



**Conseil économique
et social**

Distr.
GÉNÉRALE

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/4
22 août 2006

FRANÇAIS
Original: ANGLAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles
Soixante-deuxième session
Genève, 6-9 novembre 2006

Point 3 b) de l'ordre du jour provisoire

**TEXTES RECOMMANDÉS POUR ADOPTION EN TANT QUE
NORMES CEE-ONU RÉVISÉES OU NOUVELLES**

RAISINS DE TABLE

Note du secrétariat

Le présent texte a été élaboré à partir du document TRADE/WP.7/2002/9/Add.9. Il reprend les modifications énoncées dans le document TRADE/WP.7/GE.1/2005/18/Add.1 adopté par la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais (GE.1) à sa cinquante et unième session.

NORME CEE-ONU FFV-19
concernant la commercialisation et le contrôle
de la qualité commerciale des

RAISINS DE TABLE

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'exclusion 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 au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

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 matières étrangères visibles;
- 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.

Les grappes doivent avoir été cueillies avec soin.

~~Les grappes doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.~~

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

- De supporter un transport et une manutention, et
- D'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

B. Caractéristiques minimales relatives à la maturité

Les grappes doivent être suffisamment développées et d'une maturité suffisante.

Afin de satisfaire à cette exigence, le fruit doit avoir un indice réfractométrique égal ou supérieur à:

- 14 °Brix pour toutes les variétés sans pépins;
- 13 °Brix pour toutes les autres variétés.

~~Le fruit doit être tel que le jus des grains ait un indice réfractométrique correspondant à au moins:~~

- ~~—— 12 °Brix pour les variétés Alphonse Lavallée, Cardinal et Victoria;~~
- ~~—— 13 °Brix pour toutes les autres variétés à pépins;~~
- ~~—— 14 °Brix pour toutes les variétés sans pépins.~~

En outre toutes les variétés doivent présenter un rapport minimum sucre/acidité de 18:1.

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. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production, et être exemptes de tout défaut.

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

ii) Catégorie I

Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage, compte tenu de la zone de production.

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

Ils peuvent toutefois 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:

- Légers défauts de forme;
- Légers défauts de coloration;
- Très légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme.

iii) Catégorie II

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent 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 et 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 pruine. Ils peuvent être plus irrégulièrement 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:

- Défauts de forme;
- Défauts de coloration;
- Légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme;
- Légères meurtrissures;
- Légers défauts de l'épiderme.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

Un poids minimum par grappe est prévu comme suit pour les raisins de table cultivés en serre et les raisins de table cultivés en plein champ, les variétés à petits grains énumérées dans l'annexe, ou d'autres variétés, respectivement.

	Raisins de table cultivés en serre si indiqué	Raisins de table cultivés en plein champ	
		Toutes variétés, sauf les variétés à petits grains énumérées dans l'annexe	Variétés à petits grains énumérées dans l'annexe
Catégorie «Extra»	300 g	200 g	150 g
Catégorie I	250 g	150 g ¹	100 g
Catégorie II	150 g	100 g	75 g

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie «Extra»*

Cinq pour cent en poids de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

ii) *Catégorie I*

Dix pour cent en poids de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admises dans les tolérances de cette catégorie.

iii) *Catégorie II*

Dix pour cent en poids de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. Tolérances de calibre

i) *Catégories «Extra» et I*

Dix pour cent en poids de grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais correspondant au calibre de la catégorie immédiatement inférieure.

¹ Les raisins de table des variétés *Barlinka*, *Bonheur*, *La Rochelle*, *Dauphine* et *Sunred Seedless*, indiqués comme étant de vendanges tardives (deuxième récolte), peuvent avoir un poids minimum par grappe de 100 g, à condition que la tige présente la forme en tire-bouchon caractéristique.

ii) Catégorie II

Dix pour cent en poids de grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais ne pesant pas moins de 75 g.

iii) Pour toutes les catégories

Dans chaque colis contenant de petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net ne dépasse pas 1 kg, 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 spécifiée.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. Homogénéité

Le contenu de chaque colis 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.

Dans le cas des raisins conditionnés en petits emballages d'un poids net n'excédant pas un kilogramme, l'homogénéité de variété et d'origine n'est pas requise.

L'introduction dans chaque colis de grappes de couleur différente à titre décoratif est admise pour la variété Chasselas.

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

B. Conditionnement

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

Dans catégorie «Extra», les grappes doivent être présentées en une seule couche.

Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres et de nature à ne pas causer d'altérations externes ou internes aux produits. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les autocollants apposés individuellement sur le produit doivent être tels qu'une fois retirés, ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme.

Les colis 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 colis² doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

A. Identification

Emballeur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ³ .

B. Nature du produit

- «Raisins de table» si le contenu n'est pas visible de l'extérieur;
- Nom de la variété ou, le cas échéant, noms des variétés;
- «De serre», le cas échéant.

