

# commission du codex alimentarius

F



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4(b) de l'ordre du jour

CX/FFV 02/10  
Mars 2002

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

*Dixième session*

*Mexico (Mexique), 10-14 juin 2002*

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES RAISINS DE TABLE

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur l'*Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table*, ci-annexé, (à l'étape 3) sont invités à les faire parvenir **au plus tard le 20 mai 2002** à M. Miguel Aguilar Romo, Director General de Normas, Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso, Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes, C.P. 53950 Naucalpan de Juárez, Estado de México, Mexique ; téléphone : (52) (5) 729 93 00, poste 4144, 4108, ligne directe (52) (5) 729 94 80 ; télécopie : (52) (5) 729 94 84 ; courriel : [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx), et d'en adresser une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie : 39 06 5705 4593 ; courriel [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org))

## RAPPEL DES FAITS

1. À sa vingt-troisième session, tenue à Rome du 28 juin au 3 juillet 1999, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'un avant-projet de norme Codex pour les raisins de table, comme l'avait proposé la huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Mexico, Mexique, 1-5 mars 1999)<sup>1</sup>, et recommandé que cette tâche soit conduite en étroite collaboration avec la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU)<sup>2</sup>.
2. À sa neuvième session tenue à Mexico, au Mexique, du 9 au 13 octobre 2000, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV), a décidé de renvoyer l'avant-projet à l'étape 2, afin qu'il soit remanié par le Chili avec la participation de l'Inde et des États-Unis, pour diffusion, observations et nouvel examen à la prochaine session du Comité. En prenant cette décision, le Comité a appuyé la position prise par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-troisième session : «Au sujet de la coopération entre la CEE-ONU et le Codex dans l'élaboration de normes pour les fruits et légumes frais, le Comité exécutif a réaffirmé la nécessité d'une étroite coopération en vue d'éviter un chevauchement des efforts et a suggéré que les normes CEE-ONU soient, le cas échéant, utilisées comme point de départ des normes Codex»<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> ALINORM 99/35 A, paragraphes 186 et 188.

<sup>2</sup> ALINORM 99/37, paragraphe 206.

<sup>3</sup> ALINORM 01/35, paragraphes 101 et 102.

3. Le groupe de rédaction a révisé l'avant-projet et préparé un nouveau texte à la lumière des observations formulées à la neuvième session du CCFFV<sup>4</sup> et de la norme CEE-ONU pour les raisins de table<sup>5</sup>.
4. L'Avant-projet révisé de norme Codex pour les raisins de table est joint en annexe I au présent document. De plus, le Secrétariat du Codex a comparé l'avant-projet et la norme CEE-ONU pour les raisins de table, afin de faciliter le débat qui se tiendra à la prochaine session du Comité.
5. Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à faire part de leurs observations sur *l'avant-projet de norme Codex pour les raisins de table*, à l'étape 3, comme indiqué ci-dessus.

---

<sup>4</sup> Observations transmises par l'Argentine, l'Allemagne et le Royaume-Uni (CX/FFV 00/15-Add.1) ; CE (CRD 1) ; Inde (CRD 2) ; Thaïlande (CRD 3) ; Jamaïque (CRD 4) ; Afrique du Sud (CRD 9) et Indonésie (CRD 13).

<sup>5</sup> TRADE/WP.7/2001/9/Add.7, 13 février 2002 (Ce document contient la norme CEE-ONU pour les raisins de table (FFV-19) telle qu'elle a été adoptée à la cinquante-septième session du Groupe de travail sur la normalisation des denrées périssables et sur l'amélioration de la qualité, Genève, Suisse, 12-14 novembre 2001).

## AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (À l'étape 3)

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme s'applique aux variétés commerciales (cultivars) de raisins de table issus de *Vitis vinifera L.*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas le raisin destiné à la transformation industrielle.<sup>1</sup>

### 2. CRITÈRES DE QUALITÉ

#### 2.1 SPECIFICATIONS MINIMALES

Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les grappes (y compris les rafles) et les grains doivent être:

- sains; sont exclus les produits qui présentent des signes de pourriture ou d'altération de nature à les rendre impropres à la consommation;
- propres; pratiquement exempts de matières étrangères visibles;
- pratiquement exempts de maladies ou ravageurs altérant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempts de dégâts provoqués par les ravageurs;
- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangère.

En outre, les grains doivent être:

- entiers;
- bien formés;
- normalement développés.

2.1.1 Une légère modification de la couleur (pigmentation) due à l'exposition au soleil n'est pas un défaut tant qu'elle n'affecte que la peau en surface.

2.1.2 Les grappes doivent avoir été récoltées avec soin.

Les raisins de table doivent présenter un degré de développement et de maturation satisfaisant.

Leur degré de maturation, mesuré par réfractomètre, doit être égal ou supérieur à celui mentionné dans l'Annexe à la présente Norme, sur un rapport minimum sucre/acide de 20:1.

#### 2.2. CLASSIFICATION

Les raisins de table sont classés en trois catégories, comme suit:

##### 2.2.1 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.

Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.

Les grains doivent être charnus, fermement attachés au pédicelle, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine.

---

<sup>1</sup> Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les raisins de table, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

### 2.2.2 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.

Les grains doivent être charnus et suffisamment attachés au pédicelle et, dans la mesure du possible, être recouverts de leur pruine. Ils peuvent, toutefois, être moins uniformément espacés sur la rafle que ceux de la catégorie “Extra”.

Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci n’altèrent pas l’aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l’emballage.

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration;
- très légères altérations de la coloration provoquées par l’exposition au soleil affectant uniquement la peau.

### 2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales de la section 2.1 ci-dessus.

Les grains doivent être charnus et suffisamment attachés au pédicelle et, dans la mesure du possible, doivent être recouverts de leur pruine. Ils peuvent, toutefois, ne pas être aussi uniformément espacés sur la rafle que ceux de la catégorie I.

Ils peuvent, toutefois, présenter les défauts ci-après, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de durée de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- légères altérations de la coloration causées par l’exposition au soleil n’affectant que la peau;
- légères meurtrissures;
- légers défauts de la peau.

## 3. CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

### 3.1 POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE

Le poids minimal des grappes de raisin de table de toute origine et/ou de tout cépage doit être le suivant:

Catégorie	Variétés à gros grains (en grammes)	Variétés à petits grains (en grammes)
“Extra”	200	150
I	150	100
II	100	100

3.1.1 Pour toutes les catégories: dans chaque colis contenant de petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net ne dépasse pas 1 kg, une grappe d’un poids inférieur au poids minimal requis pour la catégorie est autorisée pour permettre d’atteindre le poids indiqué, à condition que cette grappe satisfasse à tous les autres critères de la catégorie.

## **4. TOLÉRANCES**

Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

### **4.1 TOLERANCES DE QUALITE**

#### **4.1.1 Catégorie “Extra”**

Cinq pour cent, en poids, de grappes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admises en vertu des tolérances pour cette catégorie.

#### **4.1.2 Catégorie I**

Dix pour cent, en poids, de grappes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admises en vertu des tolérances pour cette catégorie.

#### **4.1.3 Catégorie II**

Dix pour cent, en poids, de grappes non conformes 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.

### **4.2 TOLERANCES DE CALIBRE**

#### **4.2.1 Catégorie “Extra” et Catégorie I**

Dix pour cent, en poids, des grappes peuvent ne pas correspondre au calibre de la catégorie, mais à celui de la catégorie immédiatement inférieure.

#### **4.2.2 Catégorie II**

Dix pour cent, en poids, des grappes peuvent ne pas correspondre au calibre de cette catégorie, à condition de ne pas peser moins de 75 g.

