

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Pruneaux d'Agen » homologué par l'arrêté relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Pruneaux d'Agen » du 11 avril 2017, *JORF* du 21 avril 2017  
Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt N° 2017-17

## SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex  
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04  
Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

## GROUPEMENT DEMANDEUR

SYNDICAT DU PRUNEAU D'AGEN  
2 rue des Magnolias – BP 130  
F - 47303 VILLENEUVE SUR LOT  
Tél. +33 5.53.41.55.55 - Fax +33 5.53.40.29.36  
Courriel : [contact@pruneau.fr](mailto:contact@pruneau.fr)

**Composition** : producteurs et transformateurs.

**Nature juridique** : syndicat.

## TYPE DE PRODUIT

Classe 1.6 - Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

### 1) **NOM DU PRODUIT**

« Pruneaux d'Agen »

### 2) **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Les « Pruneaux d'Agen » sont obtenus par le séchage (suivi ou non de réhydratation) de prunes d'Ente récoltées à maturité optimale sans apport de matière sucrante. Ils sont de forme ovoïde, d'une couleur brun foncé à noir, d'un aspect brillant. Ils ont une texture souple et une chair brun-jaune à jaune-doré sans caramélisation.

Les « Pruneaux d'Agen » obtenus par arrêt du séchage dès que le taux d'humidité du fruit est descendu entre 30 et 35%, et sans réhydratation ultérieure, peuvent être commercialisés avec la mention « mi-cuits ».

Les « Pruneaux d'Agen » peuvent être vendus entiers, dénoyautés ou destructurés.

Les « Pruneaux d'Agen » de bouche sont vendus entiers ou dénoyautés et ont un calibre de 66 fruits maximum par 500 grammes à 35% d'humidité<sup>1</sup>. Ils sont présentés par calibres homogènes. Ils sont charnus et présentent un épiderme plissé, ni éclaté ni fissuré sauf le cas échéant les perforations dues au dénoyautage. Ils présentent moins de 10% (en poids) de

<sup>1</sup> pour les pruneaux dénoyautés le calibre est décompté avant expulsion du noyau

pruneaux avec des défauts dont moins de 5% avec des défauts graves, et aucun défaut très grave. Les « Pruneaux d'Agen » destinés à une transformation agroalimentaire ultérieure ont un calibre de 98 fruits<sup>2</sup> maximum par 500 grammes considéré à l'état non réhydraté à 21% d'humidité. Ils ne comportent aucun défaut très grave et sont au moins partiellement intacts. Ils font l'objet d'une déstructuration avant l'expédition vers une autre entreprise de transformation agroalimentaire. Ces pruneaux ne sont pas destinés à la vente au consommateur final.

Les « Pruneaux d'Agen » ne sont jamais mélangés à des pruneaux d'autres origines ou variétés.

### **3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

Les vergers, de même que les unités de séchage, les unités de transformation, de dénoyautage et de conditionnement doivent se situer dans l'aire géographique définie au présent cahier des charges.

Le conditionnement dans l'aire est indispensable au maintien des qualités des « Pruneaux d'Agen » de bouche. En effet, une fois réhydratés, ou bien juste séchés en ce qui concerne les pruneaux mi-cuits, les pruneaux perdent leur aptitude à la conservation et doivent être stabilisés. Ils sont donc dans la continuité conditionnés puis pasteurisés dans l'emballage final. Ces opérations s'enchaînent et font partie du processus d'élaboration des « Pruneaux d'Agen ».

Ainsi la pasteurisation, traitement le plus répandu en matière de stabilisation des produits finis, ne peut se réaliser que sur des emballages définitifs hermétiquement fermés.

En outre, certaines opérations substantielles en matière de présentation des produits rendent indissociables la préparation des lots et leur conditionnement. C'est le cas par exemple de la règle d'homogénéité des calibres, dont le respect nécessite une préparation spécifique du produit avant réhydratation et en cours de conditionnement.

De plus le conditionnement dans l'aire facilite la traçabilité et le contrôle des produits.

L'aire géographique de l'IGP « Pruneaux d'Agen » est composée des communes suivantes :

**Dordogne (24)** : Alles-sur-Dordogne, Badefols-sur-Dordogne, Bardou, Bayac, Beaumont-du-Périgord, Belvès, Bergerac, Besse, Biron, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bosset, Bouillac, Bouniagues, Bourniquel, Bouzic, (Le) Bugue, (Le) Buisson-de-Cadouin, Calès, Campagnac-lès-Quercy, Campagne, Capdrot, Carsac-de-Gurson, Carves, Castelnaud-la-Chapelle, Cénac-et-Saint-Julien, Cladech, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Daglan, Doissat, Domme, Échourgnac, Eygurande-et-Gardedeuil, Eymet, Faurilles, Faux, Flaugeac, (Le) Fleix, Fleurac, Florimont-Gaumier, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Gaugeac, Ginestet, Grives, Groléjac, Issigeac, Journiac, Labouquerie, Lamonzie-Montastruc, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Larzac, Lavalade, Lavour, (Les) Lèches, Lembras, Lolme, Loubéjac, Lunas, Manaurie, Marsalès, Mauzens-et-Miremont, Mazeyrolles, Ménesplet, Mescoules, Minzac, Molières, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monpazier, Monplaisant, Monsac, Monsaguel, Montaut, Montazeau, Montcaret, Montferrand-du-Périgord, Montpeyroux, Montpon-Ménéstérol, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nabirat, Nastringues, Naussannes, Nojals-et-Clotte, Orliac, (Le) Pizou, Plaisance, Pomport, Pontours, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prats-du-Périgord, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Sagelat, Saint-Amand-de-Belvès, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-

<sup>2</sup> Le calibre de 98 fruits à 21% d'humidité correspond au calibre 77 après réhydratation à 35%

Lanquais, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint-Avit-de-Vialard, Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Barthélemy-de-Bellegarde, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cassien, Saint-Cernin-de-l'Herm, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Cirq, Saint-Cybranet, Saint-Félix-de-Reillac-et-Mortemart, Saint-Georges-Blancaneix, Saint-Géraud-de-Corps, Saint-Germain-de-Belvès, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-d'Eymet, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Marcory, Saint-Martial-d'Artenset, Saint-Martial-de-Nabirat, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Pardoux-et-Vielvic, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Pompont, Saint-Rémy, Saint-Romain-de-Monpazier, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-Lalande, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Sainte-Croix, Sainte-Eulalie-d'Eymet, Sainte-Foy-de-Belvès, Sainte-Innocence, Sainte-Radegonde, Sainte-Sabine-Born, Salles-de-Belvès, Saussignac, Savignac-de-Miremont, Serres-et-Montguyard, Sigoulès, Singleyrac, Siorac-en-Périgord, Soulaures, Thénac, Urval, Vélines, Vergt-de-Biron, Veyrines-de-Domme, Villefranche-de-Lonchat, Villefranche-du-Périgord.

**Gers (32)** : Antras, Avensac, Avezan, Ayguetinte, Bajonnette, Bascous, Bazian, Beaucaire, Beaumont, Belmont, Bérault, Berrac, Bezolles, Biran, Bivès, Blaziert, Bonas, Bretagne-d'Armagnac, Brugnens, Cadeilhan, Caillavet, Callian, Cassaigne, Castelnau-d'Arbieu, Castelnau-d'Auzan, Castelnau-sur-l'Auvignon, Castéra-Lectourois, Castéra-Verduzan, Castéron, Castet-Arrouy, Castillon-Debats, Castillon-Massas, Caussens, Cazaux-d'Anglès, Cazeneuve, Céran, Cézan, Condom, Courrensan, Dému, Eauze, Estramiac, Flamarens, Fleurance, Fourcès, Gaudonville, Gavarret-sur-Aulouste, Gazaupouy, Gimbrède, Gondrin, Goutz, Homps, (L') Isle-Bouzon, Jegun, Justian, Labarrère, Labrihe, Lagarde, Lagardère, Lagraulet-du-Gers, Lalanne, Lamothe-Goas, Lannepax, Larressingle, Larroque-Engalin, Larroque-Saint-Sernin, Larroque-sur-l'Osse, Lauraët, Lavardens, Lectoure, Ligardes, Magnas, Maignaut-Tauzia, Mansempuy, Mansencôme, Marambat, Maravat, Marsolan, Mas-d'Auvignon, Mauroux, Mauvezin, Mérens, Miradoux, Miramont-Latour, Mirannes, Monfort, Montestruc-sur-Gers, Montréal, Mouchan, Mourède, Noulens, Ordan-Larroque, Pauilhac, Pergain-Taillac, Pessoulens, Peyrecave, Peyrusse-Massas, Pis, Plieux, Pouy-Roquelaure, Préchac, Préneron, Puységur, Ramouzens, Réjaumont, Riguepeu, (La) Romieu, Roquebrune, Roquefort, Roquepine, Roques, Rozès, Saint-Antoine, Saint-Antonin, Saint-Arailles, Saint-Avit-Frandat, Saint-Brès, Saint-Clar, Saint-Créac, Saint-Jean-Poutge, Saint-Lary, Saint-Léonard, Saint-Martin-de-Goyne, Saint-Mézard, Saint-Orens, Saint-Orens-Pouy-Petit, Saint-Paul-de-Baïse, Saint-Puy, Sainte-Gemme, Sainte-Mère, Sainte-Radegonde, Sarrant, (La) Sauvetat, Séailles, Sempesserre, Séremputy, Solomiac, Taybosc, Terraube, Tournecoupe, Tudelle, Urdens, Valence-sur-Baïse, Vic-Fezensac.

