

NORME POUR LES RAISINS DE TABLE
(CODEX STAN 255-2007)

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les variétés commerciales (cultivars) de raisins de table issus de *Vitis vinifera* L, de la famille des *Vitaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion des raisins destinés à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

2.1 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 ravageurs et de dommages causés par les ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- 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 étrangères;
- pratiquement exempts de dommages causés par de basses et/ou hautes températures.

En outre, les grains doivent être:

- entiers;
- bien formés;
- normalement développés.

La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut, tant qu'elle n'affecte que la peau en surface.

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

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.1.2 Caractéristiques de maturité

Les raisins de table doivent être suffisamment développés et présenter une maturité satisfaisante.

Dans le but de satisfaire à cette prescription, le fruit doit atteindre un indice réfractométrique d'au moins 16°Brix.

Les fruits présentant un indice réfractométrique inférieur sont acceptés à condition que le rapport sucre/acide soit au moins égal à:

- (a) 20:1 si la valeur Brix est supérieure ou égale à 12,5° et inférieure à 14°Brix,
- (b) 18:1 si la valeur Brix est supérieure ou égale à 14° et inférieure à 16°Brix

2.2 CLASSIFICATION

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

2.2.1 Catégorie « Extra »

Les raisins de table de 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.

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

Elles doivent être exemptes 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 ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Les raisins de table de 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 ceux de 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 ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- légers défauts de coloration;
- très légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend les raisins de table qui ne peuvent être classés dans les catégories supérieures, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus.

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 suffisamment attachés. Ils peuvent être plus irrégulièrement espacés sur la rafle que dans la catégorie I.

Ils peuvent toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les raisins de table conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- défauts de coloration;
- légères brûlures de soleil n'affectant que l'épiderme;
- légères meurtrissures;
- légers défauts de l'épiderme.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le poids de la grappe.

3.1 POIDS MINIMAL DE LA GRAPPE

Le poids minimal de la grappe est fixé à 75 g. Cette disposition ne concerne pas les grappes destinées aux portions individuelles.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 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, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 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, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en poids, de grappes ne correspondant ni 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 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Dix pour cent en poids des grappes ne répondant pas aux caractéristiques de calibre telles que définies à la Section 3.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque emballage 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 de coloration et de calibre sensiblement identiques. Dans le cas de la Catégorie I, les grappes peuvent présenter une légère variation de calibre.

Cependant, les emballages destinés au consommateur et dont le poids net n'excède pas 1 kg, peuvent contenir un mélange de différentes variétés de raisins de table, à condition que celles-ci aient une qualité, un degré de maturité et, pour chaque variété, une origine équivalentes.

La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Les raisins de table doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs¹, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de 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 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 (CAC/RCP 44-1995).

Dans la catégorie « Extra », les grappes doivent être présentées en une seule couche.

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder 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 emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères².

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

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

¹ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

² Un fragment de sarment ne dépassant pas 5 cm de longueur peut être laissé sur le rameau de la grappe comme une forme de présentation spéciale sans préjudice des règles de protection de la plante en vigueur.

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 DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

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.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballeur et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)³.

6.2.2 Nature du produit

Nom 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

Pays d'origine ou, le cas échéant, les pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- poids net (facultatif);
- « grappes de moins de 75 g destinées au conditionnement en portions individuelles », le cas échéant.

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

³ 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 expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.