

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORME POUR LES RAISINS SECS**

**CXS 67-1981\***

**Adoptée en 1981. Amendée en 2019.**

**\*Précédemment CAC/RS 67-1974.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux raisins séchés appartenant aux variétés conformes aux caractéristiques de *Vitis vinifera* L., qui ont été convenablement traités ou préparés et qui sont offerts à la consommation directe en tant que raisins secs ou Sultanines. Elle vise également les raisins secs présentés dans des récipients en vrac et destinés à être reconditionnés pour la vente au détail. Elle ne vise pas des fruits de la vigne séchés analogues connus sous le nom de raisins secs de Corinthe.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

Les raisins secs sont le produit préparé à partir de raisins séchés sains appartenant à des variétés conformes aux caractéristiques de *Vitis vinifera* L. (à l'exclusion des raisins du type Corinthe) et transformés de façon appropriée en un type de raisins secs commercialisables avec ou sans enrobage au moyen d'ingrédients facultatifs convenables.

Les raisins secs:

- 1) doivent être convenablement nettoyés, qu'ils soient lavés ou non;
- 2) doivent être équeutés, sauf quand ils sont présentés en grappes;
- 3) doivent être débarrassés des pédoncules et pédicelles, sauf dans le cas de la variété Malaga Muscat;
- 4) peuvent avoir été trempés (non blanchis) dans une lessive alcaline et une solution huileuse pour faciliter la déshydratation;
- 5) peuvent avoir été blanchis par un procédé chimique avant d'être déshydratés;
- 6) peuvent être débarrassés de leurs pépins par un procédé mécanique, lorsqu'il s'agit de variétés à pépins;
- 7) doivent avoir une teneur en eau réduite dans la proportion requise pour assurer leur conservation; et
- 8) peuvent être enrobés avec un ou plusieurs des ingrédients ou sucres énumérés au paragraphe 3.1 de la présente norme.

### 2.2 Types

- a) **Sans pépins** - produit préparé à partir de raisins naturellement dépourvus de pépins ou presque;
- b) **Avec pépins** - produit préparé à partir de raisins à pépins, ces derniers pouvant être ou non éliminés au cours du traitement.

### 2.3 Modes de présentation

- a) **Avec pépins (ou non épépinés)** - pépins non éliminés dans le cas des variétés à pépins;
- b) **Epépinés** - pépins éliminés mécaniquement dans le cas des variétés à pépins;
- c) **En grappes** - raisins secs non détachés de la rafle.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Ingrédients autorisés

Huile de raisins secs et autres huiles végétales comestibles permettant de rendre les raisins bien roulants, saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose déshydraté et miel, selon ce qui convient au produit.

### 3.2 Critères de qualité

#### 3.2.1 Caractéristiques de maturité

Les raisins secs doivent présenter les caractéristiques de développement des raisins secs préparés à partir de raisins bien mûrs, c'est-à-dire la couleur et la texture propres à la variété utilisée, et ils doivent comporter une proportion substantielle de grains pulpeux et à teneur en sucre élevée.

#### 3.2.2 Spécifications minimales de qualité

Les raisins secs doivent être préparés à partir de matières premières et selon des méthodes telles que le produit fini présente la couleur, la saveur et les caractéristiques de maturité normales pour les types respectifs et doivent en outre être conformes aux spécifications ci-après:

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| a) | <b>Teneur en eau</b>                                | <b>Maximum</b> |
|    | Variété Malaga Muscat                               | 31 %           |
|    | Variétés présentées épépinées                       | 19 %           |
|    | Tous autres modes de présentation<br>et/ou variétés | 18 %           |
- b) Impuretés minérales - ne doivent pas être présentes en quantités assez élevées pour nuire à la comestibilité ou à l'utilisation du produit (voir également paragraphe 5.2 de la présente norme);
- c) Autres défauts - le produit doit être pratiquement exempt de pédoncules, de matières végétales étrangères et de détériorations.