**Gironde(33)** : Aillas, Ambarès-et-Lagrave, (Les) Artigues-de-Lussac, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Auros, Bagas, Barie, Baron, Bassanne, Baurech, Belvès-de-Castillon, Berthez, Beychac-et-Caillau, Blaignac, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Bourdelles, Branne, Brannens, Brouqueyran, Cabara, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Caplong, Carbon-Blanc, Carignan-de-Bordeaux, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Caumont, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Civrac-sur-Dordogne, Cleyrac, Coimères, Coirac, Coubeyrac, Cours-de-Monségur, Coutures, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Espiet, (Les) Esseintes, Eynesse, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floudès, Fontet, Fossès-et-Baleyssac, Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Grézillac, Guillac, Haux, Hure, Jugazan, Juillac, Lados, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Latresne, (Les) Lèves-et-

Thoumeyragues, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Lustrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Loupiac-de-la-Réole, Lugaïnac, Lussac, Madirac, Margueron, Massugas, Mauriac, Mérignas, Mesterrioux, Mongauzy, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Pellegrue, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Pineuilh, Pompignac, Pondaurat, (Le) Pout, Puisseguin, Pujols, (Le) Puy, Puybarban, Puynormand, Quinsac, Rauzan, (La) Réole, Rimons, Riocaud, Roquebrune, (La) Roquille, Ruch, Sadirac, Saint-André-et-Appelles, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Étienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaïnac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Colombe, Sainte-Eulalie, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Sallebœuf, (Les) Salles-de-Castillon, (La) Sauve, Sauveterre-de-Guyenne, Savignac, Sigalens, Soussac, Tabanac, Taillecat, Tayac, Tizac-de-Curton, (Le) Tourne, Vignonet, Yvrac.

**Lot (46)** : Albas, Albiac, Anglars, Anglars-Juillac, Anglars-Nozac, (Les) Arques, Assier, Aujols, Autoire, Aynac, Bach, Bagat-en-Quercy, Bagnac-sur-Célé, Bannes, Bédier, Bélaise, Belfort-du-Quercy, Belmont-Bretenoux, Belmont-Sainte-Foi, Belmontet, Biars-sur-Cère, Boissières, (Le) Boulvé, (Le) Bourg, Boussac, (Le) Bouyssou, Brengues, Bretenoux, Cahus, Caillac, Calamane, Cambayrac, Cambes, Camboulit, Camburat, Capdenac, Cardaillac, Carnac-Rouffiac, Cassagnes, Castelfranc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Cézac, Cieurac, Concorès, Corn, Cornac, Crayssac, Cremps, Cuzac, Dégagnac, Douelle, Duravel, Durbans, Escamps, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Espeyroux, Estal, Fargues, Faycelles, Felzins, Figeac, Flaugnac, Flaujac-Gare, Flaujac-Pujols, Floressas, Fons, Fontanes, Fourmagnac, Francoulès, Frayssinet, Frayssinet-le-Gélat, Frayssinhes, Gagnac-sur-Cère, Gigouzac, Gindou, Gintrac, Girac, Glanes, Goujounac, Gourdon, Grézels, Grèzes, Issendolus, Issepts, (Les) Junies, Labastide-du-Vert, Labathude, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lacapelle-Marival, Lagardelle, Lalbenque, Lamothe-Cassel, Lascabanes, Latouille-Lentillac, Laval-de-Cère, Lavercantière, Lebreil, Lentillac-Saint-Blaise, Léobard, Leyme, Lherm, Lhospitalet, Linac, Lissac-et-Mouret, Livernon, Loubressac, Lunan, Luzech, Marminiac, Mauroux, Maxou, Mayrinac-Lentour, Mechmont, Milhac, Molières, Montamel, Montcabrier, Montcléra, Montcuq, Montdoumerc, Montgesty, Montlaurun, Montredon, Nuzéjous, Parnac, Payrignac, Pern, Pescadoires, Peyrilles, Planioles, Pomarède, Pontcirq, Prayssac, Predeignes, Prudhomat, Puy-l'Évêque, Puybrun, Quissac, Rampoux, Reilhac, Reyrevignes, Rouffilhac, Rudelle, Rueyres, Saignes, Saint-Bressou, Saint-Caprais, Saint-Céré, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Madelon, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Denis-Catus, Saint-Félix, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Jean-Mirabel, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Laurent-Lolmie, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-de-Loubressac, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saint-Simon, Saint-Vincent-du-Pendit, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Sainte-Alauzie, Sainte-Colombe,

Sainte-Croix, Salviac, Saux, Sauzet, Sérignac, Sonac, Soturac, Soucirac, Tauriac, Teyssieu, Thédillac, Thémines, Théminettes, Touzac, Ussel, Uzech, Valprionde, Vaylats, Viazac, (Le) Vigan, Villesèque, Vire-sur-Lot.

