



## Conseil économique et social

Distr. générale  
15 avril 2016  
Français  
Original : anglais

### Commission économique pour l'Europe

#### Comité du commerce

#### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

##### Section spécialisée de la normalisation

##### des produits secs et séchés

##### Soixante-troisième session

Genève, 27-29 juin 2015

Point 4 c) de l'ordre du jour provisoire

### Recommandation révisée pour les raisins secs

La recommandation révisée pour les raisins secs qui suit a été soumise par la délégation de la Turquie. Les modifications proposées sont mises en surbrillance. Le texte entre crochets peut encore être débattu.

#### I. Définition du produit

La présente norme vise les raisins secs avec ou sans pépins provenant des variétés (cultivars) issues de *Vitis vinifera* L., destinés à la consommation directe.

#### II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les raisins secs au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.



## A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>

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

- Intacts ; toutefois, un léger défaut superficiel n'est pas considéré comme un défaut ;
- 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 ;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempts de grains insuffisamment développés ;
- Exempts de morceaux de pédoncule ;
- Exempts de pédicelles, sauf dans le cas de lots présentés avec pédicelles ;

- **Exempts de grains endommagés :**

**Observation de la Turquie :** Ce point était ainsi libellé : « Exempts de grains endommagés (dans le cas des variétés épépinées, les lésions mécaniques normales résultant des opérations habituelles d'épépinage ne sont pas considérées comme un "dommage") ». Le membre de phrase entre parenthèses a été supprimé car toutes les délégations sont convenues que les raisins secs avec pépins dont les pépins ont été enlevés ne font plus l'objet d'un commerce international.

- Exempts de cristaux de sucre visibles à l'œil nu ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un léger goût salé de chlorure de sodium et/ou de chlorure de calcium et d'une légère odeur ou saveur d'huile végétale et d'agents conservateurs/d'additifs, y compris de dioxyde de soufre.

L'état des raisins secs doit être tel qu'il leur permette :

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

## B. Teneur en eau<sup>2</sup>

La teneur en eau des raisins secs ne doit pas être supérieure à :

- 18,0 % pour les variétés sans pépins, sauf pour la variété Monukka (19,0 %) ;
- 20,0 % pour les raisins de Corinthe ;

<sup>1</sup> Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir [www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

<sup>2</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés ; voir [www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

- 19,0 % pour les variétés avec pépins ; et
- 31,0 % dans le cas de la variété Malaga Muscat traitée à l'aide d'agents conservateurs ou conservée par d'autres moyens<sup>3</sup>.

### C. Classification

Conformément aux défauts admis à la section IV. « Dispositions concernant les tolérances », les raisins secs sont classés dans les trois catégories suivantes :

Catégorie « Extra », catégorie I et catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

## III. Dispositions concernant le calibrage

Le calibre est facultatif pour toutes les catégories. Le calibre est déterminé par :

- Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal ; ou
- Le décompte, c'est-à-dire le nombre maximal de grains par unité de 100 g.

## 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 minimales de la catégorie indiquée.

### A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances de fruits defectueux					
	Pourcentage en poids			Nombre d'unités pour 100 g		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
a) <i>Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales</i>						
<b>Tolérance totale</b>	<b>[5] ou [6]</b>	<b>10</b>	<b>15</b>			
<b>Grains insuffisamment développés</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>			
Pour les raisins de Corinthe	1	2	5			
<b>Moisissures<sup>4</sup></b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			

<sup>3</sup> Réserve de la Grèce, qui préconise une teneur en eau de 15 % pour les raisins de Smyrne ou les raisins secs et de 16 % pour les raisins de Corinthe.

<sup>4</sup> En Allemagne et en Suisse, la loi ne prévoit aucune tolérance pour les moisissures ni pour la présence d'insectes, morts ou vivants.

Pour les variétés avec pépins, la Pologne estime que la tolérance concernant les moisissures visibles devrait être de 0,5 % pour toutes les catégories.

Défauts admis	Tolérances de fruits défectueux					
	Pourcentage en poids			Nombre d'unités pour 100 g		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
<b>Grains endommagés par des parasites, des brûlures de soleil ou des lésions mécaniques</b>						
Pour les variétés sans pépins	2	3	5			
Pour les variétés avec pépins	3	4	5			
Pour les raisins de Corinthe	1	2	3			
<b>Parasites vivants</b> (uniquement pour les variétés sans pépins)	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
<b>Grains avec pépins dans des lots de variétés sans pépins</b>				<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Grains avec pédicelles* attachés</b>						
Pour les variétés sans pépins				3	4	5
Pour les variétés avec pépins				[3] ou [4]	[5] ou [6]	8
Pour les raisins de Corinthe				2	3	3
<b>b) Tolérances de calibre, en cas de calibrage</b>						
<b>Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>			
<b>c) Tolérances pour d'autres défauts</b>						
<b>Matières végétales extérieures, morceaux de pédoncule non compris</b>	<b>0,01</b>	<b>0,02</b>	<b>0,03</b>			
<b>Impuretés minérales</b>	<b>0,01</b>	<b>0,01</b>	<b>0,01</b>			
<b>Cristaux de sucre</b>	<b>[5] ou [6]</b>	<b>10</b>	<b>15</b>			
<b>Morceaux de pédoncule</b>				<b>1</b>	<b>2</b>	<b>[2] ou [4]</b>

