

# **NORME CEE-ONU FFV-11**

concernant la commercialisation et le contrôle  
de la qualité commerciale des

## **RAISINS SECS**

**ÉDITION 2016**



**NATIONS UNIES**  
New York et Genève, 2016

## NOTE

### Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Les normes de qualité commerciale du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, organe de la Commission Économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), concourent à faciliter le commerce international, à favoriser la production de produits de qualité, à améliorer la rentabilité des producteurs et à protéger les intérêts des consommateurs. Les normes CEE-ONU sont utilisées par les gouvernements, les producteurs, les commerçants, les importateurs, les exportateurs et par d'autres organisations internationales, et portent sur un large éventail de produits agricoles, tels que les fruits et légumes frais, les produits secs et séchés, les plants de pomme de terre, la viande, les fleurs coupées, les œufs et les ovoproduits.

Tout Membre de l'ONU peut participer, sur un pied d'égalité, aux activités du Groupe de travail. Pour de plus amples renseignements sur les normes des produits agricoles CEE-ONU, il suffit de consulter le site Web <<http://www.unece.org/trade/agr/>>.

La présente édition de la norme pour les raisins secs a été établie à partir du document ECE/CTCS/WP.7/2016/11, révisé et adopté par le Groupe de travail à sa soixante-douzième session.

Les appellations employées et la présentation de l'information dans cette publication n'impliquent de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Toute référence à des noms de sociétés ou de produits commerciaux n'implique pas l'approbation de l'Organisation des Nations Unies.

Tous les textes de la présente publication peuvent être librement cités ou reproduits, sous réserve de notification.

Pour tous commentaires et demandes de renseignements, veuillez vous adresser au :

Groupe des normes agricoles de la  
Division de la coopération économique et du commerce  
Commission économique des Nations Unies pour l'Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Genève 10, Suisse  
Adresse électronique : [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

# Norme CEE-ONU DDP-11 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des raisins secs

## I. Définition du produit

La présente norme vise les raisins secs avec ou sans pépins provenant des variétés (cultivars) issues de *Vitis vinifera L.*, destinés à la consommation directe.

## II. Dispositions concernant la qualité

La norme a pour objet de définir les exigences de qualité que doivent présenter les raisins secs au stade du contrôle à l'exportation, après conditionnement et emballage.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'exportation, le détenteur/vendeur est responsable du respect des prescriptions de la norme. Le détenteur/vendeur de produits non conformes à la présente norme ne peut les exposer, les mettre en vente, les vendre, les livrer ou les commercialiser de toute autre manière.

### A. Caractéristiques minimales<sup>1</sup>

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les raisins secs doivent être :

- Intacts ; toutefois, un léger défaut superficiel n'est pas considéré comme un défaut ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ;
- Propres ; pratiquement exempts de toute matière étrangère visible ;
- Exempts de parasites vivants, quel que soit leur stade de développement ;
- Exempts d'attaques de parasites, y compris d'insectes et/ou acariens morts et de leurs résidus ou déjections ;
- Exempts de filaments de moisissure visibles à l'œil nu ;
- Exempts de grains insuffisamment développés ;
- Exempts de pédicelles de plus de 3 mm de long, sauf dans le cas de lots présentés avec pédicelles ;
- Exempts de cristaux de sucre visibles à l'œil nu ;
- Exempts d'humidité extérieure anormale ;

---

<sup>1</sup> Les définitions des termes et des défauts figurent dans l'annexe III de la norme-cadre – Terminologie recommandée et définition des défauts pour les normes relatives aux produits secs (en coque et décortiqués) et séchés ; voir [www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf).

- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangères, à l'exception d'un léger goût salé de chlorure de sodium et/ou de chlorure de calcium et d'une légère odeur ou saveur d'huile végétale et d'agents conservateurs/d'additifs, y compris de dioxyde de soufre.

L'état des raisins secs doit être tel qu'il leur permette :

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

## **B. Teneur en eau<sup>2</sup>**

La teneur en eau des raisins secs ne doit pas être supérieure à :

- 18,0 % pour les variétés sans pépins, sauf pour la variété Monukka (19,0 %) ;
- 20,0 % pour les raisins de Corinthe ;
- 19,0 % pour les variétés avec pépins ; et
- 31,0 % dans le cas de la variété Malaga Muscat traitée à l'aide d'agents conservateurs ou conservée par d'autres moyens<sup>3</sup>.

## **C. Classification**

Conformément aux défauts admis à la section IV. « Dispositions concernant les tolérances », les raisins secs sont classés dans les trois catégories suivantes :

Catégorie « Extra », catégorie I et catégorie II.

Les défauts admis ne doivent pas porter atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.

## **III. Dispositions concernant le calibrage**

Le calibre est facultatif pour toutes les catégories. Le calibre est déterminé par :

- Le criblage, c'est-à-dire le diamètre minimal ; ou
- Le décompte, c'est-à-dire le nombre maximal de grains par unité de 100 g.

