

---

## UNE REGLEMENTATION RIGoureuse AU SERVICE DE LA QUALITE

---

Il ne suffit pas d'être un joli pruneau pour mériter l'appellation pruneau d'Agen. Les pruneaux proposés à la vente sont tout à fait purs, exempts d'altérations et propres. Ils sont homogènes : cela est dû non seulement à l'unicité de la variété du prunier d'Ente mais aussi au contrôle exercé de la cueillette jusqu'à la livraison.

La réglementation est d'ailleurs précise et sévère. Deux textes réglementaires, l'un communautaire, l'autre national, encadrent la commercialisation du Pruneau d'Agen.

Il s'agit:

- de l'arrêté de commercialisation de 1972,
- du règlement CE n° 464/1999 de la commission de l'Union Européenne du 3 mars 1999

L'arrêté du 12 Août 1972 détaille en effet les qualités qui doivent être celles du Pruneau d'Agen ainsi que les modalités de vente et d'étiquetage.

### **I - CARACTERISTIQUES:**

Le pruneau doit être obtenu par déshydratation contrôlée de prunes issues de la variété prunes d'Ente, faisant partie du *Prunus Domestica* L et reconnues aptes au séchage par des méthodes appropriées. Les lots de prunes mis en œuvre doivent être composés de fruits physiologiquement mûrs, exempts de pourriture. Ils doivent être aussi homogènes que possible.

Les pruneaux peuvent être partiellement réhydratés, à l'eau ou à la vapeur, dans la limite d'une teneur en eau maximale de 35 %.

Les pruneaux doivent être entiers, charnus, présenter un épiderme plissé ni éclaté, ni fissuré, et posséder les caractères organoleptiques propres à la variété des prunes mises en œuvre.

Ils doivent être propres, dépourvus de souillures et d'odeur ou de saveur étrangères. Ils doivent être sains et conformes à cet égard à la réglementation en vigueur.

Les fruits séchés présentant un taux d'humidité supérieur à 35% ne peuvent être mis en vente ou vendus comme pruneaux.

### **2 - CALIBRAGE:**

Quel que soit leur mode de conditionnement, les pruneaux mis en vente doivent avoir fait l'objet d'un calibrage.

Celui-ci est établi sur la base du nombre minimal et du nombre maximal de fruits contenus dans 500 g au taux d'humidité indiqué sur l'étiquetage ; l'écart entre ces deux nombres ne pouvant être supérieur à 11 pour les calibres correspondant à plus de 33 fruits et à 5 pour les calibres plus gros. Pour les pruneaux dénoyautés, le calibre pris en compte est celui des fruits avant l'enlèvement du noyau.

Le calibre des fruits doit être exprimé exclusivement par l'une des désignations ci-après, incluse ou non dans la dénomination et suivie, sauf dans le cas des pruneaux dénoyautés, du nombre minimal et maximal de fruits aux 500 g.

**Les désignations communément admises en matière de calibre de pruneaux du commerce sont :**

- **GEANTS** pour le calibre 33/44 (nombre de pruneaux compris entre 33 et 44 pour 500 g)
- **TRES GROS** pour le calibre 44/55 (nombre de pruneaux compris entre 44 et 55 pour 500 g)
- **GROS** pour le calibre 55/66 (nombre de pruneaux compris entre 55 et 66 pour 500 g)
- **MOYENS** pour le calibre 66/77 (nombre de pruneaux compris entre 66 et 77 pour 500 g)

ATTENTION : seules les 4 catégories citées ci-dessus ont droit à la dénomination Pruneaux d'Agen

- **PRUNEAUX A CUIRE** : pour le calibre 77/88 (nombre de pruneaux compris entre 77 et 88 pour 500 g)
- **PETITS PRUNEAUX A CUIRE** : pour le calibre 88/99 (nombre de pruneaux compris entre 88 et 99 pour 500 g)

Lors de l'achat de pruneaux il faut donc faire très attention au calibre. Celui-ci doit être choisi en fonction de l'utilisation que l'on compte en faire (cf. § « Pruneau d'Agen et gastronomie »).

### **3 – ETIQUETAGE :**

Les règles en matière d'étiquetage sont définies dans l'arrêté de commercialisation de 1972. Celui-ci stipule notamment que tout emballage renfermant des pruneaux préparés en vue de la vente doit porter sur la face principale, par inscription directe ou par le moyen d'une étiquette, les indications suivantes, en caractères très apparents et facilement lisibles pour l'acheteur :

- l'identification du conditionneur, de l'importateur de la marchandise, ou du vendeur,
- la dénomination du produit « PRUNEAUX », suivie de la variété sauf cas d'emploi d'une dénomination commerciale consacrée par les usages loyaux et constants du commerce pour désigner à l'origine les différents types de fruits,
- l'indication du pays d'origine pour les pruneaux de provenance étrangère (très peu en France),
- l'indication du calibre et du taux d'humidité,
- l'indication du poids net, exprimé en unités du système métrique. Pour les pré-emballages de poids net au plus égal à 100g cette indication peut être remplacée par celle du nombre de fruits contenus,
- dans les cas où les fruits ont été l'objet de préparations autres qu'une simple hydratation, le mode de traitement et la liste des composants dans l'ordre de leur importance décroissante, eau comprise, doivent être expressément indiqués (pruneaux au jus ou pruneaux au sirop par exemple, etc...).