**Lot-et-Garonne (47)** : Agen, Agmé, Agnac, Aiguillon, Allemans-du-Dropt, Allez-et-Cazeneuve, Ambrus, Andiran, Antagnac, Anthé, Anzex, Argenton, Armillac, Astaffort, Aubiac, Auradou, Auriac-sur-Dropt, Bajamont, Baleyssagues, Barbaste, Bazens, Beaugas, Beaupuy, Beauville, Beauziac, Bias, Birac-sur-Trec, Blanquefort-sur-Briolance, Blaymont, Boé, Bon-Encontre, Boudy-de-Beauregard, Bouglon, Bourgougnague, Bournens, Bournel, Bourran, Brax, Bruch, Brugnac, Buzet-sur-Baïse, Cahuzac, Calignac, Calonges, Cambes, Cancon, Casseneuil, Cassignas, Castelculier, Casteljaloux, Castella, Castelmoron-sur-Lot, Castelnau-sur-Gupie, Castelnaud-de-Gratecambe, Castillonès, Caubeyres, Caubon-Saint-Sauveur, Caudecoste, Caumont-sur-Garonne, Cauzac, Cavarac, Cazideroque, Clairac, Clermont-Dessous, Clermont-Soubiran, Cocumont, Colayrac-Saint-Cirq, Condezaygues, Coulx, Courbiac, Cours, Couthures-sur-Garonne, (La) Croix-Blanche, Cuq, Cuzorn, Damazan, Dausse, Dévillac, Dolmayrac, Dondas, Doudrac, Douzains, Duras, Engayrac, Escassefort, Esclottes, Espiens, Estillac, Fals, Fargues-sur-Ourbise, Fauguerolles, Fauillet, Ferrensac, Feugarolles, Fieux, Fongrave, Foulayronnes, Fourques-sur-Garonne, Francescas, Fréchou, Fréginont, Frespech, Fumel, Galapian, Gaujac, Gavaudun, Gontaud-de-Nogaret, Granges-sur-Lot, Grateloup-Saint-Gayrand, Grayssas, Grézet-Cavagnan, Guérin, Hautefage-la-Tour, Hautesvignes, Jusix, Labastide-Castel-Amouroux, Labretonie, Lacapelle-Biron, Lacaussade, Lacépède, Lachapelle, Lafitte-sur-Lot, Lafox, Lagarrigue, Lagrùère, Lagupie, Lalandusse, Lamontjoie, Lannes, Laparade, Laperche, Laplume, Laroque-Timbaut, Lasserre, Laugnac, Laussou, Lauzun, Lavardac, Lavergne, Layrac, Lédat, Lévigac-de-Guyenne, Leyritz-Moncassin, Longueville, Loubès-Bernac, Lougratte, Lusignan-Petit, Madaillan, Marcellus, Marmande, Marmont-Pachas, (Le) Mas-d'Agenais, Masquières, Massels, Massoulès, Mauvezin-sur-Gupie, Mazières-Naresse, Meilhan-sur-Garonne, Mézin, Miramont-de-Guyenne, Moirax, Monbahus, Monbalen, Moncaut, Monclar, Moncrabeau, Monflanquin, Mongaillard, Monheurt, Monségur, Monsempron-Libos, Montagnac-sur-Auvignon, Montagnac-sur-Lède, Montastruc, Montauriol, Montaut, Montayral, Montesquieu, Monteton, Montignac-de-Lauzun, Montignac-Toupinerie, Montpezat, Montpouillan, Monviel, Moulinet, Moustier, Nérac, Nicole, Nomdieu, Pailloles, Pardaillan, Parranquet, (Le) Passage, Paulhiac, Penne-d'Agenais, Peyrière, Pinel-Hauterive, Pompiéy, Pont-du-Casse, Port-Sainte-Marie, Poudenas, Poussignac, Prayssas, Puch-d'Agenais, Pujols, Puymiclan, Puymirol, Puysserampion, Rayet, Razimet, Réaup-Lisse, (La) Réunion, Rives, Romestaing, Roquefort, Roumagne, Ruffiac, Saint-Antoine-de-Ficalba, Saint-Astier, Saint-Aubin, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-d'Agenais, Saint-Caprais-de-Lerm, Saint-Colomb-de-Lauzun, Saint-Étienne-de-Fougères, Saint-Étienne-de-Villeréal, Saint-Eutrope-de-Born, Saint-Front-sur-Lémance, Saint-Georges, Saint-Géraud, Saint-Hilaire-de-Lusignan, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Laurent, Saint-Léger, Saint-Léon, Saint-Martin-Curton, Saint-Martin-de-Beauville, Saint-Martin-de-Villeréal, Saint-Martin-Petit, Saint-Maurice-de-Lestapel, Saint-Maurin, Saint-Nicolas-de-la-Balmerne, Saint-Pardoux-du-Breuil, Saint-Pardoux-Isaac, Saint-Pastour, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-de-Buzet, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Pierre-sur-Dropt, Saint-Quentin-du-Dropt, Saint-Robert, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Salvy, Saint-Sardos, Saint-Sauveur-de-Meilhan, Saint-Sernin, Saint-Sixte, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Urcisse, Saint-Vincent-de-Lamontjoie, Saint-Vite, Sainte-Bazeille, Sainte-Colombe-de-Duras, Sainte-Colombe-de-Villeneuve, Sainte-Colombe-en-Bruilhois, Sainte-Gemme-Martailiac, Sainte-Livrade-sur-Lot, Sainte-Marthe, Sainte-Maure-de-Peyriac, Salles, Samazan, Saumont, Sauvagnas, (La) Sauvetat-de-Savères, (La) Sauvetat-du-Dropt, (La) Sauvetat-sur-Lède, Sauveterre-la-Lémance, Sauveterre-Saint-Denis, Savignac-de-Duras, Savignac-sur-Leyze, Ségalas, Sembas, Sénestis, Sérignac-Péboudou, Sérignac-sur-Garonne, Seyches, Sos, Soumensac, Taillebourg, Tayrac, (Le) Temple-sur-Lot, Thézac, Thouars-sur-Garonne,

Tombeboeuf, Tonneins, Tourliac, Tournon-d'Agenais, Tourtrès, Trémons, Trentels, Varès, Verteuil-d'Agenais, Vianne, Villebramar, Villefranche-du-Queyran, Villeneuve-de-Duras, Villeneuve-sur-Lot, Villeréal, Villeton, Virazeil, Xaintrilles.

**Tarn-et-Garonne (82)** : Albefeuille-Lagarde, Albias, Angeville, Asques, Aucamville, Auterive, Auty, Auvillar, Balignac, Bardigues, Barry-d'Islemade, (Les) Barthes, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèze, Belvèze, Bessens, Bioule, Boudou, Bouillac, Bouloc, Bourgade-Visa, Bourret, Brassac, Bressols, Bruniquel, Campsas, Canals, Castelferrus, Castelmayran, Castelsagrat, Castelsarrasin, Castéra-Bouzet, Caumont, (Le) Causé, Caussade, Cayrac, Cayriech, Cazes-Mondenard, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Coutures, Cumont, Dieupentale, Donzac, Dunes, Durfort-Lacapelette, Escatalens, Escazeaux, Espalais, Esparsac, Fabas, Fajolles, Faudoas, Fauroux, Finhan, Garganvillar, Gariès, Gasques, Génébrières, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Golfesch, Goudourville, Gramont, Grisolles, (L') Honor-de-Cos, Labarthe, Labastide-de-Penne, Labastide-du-Temple, Labastide-Saint-Pierre, Labourgade, Lachapelle, Lacour, Lacourt-Saint-Pierre, Lafitte, Lafrançaise, Lamagistère, Lamothe-Capdeville, Lamothe-Cumont, Lapenche, Larrazet, Lauzerte, Lavaurette, Lavit, Léojac, Lizac, Malause, Mansonville, Marignac, Marsac, Mas-Grenier, Maubec, Maumusson, Meuzac, Merles, Mirabel, Miramont-de-Quercy, Moissac, Molières, Monbéqui, Monclar-de-Quercy, Montagudet, Montaigu-de-Quercy, Montain, Montalzat, Montastruc, Montauban, Montbarla, Montbartier, Montbeton, Montech, Monteils, Montesquieu, Montfermier, Montgaillard, Montjoi, Montpezat-de-Quercy, Montricoux, Nègrepelisse, Nohic, Orgueil, Perville, (Le) Pin, Piquecos, Pommevic, Pompignan, Poupas, Puycornet, Puygaillard-de-Lomagne, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Réalville, Roquecor, Saint-Aignan, Saint-Amans-de-Pellagal, Saint-Amans-du-Pech, Saint-Arroumex, Saint-Beauzeil, Saint-Cirice, Saint-Cirq, Saint-Clair, Saint-Etienne-de-Tulmont, Saint-Georges, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Michel, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Nicolas-de-la-Grave, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Porquier, Saint-Sardos, Saint-Vincent, Saint-Vincent-Lespinasse, Sainte-Juliette, (La) Salvetat-Belmontet, Sauveterre, Savenès, Septfonds, Sérignac, Sistels, Touffailles, Tréjous, Vaïssac, Valeilles, Valence, Vazerac, Verdun-sur-Garonne, Vigueron, (La) Ville-Dieu-du-Temple, Villemade.

#### **4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

##### **4.1. Obligations déclaratives et tenues de registres**

Les opérateurs sont tenus d'effectuer les déclarations prévues auprès du groupement.

Les registres et tous les documents d'enregistrement et de suivi sont tenus sur place à disposition des agents chargés du contrôle durant les deux années civiles suivant celle de la récolte (producteurs) ou celle de la fin de campagne commerciale (transformateur). S'agissant des transformateurs, sont notamment tenus à la disposition des agents chargés du contrôle tous documents relatifs aux quantités commercialisées :

- les factures permettant de connaître le client, la date d'achat, la désignation du produit vendu, le type d'emballage, le poids unitaire, le calibre et le numéro de fabrication ;
- les preuves de ventes : date, quantités vendues, désignation du produit ;
- l'état des ventes régulièrement tenu à jour.

a) Déclaration d'identification

Chaque opérateur intervenant dans la production, le séchage, la transformation, le dénoyautage et le conditionnement est tenu de déposer auprès du groupement, une déclaration d'identification avant le :

- 1er octobre précédant la première récolte sous IGP pour les producteurs ;
- 1er juillet précédant la première récolte pour les transformateurs, stations collectives de séchage et sècheurs.

