

NORME CEE-ONU DDP-07

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

PRUNEAUX

ÉDITION 2003



NATIONS UNIES
New York, Genève 2003

NOTE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente nouvelle norme pour les pruneaux a été établie à partir du document TRADE/WP.7/GE.2/2003/8, adopté par le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles à sa 59^{ème} session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au:

Groupe des normes agricoles de la
Division du commerce et du bois de la
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Palais des Nations,
CH-1211 Genève 10, Suisse
Adresse électronique: agrstandards@unece.org

NORME CEE-ONU DDP-07

concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

PRUNEAUX

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les pruneaux de certaines variétés issues du *Prunus Domestica L.* et reconnues aptes au séchage, qui sont destinés à la consommation, entiers ou dénoyautés, et obtenus par déshydratation contrôlée de prunes fraîches.

L'addition d'édulcorants ou de sucre n'est pas admise.

Elle ne vise pas les pruneaux ayant fait l'objet d'une présentation spéciale usuelle (pruneaux au jus, au sirop, à l'eau-de-vie, fourrés, etc.).

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités exigées des pruneaux 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 et des tolérances admises, les pruneaux doivent être:

- préparés à partir de fruits physiologiquement mûrs;
- entiers ou dénoyautés, sans pédoncule;
- charnus, à chair élastique et flexible;
- avec un épiderme plissé;
- sains, sont exclus les fruits atteints de pourriture ou d'altération telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles ;¹
- exempts d'insectes et d'acariens vivants, quel que soit leur stade de développement;
- exempts de traces visibles d'attaques d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites;
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

¹ Les ingrédients ajoutés ne sont pas considérés comme des matières étrangères à condition qu'ils ne soient pas interdits par la législation du pays importateur.

L'état des pruneaux doit être tel qu'il leur permette :

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

ii) Teneur en eau

La teneur en eau des pruneaux ne doit pas être supérieure à 35 %.²

Pour les pruneaux à forte teneur en eau l'emploi d'agents conservateurs peut être admis compte tenu des réglementations en vigueur dans le pays importateur.

B. Classification

Selon leur type de présentation les pruneaux sont classés dans l'une des deux catégories définies ci-après:

i) Les pruneaux entiers font l'objet d'une seule catégorie dénommée

«PRUNEAUX» - «Catégorie I».

Ils doivent être de bonne qualité et présenter les caractéristiques de la variété ou du type commercial des prunes mises en œuvre. Ils peuvent présenter de légères altérations superficielles et des défauts de coloration, à condition que ceux-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) Les pruneaux dénoyautés sont classés en deux catégories:

«Pruneaux dénoyautés» – «Catégorie I» : Les pruneaux classés dans cette catégorie doivent avoir été dénoyautés selon un procédé permettant de respecter au maximum l'intégralité de l'épiderme, le nombre de perforations pour l'expulsion du noyau étant limité à deux;

«Pruneaux dénoyautés pressés» – «Type E» ou «Catégorie II» : Les pruneaux classés dans cette catégorie peuvent être dénoyautés par pression. Le nombre de perforations nécessaire pour l'expulsion du noyau n'est pas limité.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Quel que soit le mode de conditionnement, les «Pruneaux» et les «Pruneaux dénoyautés» doivent avoir fait l'objet d'un calibrage déterminé par les nombres minimal et maximal de fruits contenus dans 500 g (ou dans une livre de 453 g) au taux d'humidité indiqué dans le marquage selon les échelles suivantes:

A. Nomenclature européenne «PRUNEAUX»

Désignation	Nombre de fruits par 500 g	Nombre de fruits par 453 g
GÉANTS	Pas plus de 44 fruits	Pas plus de 40 fruits
TRÈS GROS	de 44 à 55 fruits	de 40 à 50 fruits

² La teneur en eau est déterminée par la méthode donnée à l'annexe : «Détermination de la teneur en eau des pruneaux» à la présente norme.

GROS	de 55 à 66 "	de 50 à 60 "
MOYENS	de 66 à 77 "	de 60 à 70 "
PETITS	de 77 à 99 "	de 70 à 90 "
TRÈS PETITS	plus de 99 "	plus de 90 "

B. Nomenclature américaine «PRUNES»

Désignation	Nombre de fruits par 500 g	Nombre de fruits par 453 g
JUMBO	Pas plus de 28 fruits	Pas plus de 25 fruits
EXTRA LARGE	de 28 à 44 fruits	de 25 à 40 fruits
LARGE	de 44 à 66 "	de 40 à 60 "
MÉDIUM	de 66 à 94 "	de 60 à 85 "
SMALL	de 94 à 110 "	de 85 à 100 "

C. «Pruneaux dénoyautés» – «Catégorie I»

Pour les «pruneaux dénoyautés» le calibre pris en compte est celui des fruits avant l'enlèvement du noyau.

