



Conseil économique et social

Distr. générale
19 août 2015
Français
Original : anglais

Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante et onzième session

Genève, 2-4 novembre 2015

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

Section spécialisée de la normalisation des produits secs et séchés

Recommandation CEE-ONU révisée pour les raisins secs (période d'essai d'un an)

Le document qui suit est soumis au Groupe de travail pour adoption en tant que recommandation CEE-ONU révisée pour les raisins secs pour une nouvelle période d'essai d'un an.



Recommandation CEE-ONU révisée pour les raisins secs

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 minimales¹

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 (dans le cas des variétés épépinées, les lésions mécaniques normales résultant des opérations habituelles d'épépinage ne sont pas considérées comme un « dommage »);
- 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

¹ 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.

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 eau²

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;
- [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 moyens³.

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.

² 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. La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

³ 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.

A. Tolérances de qualité

[Présentation dans un seul tableau des grains avec ou sans pépins et des raisins de Corinthe?]

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
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales						
[Tolérance totale]	[5]	[10 ou 12]	[15]			
Grains insuffisamment développés	2	3	5	–	–	–
Moisissures ⁴	[2]	[3]	[4]	–	–	–
Grains endommagés par des parasites, des brûlures de soleil ou des lésions mécaniques	2	3	5	–	–	–
Parasites vivants	0	0	0			
Grains avec pépins dans des lots de variétés sans pépins (en pourcentage)	2	2	2			
Cristaux de sucre	5	[10]	15	–	–	–
Grains avec pédicelles* attachés (en pourcentage)	3	4	5			
b) Tolérances de calibre, en cas de calibrage						
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10			
c) Tolérances pour d'autres défauts						
Matières végétales extérieures, morceaux de pédoncule non compris	0,01	0,02	0,03	–	–	–
Impuretés minérales	0,01	0,01	0,01	–	–	–
Morceaux de pédoncule	–	–	–	1	2	2

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

Grains avec pépins – [à fusionner avec les tableaux pour les grains sans pépins et les raisins de Corinthe?]

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

Défauts admis	Tolérances de fruits défectueux					
	Pourcentage en poids			Nombre d'unités pour 100 g		
	Catégorie Extra	Catégorie 1	Catégorie 2	Catégorie Extra	Catégorie 1	Catégorie 2
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales						
[Tolérance totale]		[5 10 ou 12	15]			
Grains insuffisamment développés	2	3	5	–	–	–
Moisissures ⁵	2	3	4	–	–	–
Grains endommagés par des parasites, des brûlures de soleil ou des lésions mécaniques	3	4	5	–	–	–
Cristaux de sucre	5	10	15	–	–	–
Grains avec pédicelles* attachés (en pourcentage)	3 ou 4	6 ou 5	8			
b) Tolérances de calibre, en cas de calibrage						
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10			
c) Tolérances pour d'autres défauts						
Matières végétales extérieures	0,01	0,02	0,03	–	–	–
Impuretés minérales	0,01	0,01	0,01	–	–	–
[Morceaux de pédoncule (par kilo)]	–	–	–	[1	2	2]

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

⁵ La Pologne considère que la tolérance pour les moisissures visibles devrait être de 0,5 % dans toutes les catégories.

Raisins de Corinthe [à fusionner avec les deux autres tableaux?]

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
a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales						
[Tolérance totale]	[5	10 ou 12	15]			
[Grains insuffisamment développés]	1	2	5	–	–	–
Moisissures ⁵	2	3	4	–	–	–
Grains endommagés par des parasites, des brûlures de soleil ou des lésions mécaniques	1	2	3	–	–	–
Cristaux de sucre	5	10	15	–	–	–
Grains avec pédicelles* attachés (en pourcentage)	2	3	3			
b) Tolérances de calibre, en cas de calibrage						
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10			
c) Tolérances pour d'autres défauts						
Matières végétales extérieures morceaux de pédoncule non compris	0,01	0,02	0,03	–	–	–
Impuretés minérales	0,01	0,01	0,01	–	–	–
Morceaux de pédoncule (par kilo)	–	–	–	1	2	2

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

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 emballage⁶ doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

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 nationale⁷.

[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'origine⁸ 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);

⁶ Les emballages de vente doivent porter les indications suivantes : nom du produit, poids net et origine.

⁷ 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), 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.

⁸ Le nom entier ou un nom couramment utilisé devrait être indiqué.

- « 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 : 2015.