Ce délai ne s'applique pas en cas de reprise de l'outil de production avec continuation de l'activité d'un opérateur déjà habilité. Il ne s'applique pas aux entreprises de dénoyautage.

La déclaration d'identification comporte l'identité de l'opérateur et son engagement à :

- respecter les conditions de production fixées par le présent cahier des charges ;
- réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle ;
- supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- informer le groupement de toute modification le concernant, information transmise immédiatement à l'organisme de contrôle agréé.

#### b) Déclaration de plantation et d'arrachage de verger

Le verger de pruniers est défini par des références cadastrales. Lors de chaque nouvelle plantation, une déclaration décrit l'îlot de plantation et le définit grâce aux références cadastrales. Tout arrachage est également déclaré au groupement.

#### c) Statistiques

Les opérateurs identifiés fournissent au groupement, sous la forme et dans les délais prescrits par lui, les informations statistiques annuelles de leur activité de production et/ou commerciale concernant les pruneaux commercialisés sous IGP.

#### d) Cahier de culture

Les principales opérations de conduite du verger sont enregistrées sur un cahier de culture.

Ce cahier contient pour chaque îlot de culture :

- l'identification de l'îlot ;
- l'identification des variétés et cultivars implantés, avec l'année de plantation ;
- les dates ou périodes de taille ;
- les dates et les valeurs des mesures de degré Brix ;
- la date et la nature de chaque traitement phytosanitaire ;
- la date de début de la récolte ;
- le nombre de passages de récolte, manuelle ou mécanique ;
- la quantité récoltée.

## **4.2. Tracabilité**

Les procédures et documents d'enregistrement mis en place chez les différents opérateurs doivent permettre une identification et une traçabilité des prunes d'Ente et des pruneaux à tous les stades de la production, du séchage, du dénoyautage, de la transformation et du

conditionnement. Cette traçabilité permet entre autres de garantir que les produits sont bien originaires de l'aire délimitée et qu'ils y ont suivi toutes les étapes prévues par le présent cahier des charges.

Les mesures et les dispositions prises pour assurer l'identification et la traçabilité sont présentées dans les tableaux suivants. Elles pourront être adaptées en fonction de l'organisation des opérateurs.

On entend par lot :

- jusqu'au stade du calibrage, un ensemble de pruneaux de la même année de récolte livré par un même producteur à un même transformateur, sauf distinction en plusieurs sous-ensembles suivant des critères comme la qualité ou la variété, ou bien regroupement par mise à la masse.
- à partir du calibrage et jusqu'à l'entrée en fabrication, un ensemble de pruneaux présentant des caractéristiques communes définies par le transformateur. Dans le courant de ce processus, un lot peut se subdiviser en plusieurs nouveaux lots définis par le transformateur.
- à partir de l'entrée en fabrication et jusqu'au conditionnement inclus, un ensemble homogène de fruits traités simultanément suivant le même processus pour être conditionnés sous des emballages identiques portant le même numéro de lot.

<b>ETAPE</b>	<b>OBLIGATIONS DECLARATIVES</b>	<b>DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS</b>
Sécheur individuel ne séchant que sa propre production	<p>Lors de la livraison des pruneaux au transformateur, un bon est établi en deux exemplaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* un exemplaire destiné au producteur/sécheur individuel</li> <li>* un exemplaire destiné au transformateur</li> </ul> <p>Ce bon informe sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* L'année de récolte</li> <li>* la date de prise en charge</li> <li>* le nom du producteur/sécheur individuel</li> <li>* le nom du transformateur</li> <li>* la quantité prise en charge (poids ou nombre de palox)</li> <li>* le caractère admissible en IGP ou non admissible</li> </ul> <p>Au jour de la prise en charge, chaque lot de pruneaux est identifié.</p>	Bon de prise en charge ou bon d'enlèvement des prunes séchées
Sécheur individuel séchant pour autrui	<p>Ses obligations sont en principe les mêmes qu'en séchage collectif pratiquant l'individualisation des lots. Toutefois,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* la tenue d'une comptabilité matière pourra être réduite à la conservation d'une copie des bons de réception et des bons d'enlèvement, avec un récapitulatif annuel des flux.</li> </ul>	



<b>ETAPE</b>	<b>OBLIGATIONS DECLARATIVES</b>	<b>DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS</b>
	<p>* l'identification des palox de prunes, des groupes de claies de séchage et des palox de pruneaux peut être réalisée suivant un système d'identification propre à la station.</p>	
<p>Sécheur Séchage collectif avec mise à la masse</p>	<p>La station de séchage réalise un pesage et un agréage en vert (prune fraîche). Un bordereau d'agréage en vert est établi et indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le nom du producteur et celui de la station</li> <li>* la date</li> <li>* le poids du lot</li> <li>* le degré Brix</li> <li>* le taux de défauts sur appréciation en vert</li> <li>* le caractère admissible en IGP ou non admissible</li> </ul> <p>Ce document est établi en double exemplaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* un exemplaire pour le producteur un exemplaire pour la station de séchage</li> </ul>	<p>Bordereau d'agréage en vert</p>
	<p>Des mesures de ratio vert sur sec sont réalisées régulièrement en cours de séchage. Elles sont notées sur une fiche journalière.</p> <p>Les lots de prunes admissibles en IGP peuvent être mélangés entre eux. Si tous les lots ne sont pas admissibles, la station distingue par identification ceux qui le sont de ceux qui ne le sont pas. Le système d'identification est basé sur un étiquetage des claies par groupe. Une étiquette est apposée sur la première et/ou la dernière claie de chaque lot, et/ou une séparation physique des lots est réalisée.</p> <p>La station tient une comptabilité matière qui rapporte pour une campagne donnée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* la quantité entrée en vert</li> <li>* la quantité prise en charge par le/les transformateur(s)</li> </ul> <p>Les palox sont identifiés individuellement. Une gestion des stocks permet de connaître ce qui entre et ce qui sort du stock.</p>	<p>Fiche ou cahier de séchage</p> <p>Etiquette ou séparation physique des lots lors du séchage.</p> <p>Comptabilité matière</p> <p>Identification des palox en stock</p>
	<p>Lors de la livraison des pruneaux au transformateur, un bon est établi en double :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* un exemplaire destiné à la station de séchage</li> <li>* un exemplaire destiné au transformateur</li> </ul> <p>Le bon informe sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* la date de prise en charge</li> </ul>	<p>Bon de prise en charge ou bon d'enlèvement des prunes séchées</p>

<b>ETAPE</b>	<b>OBLIGATIONS DECLARATIVES</b>	<b>DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* le nom de la station de séchage</li> <li>* le nom du transformateur</li> <li>* la quantité (poids ou nombre de palox avec leur identification) prise en charge</li> <li>* le caractère admissible en IGP ou non admissible</li> </ul>	
<p>Sécheur Séchage collectif avec individualisation des lots</p>	<p>La station de séchage collectif (coopérative ou privée) séchant la production de nombreux producteurs identifie les lots mis en séchage par un étiquetage des palox de prunes, des groupes de claies (une étiquette est apposée sur la première et/ou la dernière claie de chaque lot) et des palox de pruneaux.</p> <p>Pour chaque lot de prunes apportées, la station établit un bon de réception qui informe sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le nom de la station de séchage</li> <li>* le nom du producteur</li> <li>* la date de l'apport</li> <li>* la quantité (nombre de palox ou poids)</li> <li>* le caractère admissible en IGP ou non admissible</li> </ul> <p>La station tient à jour une comptabilité matière qui indique, au jour le jour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le nom et l'adresse du producteur</li> <li>* la quantité apportée par lui</li> <li>* le nombre de palox de pruneaux</li> <li>* le nom du (des) transformateur(s)</li> <li>* la quantité prise en charge par le (les) transformateur(s)</li> <li>* les destructions éventuelles au séchage</li> </ul>	<p>Etiquettes</p> <p>Bon de réception des prunes à sécher</p> <p>Comptabilité matière</p>
	<p>Lors de la prise en charge des pruneaux par le transformateur, un bon de prise en charge ou un bon d'enlèvement est établi en deux exemplaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* un exemplaire destiné à la station de séchage</li> <li>* un exemplaire destiné au transformateur</li> </ul> <p>Le bon informe sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* la date de prise en charge</li> <li>* le nom de la station de séchage</li> <li>* le nom du producteur</li> <li>* le nom du transformateur</li> <li>* la quantité (poids ou nombre de palox) prise en charge</li> <li>* le caractère admissible IGP ou non admissible.</li> </ul>	<p>Bon de prise en charge ou bon d'enlèvement des prunes séchées</p>
<p>Transformateur Calibrage</p>	<p>Chaque livraison de pruneaux à un transformateur donne lieu à l'établissement d'un bordereau de</p>	<p>Bordereau de livraison et de valorisation</p>

