



**Conseil Économique
et Social**

Distr.
GÉNÉRALE

TRADE/WP.7/2000/11/Add.6
13 décembre 2000

Original : ANGLAIS et FRANÇAIS

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT DU COMMERCE,
DE L'INDUSTRIE ET DE L'ENTREPRISE

Groupe de travail de la normalisation des produits
périssables et de l'amélioration de la qualité
Cinquante-sixième session, Genève, 6-8 novembre 2000

RAPPORT DE LA CINQUANTE-SIXIÈME SESSION

Additif 6

Note du secrétariat

Le présent document contient la norme révisée CEE-ONU pour les raisins de table (FFV-19), adoptée à la cinquante-sixième session du Groupe de travail.

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

RAISINS DE TABLE
livrés au trafic international entre les pays membres
de la CEE-ONU et à destination de ces pays

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 du raisin de table destiné 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 raisins de table doivent être suffisamment développés 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 des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

B. 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, dans une mesure aussi grande 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 :

- un léger défaut de forme
- un léger défaut de coloration
- de très légères brûlures de soleil n'atteignant 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 ci-dessus définies.

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, dans une mesure aussi grande que 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 de l'épiderme
- légères meurtrissures
- légers défauts de l'épiderme.

FFV-19: Raisins de Table

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

Un poids minimal par grappe est prévu comme suit, pour les raisins de table cultivés en serre, les raisins cultivés en plein champ, variétés à gros grains ou à petits grains.

	Raisins de table cultivés en serre	Raisins de table cultivés en plein champ	
		Variétés à gros grains	Variétés à petits grains
Catégorie "Extra"	300 g	200 g	150 g
Catégorie I	250 g	150 g	100 g
Catégorie II	150 g	100 g	75 g

(Note : La répartition des variétés est reportée dans la liste variétale figurant en annexe.)

Pour toutes les catégories : chaque colis destiné à la vente directe au consommateur, dont le poids net ne dépasse pas un kilo, peut contenir une grappe d'un poids inférieur au poids minimal prescrit, pour atteindre le poids indiqué à condition qu'elle soit conforme à toutes les autres exigences fixées pour la catégorie en question.

Au cas où le nom de la variété indiquée sur le marquage n'apparaît pas sur la liste figurant à l'annexe de la présente norme, le poids minimal pour les variétés à gros grains est exigé.

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. Tolérance 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 calibrei) ***Catégories "Extra" et I***

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

ii) ***Catégorie II***

Dix pour cent en poids de grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais avec un poids qui ne soit pas inférieur à 75 g.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION**A. Homogénéité**

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de mêmes origine, variété, qualité et état de maturité.

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

Pour les produits 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.

En 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 matière telle qu'ils ne puissent 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 soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxiques.

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 colis¹ doit porter, en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

A. Identification

Emballleur)	Nom et adresse ou identification
et/ou)	symbolique délivrée ou reconnue
Expéditeur)	par un service officiel ² .

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, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie.

E. Marque officielle de contrôle (facultative)

Publiée 1961
Révision 1997, 1999, dernière révision 2000
La norme CEE-ONU pour le raisin de table
fait l'objet d'une brochure interprétative du Régime de l'OCDE

¹ 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.

² Selon la législation nationale de certains pays, le nom et l'adresse doivent être indiqués explicitement. Toutefois, en cas d'utilisation d'une identification symbolique, la mention "emballage et/ou expéditeur" ou des abréviations équivalentes doivent figurer tout à côté.

LISTE NON LIMITATIVE DES VARIÉTÉS ³

Les dénominations indiquées entre parenthèses sont des synonymes qui peuvent être indifféremment utilisées dans le marquage des colis.

I. Raisins de table cultivés en serre

Alphonse Lavallée (Garnacha roya – Ribier)
Black Alicante (Granacke – Granaxa – Grandaxa)
Cardinal
Canon Hall (Cannon Hall Muscat)
Colman (Gros Colman) (cf. 2 – Gros Colman)
Frankenthal (cf. 2a – Schiava Grossa)
Golden Champion (cf. 2a – Baresana)
Gradisca (Gradiska)
Gros Maroc
Léopold III
Muscat d'Alexandrie (cf. 2a)
Muscat d'Hambourg (cf. 2b Moscato d'Amburgo)
Prof. Aberson
Royal.