\* La tolérance pour les pédicelles ne s'applique qu'aux raisins secs présentés sans pédicelle.

**Observation de la Turquie :** Deux principales modifications ont été apportées concernant le tableau ci-dessus.

Les tableaux correspondant aux variétés sans pépins, aux variétés avec pépins et aux raisins de Corinthe ont été fusionnés en un seul tableau. Il y avait auparavant trois tableaux distincts, ce qui en rendait la lecture difficile. Nous n'avons pas indiqué clairement le nom d'une variété donnée, sauf s'il existait différentes tolérances pour cette variété. Par exemple, pour le critère « Moisissures », les tolérances de 2, 3 et 4 % s'appliquent à toutes les variétés. Pour le critère « Grains insuffisamment développés », les tolérances de 2, 3 et 5 % s'appliquent aux variétés avec et sans pépins, mais non aux raisins de Corinthe pour lesquels les tolérances sont de 1, 2 et 5 %.

Le critère « Cristaux de sucre » a été supprimé du point « a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales ». Il ne fait pas partie du point « c) Tolérances pour d'autres défauts », car il n'influe pas sur la comestibilité des

raisins secs. Cette modification a également été prise en compte dans les niveaux totaux de tolérance pour le point « *a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales* ». La tolérance totale est maintenant de [5] ou de [6] pour la catégorie Extra, de 10 pour la catégorie I et de 15 pour la catégorie II. L'examen des tolérances totales de [5] ou [6] est directement lié à celui de la tolérance devant être arrêtée pour le critère « Cristaux de sucre », ainsi qu'il est expliqué ci-après.

Concernant le critère « Grains avec pédicelles\* attachés », les niveaux de tolérance pour les catégories Extra et I sont en cours d'examen et toutes les délégations intéressées par ce point sont invitées à faire part de leurs vues. La tolérance est de 3 ou 4 pour la catégorie Extra, et de 5 ou 6 pour la catégorie I.

Le niveau de tolérance pour les graines contenant des « cristaux de sucre » sera de 5 ou 6 pour la catégorie Extra. La Turquie consultera la branche nationale concernée pour déterminer si une tolérance de 5 est acceptable. Dans le cas contraire, elle proposera une tolérance de 6. Toutes les délégations intéressées par ce point sont invitées à faire part de leurs vues.

S'agissant du critère « Morceaux de pédoncule », la délégation des États-Unis fera connaître son avis sur le point de savoir si le niveau de tolérance pour les raisins secs de la catégorie II devrait être de 2 ou de 4.

## **V. Dispositions concernant la présentation**

### **A. Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des raisins secs de même origine, qualité, calibre, type commercial et, en cas de marquage, de la même année de récolte et/ou variété.

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

### **B. Conditionnement**

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

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit d'altérations externes ou internes. 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 emballages doivent être pratiquement exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances présenté à la section IV « Dispositions concernant les tolérances ».

## **VI. Dispositions concernant le marquage**

Chaque emballage<sup>5</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

<sup>5</sup> Les emballages de vente doivent porter les indications suivantes : nom du produit, poids net et origine.

**A. Identification**

Emballeur et/ou expéditeur :

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 nationale<sup>6</sup>.

**B. Nature du produit**

- « Raisins secs » ou « raisins de Corinthe » ;
- Type commercial exprimé comme suit :
  - Sans pépins, peut être remplacé par « raisins de Smyrne » ou « raisins Thompson Seedless », s'il y a lieu ;
  - Avec pépins ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- Type de présentation : « en grappes » (s'il y a lieu) ;
- « Avec pédicelles » (s'il y a lieu).

**C. Origine du produit**

- Pays d'origine<sup>7</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

**D. Caractéristiques commerciales**

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions de la section III ;
- Année de récolte (facultative) ;
- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif) ;
- « Séchés naturellement » (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoption : 1992

Dernière révision : 20XX.

---

---

<sup>6</sup> 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 « emballer 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 correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>7</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé devrait être indiqué.