GROS pas plus de 67 fruits aux 500 g
(pas plus de 60 aux 453 g)

MOYENS plus de 67 fruits aux 500 g
(plus de 60 aux 453 g)

D. «Pruneaux dénoyautés pressés» – «Type E», «Catégorie II»

Le calibrage des pruneaux dénoyautés pressés n'est pas obligatoire, sauf s'ils sont vendus en petits emballages destinés aux consommateurs.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

Défauts admis ³ (en pourcentage du poids)	PRUNEAUX	PRUNEAUX DÉNOYAUTÉS	DÉNOYAUTÉS PRESSÉS
	Cat. I	Cat. I	Cat. II
A. Tolérances totales	12	12	15
B. Défauts particuliers			
au maximum, dans le cadre des tolérances totales ci-dessus:			
i) couleur et texture non caractéristiques	12	12	15
ii) crevasses aux extrémités	12	12	15
iii) épiderme ou mésocarpe endommagé, callosités, dommage de chaleur, attaques d'insectes	8	2	4
iv) fermentation	4	2	4
v) matières étrangères d'origine végétale	1	1	1
vi) légère atteinte de pourriture; moisissure ^{4,5}	1	0,5	2
vii) fruits infestés par les insectes et les acariens ⁴	0,5	0,5	0,5
C. Pour les pruneaux dénoyautés			
viii) pruneaux comportant des noyaux entiers	–	2	4
ix) pruneaux comportant des fragments de noyau	2	2	4

Aucune tolérance n'est admise pour les parasites vivants.

³ Des définitions normalisées de termes et de défauts figurent dans l'annexe du présent document.

⁴ Les législations nationales de l'Allemagne et de la Suisse n'admettent pas de tolérances pour les produits affectés par la moisissure ou la pourriture, ou la présence d'insectes morts ou vivants.

⁵ La Pologne est en faveur d'une tolérance maximale de 0,5 % dans toutes les catégories pour une moisissure et pourriture légère.

B. Impuretés minérales

Ne doivent pas dépasser 1 g/kg de cendre insoluble en acide.

C. Tolérances de calibre

La méthode de détermination de l'homogénéité des calibres est indiquée à l'annexe de cette norme.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des pruneaux de même origine, qualité et calibre⁶.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble. Pour la catégorie «I», les fruits doivent être de la même variété ou du même type commercial.

B. Conditionnement

Les pruneaux doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de matière telle qu'ils ne puissent causer aux pruneaux des 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les colis doivent être exempts de tout corps étranger.

C. Présentation

Les pruneaux doivent être présentés :

- soit en emballage divisionnaire de 0,125 – 0,250 – 0,500 ou 1 kg. L'usage d'autres unités de poids peut être admis, compte tenu des règlements en vigueur dans le pays importateur;
- soit en emballage d'un poids égal ou supérieur à 1,5 kg.

⁶ La méthode de détermination de l'homogénéité des calibres est indiquée à l'annexe de la présente norme.

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

Emballleur) nom et adresse ou identification
et/ou) symbolique délivrée ou reconnue
expéditeur) par un service officiel.⁷

B. Nature du produit

- La mention «pruneaux», «pruneaux dénoyautés» ou «pruneaux dénoyautés pressés».
- Le nom de la variété ou de la dénomination commerciale consacrée par les usages loyaux du commerce pour la catégorie «I».
- La teneur en eau est indiquée par :
 - «Humidité maximale 29 %» et/ou «demi-sec», lorsque la teneur en eau est comprise entre 24 et 29 % inclus;
 - «Humidité maximale 35 %» et/ou «prêt à consommer», quand la teneur en eau est comprise entre 29 et 35 % inclus.
- Aucune mention relative à l'humidité n'est exigée pour les pruneaux dont la teneur en eau est égale ou inférieure à 24 %.

C. Origine du produit

Pays d'origine et, facultativement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (en cas de calibrage) exprimé en fonction des nomenclatures prévues au titre III «Dispositions concernant le calibrage»:
 - soit par les nombres minimal et maximal de fruits contenus dans 500 g (ou dans 453 g) sous la forme: «X/Y fruits aux 500 g»;
 - soit par l'appellation correspondante, suivie par les nombres minimal et maximal de fruits contenus dans 500 g (ou dans 453 g);
- Poids net.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée 1988
Révisée 2003

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

ANNEXE : MÉTHODES DE DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU DES PRUNEAUX

Basée sur l'annexe I de la norme-cadre

Préparation de l'échantillon

À partir d'un échantillon représentatif du lot, on prélève environ 450 grammes de pruneaux. Les pruneaux, sans noyau, sont broyés au moyen d'un hachoir à aliments dont le diamètre des perforations de grille est égal ou inférieur à 4,76 mm (3/16 de pouce).

