



---

**Commission économique pour l'Europe**

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

**Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles****Soixante-quatorzième session**

Genève, 12-14 novembre 2018

Point 10 de l'ordre du jour provisoire

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

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que recommandation concernant les pruneaux/prunes séchées pour une période d'essai d'un an. Les dispositions figurant entre crochets sont destinées à faire l'objet de consultations pendant la période d'essai. Il est établi conformément aux documents ECE/CTCS/2017/10 (sect. II c) et ECE/CTCS/2018/2 (sect. VII a).



## Pruneaux/prunes séchées<sup>1</sup>

### I. Définition du produit

La présente norme vise les pruneaux des variétés (cultivars) issus de *Prunus Domestica* L. destinés à la consommation directe ou à l'alimentation lorsqu'ils doivent être mélangés à d'autres produits pour être consommés 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 qualités que doivent présenter les pruneaux au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur 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 livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

#### A. Caractéristiques minimales<sup>2</sup>

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les pruneaux doivent présenter les caractéristiques suivantes :

Ils doivent être :

- Entiers, sans pédoncule ; toutefois, un léger dommage superficiel n'est pas considéré comme un défaut ; le fruit peut être dénoyauté ;
- Charnus, à chair élastique et flexible ;
- Avec un épiderme plissé ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres ; pratiquement exempts de toute matière étrangère visible<sup>3</sup> ;
- 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 ;

---

<sup>1</sup> Le terme « pruneaux » et l'expression « prunes séchées » peuvent être utilisés indifféremment. Pour faciliter la lecture, le terme « pruneaux » est employé tout au long du texte. Il peut être remplacé dans l'ensemble du texte de la norme, y compris dans les dispositions de marquage, par l'expression « prunes séchées ».

<sup>2</sup> 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/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

<sup>3</sup> 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.]

- [• Exempts de dommages altérant l'épiderme ou le mésocarpe, tels que :
    - Crevasses de croissance calleuse 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, dans les pruneaux non dénoyautés ;]
    - Dont le diamètre total est supérieur à 20 mm ;]
  - 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, à l'exception d'un goût de chlorure de sodium et d'une légère odeur d'agents conservateurs/additifs.
- L'état des pruneaux doit être tel qu'il leur permette :
- De supporter le transport et la manutention ;
  - D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

## B. Teneur en eau<sup>4</sup>

La teneur en eau des pruneaux non traités ne doit pas dépasser 35,0 [30,0, 25,0] %.

Les pruneaux dont la teneur en eau est supérieure à 35,0 [25,0] % et qui sont traités à l'aide d'agents conservateurs ou préservés par d'autres moyens (par exemple la pasteurisation) doivent être présentés en tant que produits à teneur en eau élevée ou autre dénomination équivalente.

## C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section « IV. Dispositions concernant les tolérances », les pruneaux sont classés 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 calibrage des pruneaux est déterminé par le nombre de fruits contenus dans 500 g (ou dans une livre de 453 g).

Les pruneaux dénoyautés doivent être calibrés après le dénoyautage. Afin de garantir un calibre homogène, l'une des désignations ci-après doit être appliquée.

<sup>4</sup> 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/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

**a. Nomenclature du calibrage***Désignation par 500 g*

<i>Désignation</i>	<i>Nombre de fruits par 500 g</i>
Super géants	Pas plus de 33 fruits
Géants	De 34 à 44 fruits
Très gros	De 44 à 55 fruits
Gros	De 55 à 66 fruits
Moyens	De 66 à 77 fruits
Petits	De 77 à 99 fruits
Très petits	Plus de 99 fruits

*Désignation par livre (453 g)*

<i>Désignation</i>	<i>Nombre de fruits par livre de 453 g</i>
Extra gros	De [36] à [43] fruits
Gros	De [43] à [53] fruits
Moyens	De [53] à [67] fruits
Petits	De [67] à [85] fruits

**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 de 453 g), par exemple : 30/40 ; 35/45 ; 90/120, etc.

**c. « Pruneaux dénoyautés pressés »**

Le calibrage des pruneaux dénoyautés pressés est facultatif.

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 :

- 25 pour les lots de pruneaux contenant des calibres compris entre 44 et 55 fruits aux 500 g ;
- 35 pour les lots de pruneaux contenant des calibres compris entre 55 et 77 fruits aux 500 g ;
- 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.]

**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 minimales de la catégorie indiquée.

**[A. Tolérances de qualité]**

<i>Défauts admis (pourcentage en poids ou en nombre)</i>	<i>Pruneaux avec noyau</i>		<i>Pruneaux dénoyautés</i>	
	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
Crevasses aux extrémités	10	15	10	15
Pourriture, altération, moisissure	1	2	0,5	2
Épiderme ou mésocarpe endommagé, callosités, dommage de chaleur	[6	10	2	4]
Attaques de parasites	2	4	2	4
Fermentation	1	2	1	2
Parasites vivants	0	0	0	0
b) Tolérances de calibre	10	10	10	10
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, en cas de calibrage	10	10	10	10
c) Tolérances pour d'autres défauts				
Matières étrangères (d'origine végétale)	1	1	1	1
Matières étrangères (d'origine minérale)	0,1	0,1	0,1	0,1
Pour les pruneaux dénoyautés, présence de noyaux entiers ou de morceaux de noyau			[0,5] [2]	[2,0] [4]

**V. Dispositions concernant la présentation****A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage<sup>5</sup> doit être homogène et ne comporter que des pruneaux de même origine, qualité, calibre (en cas de calibrage) et variété ou type commercial (en cas de marquage).

La partie apparente du contenu de l'emballage 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.

[<sup>5</sup> Proposition de définitions à ajouter dans le glossaire des termes :

**Emballage** : emballage individuel conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'emballages de vente ou de produits en vrac ou rangés, en vue d'éviter des dommages dus à la manipulation, au transport ou aux contaminants (par exemple cartons, sacs plastiques, caisse-palette, etc.). L'emballage peut constituer un emballage de vente. Les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien ne sont pas considérés comme des emballages.

**Emballage de vente** : emballage individuel conçu de manière à constituer, au point de vente, une unité de vente destinée à l'utilisateur final ou au consommateur.

Un préemballage est un emballage de vente qui, par exemple, recouvre le contenu entièrement ou partiellement, mais de telle façon que ce contenu ne puisse être modifié sans ouverture ou modification de l'emballage. Les films alimentaires recouvrant un produit unique ne sont pas considérés comme un préemballage.]

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 emballage<sup>6</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

### **A. Identification**

Emballeur 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>7</sup>.

### **B. Nature du produit**

- Nom du produit : la mention « pruneaux », « prunes séchées », « pruneaux non dénoyautés », « pruneaux avec noyau », « pruneaux dénoyautés » ou « pruneaux dénoyautés pressés ».

### **C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>8</sup> 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 de 453 g sous la forme : « X/Y fruits aux 500 g » ;
  - Soit par la désignation correspondante, suivie par les nombres minimal et maximal de fruits contenus dans 500 g ou dans une livre de 453 g ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif) ;
- Poids net.

### **E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

---

<sup>6</sup> Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

<sup>7</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 « emballeur 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.

<sup>8</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.