RÈGLEMENT (CEE) N° 1730/87 DE LA COMMISSION

du 22 juin 1987

fixant des normes de qualité pour les raisins de table

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 1035/72 du Conseil, du 18 mai 1972, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1351/86 (2), et notamment son article 2 paragraphe 3,

considérant que le règlement n° 58 de la Commission (3) a fixé dans son annexe I/7 des normes de qualité pour les raisins de table ; que ces normes ont été modifiées par les règlements (CEE) n° 847/76 (4) et (CEE) n° 2166/84 (5) de la Commission ;

considérant qu'une évolution s'est produite dans la production et le commerce de ces produits, notamment en ce qui concerne les exigences des marchés de consommation et de gros ; que, dès lors, les normes communes de qualité pour les raisins de table doivent être modifiées pour tenir compte de ces nouvelles exigences ;

considérant que ces modifications impliquent la modification de la catégorie de qualité supplémentaire définie par le règlement n° 211/66/CEE du Conseil (6) ; que, pour la définition de celle-ci, il convient de tenir compte de l'intérêt économique que présentent pour les producteurs les produits concernés et de la nécessité de satisfaire aux besoins des consommateurs ;

considérant que les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation ; que le transport sur une grande distance, le stockage d'une certaine durée ou les différentes manipulations auxquelles les produits sont soumis peuvent entraîner certaines altérations dues à l'évolution biologique de ces produits ou à leur caractère plus ou moins périssable ; qu'il y a donc lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de la commercialisation qui suivent le stade de l'expédition ; que, les produits de la catégorie « Extra » devant faire l'objet d'un tirage et d'un conditionnement particulièrement soignés, seule doit être prise en considération, en ce qui les concerne, la diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence ;

considérant que, pour des raisons de clarté et de sécurité juridique, ainsi que pour la commodité des intéressés, il convient de présenter les normes ainsi modifiées en un texte unique ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Les normes de qualité relatives aux raisins de table relevant de la sous-position 08.04 A du tarif douanier commun figurent à l'annexe du présent règlement.

Ces normes s'appliquent à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues par le règlement (CEE) n° 1035/72.

Toutefois, aux stades suivant celui de l'expédition, les produits peuvent présenter par rapport aux prescriptions des normes :

— une légère diminution de l'état de fraîcheur et de turgescence,

— pour les produits classés dans les catégories autres que la catégorie « Extra », de légères altérations dues à leur évolution et à leur caractère plus ou moins périssable, ainsi que la séparation d'un certain nombre de grains de la rafle.

Article 2

Le règlement n° 58 est modifié de la manière suivante :

— à l'article 1er, les termes « raisins de table » sont supprimés,

— l'annexe I/7 portant normes de qualité pour les raisins de table est abrogée.

Article 3

Le règlement n° 211/66/CEE est modifié de la manière suivante :

— à l'article 1er, les termes « raisins de table » sont supprimés,

— l'annexe VI relative aux raisins de table est supprimée.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*

(1) JO n° L 118 du 20. 5. 1972, p. 1.
(2) JO n° L 119 du 8. 5. 1986, p. 46.
(3) JO n° 56 du 7. 7. 1962, p. 1606/62.
(4) JO n° L 96 du 10. 4. 1976, p. 32.
(5) JO n° L 197 du 27. 7. 1984, p. 33.
(6) JO n° 233 du 20. 12. 1966, p. 3939/66.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 22 juin 1987.

Par la Commission

Frans ANDRIESSEN

Vice-président

ANNEXE

NORME DE QUALITÉ POUR RAISIN DE TABLE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise le raisin de table, fruits des variétés (cultivars) issues du *Vitis vinifera L.*, destinés à être livrés à l'état frais au consommateur et appartenant aux variétés énumérées dans les listes figurant en annxe, 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 doit présenter le raisin de table 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 matière étrangère visible,

— pratiquement exempts d'attaques de parasites ou de maladies,

— exempts de signes visibles de moisissure,

— 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 soigneusement cueillies. Le raisin doit être suffisamment développé et d'une maturité suffisante.

Le développement et l'état du raisin 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

Le raisin de table fait l'objet d'une classification en quatre catégories définies ci-après :

i) *Catégorie « Extra »*

Le raisin de table classé dans cette catégorie doit 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*

Le raisin de table classé dans cette catégorie doit être de bonne qualité.

Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typique 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 ».

Les défauts suivants sont admis à condition qu'ils ne nuisent ni à l'aspect extérieur du produit, ni à sa conservation :

— une légère malformation,

— un léger défaut de coloration,

— de très légères brûlures de soleil n'atteignant que l'épiderme.

iii) *Catégorie II*

Cette catégorie comprend le raisin de table qui ne peut être classé dans les catégories supérieures mais correspond aux caractéristiques minimales définies ci-avant.

Les grappes peuvent présenter de légers défauts de forme, de développement et de coloration à condition que les caractéristiques essentielles du cépage, 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.

Sont admis :

— une malformation,
— un défaut de coloration,
— de légères brûlures de soleil de l'épiderme,
— de légères marques de pression.

iv) *Catégorie III* (1)

Cette catégorie comprend le raisin de table qui ne peut être classé dans les catégories supérieures mais correspond aux caractéristiques prévues pour la catégorie II.

Toutefois, les grappes peuvent présenter quelques grains anormalement développés.