C. Origine du produit

- Le pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, éventuellement, la zone de production ou l'appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- «Raisins de vendanges tardives», le cas échéant.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1961
Révisée en 1997, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003
La norme CEE-ONU pour les raisins de table
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE.

² Les emballages unitaires de produits préemballés destinés à la vente directe au consommateur ne sont pas soumis à ces règles de marquage mais doivent répondre aux dispositions nationales prises en la matière. En revanche, ces indications doivent, en tout état de cause, être apposées sur l'emballage de transport contenant ces unités.

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 «emballeur et/ou expéditeur (ou une abréviation équivalente)» doit être indiquée à proximité de ce code (identification symbolique).

ANNEXE
LISTE EXHAUSTIVE DES VARIÉTÉS À PETITS GRAINS

Certaines des variétés mentionnées dans la liste qui suit peuvent être commercialisées sous des noms pour lesquels la protection de la marque commerciale a été recherchée ou obtenue dans un ou plusieurs pays. Les noms que l'ONU pense être des noms de variétés figurent dans la première colonne. D'autres noms sous lesquels l'ONU pense que la variété peut être connue figurent dans la deuxième colonne. Aucune de ces deux listes ne vise à comporter des marques commerciales. Certaines marques commerciales connues figurent dans les notes de bas de page pour information seulement⁴.

Variété	Synonymes
Admirable de Courtiller	Admirable – Csiri Csuri
Albillo	Acerba – Albuella – Blanco Ribera – Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos – Eva
Catalanesca	Catalanesa – Catalana – Uva Catalana

⁴ **Avertissement:**

1) Certains des noms de variétés énumérés dans la première colonne peuvent indiquer des variétés qui bénéficient de la protection par brevet dans un ou plusieurs pays. Ces variétés brevetées ne peuvent être produites ou négociées qu'avec l'autorisation du titulaire du brevet, au titre d'une licence appropriée. L'ONU ne prend pas position quant à la validité d'un tel brevet ou aux droits de son titulaire ou de son preneur de licence concernant la production ou la commercialisation d'une telle variété.

2) L'ONU s'est efforcée de veiller à ce que le nom d'aucune marque commerciale ne figure dans le tableau. Cependant, il incombe à tout propriétaire d'une marque d'avertir promptement l'ONU (voir l'adresse plus loin) si un nom de marque y figure et de lui fournir pour la variété un nom variétal ou générique approprié, ainsi que les preuves voulues de sa propriété de tout brevet ou de toute marque commerciale valables concernant ladite variété. Le Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles modifiera cette liste en conséquence à sa session suivante, pour autant qu'il ne soit pas nécessaire d'obtenir du propriétaire un complément d'information. L'ONU ne prend pas position quant à la validité de telles marques commerciales ou des droits de tels propriétaires de marque ou de leurs preneurs de licence.

Commission économique des Nations Unies pour l'Europe
Division du développement du commerce et du bois
Groupe des normes agricoles
Palais des Nations, 1211 Genève 10 (Suisse)
Adresse électronique: agristandards@unece.org

Variété	Synonymes
Centennial Seedless	
Chasselas blanc	Chasselas doré – Fendant – Franceset – Franceseta – Gutedel – Krachtgutedel – White van der Laan
Chasselas rouge	
Chelva	Chelva de Cebreros – Guareña – Mantuo – Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette – Malvoisie – Uva de Jijona
Colombana bianca	Veredea – Colombana de Peccioli
Crimson Seedless	
Csaba gyöngye	Cabski Biser – Julski muskat – Muscat Julius – Perle de Csaba – <u>Perla di Csaba</u>
Dawn Seedless	
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Eclipse Seedless	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondaza – St. Jeannet – Trionfo dell'Esposizione – Verdal – Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St. Jacques – Saint Jacques
Madeleine	Angevine – Angevine Oberlin – Madeleine Angevine Oberlin – Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano – Castiza – Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat – Hambro – Hamburg – Hamburski Misket – Muscat d'Hambourg – Musato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Muscat Seedless	
Muska	
Oeillade	Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster – Foster's white – Sicilien
Perlaut	
Perlette	

Variété	Synonymes
Piobella	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro – Coretto – Cornichon blanc – Rish Baba – Sperone di gallo – Teta di vacca
Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera – Pergola rossa – Pergolese di Tivoli
Servant	Servan – Servant di Spagna
Sideritis	Sidiritis
Sharat Seedless	Kishmi Chorni
Sultanines	Bidaneh – Kishmich – Kis Mis – Sultan – Sultana – Sultani – Cekirdesksiz – Sultanina bianca – Sultaniye – Thompson seedless and mutations
Sundance	
Sunred Seedless	
Szölöskertek Királynöje	Königin der Weingärten – Muskat Szölöskertek Kizalyneja – Szölöskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villoz – Reina de las Viñas – Reine des Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of the Vineyards – <u>Regina dei Vigneti</u>
Thompson Seedless and Mutations	
Valenci blanc	Valensi – Valency – Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro
Yapincak	