## **5. PRÉSENTATION**

### **5.1 HOMOGENEITE**

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

En ce qui concerne la catégorie “Extra”, les grappes doivent être d'une coloration et d'un 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. Cette clause doit figurer de manière visible sur l'étiquette de chaque colis.

La présence dans le même colis (non destiné au consommateur final) de grappes de couleur différente, à titre décoratif, est admise, sous réserve que cette clause figure de manière lisible sur l'étiquette du colis en question.

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

### **5.2 CONDITIONNEMENT**

Les raisins de table doivent être conditionnés de telle manière que le produit soit convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>2</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Les raisins de table doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).

---

<sup>2</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

### **5.2.1 Description des emballages**

Les emballages doivent présenter les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des raisins de table. Les récipients doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.

## **6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE**

### **6.1 EMBALLAGES DESTINES AU CONSOMMATEUR**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

#### **6.1.1 Nature du produit**

Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

### **6.2 EMBALLAGES NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL**

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement<sup>3</sup>.

#### **6.2.1 Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>4</sup>.

#### **6.2.2 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.

#### **6.2.3 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.

#### **6.2.4 Caractéristiques commerciales**

- catégorie;
- poids net.

#### **6.2.5 Cachet officiel d'inspection (facultatif)**

## **7. CONTAMINANTS**

### **7.1 METAUX LOURDS**

Les raisins de table ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

### **7.2 RESIDUS DE PESTICIDES**

Les raisins de table doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

---

<sup>3</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

<sup>4</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

## **8. HYGIÈNE**

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et d'autres documents Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

8.2 Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

**DÉTERMINATION DE LA MATURITÉ DES RAISINS DE TABLE  
TENEUR MINIMALE EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE ET  
TENEUR SEUIL EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE**

Variétés	Teneur minimale en matière sèche soluble en degrés Brix	Teneur seuil en matière sèche soluble en degrés Brix <sup>5</sup>
Almería	16,5	16,0
Beauty Seedless	15,5	15,0
Black Seedless	15,5	14,5
Calmería	16,5	16,0
Cardinal	15,0	14,5
Christmas Rose	16,5	16,0
Crimson Seedless	16,5	15,5
Dawn Seedless	15,5	15,0
Emperor	15,5	15,0
Exótica	14,5	14,0
Flame Seedless	16,0	15,0
Flame Tokay	16,0	15,5
Italia	16,0	14,0
Kyoho	15,5	-
Moscatel Rosada	17,0	16,0
Perlette	15,5	14,5
Queen	15,5	15,0
Red Globe	16,0	14,5
Red Seedless	14,5	-
Ribier	16,0	15,5
Ruby Seedless	16,0	15,0
Sugraone / Superior Seedless	16,0	15,0
Thompson Seedless	16,5	15,5

<sup>5</sup> La teneur seuil en matière sèche soluble correspond au minimum de degrés Brix que doit présenter le raisin analysé pour que le ratio sucre/acidité minimal puisse être utilisé.



## ANNEXE II

**COMPARAISON ENTRE LE PROJET DE NORME CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE  
ET LA NORME CEE-ONU POUR LES RAISINS DE TABLE**

Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table	Norme CEE-ONU pour les raisins de table
<p><b>1. DÉFINITION DU PRODUIT</b></p> <p>La présente norme s'applique aux variétés commerciales (cultivars) de raisins de table issus de <i>Vitis vinifera L.</i> destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage. Elle ne vise pas le raisin destiné à la transformation industrielle.<sup>1</sup></p>	<p><b>I. DÉFINITION DU PRODUIT</b></p> <p>La présente norme s'applique aux raisins de table des variétés (cultivars) issues de <i>Vitis vinifera L.</i> destinés à être livrés à l'état frais au consommateur à l'exclusion du raisin de table destiné à la transformation industrielle.</p>
<p><b>2. CRITERES DE QUALITE</b></p>	<p><b>II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ</b></p> <p>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.</p>
<p><b>2.1 SPECIFICATIONS MINIMALES</b></p> <p>Dans toutes les catégories, sous réserve des dispositions propres à chaque catégorie et des tolérances admises, les grappes (<i>y compris les rafles</i>) et les grains doivent être:</p>	<p><b>A. Caractéristiques minimales</b></p> <p>Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les grappes et les grains doivent être :</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sains; sont exclus les produits qui présentent des signes de pourriture ou d'altération de nature à les rendre impropres à la consommation;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations de nature à les rendre impropres à la consommation</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- propres; pratiquement exempts de matières étrangères visibles;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pratiquement exempts de maladies ou ravageurs altérant l'aspect général du produit;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pratiquement exempts de parasites</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pratiquement exempts de dégâts provoqués par les ravageurs;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pratiquement exempts d'attaques de parasites</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- exempts d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- exempts d'humidité extérieure anormale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangère.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères.</li> </ul>
<p>En outre, les grains doivent être:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entiers;</li> <li>- bien formés;</li> <li>- normalement développés.</li> </ul>	<p>En outre, les grains doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entiers</li> <li>- bien formés</li> <li>- normalement développés.</li> </ul>
<p>2.1.1 Une légère modification de la couleur (pigmentation) due à l'exposition au soleil n'est pas un défaut <i>tant qu'elle n'affecte que la peau en surface.</i></p>	<p>La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut.</p>
<p>2.1.2 Les grappes doivent avoir été récoltées avec soin.</p> <p>Les raisins de table doivent présenter un degré de développement et de maturation satisfaisant.</p> <p><i>Leur degré de maturation, mesuré par réfractomètre, doit être égal ou supérieur à celui mentionné dans l'Annexe à la présente Norme, sur un rapport minimum</i></p>	<p>Les grappes doivent être cueillies avec soin.</p> <p>Les raisins de table doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante.</p> <p><i>Le fruit doit être tel que le jus des grains doit avoir un indice de réfraction correspondant à au moins :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 ° Brix pour les variétés <i>Alphonse Lavallee, Cardinal et Victoria</i></li> </ul>

<sup>1</sup> Lorsqu'ils acceptent la norme Codex pour les raisins de table, les gouvernements doivent indiquer à la Commission les dispositions de la norme qui sont applicables au point d'importation et celles qui sont applicables au point d'exportation.

Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table	Norme CEE-ONU pour les raisins de table
<p><i>sucre/acide de 20:1.</i></p>	<p>- 13 ° Brix pour toutes les autres variétés 14 ° Brix pour toutes les variétés sans pépin En outre toutes les variétés doivent présenter un rapport sucre/acidité satisfaisant.</p>
	<p><i>Le développement et l'état des raisins de table doivent être tels qu'ils leur permettent :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>de supporter un transport et une manutention et</i></li> <li>- <i>d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination</i></li> </ul>
<p><b>2.2. CLASSIFICATION</b></p> <p>Les raisins de table sont classés en trois catégories, comme suit:</p>	<p><b>B. Classification</b></p> <p>Les raisins de table font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après :</p>
<p><b>2.2.1 Catégorie "Extra"</b></p> <p>Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.</p> <p>Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage.</p> <p>Elles doivent être exemptes de défauts, à l'exception de très légers défauts superficiels, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.</p> <p>Les grains doivent être charnus, fermement attachés au pédicelle, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur prune.</p>	<p>(i) <b>Catégorie "Extra"</b></p> <p>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, <i>compte tenu de la zone de production, et être exemptés de tout défaut.</i></p> <p>Les grains doivent être fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle et pratiquement recouverts de leur prune.</p>
<p><b>2.2.2 Catégorie I</b></p> <p>Les raisins de table classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.</p> <p>Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typiques du cépage.</p> <p>Les grains doivent être charnus et suffisamment attachés au pédicelle et, dans la mesure du possible, être recouverts de leur prune. Ils peuvent, toutefois, être moins uniformément espacés sur la rafle que ceux de la catégorie "Extra".</p> <p>Ils peuvent, toutefois, présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci n'altèrent pas l'aspect général du produit, sa qualité, sa durée de conservation et sa présentation dans l'emballage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- légers défauts de forme;</li> <li>- légers défauts de coloration;</li> <li>- très légères altérations de la coloration provoquées par l'exposition au soleil affectant uniquement la peau.</li> </ul>	<p>(ii) <b>Catégorie I</b></p> <p>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, <i>compte tenu de la zone de production, et être exemptés de tout défaut</i></p> <p>Les grains doivent être fermes, bien attachés et dans une mesure aussi grande que possible, recouverts de leur prune. Ils peuvent toutefois être moins uniformément espacés sur la rafle que dans la catégorie « extra ».</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un léger défaut de forme</li> <li>- un léger défaut de coloration</li> <li>- de très légères brûlures de soleil n'atteignant que l'épiderme</li> </ul>
<p><b>2.2.3 Catégorie II</b></p> <p>Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais qui satisfont aux spécifications minimales de la section 2.1 ci-dessus.</p> <p>Les grains doivent être charnus et suffisamment attachés au pédicelle et, dans la mesure du possible, doivent être recouverts de leur prune. Ils peuvent, toutefois, ne pas être aussi uniformément espacés sur la rafle que ceux de la</p>	<p>(iii) <b>Catégorie II</b></p> <p>Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures mais correspondent aux caractéristiques minimales ci-dessus définies .</p> <p><i>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.</i></p>

Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table			Norme CEE-ONU pour les raisins de table			
catégorie I. Ils peuvent, toutefois, présenter les défauts ci-après, à condition de conserver leurs caractéristiques essentielles de qualité, de durée de conservation et de présentation: - défauts de forme; - défauts de coloration; - légères altérations de la coloration causées par l'exposition au soleil n'affectant que la peau; - légères meurtrissures; - légers défauts de la peau.			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 et de l'épiderme - légères meurtrissures - légers défauts de l'épiderme			
<b>3. CALIBRAGE</b> Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.			<b>III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE</b> 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.			
<b>3.1 POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE</b> Le poids minimal des grappes de raisin de table de toute origine et/ou de tout cépage doit être le suivant:				<i>Raisins de table cultivés en serre</i>	<b>Raisins de table cultivés en plein champ</b>	
<b>Catégorie</b>	<b>Variétés à gros grains (en grammes)</b>	<b>Variétés à petits grains (en grammes)</b>			Variétés à gros grains	Variétés à petits grains
"Extra"	200	150	Catégorie "Extra"	<b>300 g</b>	200 g	150 g
I	150	100	Catégorie I	<b>250 g</b>	150 g <sup>2</sup>	100 g
II	100	<b>100</b>	Catégorie II	<b>150 g</b>	100 g	<b>75 g</b>
3.1.1 Pour toutes les catégories: dans chaque colis contenant de petits emballages destinés à la vente directe au consommateur et dont le poids net ne dépasse pas 1 kg, une grappe d'un poids inférieur au poids minimal requis pour la catégorie est autorisée pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition que cette grappe satisfasse à tous les autres critères de la catégorie.			(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.  <i>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.</i>			
<b>4. TOLÉRANCES</b> Des tolérances de qualité et de calibre sont autorisées dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			<b>IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES</b> Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque colis pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.			
<b>4.1 TOLERANCES DE QUALITE</b> <b>4.1.1 Catégorie "Extra"</b> Cinq pour cent, en poids, de grappes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie I ou, exceptionnellement, admises en vertu			<b>A. Tolérances de qualité</b> (i) <i>Catégorie "Extra"</i> 5 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.			