En outre, les grappes « claires », c'est-à-dire présentant des grains anormalement espacés sur la rafle, sont admises dans cette catégorie ainsi que les grapes à grains trop serrés ou « boudins ».

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage est déterminé par le poids des grappes.

Un poids minimal par grappe est prévu comme suit, pour le raisin cultivé en serre et pour le raisin cultivé en plein champ, à gros grains ou à petits grains :

(en grammes)

Catégorie	Variétés de serre	Variété de plein champ	
		à gros grains	à petits grains
« Extra »	300	200	150
I	250	150	100
II	150	100	75
III	75	75	75

La répartition des variétés en variétés cultivées en serre, variétés cultivées en plein champ, à gros grains ou à petits grains, est reportée dans les listes variétales figurant en annexe à la présente norme.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

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

A. Tolérances de qualité

i) *Catégorie « Extra »*

5 % 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*

10 % 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*

10 % en poids de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

iv) *Catégorie III*

15 % en poids de grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des fruits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

(1) Catégorie supplémentaire au sens de l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 1035/72. L'application de cette catégorie de qualité ou de certaines de ses spécifications est subordonnée à une décision à prendre sur la base de l'article 4 paragraphe 1 du même règlement.

B. **Tolérances de calibre**

i) *Catégories « Extra », I et II*

10 % en poids de grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie mais correspondant au calibre de la catégorie immédiatement inférieure.

ii) *Catégorie III*

15 % en poids de grappes d'un poids 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 même origine, variété, catégorie et état de maturité.

En ce qui concerne la catégorie « Extra », les grappes doivent être de coloration et de grosseur sensiblement indentiques.

En ce qui concerne le raisin classé en catégorie III, l'homogénéité peut se limiter à l'origine et à la variété.

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

B. **Conditionnement**

Le raisin de table doit être conditionné 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'altération 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'étiquettage 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 adhérant au rameau de la grappe et n'excédant pas 5 cm de longueur.

VI. DISPOSITIONS CONCERNANT LE MARQUAGE

Chaque colis 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 ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel.

B. **Nature du produit**

— « Raisin de table » si le contenu n'est pas visible de l'extérieur,

— nom de la variété.

C. **Origine du produit**

Pays d'origine et, éventuellement, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

D. **Caractéristiques commerciales**

Catégorie.

E. **Marque officielle de contrôle**

Facultative.

Annexe

LISTES DES VARIÉTÉS

Les listes figurant dans cette annexe comprennent les variétés qui peuvent être commercialisées dans la Communauté. Les variétés précédées d'un astérisque (*) sont produites dans la Communauté.

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

1. Raisins produits en serre

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

2. Raisins produits en plein champ

a) *Variétés à gros grains*

* Aledo (New Cross-Real)
* Alphonse Lavallée (voir point 1)

Amasya Siyahi

* Angela (Angiola)
* Baresana (Duraca — Golden Champion — Lattuario bianco — Latuario bianco — Littuario bianco — Turchesa — Turchesca — Uva di Bisceglie — Uva rosa — Uva Turca — Varesana)

Barlinka

Bicane (Napoléon — Perle Impériale — Weißer Damaszaner — Zanta)

Bien Donné

* Blanc d'Edessa (Edessis — Amasya)

Calmeria

* Cardinal

Coarna noir

* Dabouki (Barbaroui — Khalili — Salti)
* Danam

Dan Ben-Hannah (Black Emperor)

* Danlas
* Datal
* 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

* 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)
* Italia (Dona Sofia — Idéal — Italian muscat — I. Pirovano 65 — Moscatel Italiano)

Kozak Beyazi

* 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)
* Ohanes (Almería — Blanca Legitima — Ohanez — Uva de Almeiria — Uva di Almeria — 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)
  Pannonia (Pannonia Gold)
  Peck
* Perlona (I. Pirovano 54)
* Phraoula (Fraoula — Praoula Kokkini — Phraoula radini)
* Planta Nova (Coma — Tardana — Tortazon)
  Prune de Cazouls
* Ragol (Ahmeur bou Ahmeur — Angelina — Argelina — Imperial roja — Uva de Ragol)
* 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 — Rossetti — Uva Real — Waltham cross)
* Regina nera (Mennavacca nera — Lattuario nero — Olivettona — Regina negra — Rosaki noir)
* Ribol
  Salba
* Schiava grossa (Black Hambourg — Frankenthal — Groß Vernatsch — Imperator — Lamper — Schiavone — Trollinger)
  Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)
  Verico

b) *Variétés à petits grains*

* Admirable de Courtiller (Admirable — Csiri Csuri)
* Albillo (Acerba — Albuela — 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)
  Chassalas rouge
  Chelva (Chelva de Cebreros — Guareña — Mantuo — Villanueva)
* Ciminnita (Cipro bianco)
* Clairette (Blanquette — Malvoisie — Uva de Jijona)
* Colombana bianca (Verdea — Colombana de Peccioli)
* Dehlro
* Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
* Gros Vert (Abbòndanza — 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 — Moscato Preto)
* Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)
* Oeillade (Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso)
* Panse precoce (Bianco di Foster — Foster's white — Panse blanche — Sicilien)
* Perla di Csaba (Càbski 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 Villoz — Reina de las 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 — Thomson seedless et mutations)
* Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)
* Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)
  Yapincak.