



Commission économique pour l'Europe**Comité directeur des capacités et des normes commerciales****Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles****Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés****Soixante-septième session**

Genève, 15-17 juin 2020

Point 3 de l'ordre du jour provisoire

Examen des normes CEE-ONU actuelles**Recommandation pour les pruneaux*****Document présenté par le secrétariat**

Le document ci-après, qui a été soumis par la délégation française, contient les amendements inclus à la session de 2019 de la Section spécialisée, ainsi que de nouvelles propositions. La recommandation a été prorogée pour une nouvelle période d'essai d'un an par le Groupe de travail à sa session de 2019.

Les dispositions placées entre crochets donneront lieu à consultation pendant la période d'essai. Les dispositions relatives aux paramètres de calibrage et le tableau des tolérances sont en cours d'examen et la délégation française, qui préside le groupe de travail, présentera des propositions révisées.

Le présent document 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/74/6 (sect. 20) ainsi qu'aux informations complémentaires s'y rapportant.

Pruneaux¹**I. Définition du produit**

La présente norme vise les prunes mûres séchées (pruneaux) 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

* Le document a été soumis à la date susmentionnée afin que des observations puissent être formulées sur les amendements proposés.

¹ Dans certains pays, le terme « pruneaux » est utilisé de manière interchangeable avec celui de « prunes séchées ». 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 ».



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 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 minimales²

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie 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 ;
- Propres ; pratiquement exempts de toute matière étrangère visible³ ;
- 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 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 ;
- 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.

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 http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf.

³ 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 ;
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Teneur en eau⁴

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

Toutefois, les pruneaux avec une teneur en eau dépassant 35,0 % doivent être présentés en tant que produits à teneur en eau élevée ou autre dénomination équivalente.

Les pruneaux peuvent être traités à l'aide d'agents conservateurs ou 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 de 453 g).

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

a. [Nomenclature du calibrage]

Désignation par 500 g (désignations européennes)

<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

⁴ 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. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

Désignation par livre (désignations américaines)

<i>Désignation</i>	<i>Nombre de fruits par livre (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

La délégation française propose 2 options pour les désignations de calibre.

Option 1 : utiliser les « désignations européennes » et harmoniser.

Option 2 : utiliser à la fois les « désignations européennes » et les « désignations américaines » (comme cela était le cas dans la norme de 2003).

Observation : la France préfère commencer par les « désignations européennes » et propose que le nombre de pruneaux par livre corresponde au nombre de pruneaux par 500 g.

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, **sauf s'ils sont vendus dans des emballages destinés aux consommateurs.**

d) Uniformité de la taille

[*Observation de la France : L'uniformité de la taille devrait s'appliquer à tous les types de pruneaux et pas seulement aux pruneaux dénoyautés pressés.*]

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.~~ *Observation de la France : la tolérance de taille est indiquée dans le tableau ci-après.*

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]

Défauts admis (pourcentage en poids ou en nombre)	Pruneaux avec noyau		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
Crevasses aux extrémités	10	15	10	15
Produits atteints de pourriture ou altérés ⁵	1	2	0,5	2
Produits moisiss ⁶	0,5	1		
Épiderme ou mésocarpe endommagé, callosités, dommage de chaleur	[6]	10	2	4]
Produits endommagés par les parasites	2	4	2	4
Produits fermentés	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 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)⁷.

^{5, 5} **La législation nationale de la France n'admet pas de tolérances pour les produits affectés par la moisissure ou la pourriture, ni pour la présence d'insectes morts ou vivants.**

[⁷] 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

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.

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 emballage⁸ 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 est différent du pays d'origine) ou identification symbolique reconnue officiellement par l'autorité nationale⁹.

B. Nature du produit

- Nom du produit : la mention « pruneaux », « prunes séchées », « pruneaux non dénoyautés », « pruneaux avec noyau », « pruneaux dénoyautés » ou « pruneaux dénoyautés pressés ».
- **Taux d'humidité indiqué par la mention « Taux d'humidité maximal XX pour cent ».**

C. Origine du produit

- Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale¹⁰.

modification de l'emballage. Les films alimentaires recouvrant un produit unique ne sont pas considérés comme un préemballage.]

⁸ Ces dispositions de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis.

⁹ 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.

¹⁰ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

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)