On opérera aussi rapidement que possible afin d'éviter des pertes d'humidité.

I. Méthode par dessiccation (méthode de référence)

Prélever sur l'échantillon préparé comme indiqué ci-dessus 2,5 g de pulpe que l'on étend aussi régulièrement que possible sur le fond d'une nacelle métallique d'environ 8,5 cm de diamètre, pourvue d'un couvercle fermant bien.

Peser et mettre à sécher pendant 6 heures dans une étuve maintenue à 70 °C sous une pression ne dépassant pas 100 mm de mercure. La nacelle métallique doit être en contact direct avec l'étagère métallique de l'étuve.

Replacer le couvercle et mettre à refroidir dans un dessiccateur, puis peser.

Pendant la première phase du séchage ne pas s'inquiéter d'une chute de température de l'étuve, laquelle peut résulter de l'évaporation rapide de l'eau.

II. Méthode par conductibilité électrique

On peut également utiliser un appareil fonctionnant selon la méthode dite de conductimétrie et permettant une détermination extrêmement rapide.

L'emploi de cet appareil nécessite un étalonnage réalisé à partir d'un très grand nombre de mesures faites sur un très grand nombre d'échantillons dont le taux d'humidité est déterminé selon la méthode décrite ci-dessus.

En cas de litige, les résultats de la méthode de référence seront seuls pris en considération.

ANNEXE : DÉFINITIONS DES TERMES ET DES DÉFAUTS POUR LES PRUNEAUX

Basée sur l'annexe III de la norme-cadre

A. Définitions des défauts

- a) **Crevasse terminale**: crevasse de croissance calleuse aux extrémités atteignant une longueur pouvant dépasser 10 mm (25/64 in.) mais restant inférieure à 15 mm (38/64 in.).
- b) **Épiderme ou mésocarpe endommagé**:
- 1) Déchirures de croissance présentant un aspect calleux (sauf les crevasses terminales) et atteignant au total une longueur de plus de 10 mm (25/64 in.).
 - 2) Crevasse, fissure ou brisure allant jusqu'au noyau.
 - 3) Fissures ou brisures exposant une partie considérable de la chair et modifiant fortement l'aspect du fruit.
- c) **Fermentation**: l'existence d'une fermentation se traduit par un goût ou une odeur nettement aigrelets ou le foncement de couleur dont s'accompagne la fermentation ou l'acidité.
- d) **Callosités**: callosités superficielles (autres que des crevasses) de plus de 10 mm (25/64 in.) de diamètre et fines craquelures ayant l'aspect de dentelles de plus de 20 mm (50/64 in.) de diamètre.
- e) **Domages causés par la chaleur**: dommages causés par la brûlure du soleil ou par une chaleur excessive lors de la déshydratation et se traduisant par une forte altération de l'aspect, de la saveur ou de la comestibilité normale du fruit.
- f) **Attaques d'insectes**: dommages visibles causés par des insectes ou des parasites animaux.
- g) **Présence d'insectes** et/ou d'acariens morts.
- h) **Pédoncules**: partie de la tige qui rattache la prune à la branche.
- i) **Moisissures**: filaments de moisissures visibles à l'œil nu.
- j) **Pourriture**: décomposition provoquée par des bactéries ou des champignons rendant le mésocarpe du fruit impropre à la consommation.
- k) **Matières étrangères d'origine végétale**: feuilles, pédoncules, brindilles, fragments ligneux, terre ou matières similaires.
- l) **Impuretés minérales**: cendre insoluble en acide.

B. Homogénéité de calibre

Les pruneaux conditionnés conformément aux systèmes de calibrage prévus dans la présente norme doivent être de grosseur sensiblement uniforme. Dans 5 kg de fruits prélevés dans un lot déterminé, la différence entre le nombre aux 500 g des pruneaux les plus petits et le nombre aux 500 g des pruneaux les plus gros ne doit pas dépasser :

- a) 25 pour les lots de pruneaux contenant des calibres compris entre 44 et 55 fruits aux 500 g;
- b) 35 pour les lots de pruneaux contenant des calibres compris entre 55 et 77 fruits aux 500 g;
- c) 45 pour les lots de pruneaux contenant plus de 77 fruits aux 500 g.

L'écart est calculé par référence aux 10 % en poids de l'échantillon pour les plus petits fruits et 10 % en poids de l'échantillon pour les plus gros.