<b>ETAPE</b>	<b>OBLIGATIONS DECLARATIVES</b>	<b>DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS</b>
	livraison et de valorisation qui mentionne : <ul style="list-style-type: none"> <li>* le tonnage de marchandise justifié par un ticket de pesée</li> <li>* le poids de chacun des calibres de fruits</li> <li>* les noms et adresses du preneur et du livreur</li> <li>* éventuellement les modalités de règlement</li> <li>* la date.</li> </ul>	
	Chaque lot livré est identifié suivant les principes applicables à chaque catégorie de sécheur (par producteur ou par palox).  Les lots admissibles et non admissibles en IGP sont séparés physiquement avant et pendant le calibrage. Une fiche de calibrage est établie, qui précise : <ul style="list-style-type: none"> <li>* la date de calibrage</li> <li>* la définition des lots entrés au calibreur (origine, nombre de palox, poids net)</li> <li>* la liste des palox sortis du calibreur, avec leur identification individuelle</li> <li>* la mention du caractère admissible en IGP ou non admissible.</li> </ul>	Identification de lot    Fiche de calibrage
Transformateur Stockage matières premières calibrées	Les lots stockés sont identifiés par étiquetage de chaque palox, indiquant au moins : <ul style="list-style-type: none"> <li>* le calibre</li> <li>* le poids net</li> <li>* un numéro de lot ou de palox permettant d'identifier l'année de récolte.</li> <li>* Le caractère admissible en IGP ou non admissible</li> </ul> Dans le stock, les lots admissibles en IGP et les lots non admissibles sont séparés physiquement.  Une comptabilité matière des stocks est tenue. Elle indique, en distinguant les lots admissibles en IGP et non admissibles : <ul style="list-style-type: none"> <li>* les numéros de lot ou de palox</li> <li>* la date d'entrée, la quantité entrée</li> <li>* la date et la quantité sortie</li> <li>* le numéro du / des bon(s) d'entrée s'il y a lieu</li> <li>* le numéro du / des bon(s) de sortie</li> </ul>	Etiquette de palox          Gestion des stocks ou comptabilité matière
Transformateur Fabrication	Quel que soit le produit fabriqué, une fiche de fabrication est établie. Elle indique : <ul style="list-style-type: none"> <li>* les numéros de lot ou de palox</li> <li>* le caractère admissible IGP ou non</li> <li>* les calibres utilisés, la quantité de pruneaux utilisée</li> <li>* le produit fabriqué et sa référence</li> </ul>	Fiche de fabrication

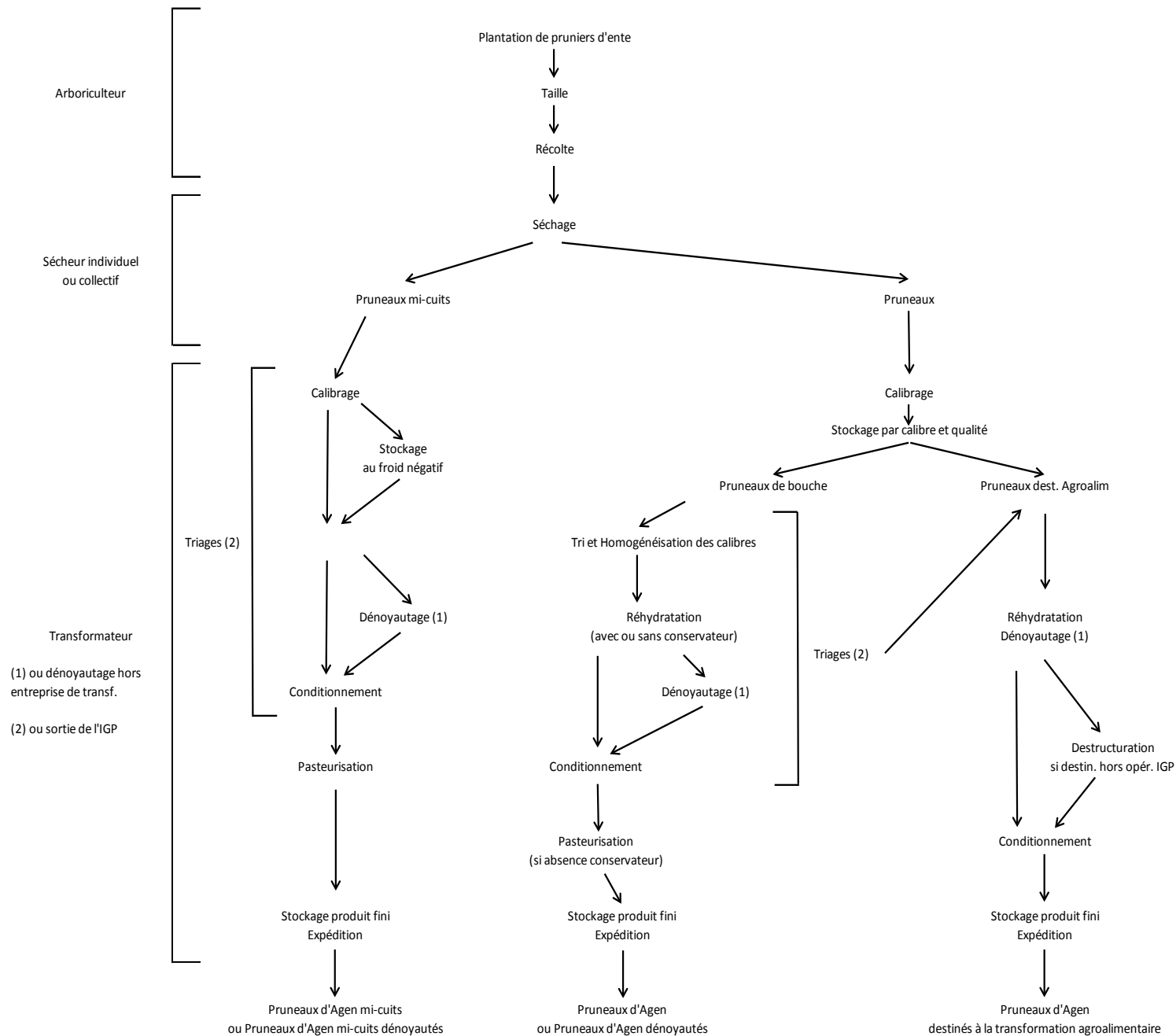
<b>ETAPE</b>	<b>OBLIGATIONS DECLARATIVES</b>	<b>DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>* la quantité de produit fabriquée</li> <li>* le type d'emballage et le poids unitaire</li> <li>* la date de fabrication</li> <li>* le n° du lot fabriqué</li> </ul> et, s'il y a lieu <ul style="list-style-type: none"> <li>* le taux d'humidité du produit fabriqué</li> <li>* le calibre du produit fabriqué</li> </ul> Dans tous les cas, une séparation physique des lots admissibles en IGP et non admissibles est assurée. L'identification et la traçabilité des lots en cours de fabrication est adaptée en fonction des ateliers.	
Dénoyautage hors atelier de transformation	L'entreprise ou l'atelier de dénoyautage tient à jour un document de suivi d'identification et de traçabilité des pruneaux : Etiquetage de chaque contenant mentionnant : <ul style="list-style-type: none"> <li>* le nom de l'atelier de transformation</li> <li>* le n° de lot</li> <li>* le poids</li> <li>* l'indication « avec » ou « sans conservateur »</li> <li>* Caractère admissible en IGP ou non</li> </ul>	Bon de livraison Comptabilité matière Étiquettes de lot
Transformateur Stockage produits finis	Une comptabilité matière est tenue. Elle permet de connaître, pour un produit donné et référencé, les quantités fabriquées, les quantités en stock et les quantités expédiées. Les quantités expédiées sont toutes contrôlables par un bon d'expédition ou de sortie. Les quantités fabriquées ont toutes donné lieu à une fiche de fabrication.  Les produits en stock sont identifiés par une fiche de stock sur laquelle figurent : <ul style="list-style-type: none"> <li>* la référence de fabrication</li> <li>* le type de produit</li> <li>* la référence du produit</li> <li>* la quantité entrée et la date d'entrée</li> <li>* la quantité sortie et la date de sortie</li> </ul> Dans le stock, les produits IGP et les autres produits doivent être physiquement séparés.  Un état récapitulatif des fabrications, des expéditions et du stock de produits finis concernant les produits IGP est tenu à jour.  Les bons d'expédition, factures ou bons de sortie sont conservés au sein de l'établissement. Les factures doivent porter les mentions prévues au chapitre 8 étiquetage.	Gestion des stocks produits finis Comptabilité matière produits finis  Fiche de stock  Etat récapitulatif au 31 Août  Bons d'expédition, factures ou bons de sortie
Transformateur Étiquetage	Le numéro de lot de fabrication apparaît sur l'emballage.	Code d'identification du lot apposé sur l'étiquetage des

*Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Pruneaux d'Agen » homologué par arrêté du 11 avril 2017*

<b>ETAPE</b>	<b>OBLIGATIONS DECLARATIVES</b>	<b>DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS</b>
	<p>Un état des expéditions est établi au moins une fois par campagne de commercialisation. Il donne, en distinguant les produits IGP et les autres produits :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* la désignation du produit vendu</li><li>* le type d'emballage et le poids unitaire</li><li>* le calibre</li><li>* le(s) numéro(s) de lot de fabrication</li></ul>	<p>produits finis Etat des expéditions au- 31 Août.</p>

5) **DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT**

**DIAGRAMME D'ELABORATION**



### **5.1. Exigence au stade de l'arboriculture**

Sont seuls admis pour la production de « Pruneaux d'Agen » les cultivars de la variété « Prune d'Ente » stricto-sensu, ce qui exclut les hybrides associant toute autre variété.

Les plantations mises en place depuis l'hiver 2000/2001 respectent les conditions suivantes :

- L'ensemble du matériel végétal, porte-greffe et greffon est certifié tant dans son authenticité (variété et cultivar) que son état sanitaire (absence de maladie de dégénérescence). Cette certification doit provenir d'un/des organisme(s) officiellement habilité(s) par les pouvoirs publics, INRA/CTIFL ou tout autre qui leur serait substitué dans cette fonction par la réglementation.
- Le scion, ensemble porte-greffe / greffon, est produit par un pépiniériste et vendu étiqueté individuellement. Cette étiquette, outre le numéro d'ordre, porte les mentions suivantes : nom de l'organisme officiel ayant procédé à la certification, n° du cultivar ou son nom, n° de porte-greffe ou son nom, état sanitaire (virus-free) et pays producteur.
- Jusqu'à la mise en vigueur d'un dispositif de certification adapté, les porte-greffe réalisés par semis de Myrobolan sont exemptés de l'obligation de certification officielle.

#### ➤ Taille annuelle des arbres

La taille a pour objet d'aérer l'arbre, de faciliter l'ensoleillement des fruits situés à l'intérieur, de limiter la charge afin d'augmenter la richesse en sucre et le calibre, et d'affiner les qualités organoleptiques des fruits. Les pruniers sont taillés chaque année.

Un document validé par le groupement synthétise les méthodes de taille adaptées au prunier d'Ente. Ce document est tenu à la disposition des opérateurs par le groupement.

#### ➤ Maturité des fruits à la récolte

La récolte peut être manuelle ou mécanique.

Les fruits sont récoltés à maturité optimale. La récolte se fait quand la prune arrive à pleine maturité et que se produit la chute naturelle des fruits ou celle provoquée par un léger secouage de l'arbre.

La maturation s'étale dans le temps, y compris sur chaque arbre. La récolte est réalisée en plusieurs passages de ramasseurs ou de machine.

Les producteurs vérifient régulièrement le degré Brix de quelques prunes à l'aide d'un réfractomètre afin de suivre l'évolution de la maturation verger par verger et de déclencher la récolte au bon moment.

Chaque année, le groupement ou l'organisme qu'il désigne à cet effet détermine, pour les cultivars les plus répandus et si nécessaire par grandes zones géographiques, des dates de début de récolte. Cette information est diffusée à l'ensemble des producteurs par le groupement ou l'organisme qu'il délègue à cet effet.

L'éventuelle anticipation de ces dates doit être justifiée, notamment par la concordance des mesures réfractométriques effectuées, qui font dans ce cas l'objet d'un enregistrement au jour-le-jour sur le cahier de culture.

## **5.2. Exigence au stade du séchage**

### ➤ Stockage des prunes en attente de séchage

Le stockage des prunes en attente de séchage est aussi court que possible en fonction des caractéristiques de l'année. Il ne se prolonge pas au-delà du 2ème jour après récolte (J+2), sauf stockage au froid positif.

### ➤ Séchage

Chaque lot de prunes est séché jusqu'à atteindre un taux d'humidité inférieur ou égal à 35% et permettant une conservation de longue durée en fonction des équipements de conservation utilisés.

## **5.3. Exigences au stade de la « transformation »**

### ➤ Calibrage

Après séchage, les lots sont calibrés. La catégorie du palox sortant du calibrage est définie en mesurant par échantillonnage le nombre moyen de fruits aux 500 grammes exprimé de 2 en 2 (par exemple 40, 42, 44...).

Pour les « Pruneaux d'Agen » destinés à une transformation agroalimentaire la limite des calibres utilisables est de 98 fruits<sup>4</sup> maximum par 500 g à 21% d'humidité suivant la mesure de 2 en 2 effectuée sur la matière première. Les pruneaux plus petits sont exclus de l'IGP.

Pour les « Pruneaux d'Agen » de bouche, un mixage de différents calibres prélevés dans le stock de matière première est mis en œuvre avant réhydratation. Il a pour objet d'anticiper les effets d'une réhydratation à 35% d'humidité sur le calibre des pruneaux et de respecter la règle d'homogénéité des calibres définie au paragraphe conditionnement. Le calibre recherché est le calibre commercial fondé sur une échelle de 5 en 5 par 500 g. de fruits à 35% d'humidité jusqu'au calibre 33 (les plus gros), puis de 11 en 11 jusqu'au calibre 66 (les plus petits admis en IGP).

### ➤ Triage

Tous les pruneaux atteints de défauts très graves sont exclus de l'IGP.

Sont considérés comme défauts très graves :

- la présence de moisissure, pourriture, insectes vivants ou morts, acariens vivants, matière étrangère ;
- les fruits présentant un défaut de maturation ou de nutrition (dits « immatures ») ou souillés, complètement écrasés, caramélisés, moniliés.

Les « Pruneaux d'Agen » de bouche entiers ou dénoyautés peuvent présenter au maximum 10% de défauts totaux dont 5% de défauts graves.

Sont notamment considérées comme défauts graves les altérations de la pulpe provoquées par des parasites ou des fermentations et les altérations importantes de la peau (affectant ou non la pulpe) dont la surface excède un seizième de la surface apparente du pruneau.

Les « Pruneaux d'Agen » destinés à une transformation agroalimentaire peuvent présenter certains défauts d'aspect n'affectant pas la qualité de la pulpe. Ils sont au moins partiellement intacts.



➤ Réhydratation

A l'exception des pruneaux mi-cuits et le cas échéant des pruneaux déstructurés, les « Pruneaux d'Agen » sont réhydratés à l'eau ou à la vapeur.

Après réhydratation, la limite de calibre des lots de « Pruneaux d'Agen » entiers ou dénoyautés est fixée à 66 fruits maximum par 500 g. à 35% d'humidité. Le taux d'humidité n'excède pas 35%.

➤ Dénoyautage

Cette opération est facultative. Elle consiste à expulser le noyau par des moyens mécaniques ou manuels.

