



Commission économique pour l'EuropeComité directeur des capacités
et des normes commerciales**Groupe de travail des normes
de qualité des produits agricoles****Soixante-quinzième session**

Genève, 19-21 novembre 2019

Point 7 de l'ordre du jour provisoire

**Section spécialisée de la normalisation
des fruits et légumes frais****Raisins de table****Document soumis par le secrétariat**

Le document ci-après est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que norme CEE-ONU révisée pour les raisins de table. Il a été établi conformément à la section II c) du document ECE/CTCS/2017/10 et à la section VII a) du document ECE/CTCS/2018/2.

I. Définition du produit

La présente norme vise les raisins de table des variétés (cultivars) issues de *Vitis vinifera* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exception des raisins de table destinés à la transformation industrielle.

II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les raisins de table après préparation et conditionnement.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, les produits peuvent présenter, par rapport aux prescriptions de la norme :

- Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;
- Dans le cas des produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable.



Le détenteur/vendeur des produits ne peut les exposer en vue de la vente, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière que s'ils sont conformes à la présente norme. Le détenteur/vendeur est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les grappes et les grains doivent être :

- 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 visible ;
- Pratiquement exempts de parasites ;
- Pratiquement exempts d'attaques de parasites ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

En outre, les grains doivent être :

- Entiers ;
- Bien formés ;
- Normalement développés.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.

Le développement et l'état des raisins de table doivent être tels qu'ils leur permettent :

- De supporter un transport et une manutention ;
- D'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. Caractéristiques relatives à la maturité¹

Les raisins de table doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante. Afin de satisfaire à cette exigence, le fruit doit avoir un indice réfractométrique d'au moins 16° Brix. Les fruits dont l'indice réfractométrique est moins élevé sont admis à condition que le ratio sucre/acide soit au moins égal à :

- 20:1 si le niveau Brix est supérieur ou égal à 12,5° et inférieur à 14° Brix ;
- 18:1 si le niveau Brix est supérieur ou égal à 14° et inférieur à 16° Brix.

C. Classification

Les raisins de table font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) Catégorie « Extra »

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

¹ Réserve émise par la France et les États-Unis d'Amérique : « L'approche uniforme appliquée aux caractéristiques minimales relatives à la maturité spécifiées dans la norme CEE-ONU pour les raisins de table ne reflète pas correctement les caractéristiques minimales de maturité de toutes les variétés de raisin de table de toutes les régions géographiques de production pas plus que les pratiques du secteur. ».

Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur prune.

Ils ne doivent pas présenter de défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

ii) Catégorie I

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété, compte tenu de la zone de production.

Les grains doivent être fermes, bien attachés et, autant que possible, recouverts de leur prune. Ils peuvent toutefois être moins uniformément espacés sur la rafle que dans la catégorie « Extra ».

Ils peuvent présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- Un léger défaut de forme ;
- De légers défauts de coloration ;
- De très légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent pas être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales définies ci-dessus.

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement ou de coloration, à condition que les caractéristiques essentielles de la variété, compte tenu de la zone de production, n'en soient pas modifiées.

Les grains doivent être suffisamment fermes et attachés et, si possible, recouverts de leur prune. Ils peuvent être moins uniformément espacés sur la rafle que dans la catégorie I.

Ils peuvent présenter les défauts suivants, à condition de garder leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation :

- Des défauts de forme ;
- Des défauts de coloration ;
- De légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme ;
- De légères meurtrissures ;
- De légers défauts de l'épiderme.

III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

Le poids minimum d'une grappe est de 75 g. Cette disposition ne s'applique pas aux paquets-portion individuels.

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 de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 5 % au total, en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II, est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être dégradés.

En plus des tolérances susmentionnées, un maximum de 10 %, en poids, de grains détachés est autorisé, à condition que les grains soient sains et entiers.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés.

En plus des tolérances susmentionnées, un maximum de 10 %, en poids, de grains détachés est autorisé, à condition que les grains soient sains et entiers.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en poids, de grappes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée. Dans chaque emballage de vente, une grappe de moins de 75 g est admise pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que cette grappe satisfasse à tous les autres critères de la catégorie indiquée.

V. Dispositions concernant la présentation

A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des grappes de même origine, variété, qualité et degré de maturité.

En ce qui concerne la catégorie « Extra », les grappes doivent être de coloration et de calibre sensiblement identiques.

Cependant, un mélange de raisins de table dont les variétés sont nettement différentes peut être emballé dans un emballage, pour autant que les produits soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété, quant à leur origine.

La partie apparente du contenu de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit d'altération externe ou interne. 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 autocollants apposés directement sur le produit doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.

Les emballages doivent être exempts de tout corps étranger, sauf présentation spéciale comportant un fragment de sarment adhérent au rameau de la grappe et n'excédant pas 5 cm de longueur.

VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage² doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur et/ou expéditeur/exportateur :

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 nationale³ si le pays appliquant ce système figure dans la base de données de la CEE-ONU.

B. Nature du produit

- « Raisins de table » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur ;
- Nom de la variété. Dans le cas où les emballages contiennent un mélange de raisins de table de variétés nettement différentes, nom des différentes variétés.

Le nom de la variété peut être remplacé par un synonyme. Un nom de marque⁴ ne peut être indiqué qu'en plus de la variété ou du synonyme.

C. Origine du produit

- Pays d'origine⁵ et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale ;
- Dans le cas d'un mélange de raisins de table de variétés nettement différentes, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété concernée.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- « Grappes de moins de 75 g destinées aux portions individuelles », le cas échéant.

² Les indications de marquage ne s'appliquent pas aux emballages de vente présentés en colis. Elles s'appliquent en revanche aux emballages de vente (préemballages) conditionnés individuellement.

³ 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 « emballleur 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

⁴ Un nom de marque peut être une marque commerciale pour laquelle une protection a été demandée ou obtenue, ou toute autre désignation commerciale.

⁵ Le nom entier ou un nom couramment utilisé doit être indiqué.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Adoptée en 1961.

Dernière révision.

Alignée sur la Norme-cadre de 2017.

Le Régime de l'OCDE pour l'application de normes internationales aux fruits et légumes a publié une brochure explicative illustrée sur l'application de la présente norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante : www.oecdbookshop.org.
