

AVERTISSEMENT

Cette décision (*), approuvée le 20 février 1980 par la section technique de la Commission centrale des marchés, a fait l'objet d'une publication au *Bulletin officiel de la concurrence et de la consommation, Bulletin officiel des services des prix (B.O.C.C.-B.O.S.P.)*, n° 9, du 26 avril 1980.

(*) Ancienne dénomination de la nature des documents élaborés par les G.P.E.M.
Terme actuel : spécification technique ou recommandation.

DÉCISION F 2-80

1. Les marchés ou les commandes de fournitures de denrées alimentaires et les marchés de prestations de restauration passés par les collectivités du secteur public devront en ce qui concerne les pruneaux faire référence à la présente décision n° F 2-80 du G.P.E.M./D.A.
2. La présente décision relative aux pruneaux abroge et remplace l'ancienne décision n° 24 publiée dans le *Bulletin officiel des services des prix*, n° 9, du 15 mai 1970.
3. La présente décision devra entrer en application :
 - dans un délai maximal, fixé par avis publié au *Journal officiel de la République française*, dans le cas de nouveaux marchés ;
 - dès que la révision sera possible, dans le cas de marchés en cours (marchés de longue durée modifiables périodiquement, la plupart du temps annuellement).
4. La présente décision n° F 2-80 a été publiée :
 - dans le *Bulletin officiel des services des prix* (1).

(1) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.

COMMENTAIRES

Cette refonte est effectuée pour tenir compte de l'évolution survenue dans le conditionnement, des modalités de calibrage des pruneaux et de la publication de l'arrêté du 28 août 1972 qui réglemeute leur commerce et abroge l'arrêté du 12 avril 1966.

Enfin, la nouvelle méthode d'analyse par dessiccation à une température moins élevée permet une appréciation plus exacte du taux d'humidité des pruneaux.

Annexe

SPÉCIFICATIONS APPLICABLES AUX PRUNEAUX

1. DOMAINE D'APPLICATION

Les présentes spécifications s'appliquent aux produits dénommés pruneaux obtenus par déshydratation contrôlée de prunes provenant de certaines variétés issues du *Prunus domestica* L. et reconnues aptes au séchage par des méthodes appropriées.

2. SPÉCIFICATIONS

Les pruneaux visés doivent répondre aux prescriptions de l'arrêté interministériel du 28 août 1972 (*Journal officiel* du 10 septembre 1972) relatif à leur commerce, notamment en ce qui concerne les caractères organoleptiques et physico-chimiques, le calibre, leurs emballages.

Ce texte est reproduit dans la brochure intitulée « Fruits et légumes. - Règles de qualité et de sécurité », portant le numéro 1346 et diffusée par la direction des Journaux officiels.

3. ÉTIQUETAGE

Les emballages doivent comporter les indications prévues par l'article 13 de l'arrêté du 28 août 1972, ainsi que par l'article 3 du décret n° 72-937 du 12 octobre 1972, modifié par le décret n° 78-975 du 26 septembre 1978, relatifs à l'étiquetage des marchandises préemballées (*Journal officiel* des 14 octobre 1972 et 28 septembre 1978).

4. MODE OPÉRATOIRE POUR L'EXAMEN DES PRUNEAUX

4.1. Détermination de l'homogénéité du calibre

Prélever 3 kilogrammes de pruneaux dans un lot ; trier les plus petits, d'une part, et les plus gros, d'autre part, jusqu'à obtention de 500 grammes des uns et 500 grammes des autres ; la différence entre le nombre de fruits contenus dans chacun de ceux-ci ne doit pas excéder :

- 25 pour les pruneaux de calibre 66 (aux 500 grammes) ou supérieurs à 66 ;
- 45 pour les pruneaux de calibres inférieurs à 66 (aux 500 grammes).

4.2. Détermination de l'humidité

La détermination est faite :

- soit par la méthode diélectrique au moyen de l'humidimètre « DFA » et de la table de lecture conformes à ceux utilisés dans les laboratoires agréés par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité.

A cet effet, prélever 500 grammes au minimum de pruneaux, les dénoyauter, broyer leur pulpe dans un hachoir électrique de ménage, homogénéiser la pâte ainsi obtenue. A partir de cette pâte procéder à trois examens successifs et prendre la moyenne des trois résultats constatés ;

- soit par la méthode de dessiccation (eau et matières volatiles).

- **Matériel :**

Balance de précision (précision 1 mg) ;

Étuve à vide isotherme ;

Nacelles cylindriques en aluminium ou en acier inoxydable avec couvercles à fermeture hermétique. Dimensions : 85 mm de diamètre, 25 à 30 mm de hauteur ;

Dessiccateur muni d'un déshydratant efficace.

- **Mode opératoire :**

Prélever un échantillon d'environ 450 grammes de pruneaux sur le lot à examiner ;

Dénoyauter les pruneaux et broyer la pulpe au moyen d'un hachoir à aliments ; effectuer trois broyages successifs avec le hachoir, la pulpe étant soigneusement mélangée après chaque broyage ; l'opération s'effectuera aussi rapidement que possible afin d'éviter les pertes d'humidité ;

Peser la nacelle métallique utilisée pour l'analyse ;

Soit M_0 la masse obtenue.

Peser dans la nacelle 2,5 grammes de pulpe prélevée sur l'échantillon préparé comme indiqué ci-dessus, que l'on étend aussi régulièrement que possible sur le fond de la nacelle ;

Soit M_1 la masse obtenue.

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

Replacer le couvercle et mettre à refroidir dans un dessiccateur ; peser ;

Soit M_2 la masse obtenue.

Le pourcentage en masse d'eau et matières volatiles dans le produit est donné par la formule :

$$\text{Humidité p. 100} = (M_1 - M_2) \times \frac{100}{M_1 - M_0}$$

Litige

En cas de litige sur le taux d'humidité, celui-ci sera déterminé selon la méthode par dessiccation.