<sup>2</sup> Les raisins de table des variétés *Barlinka, La Rochelle et Dauphine, de récolte tardifs (deuxième récolte)* peuvent avoir un poids minimum par grappe de 100g, sous réserve que la tige présente la forme de tire-bouchon caractéristique.

<b>Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table</b>	<b>Norme CEE-ONU pour les raisins de table</b>
des tolérances pour cette catégorie.	
<p><b>4.1.2 Catégorie I</b></p> <p>Dix pour cent, en poids, de grappes non conformes aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la Catégorie II ou, exceptionnellement, admises en vertu des tolérances pour cette catégorie.</p>	<p>(ii) <i>Catégorie I</i></p> <p>10 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.</p>
<p><b>4.1.3 Catégorie II</b></p> <p>Dix pour cent, en poids, de grappes non conformes 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.</p>	<p>(iii) <i>Catégorie II</i></p> <p>10 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.</p>
<p><b>4.2 TOLERANCES DE CALIBRE</b></p> <p><b>4.2.1 Catégorie "Extra" et Catégorie I</b></p> <p>Dix pour cent, en poids, des grappes peuvent ne pas correspondre au calibre de la catégorie, mais à celui de la catégorie immédiatement inférieure.</p>	<p><b>B. Tolérances de calibre</b></p> <p>(i) <i>Catégories "Extra" et I</i></p> <p>10 pour cent en poids de grappe ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais correspondant au calibre immédiatement inférieur.</p>
<p><b>4.2.2 Catégorie II</b></p> <p>Dix pour cent, en poids, des grappes peuvent ne pas correspondre au calibre de cette catégorie, à condition de ne pas peser moins de 75 g.</p>	<p>(ii) <i>Catégorie II</i></p> <p>10 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.</p>

Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table	Norme CEE-ONU pour les raisins de table
<p><b>5. PRÉSENTATION</b></p> <p><b>5.1 HOMOGENEITE</b></p> <p>Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de mêmes origine, variété, qualité et degré de maturité.</p> <p>En ce qui concerne la catégorie "Extra", les grappes doivent être d'une coloration et d'un calibre sensiblement identiques.</p> <p>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. <i>Cette clause doit figurer de manière visible sur l'étiquette de chaque colis.</i></p> <p>La présence dans le même colis (non destiné au consommateur final) de grappes de couleur différente, à titre décoratif, est admise, <i>sous réserve que cette clause figure de manière lisible sur l'étiquette du colis en question.</i></p> <p>La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.</p>	<p><b>V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION</b></p> <p><b>A. Homogénéité</b></p> <p>Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des grappes de mêmes origine, variété, qualité et état de maturité.</p> <p>En ce qui concerne la catégorie «extra», les grappes doivent être de coloration et du calibre sensiblement identiques.</p> <p>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.</p> <p>L'introduction dans chaque colis de grappes de couleur différente à titre décoratif <i>est admise pour la variété Chasselas.</i></p> <p>La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.</p>
<p><b>5.2 CONDITIONNEMENT</b></p> <p>Les raisins de table doivent être conditionnés de telle manière que le produit soit convenablement protégé. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs<sup>3</sup>, propres et d'une qualité telle qu'ils ne puissent causer aux produits aucune altération externe ou interne. L'emploi de matériaux, et notamment de papiers ou de timbres, portant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage aient été réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.</p> <p>Les raisins de table doivent être conditionnés conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais tropicaux (CAC/RCP 44-1995).</p>	<p><b>B. Conditionnement</b></p> <p>Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.</p> <p><i>En catégorie "Extra", les grappes doivent être présentés en une seule couche.</i></p> <p>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.</p> <p>Les colis doivent être exempts de tout corps étranger, <i>sauf présentation spéciale comportant un fragment de sarment adhérent au rameau de la grappe et n'excédant pas 5 cm de longueur.</i></p>