Le dénoyautage peut être réalisé soit par le transformateur dans ses propres installations, soit par un ou plusieurs sous-traitant(s) identifiés par le groupement. En cas de sous-traitance des règles spécifiques de traçabilité sont prévues au chapitre 4.2.

Les tolérances en noyaux ou morceaux de noyaux sont limitées à 2% en poids de la quantité comprise dans un même emballage.

➤ Stockage des pruneaux mi-cuits

Les pruneaux mi-cuits peuvent être conservés au froid négatif.

Afin de préserver au mieux les qualités organoleptiques du produit, le retour à température positive est effectué sans recourir à aucun procédé d'accélération de réchauffement.

➤ Déstructuration

Les « Pruneaux d'Agen » destinés à une transformation agroalimentaire font l'objet d'une déstructuration avant l'expédition vers une autre entreprise de transformation agroalimentaire.

La déstructuration est une opération physique pratiquée sur les fruits d'un lot de pruneaux destinés à la transformation qui a pour effet d'en empêcher la présentation au consommateur final. Cette opération entraîne une modification irréversible de la forme du fruit, de sa texture ou de sa structure.

➤ Conditionnement des « Pruneaux d'Agen » de bouche

Le contenu d'un emballage ou d'un lot d'emballages de « Pruneaux d'Agen » de bouche de même désignation doit être homogène, notamment en ce qui concerne la qualité, l'aspect et le calibre.

Concernant l'homogénéité de calibre :

Les pruneaux conditionnés doivent être de grosseur sensiblement uniforme. L'écart de calibre moyen entre les palox de matière première qui sont incorporés dans la fabrication d'un même lot ne peut dépasser 16 points. Exemple : fourchette de 44 à 60 inclus, ou 46 à 62, etc.

Concernant la qualité et l'aspect :

Les « Pruneaux d'Agen » entiers ou dénoyautés sont charnus et présentent un épiderme plissé, ni éclaté ni fissuré sauf le cas échéant les perforations dues au dénoyautage, et exempts de caramélisation.

Il est toléré au maximum 10% de fruits ne répondant pas à l'ensemble des dispositions ci-dessus. Toutefois, le pourcentage de fruits atteints de défauts graves ne doit pas dépasser 5%. Aucune tolérance n'est admise pour les défauts très graves.

➤ Stabilisation

Une fois réhydratés, les pruneaux perdent leur aptitude à la conservation et doivent être stabilisés. La stabilisation des produits finis peut être assurée soit par addition d'un conservateur avant conditionnement, soit par pasteurisation du produit conditionné.

## **6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE**

### **6.1. Spécificité de l'aire**

Située dans le Sud-Ouest de la France, l'aire géographique de l'IGP « Pruneaux d'Agen » s'étend près de la ville d'Agen, port d'embarquement depuis le XVIII<sup>ème</sup> siècle des pruneaux produits dans les environs et qui a donné son nom à cette production.

#### Facteurs naturels

L'aire de production géographique correspond à la zone traditionnelle de production de la variété prune d'Ente dont les vergers se répartissent principalement sur les coteaux de cette zone de haute plaine entaillée par des rivières qui convergent vers la Garonne. Ce secteur présente des sols en majorité argilo calcaire. En effet, le prunier craint les fonds humides et préfère les terres perméables et fraîches, conditions remplies à merveille par les sols argilo-calcaires des flancs de coteaux.

L'aire de production se situe dans une zone de transition climatique entre l'influence méditerranéenne et l'influence océanique et se caractérise par une pluviosité répartie sur toute l'année. Au niveau des températures, les hivers sont froids, les printemps plutôt chauds avec très peu de gelées et les étés chauds avec des nuits rafraîchies par des averses orageuses.

#### Facteurs humains

La production de pruneaux est très anciennement connue dans le sud-ouest de la France et va de pair avec l'implantation et le développement de la culture des pruniers dans cette région.

La légende fait remonter au XII<sup>ème</sup> siècle, au retour de la III<sup>ème</sup> croisade, l'apparition de la variété prune d'Ente lorsque les moines Bénédictins de l'Abbaye de Clairac dans la vallée du Lot (entre Agen et Villeneuve et le confluent Lot/Garonne) eurent l'idée de greffer des pruniers locaux avec des nouveaux plants de pruniers de Damas ramenés de Syrie. Cette nouvelle variété de prunes est appelée Prune d'Ente (du vieux français « enter » qui signifie greffer).

Ce n'est qu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle que la production de « Pruneaux d'Agen » va véritablement prendre son essor. D'une part, les vergers de pruniers d'Ente se répandent dans les zones de coteaux. Cette variété présente une aptitude au séchage exceptionnelle et vient supplanter les autres variétés. Les vergers sont alors plantés en « joualles ». La joualle est un mode de culture ancien, disparu de nos jours, dans lequel les rangs de pruniers étaient plantés à large distance les uns des autres, et intercalés d'autres cultures. Souvent un rang de vigne était associé à chaque rang de pruniers.

D'autre part, la technique alternant séchage au soleil/séchage au four à pain pour finir le séchage des pruneaux se généralise.

Enfin, grâce à leurs qualités nutritionnelles, leur facilité de conservation et de transport, les « Pruneaux d'Agen » font vite l'objet d'un commerce étendu. Les premières réglementations du marché de la prune apparaissent alors dans certains bourgs de la région, signe de l'importance de cette production pour l'économie régionale.

Après la chute de l'Empire napoléonien, la paix restaurée avec les pays d'Europe voisins, la liberté du commerce et le dynamisme productif du XIX<sup>ème</sup> siècle permettent de développer considérablement les ventes, et donc la production.

La culture du prunier se développe tout au long du siècle ainsi que l'utilisation d'étuves spécialement étudiées pour le séchage des prunes. Les claies en forme de parts de tarte, appelées « coufidou », sont disposées en rond et introduites dans une étuve, chauffée au bois.

Les « Pruneaux d'Agen » deviennent en même temps célèbres dans le monde entier, en témoigne l'œuvre de Léon TOLSTOÏ « La Mort d'Ivan Illitch », 1886, chapitre X :

« Lui avait-on proposé de manger des pruneaux qu'il évoquait aussitôt ceux de son enfance, noirs et ridés, d'une saveur particulière, des pruneaux d'Agen qui vous remplissaient la bouche de salive quant il ne restait plus que le noyau. »

On dénombre en 1894, dans le seul département de Lot et Garonne, cinq millions de pruniers en production et un million de jeunes arbres. Les départements voisins du Gers, du Tarn et Garonne, du Lot, de la Dordogne et de la Gironde sont également producteurs.

Dans la première moitié du XX<sup>ème</sup> siècle, la concurrence de nouveaux pays producteurs et l'impact de la première guerre mondiale sur la population agricole ont engendré un fort déclin de la production de « Pruneaux d'Agen ».

Au lendemain de la deuxième guerre mondiale, la relance de la production française se fait avec la plantation de vergers modernes avec de nouvelles sélections variétales au sein de la famille prune d'Ente. Les équipements techniques évoluent également avec par exemple la mise en place de tunnels de séchage. Les éléments de savoir-faire demeurent toutefois primordiaux dans cette production : maîtrise de la taille, récolte à maturité optimale, contrôle du séchage de la prune afin d'obtenir le taux d'humidité final requis sans brûler les fruits.

Pour obtenir de belles prunes, il faut tailler les pruniers tous les ans (taille de fructification). La taille permet ainsi au soleil de mieux pénétrer l'arbre et assure la maturation des fruits en même temps qu'un bon état sanitaire. Elle diminue aussi le nombre de fruits et favorise une production plus homogène, de meilleure qualité (fruits de gros calibre) et d'un meilleur rendement.

La récolte se fait quand la prune arrive à pleine maturité et que se produit la chute naturelle des fruits ou celle provoquée par un léger secouage de l'arbre. Aujourd'hui, une autre technique est aussi employée pour décider du meilleur moment pour récolter : on recueille quelques gouttes de jus dans un appareil appelé réfractomètre. Celui-ci détermine le taux de sucre contenu dans la prune. Lorsque ce taux est optimum, la récolte peut commencer.

