



Commission économique pour l'EuropeComité 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-huitième session

Genève, 16-18 juin 2021

Point 5 a) de l'ordre du jour provisoire

Examen des normes CEE-ONU actuelles**Proposition de recommandation CEE-ONU révisée
pour les pruneaux*****Document présenté par le secrétariat**

Les propositions suivantes (soulignées) ont été soumises par les délégations de l'Allemagne, des États-Unis, de la France, de l'Ouzbékistan et de la République kirghize, pour examen par la Section spécialisée. La Section spécialisée est invitée à poursuivre les discussions sur les points en suspens et sur les propositions élaborées par le Rapporteur (France).

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/75/6 (Sect.20) ainsi qu'aux informations complémentaires s'y rapportant.

I. Définition du produit

La présente norme vise les prunes mûres séchées (pruneaux¹) 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.

* Soumis tardivement faute de ressources suffisantes au secrétariat.

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 ».



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 ;

Observation de la France : Conserver la note de bas de page relative aux matières étrangères.

- 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.

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.

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.]

B. Teneur en eau⁴

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

Observation des États-Unis : Recommande de remplacer 35,0 % par 25,0 %.

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.

Observation des États-Unis : Recommande de remplacer 35,0 % par 25,0 %.

Les pruneaux peuvent être traités à l'aide d'agents conservateurs ou préservés 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 avant le dénoyautage. Afin de garantir un calibre homogène, l'une des désignations ci-après doit être appliquée.]

Observation des États-Unis : Remplacer « avant » par « après ».

Observation de l'Allemagne : Cette phrase est reprise de la version originale mais elle est étrange. Lorsque le calibre est indiqué sur l'emballage, c'est cette information dont l'exactitude est vérifiée. Mais l'indication est basée sur un élément manquant (pruneaux non dénoyautés) ; dès lors, quel sens a-t-elle pour un inspecteur ou un consommateur ou un commerçant qui n'est pas familier avec cette méthode de calibrage ? Les méthodes traditionnelles sont certes bien agréables mais sont-elles encore d'actualité ? Ne serait-il pas préférable d'indiquer le calibre des pruneaux dénoyautés ?

Observation de la France : Il n'existe pas d'instrument qui permette de calibrer les fruits après qu'ils ont été dénoyautés. La seule solution est de les contrôler et de les trier, ce qui entraîne des coûts de production supplémentaires.

Les pays producteurs pourraient également s'entendre sur une nouvelle nomenclature de calibrage pour les pruneaux dénoyautés. Cela prendra du temps.

a. [Nomenclature du calibrage]

Désignation par 500 g (désignations européennes)

Observation de la France : Dans le cas où seule une désignation de calibre de la norme de 2003 peut être conservée, la France souhaite conserver le calibrage dit « désignations européennes ». Nous pensons que le nombre de pruneaux par livre doit être cohérent avec le nombre de pruneaux par 500 g. Si aucun accord n'est trouvé, la France propose de conserver les deux désignations : « désignations européennes » et « désignations américaines », telles qu'elles apparaissent dans la norme de 2003.

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.

Observation des États-Unis : Les États-Unis recommandent « Désignation par 500 g » et « Désignation par livre ».

Observation de l'Allemagne : Dans une norme internationale, nous devrions éviter d'utiliser des termes comme « désignations européennes » et « désignations américaines ». Il convient d'autoriser les deux systèmes « Désignation par 500 g » et « Désignation par livre ». Sachant qu'il n'existe pas de conversion simple d'un système à l'autre. Les désignations sont indépendantes.

Observation de la France : S'il faut éviter d'utiliser les termes « Désignations européennes » et « Désignations américaines », il est nécessaire d'indiquer, dans la partie a., : « Les deux désignations qui suivent sont indépendantes. »

<i>Désignation</i>	<i>Nombre de fruits par 500 g</i>
Super géants	Pas plus de <u>33</u> 32 fruits
Géants	De 33 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

Observation de la France (mars 2021) : Nous proposons ci-dessous le nouveau tableau de calibrage, après dénoyautage, par 500 g.

<i>Désignation</i>	<i>Nombre de fruits par 500 g</i>
Super géants	De 34 à 50 fruits
Géants	De 40 à 56 fruits
Très gros	De 58 à 74 fruits
Gros	De 72 à 88 fruits
Moyens	De 88 à 104 fruits
Petits	De 104 à 120 fruits
Très petits	Plus de 120 fruits

Désignation par livre (désignations américaines)

<i>Désignation</i>	<i>Nombre de fruits par livre (453 g)</i>
Extra gros	De [36] à [43] fruits Observation des États-Unis : Remplacer « De [36] à » par « Pas plus de ».
Gros	De [43] à [53] fruits Observation des États-Unis : Remplacer « 43 » par « 44 ».
Moyens	De [53] à [67] fruits Observation des États-Unis : Remplacer « 53 » par « 54 ».

