



Conseil économique et social

Distr. générale
8 juillet 2010
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 fruits et légumes frais

Cinquante-huitième session

Genève, 1^{er}-3 novembre 2010

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

Révision des textes des normes alignées
sur la norme-cadre de 2009

Norme CEE-ONU FFV-19 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des raisins de table

Note du secrétariat

I. Définition du produit

1. 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

2. 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.

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

a) Une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence;

b) Pour les 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.

4. Le détenteur/vendeur des produits ne peut exposer en vue de la vente, mettre en vente, livrer ou commercialiser les produits qui ne seraient pas conformes à cette norme. Il est responsable du respect de cette conformité.

A. Caractéristiques minimales

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

- a) Sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- b) Propres, pratiquement exempts de toute matière étrangère visible;
- c) Pratiquement exempts de parasites;
- d) Exempts d'attaques de parasites qui altèrent la chair;
- e) Exempts d'humidité extérieure anormale;
- f) Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.

6. En outre, les grains doivent être:

- a) Entiers;
- b) Bien formés;
- c) Normalement développés.

7. La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.

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

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

B. Caractéristiques relatives à la maturité¹

9. 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:

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

¹ Réserve émise par 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.»

C. Classification

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

1. Catégorie «Extra»

11. 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.

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

13. Ils ne doivent pas présenter de défauts, 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.

2. Catégorie I

14. 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.

15. 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».

16. 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:

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

3. Catégorie II

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

18. 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.

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

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

- a) Des défauts de forme;
- b) Des défauts de coloration;
- c) De légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme;
- d) De légères meurtrissures;

- e) De légers défauts de l'épiderme.

III. Dispositions concernant le calibrage

21. Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.
22. 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

23. 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

1. Catégorie «Extra»

24. 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. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent suivre les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

2. Catégorie I

25. 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. 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 atteints de dégradation.

3. Catégorie II

26. Tolérance de 10 % au total, en poids, de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

27. 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. Dans chaque unité de vente 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

28. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de même origine, variété, qualité et degré de maturité.
29. En ce qui concerne la catégorie «Extra», les grappes doivent être de coloration et de calibre sensiblement identiques.
30. Cependant, un mélange de raisins de table dont les variétés sont nettement différentes peuvent être emballés ensemble dans une unité de vente² [d'un poids net n'excédant pas 1 kg], pour autant qu'ils soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété considérée, quant à leur origine.
31. L'introduction dans chaque emballage de grappes de couleur différente à titre décoratif est admise pour la variété Chasselas.
32. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

B. Conditionnement

33. Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.
34. Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis doivent être propres et de nature à ne pas causer aux produits 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.
35. Les autocollants apposés individuellement sur les produits doivent être tels qu'ils ne laissent aucune trace visible de colle ni n'endommagent l'épiderme lorsqu'ils sont retirés.
36. 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

37. Chaque colis³ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:

² L'unité de vente doit être conçue comme formant un tout pour l'acheteur.

³ Conformément au Protocole de Genève, note de bas de page 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.».

A. Identification

38. 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 nationale⁴.

B. Nature du produit

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

C. Origine du produit

39. Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

40. Dans le cas où les unités de vente contiennent un mélange de variétés nettement différentes de raisins de table des différentes origines, chaque pays d'origine est indiqué à côté du nom de la variété correspondante.

D. Caractéristiques commerciales

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

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée en 1961
Dernière révision en 2010

41. 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 cette norme. Cette brochure peut être obtenue auprès de la librairie de l'OCDE à l'adresse suivante: www.oecdbookshop.org.

⁴ 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/zone correspondant au pays de l'autorité nationale si celui-ci n'est pas le pays d'origine.