Dans le même temps, les transformateurs développent des techniques de réhydratation et de conservation afin de présenter le produit "prêt à consommer" alors que les « Pruneaux d'Agen » sont encore traditionnellement vendus « secs » aux consommateurs qui les réhydratent ensuite chez eux. Il s'agit de rendre la chair du pruneau plus tendre tout en évitant de "diluer" ses saveurs. La méthode, la durée, la température sont autant de facteurs qui permettent aux transformateurs de produire un pruneau conservant tous ses arômes tout en améliorant la souplesse de sa chair.

Enfin, l'artisanat agroalimentaire local a développé, à partir des « Pruneaux d'Agen », des confiseries ou des préparations alimentaires diverses qui avantagent l'image du produit et constituent un débouché pour les plus petits fruits et ceux qui, présentant quelques défauts d'aspect, sont difficilement commercialisables en pruneaux de bouche.

C'est à la même époque que la filière se structure, avec la création du GED, syndicat de défense professionnelle et de recherche technique sur la pruniculture (1953). Sous l'impulsion de ce syndicat, de nombreuses stations coopératives de séchage sont mises en place. La fédération de ces groupes de séchage conduit ensuite à la création en 1963 du Comité Economique du Pruneau, suivie de quelques mois par la constitution de l'interprofession, le Bureau Interprofessionnel du Pruneau en partenariat avec la Chambre Syndicale de la Prune d'Ente, qui regroupait les industriels du « Pruneaux d'Agen ».

Cette structuration permet le développement économique de la filière et la promotion des « Pruneaux d'Agen ».

## **6.2. Spécificité du produit**

Les « Pruneaux d'Agen » se caractérisent par leur calibre<sup>3</sup>, une texture souple, une chair brun-jaune à jaune-doré sans caramélisation, un aspect brillant non poisseux.

Ils bénéficient d'une réputation ancienne.

Une enquête menée en Mai 1996 par la SOFRES auprès d'un échantillon de 1051 personnes représentatives de la population française âgée de 15 ans et plus a démontré la réputation extrêmement forte des « Pruneaux d'Agen ». 84 % des Français ont répondu spontanément "pruneaux" au nom de "Agen".

## **6.3. Lien causal**

Le lien causal est fondé sur la qualité et la réputation des « Pruneaux d'Agen ».

Les conditions pédoclimatiques de l'aire sont propices à la production de grosses prunes fortement sucrées nécessaires à la production des « Pruneaux d'Agen ».

Le prunier d'Ente a trouvé dans cette zone sa terre d'élection. Il se développe de manière optimale dans les sols argilo-calcaires. Ce type de sol est en effet favorable au confort végétatif de l'arbre.

Il profite en outre d'un climat adapté avec suffisamment de froid en hiver, un minimum de gelées de printemps au moment de la fructification et l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches en été qui confèrent aux prunes un équilibre particulier entre sucre et acidité et une certaine souplesse et finesse de l'épiderme.

Ces conditions naturelles alliées aux savoir-faire des producteurs notamment en terme de taille des arbres et de maturité des fruits à la récolte permettent de produire des prunes de gros calibres très sucrées qui singularisent les « Pruneaux d'Agen ».

Le séchage est ensuite un élément déterminant dans la qualité des « Pruneaux d'Agen » qui met en jeu des savoir-faire spécifiques des sécheurs qui doivent maîtriser l'art de la « cuisson » selon la qualité des prunes fraîches afin d'obtenir le taux d'humidité désiré. On obtient ainsi des pruneaux à la chair brun-jaune à jaune-doré sans caramélisation.

Enfin, les transformateurs ont développé des techniques de réhydratation qui permettent de proposer un pruneau à la texture souple, d'un aspect brillant et non poisseux.

Par ailleurs grâce à leurs qualités nutritionnelles, leur facilité de conservation et de transport, les « Pruneaux d'Agen » ont vite fait l'objet d'un commerce étendu. Ils ont connu plusieurs périodes de très grande renommée internationale à la fin du XVIII<sup>ème</sup> et surtout dans la deuxième moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle, où le produit était mondialement connu par référence explicite à son origine géographique. Depuis le début des années 1960, il connaît une nouvelle phase de développement.

<sup>3</sup> Statistiques des calibres des récoltes recensés par l'International Prune Association :

Moyenne des récoltes de 2010 à 2014	Volume produit (tonnes)	Calibres/500g à 19-21% d'humidité			Autres (petits, ind.)
		66	66-88	88-110	
Californie	101338	57%	29%	9%	5%
Chili	64703	37%	31%	17%	15%
France	36825	70%	17%	7%	6%

Plusieurs manifestations locales entourent sa commercialisation et participent à la renommée des « Pruneaux d'Agen ». On peut notamment citer le Pruneau Show à Agen ou la foire de Saint-Aubin (47), au cœur de la zone de production qui permettent au produit de matérialiser le lien avec son terroir.

## **7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE**

### **Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)**

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy  
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex  
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00  
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04  
Courriel : info@inao.gouv.fr

### **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).**

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13  
Tél : 01.44.97.17.17  
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

## **8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE**

Les mentions portées sur l'emballage sont les suivantes :

- « Pruneaux d'Agen » complété le cas échéant par la mention « mi-cuits »,
- Mentions complémentaires, outre les mentions réglementaires :
  - Pour les pruneaux de bouche seulement
    - Calibre, exprimé par la désignation adéquate accompagnée ou non du nombre minimal et maximal de fruits par 500 grammes sous la forme : « x/y fruits par 500 g. » :
      - « Super Géants » : nombre aux 500g inférieur ou égal à 33
      - « Géants » : 33/44
      - « Très gros » : 44/55
      - « Gros » : 55/66
    - Taux d'humidité maximal exprimé en pourcentage
      - soit par l'une des mentions suivantes :
        - « Humidité maximum 26% » (teneur en eau inférieure ou égale à 26%)
        - « Humidité maximum 29% » (teneur en eau située entre 26% et le maximum de 29%)
        - « Humidité maximum 35% » (teneur en eau située entre 29% et le maximum de 35%)
      - soit par l'indication de la teneur en eau exacte au moment de l'emballage.
    - Pour tous les « Pruneaux d'Agen »

- Identification en clair d'un vendeur établi dans l'Union Européenne et, si celui-ci n'est pas le transformateur, le code permettant l'identification directe par le groupement de l'entreprise de transformation ayant procédé à l'emballage final du produit destiné à la vente ;
- Si le nom du transformateur n'apparaît pas en clair sur l'emballage, il est indiqué : Conforme au cahier des charges de l'IGP « Pruneaux d'Agen » BP 130 – 47303 VILLENEUVE SUR LOT CEDEX ;
- Numéro de lot de fabrication.
- Les « Pruneaux d'Agen » ne peuvent être offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, le nom "Pruneaux d'Agen" ne soit inscrit.
- Les documents faisant référence à des pruneaux réservés à la transformation agroalimentaire font apparaître en clair le mot « déstructurés » à côté de « Pruneaux d'Agen » lorsqu'ils accompagnent l'expédition vers une autre entreprise de transformation agroalimentaire.

## **9) EXIGENCES NATIONALES**

Point à contrôler	Valeur référence	Méthode d'évaluation
Aire géographique	Production, séchage, transformation, dénoyautage et conditionnement réalisés dans la zone géographique	Visuelle et/ou documentaire
Variété	Cultivars de la Variété Prune d'Ente	Documentaire
Taille des arbres	Taille annuelle	Visuelle et/ou documentaire
Récolte	Date de récolte Mesure du degré Brix en cas de récolte avant la date publiée par le groupement Nombre de passages de récolte	Visuelle et/ou documentaire
Conditionnement	Respect du taux maximal de défauts	Visuelle et/ou documentaire
	Pruneaux de bouche : Nombre aux 500 g à 35% inférieur ou égal à 66 fruits, Homogénéité des calibres Pruneaux à destination agroalimentaire : Nombre aux 500 g à 21% inférieur ou égal à 98 fruits <sup>4</sup>	Visuelle et/ou documentaire
Dénoyautage	Respect des tolérances en noyaux prévues au paragraphe « conditionnement » du 5.3	Visuelle et/ou documentaire
Éléments prouvant l'origine	Tenue à jour des documents et des enregistrements de la traçabilité	Visuelle et/ou documentaire

<sup>4</sup>

*Le calibre de 98 fruits mesuré à 21% d'humidité correspond au calibre 77 après réhydratation à 35%*  
22/22