II. Raisins de table cultivés en plein champ

a) Variétés à gros grains

Aledo (New Cross-Real)
Alphonse Lavallée (cf. 1)
Amasya Siyahi
Angela (Angiola)
Baresana (Duraca – Golden Champion – Lattuario bianco – Latuario bianco – Littuario bianco – Turchesa – Turchesca – Uva di Bisceglie – Uva ros – Uva Turca – Varesana)
Barlinka
Bicane (Napoléon – Perle Impériale – Weisser Damaszaner – Zanta)
Bien Donné
Blanc d'Edessa (Edessis – Amasya)
Bonheur
Calmeria
Cardinal
Coarna noir
Dabouki (Barbaroui – Khalili – Salti)
Danam
Dan Ben-Hannah (Black Emperor)

³ Certains noms inclus dans cette liste des variétés peuvent indiquer des marques de commerce enregistrées et brevetées dans quelques pays.

II. Raisins de table cultivés en plein champ (*suite*)

a) Variétés à gros grains (*suite*)

Danlas
Danuta
Datal
Dauphine
Diagalves (Dependura – Formosa – Pendura – Villanueva)
Dimiat (Damiat – Zoumiatico)
Dominga (Gloria – Murciana blanca – Uva verde de Alhama)
Doña María
Emperor (Emperador – Genova – Red Emperador – Red Emperor)
Erenköy Beyazi
Erlihane
Ferral
Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Früher Wälscher – Gros Colmar – Triomphle)
Hönüsü
Ignea (I. Pirovano 185)
Imperial Napoleon (Doña Mariana, Mariana)
Isa
Italia (Dona Sofia – Idéal – Italian muscat – I. Pirovano 65 – Moscatel Italiano)
Kozak Beyazi
La Rochelle
Lival
Matilde
Michele Palieri
Muscat d'Alexandrie (Moscatellone – Moscatel Romano – Muscat Gordo bianco – Muscat de Grano Gordo – Muscat d'Espagne – Muscat Romano – Muscat blanc d'Alexandrie – Muskaat van Alexandrië – Salamanna – Seramanna – White Hanepoot – Witte Muskaat – Zibibbo)
Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
Muscat Supreme
Ohanes (Almeria – Blanca Legitima – Ohanez – Uva de Almeiría – Uva di Almería – Uva de Embarque – Uva del Barco)
Olivette blanche (Bridal – Olivette de Montpellier – Olivette de Vendemian)
Olivette noire (Olivetta nera – Olivetta Vibonese – Cornichon – Preta – Purple Cornichon)
Ora
Pannonia (Pannonia Gold)
Peck
Perlona (I. Pirovano 54)
Phraoula (Fraoula – Praoula Kokkini – Phraoula radini)

II. Raisins de table cultivés en plein champ (*suite*)

a) Variétés à gros grains (*suite*)

Planta Nova (Coma – Tardana – Tortazon)
 Prima
 Prune de Cazouls
 Ragol (Ahmeur bou Ahmeur – Angelina – Argelina – Imperial roja – Uva de Ragol)
 Rasaki
 Red Globe
 Regina (Afouz Ali – Afis Ali – Afuz Ali – Aleppo – Bolgar – Dattier de Beyrouth – Dattero di
 Negroponte – Galleta – Hafis Ali – Inzolia imperiale – Karaboumou – Kararubun – Mennavacca
 bianca – Parchitana – Pergolona – Regina di Puglia – Reine – Rasaki – Rosaki blanc – Rosetti
 – Uva Real – Waltham Cross)
 Regina nera (Mennavacca nera – Lattuario nero – Olivettona – Regina negra – Rosaki noir)
 Ribol
 Ronelle (Black Gem)
 Salba
 Schiava grossa (Black Hambourg – Frankenthal – Gross Vernatsch – Imperator – Lamper
 Schiavone – Trollinger)
 Sonita
 Sugraone (Superior Seedless™)
 Sugrafive (Early Superior Seedless™)
 Sunred Seedless
 Tchaouch (Chaouch – Parc de Versailles – Tsaoussi)
 Verico
 Victoria

™ Marque de commerce enregistrée

b) Variétés à petits grains

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)
 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)
 Dehlo

II. Raisins de table cultivés en plein champ (*suite*)

b) Variétés à petits grains (*suite*)

Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)

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)

Éillade (Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinsò)

Panse precoce (Bianco di Foster – Foster's white – Sicilien)

Perla di Csaba (Cabski Biser – Julski muskat – Muscat Julius – Perle de Csaba)

Perlaut

Perlette

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)

Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten – Muskat Szölöskertek Kizalyneja – Szölöskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villos – Reina de la Viñas – Reine des Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of the Vineyards)

Servant (Servan – Servant di Spagna)

Sideritis (Sidiritis)

Sultanines (Bidaneh – Kishmich – Kis Mis – Sultan – Sultana – Sultani – Cekirdesksiz – Sultanina bianca – Sultaniye – Thompson seedless et mutations)

Valenci blanc (Valensi – Valency – Panse blanche)

Valenci noir (Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro)

Yapincak.
