67
Petits	De 68 à 85

B. Catégories numériques

Les catégories de calibre peuvent également être présentées sous forme numérique (fourchette du nombre moyen de fruits contenus dans 500 g ou dans une livre (453 g), par exemple : 30/40 ; 35/45 ; 90/120, etc.

C. « Pruneaux dénoyautés pressés »

Le calibrage des pruneaux dénoyautés pressés est facultatif.

IV. Dispositions concernant les tolérances

À tous les stades 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.

Défauts admis (pourcentage en poids ou nombre)	Pruneaux		Pruneaux dénoyautés	
	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie I	Catégorie II
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales	10	15	10	15
Dont pas plus de :				
Couleur et texture non caractéristiques	10	15	10	15
Produits fermentés	1	2	1	2
Produits endommagés par des parasites ^a	2	4	2	4
Produits atteints de pourriture ou altérés ^a	1	2	0,5	2
Dont produits moisissés ^a	0,5	1	0,5	1
Épiderme ou mésocarpe endommagé, callosités, dommages causés par la chaleur	2	4	2	4
Crevasses aux extrémités			8	10
Parasites vivants	0	0	0	0
b) Tolérances de calibre (en cas de calibrage)				
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total, en fonction des caractéristiques du produit	10	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts				
Matières extrinsèques, c'est-à-dire tige (attachée ou en morceaux), feuilles (entières ou en morceaux) (en poids)	1	1	1	1
Matières étrangères, telles que cailloux, métal ou verre (sur la base de leur poids)	0,1	0,1	0,1	0,1
Noyaux entiers et fragments de noyaux parmi les fruits dénoyautés	-	-	2	2

^a La France n'admet pas de tolérances pour les produits attaqués par les parasites ou affectés par la pourriture et la moisissure.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des pruneaux de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage), variété (si elle est indiquée) ou année de récolte (en cas de marquage).

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

Pour la catégorie I, les fruits doivent être de la même variété.

B. Conditionnement

Les pruneaux doivent être conditionnés de façon à être convenablement protégés.

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 toute matière étrangère et extrinsèque, 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 diffère du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁵, si le pays qui applique ce système figure dans la base de données de la CEE.

B. Nature du produit

- Nom du produit : « pruneaux », « prunes séchées », « pruneaux non dénoyautés », « pruneaux avec noyau », « pruneaux dénoyautés » ou « pruneaux dénoyautés pressés » ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- Pruneaux à teneur en eau élevée, pruneaux tendres ou dénomination équivalente et teneur en eau, le cas échéant.

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.

C. Origine du produit

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

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre exprimé conformément aux dispositions de la section III :
 - Soit par les nombres minimal et maximal de fruits contenus dans 500 g ou dans une livre (453 g) sous la forme : « X/Y pruneaux par livre » ;
 - Soit par la désignation correspondante dans 500 g ou une livre (453 g) de fruits ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif)/obligatoire pour les pruneaux à teneur en eau élevée ;
- Poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultatif)

Adoptée en 1988.

Révisée en 2021.

Alignée sur la Norme-cadre de 2020.

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