Désignation	Nombre de fruits par livre (453 g)
Petits	De [67] à [85] fruits Observation des États-Unis : Remplacer « 67 » par « 68 ».

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

Observation des États-Unis : Supprimer « sauf s'ils sont vendus dans des emballages destinés au consommateur » – superflu.

Observation du Kirghizistan : En ce qui concerne les pruneaux dénoyautés pressés, nous sommes d'accord pour dire que l'uniformité du calibre devrait s'appliquer à tous les types de pruneaux dénoyautés.

d. Uniformité de la taille

Observation de la France : Ajout d'un titre manquant : d. « Uniformité de la taille ». L'absence de ce titre peut prêter à confusion et donner à penser que le texte relatif à l'uniformité de la taille se rapporte au point c. « Pruneaux dénoyautés pressés ».

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.

Observation des États-Unis : Convient du fait que l'uniformité s'applique à tous les pruneaux.

Observation du Kirghizistan : En ce qui concerne les pruneaux dénoyautés pressés, nous sommes d'accord pour dire que l'uniformité de la taille devrait s'appliquer à tous les types de pruneaux dénoyautés.

Observation de l'Ouzbékistan : Favorable à l'uniformité de la taille en ce qui concerne les pruneaux dénoyautés pressés et les pruneaux dénoyautés non pressés.

En réalité, il ne devrait y avoir aucune différence en ce qui concerne la méthode de dénoyautage, qu'elle soit mécanique ou électrique, du moment que l'aspect des pruneaux soit acceptable sur le plan commercial. En fait, il serait préférable de supprimer le point c.

Sinon, revenons à l'édition 2003 de la norme DDP 07 où il existe seulement les pruneaux dénoyautés présentant 2 performances (catégorie I) et les pruneaux dénoyautés pressés (catégorie II). Les pruneaux des pays d'Asie centrale auront ainsi, selon nous, plus de chances d'être classés en catégorie I.

Observation de la France : La qualité des pruneaux dénoyautés pressés n'est pas la même que celle des pruneaux classiques. Nous voulons donc conserver le point c. Sinon, nous sommes d'accord pour conserver l'édition 2003 de la norme DDP 07.

Les pruneaux conditionnés selon les systèmes de calibrage prévus dans la présente norme doivent être de calibre assez 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 par 500 g ;

- 35 pour les lots de pruneaux contenant des calibres compris entre 55 et 77 fruits par 500 g ;
- 45 pour les lots de pruneaux contenant plus de 77 fruits par 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 des États-Unis : Supprimer la phrase ci-dessus : « L'écart ... ».

Observation de la France : Conserver ; la suppression était une erreur car la disposition fait partie de la procédure de calcul de l'uniformité de taille.

Observation de la France : Les tolérances de calibre sont indiquées 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 nombre)	<i>Observation de la France</i> : Il est important de conserver uniquement la référence au poids car la double référence au poids et au nombre pourrait prêter à confusion dans les relations commerciales entre l'acheteur et le vendeur.			
	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
Crevasses aux extrémités <i>Observation des États-Unis</i> :	10 6[8]	15 8[10]	10 6[8]	15 8[10]
Produits atteints de pourriture ou altérés*	1	2	0,5	2
Produits moisiss*	0,5	1	0,5	1
Épiderme ou mésocarpe endommagé, callosités, dommage de chaleur <i>Observation des États-Unis</i> :	[6 2]	10 4	2	4]

Produits endommagés par les 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

Observation de la France : La tolérance est déjà intégrée dans la méthode décrite au point d.

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, pruneaux comportant des noyaux entiers ou pruneaux comportant des fragments de noyau (par nombre)

[0,5] [2] 1 recommande 0,5 % pour les deux catégories, car le dénoyautage ne devrait avoir aucun effet sur la sécurité en raison des différences de qualité entre les catégories I et II. [2.0] 1[4] 1 recommande 0,5% pour les deux.

Observation des États-Unis :

* 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.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage⁵ 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.

[⁵ 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.]

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 emballage⁶ 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 nationale⁷.

B. Nature du produit

- Nom du produit : la mention « pruneaux », « prunes séchées », « pruneaux non dénoyautés », « pruneaux avec noyau », « pruneaux dénoyautés » ou « pruneaux dénoyautés pressés » ;
- Nom de la variété (facultatif) ;

Observation de la France : La variété de prune utilisée a une réelle incidence sur la qualité des pruneaux. Et donc sur le prix. Ces informations sont donc très importantes pour les commerçants et pour les clients.

- [Pour les pruneaux ayant une teneur en eau élevée : la mention « Taux d'humidité maximale [XX] % ».]

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁸ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

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

⁷ 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.

⁸ 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 (453 g) sous la forme : « X/Y fruits par livre » ;
- Soit par la désignation correspondante, suivie par les nombres minimal et maximal de fruits contenus dans 500 g ou dans une livre (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)