---

<sup>2</sup> La teneur en eau est déterminée par l'une des méthodes indiquées à l'annexe I de la norme-cadre – Détermination de la teneur en eau des produits séchés ; voir [www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_f.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_f.pdf). La méthode de référence de laboratoire sera appliquée en cas de contestation.

<sup>3</sup> Réserve de la Grèce, qui préconise une teneur en eau de 15 % pour les raisins de Smyrne ou les raisins secs et de 16 % pour les raisins de Corinthe.

## IV. Dispositions concernant les tolérances

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 minimales de la catégorie indiquée.

### A. Tolérances de qualité

Défauts admis	Tolérances de fruits défectueux					
	Pourcentage en poids			Nombre d'unités pour 100 g		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
<b>a) Tolérances admises pour les produits ne présentant pas les caractéristiques minimales</b>						
Tolérance totale	6	10	15			
Grains insuffisamment développés						
Sans pépins	2	3	5			
Avec pépins	2	5	8			
Pour les raisins de Corinthe	1	2	5			
Moisissures <sup>4</sup>	2	3	4			
Grains endommagés par des parasites, des brûlures de soleil ou des lésions mécaniques						
Pour les variétés sans pépins	2	3	5			
Pour les variétés avec pépins	3	4	5			
Pour les raisins de Corinthe	1	2	3			
Parasites vivants (uniquement pour les variétés sans pépins)	0	0	0			
Grains avec pépins dans des lots de variétés sans pépins				2	2	2
Grains avec pédicelles* attachés						
Pour les variétés sans pépins				3	4	5
Pour les variétés avec pépins				3	4	5
Pour les raisins de Corinthe				2	3	3
<b>b) Tolérances de calibre, en cas de calibrage</b>						
Pour les produits non conformes au calibre indiqué, au total	10	10	10			

<sup>4</sup> En Suisse, la loi ne prévoit aucune tolérance pour les moisissures ni pour la présence d'insectes, morts ou vivants.

Pour les variétés avec pépins, la Pologne estime que la tolérance concernant les moisissures visibles devrait être de 0,5 % pour toutes les catégories.

<i>Défauts admis</i>	<i>Tolérances de fruits défectueux</i>					
	<i>Pourcentage en poids</i>			<i>Nombre d'unités pour 100 g</i>		
	<i>Catégorie Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>	<i>Catégorie Extra</i>	<i>Catégorie I</i>	<i>Catégorie II</i>
<b><i>c) Tolérances pour d'autres défauts</i></b>						
Matières végétales extérieures, morceaux de pédoncule non compris	0,01	0,02	0,03			
Impuretés minérales	0,01	0,01	0,01			
Cristaux de sucre	5	10	15			
Sans pépins	6	10	15			
Avec pépins/raisins de Corinthe	5	10	15			
Morceaux de pédoncule (dans 1 kg)				1	2	3

\* La tolérance pour les pédicelles ne s'applique qu'aux raisins secs présentés sans pédicelle.

## V. Dispositions concernant la présentation

### A. Homogénéité

Le contenu de chaque emballage doit être homogène et ne comporter que des raisins secs de même origine, qualité, calibre, type commercial et, en cas de marquage, de la même année de récolte et/ou variété.

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

### B. Conditionnement

Les raisins secs doivent être conditionnés de façon à assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés à l'intérieur de l'emballage doivent être propres et de nature à ne pas causer au produit 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.

Les emballages doivent être pratiquement exempts de tout corps étranger, conformément au tableau des tolérances, présenté à la section IV « Dispositions concernant les tolérances ».

## VI. Dispositions concernant le marquage

Chaque emballage<sup>5</sup> doit porter en caractères groupés sur un même côté, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les indications ci-après :

### A. Identification

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 nationale<sup>6</sup>.

### B. Nature du produit

- « Raisins secs » ou « raisins de Corinthe » ;
- Type commercial exprimé comme suit :
  - Sans pépins, peut être remplacé par « raisins de Smyrne » ou « raisins Thompson Seedless », s'il y a lieu ;
  - Avec pépins ;
- Nom de la variété (facultatif) ;
- Type de présentation : « en grappes » (s'il y a lieu) ;
- « Avec pédicelles » (s'il y a lieu).

### C. Origine du produit

- Pays d'origine<sup>7</sup> et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie ;
- Calibre (en cas de calibrage) ; exprimé conformément aux dispositions de la section III ;
- Année de récolte (facultative) ;

---

<sup>5</sup> Les emballages de vente doivent porter les indications suivantes : nom du produit, poids net et origine.

<sup>6</sup> 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 correspondant au pays de l'autorité nationale, si celui-ci n'est pas le pays d'origine.

<sup>7</sup> Le nom entier ou un nom couramment utilisé devrait être indiqué.

- « À consommer de préférence avant le » et indication de la date (facultatif) ;
- « Séchés naturellement » (facultatif).

**E. Marque officielle de contrôle (facultative)**

Adoption : 1992.

Révision : 2016.

---