### 3.2.3 Définition des défauts

- a) Morceau de pédoncule - partie de la tige ou du rameau principal.
- b) Pédicelle - petite tige ligneuse de plus de 3 mm de longueur, reliant le grain de raisin au pédoncule, qu'un grain de raisin sec y soit attaché ou non.  
(Les pédicelles ne sont pas considérés comme un défaut dans le cas des variétés de raisins secs Malaga Muscat "avec pédoncules". En ce qui concerne les tolérances pour les pédicelles établies sur la base d'un "pourcentage en nombre", les pédicelles détachés sont comptés comme s'ils étaient attachés à un grain).
- c) Verts ou insuffisamment développés - se rapporte aux raisins secs:
- i) extrêmement légers, l'absence de pulpe sucrée dénotant un développement incomplet;
  - ii) entièrement ridés et pratiquement sans pulpe; et
  - iii) pouvant être durs.
- d) Raisins secs endommagés - raisins secs endommagés par des brûlures de soleil, des cicatrices, des lésions mécaniques ou autres défauts analogues qui en altèrent sensiblement l'aspect, la comestibilité, la conservabilité ou la transportabilité.  
Les raisins secs "épépinés" ayant subi des lésions mécaniques normales par suite des opérations habituelles d'épépinage ne sont pas considérés comme endommagés.  
Les raisins "sans pépins" ayant subi des lésions mécaniques normales par suite de l'élimination des pédicelles ne sont pas considérés comme endommagés.
- e) Sucre - cristaux de sucre parfaitement visibles, situés à l'intérieur ou à l'extérieur des grains de raisins secs, et qui en altèrent sensiblement l'aspect. Les raisins secs qui sont enrobés de sucre ou auxquels du sucre a été ajouté intentionnellement ne sont pas considérés comme présentant un défaut à cet égard.
- f) Pépins (dans les variétés épépinées) - pépins pratiquement entiers, entièrement développés n'ayant pas été éliminés comme il convient au cours du traitement des variétés à pépins.

### 3.2.4 Tolérances de défauts

Les raisins secs ne doivent pas présenter une proportion excessive de défauts (qu'ils soient ou non expressément définis ou autorisés dans la présente norme). La proportion de certains défauts courants, tels qu'ils sont définis à l'alinéa 3.2.3, ne doit pas dépasser les limites spécifiées à l'alinéa 3.2.4.

Défauts	Variétés sans pépins	Variétés à pépins
	Maximum	
Morceaux de pédoncules (pour les présentations sans pédoncules)	2 par kg	2 par kg
Pédicelles (sauf dans le cas de la variété Malaga Muscat présentée avec pédoncules)	50 par 500 g	25 par 500 g
Verts ou insuffisamment développés	6 % en poids	4 % en poids
Grains endommagés	5 % en poids	5 % en poids
Sucre	15 % en poids	15 % en poids
Pépins (pour les modes de présentation épépinés)	-	20 par 500 g

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	<b>Concentration maximale</b>
4.1 Anhydride sulfureux (ne s'applique qu'aux raisins secs blanchis) <sup>1</sup>	1 500 mg/kg
4.2 Huile minérale (qualité alimentaire)	5 g/kg
4.3 Sorbitol	5 g/kg

#### 5. HYGIÈNE

- 5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.
- 5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:
- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
  - doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
  - ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

#### 6. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi remplis que possible sans que cela nuise à la qualité des raisins secs, et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

#### 7. ÉTIQUETAGE

Outre les spécifications de la *Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

##### 7.1 Nom du produit

(Voir également "Déclarations facultatives" au paragraphe 7.2).

- 7.1.1 Le nom du produit doit être "Raisins secs", ou bien "Sultanines" dans les pays où cette appellation est utilisée pour désigner certaines variétés de raisins secs.
- 7.1.2 Si les raisins ont été blanchis, la désignation du produit doit comprendre un terme précis couramment compris et employé dans le pays où le produit est vendu, tel que: "Blanchis", "Dorés", ou "Blanchis dorés".
- 7.1.3 Si les raisins secs proviennent d'une variété à pépins, le nom du produit doit indiquer, selon le cas:
- a) "Sans pépins" ou "Epépinés";
  - b) "Avec pépins", "Non épépinés", ou toute description similaire précisant que les raisins contiennent naturellement des pépins, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes et de la variété Malaga Muscat.
- 7.1.4 Si les raisins secs sont présentés en grappes, le nom du produit doit comporter les termes "En grappes", ou toute autre description analogue appropriée.
- 7.1.5 Si l'on n'a pas enlevé intentionnellement les pédicelles des raisins secs, le nom du produit doit préciser "Avec pédicelles", ou fournir une description analogue appropriée, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes et de la variété Malaga Muscat.
- 7.1.6 Lorsque les raisins secs ont été revêtus d'un enrobage caractéristique ou ont subi un traitement analogue, le nom du produit doit comporter des termes appropriés ou ces termes doivent être placés à proximité immédiate de celui-ci; par exemple "Enrobés de sucre", "Enrobés de X".

<sup>1</sup> Limite maximale applicable immédiatement après traitement.

## **7.2 Déclarations facultatives**

- 7.2.1** Les raisins secs peuvent être décrits comme étant "naturels" lorsqu'ils n'ont pas été trempés dans une lessive alcaline et une solution huileuse pour faciliter leur déshydratation, et n'ont pas subi de traitement de blanchiment.
- 7.2.2** Les raisins secs peuvent être décrits comme étant "Sans pépins" lorsqu'ils appartiennent à ladite variété.
- 7.2.3** Le nom du produit peut comprendre la désignation de la variété ou du type variétal auquel appartiennent les raisins secs.

## **8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.