<sup>3</sup> Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table	Norme CEE-ONU pour les raisins de table
<p><b>5.2.1 Description des emballages</b></p> <p>Les emballages doivent présenter les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation des raisins de table.</p> <p>Les récipients doivent être exempts de toute matière ou odeur étrangère.</p>	
<p><b>6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE</b></p> <p><b>6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR</b></p> <p>Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:</p>	<p><b>VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE</b></p> <p>Chaque colis<sup>4</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après:</p>
<p><b>6.1.1 Nature du produit</b></p> <p>Si le produit n'est pas visible de l'extérieur, chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom du produit et, le cas échéant, celui de la variété.</p>	
<p><b>6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DETAIL</b></p> <p>Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement<sup>5</sup>.</p>	
<p><b>6.2.1 Identification</b></p> <p>Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)<sup>6</sup>.</p>	<p><b>A. Identification</b></p> <p>Emballer ) Nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou et/ou ) reconnue par un service Expéditeur ) officiel.<sup>7</sup></p>
<p><b>6.2.2 Nature du produit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Raisins de table" si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.</li> <li>- Nom de la variété ou, le cas échéant, noms des variétés</li> </ul>	<p><b>B. Nature du produit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "raisins de table", si le contenu n'est pas visible de l'extérieur</li> <li>- Nom de la variété ou, le cas échéant, noms des variétés</li> <li>- <b>"de serre", le cas échéant.</b></li> </ul>
<p><b>6.2.3 Origine du produit</b></p> <p>Le pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.</p>	<p><b>C. Origine du produit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale</li> </ul>

<sup>4</sup> *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 apposés sur l'emballage de transport contenant ces unités.*

<sup>5</sup> En notifiant leur acceptation de cette norme Codex, les gouvernements indiqueront à la Commission laquelle des dispositions de cette section est applicable.

<sup>6</sup> La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention "emballeur et/ou exportateur (ou des abréviations équivalentes)" doit figurer à proximité du code.

<sup>7</sup> *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 "emballeur" et/ou expéditeur" ou des abréviations équivalentes doivent figurer tout à côté.*

Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table	Norme CEE-ONU pour les raisins de table
<b>6.2.4 Caractéristiques commerciales</b> - catégorie; - <i>poids net</i> .	<b>D. Caractéristiques commerciales</b> - Catégorie - <i>“raisin de récolte tardif”, le cas échéant.</i>
<b>6.2.5</b> Cachet officiel d’inspection ( <b>facultatif</b> )	<b>E. Marque officielle de contrôle (facultative)</b>
<b>7. CONTAMINANTS</b>  <b>7.1 METAUX LOURDS</b> Les raisins de table ne doivent pas dépasser les limites maximales fixées pour les métaux lourds présents dans ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.  <b>7.2 RESIDUS DE PESTICIDES</b> Les raisins de table doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.	
<b>8. HYGIÈNE</b>  <b>8.1</b> Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d’usages international recommandé - Principes généraux d’hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et d’autres documents Codex pertinents, tels que les codes d’usages en matière d’hygiène et autres codes d’usages.  <b>8.2</b> Le produit devrait être conforme aux critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l’établissement et l’application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).	
<u><b>ANNEXE</b></u>  <b>DÉTERMINATION DE LA MATURITÉ DES RAISINS DE TABLE</b> <b>TENEUR MINIMALE EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE ET</b> <b>TENEUR SEUIL EN MATIÈRE SÈCHE SOLUBLE</b> [voir page 8]	<b>Il n’y a pas d’appendice sur la teneur minimale en matière sèche soluble dans la norme CEE-ONU pour les raisins de table.</b>
<b>Il n’existe pas de liste de variétés dans l’Avant-projet de norme Codex pour les raisins de table</b>	<b>LISTE NON LIMITATIVE DES VARIETES<sup>8</sup></b> [voir CX/FFV 02/4]

<sup>8</sup> Certains noms inclus dans cette liste de variétés peuvent indiquer des marques de commerce enregistrées et brevetées dans quelques pays.