RÈGLEMENT (CE) Nº 2789/1999 DE LA COMMISSION
du 22 décembre 1999
fixant la norme de commercialisation applicable aux raisins de table

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes [1], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1257/1999 [2], et notamment son article 2, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) les raisins de table figurent à l'annexe I du règlement (CE) nº 2200/96 parmi les produits pour lesquels des normes doivent être adoptées; le règlement (CEE) nº 1730/87 de la Commission du 22 juin 1987 fixant des normes de qualité pour les raisins de table [3], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 888/97 [4], a fait l'objet de multiples modifications n'assurant plus la clarté juridique;

(2) il est dès lors nécessaire de procéder à une refonte de ladite réglementation et d'abroger le règlement (CEE) nº 1730/87; à cet effet, il convient, pour des raisons de transparence sur le marché mondial, de tenir compte de la norme recommandée pour les raisins de table par le Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables et du développement de la qualité de la Commission économique pour l'Europe des Nations unies (CEE-ONU);

(3) l'application de ces normes doit avoir pour effet d'éliminer du marché les produits de qualité non satisfaisante, d'orienter la production de façon à satisfaire aux exigences des consommateurs et de faciliter les relations commerciales sur la base d'une concurrence loyale, en contribuant ainsi à améliorer la rentabilité de la production;

(4) les normes sont applicables à tous les stades de la commercialisation; 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; il y a lieu de tenir compte de ces altérations dans l'application des normes aux stades de commercialisation qui suivent le stade de l'expédition; les produits de la catégorie «Extra» devant faire l'objet d'un triage 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;

(5) la demande de petits emballages contenant des raisins de table de variétés ou d'origines différentes se développe; il convient donc d'autoriser cette forme de présentation des raisins de table et d'adapter en conséquence les dispositions concernant le marquage;

(6) les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des fruits et légumes frais,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La norme de commercialisation applicable aux raisins de table relevant du code NC 0806 10 10 figure à l'annexe.

La norme s'applique à tous les stades de la commercialisation, dans les conditions prévues au règlement (CE) nº 2200/96.

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

— 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.

Article 2

Le règlement (CEE) nº 1730/87 est abrogé.

Article 3

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

Il est applicable à partir du premier jour du mois suivant celui de son entrée en vigueur.

[1] JO L 297 du 21.11.1996, p. 1.
[2] JO L 160 du 26.6.1999, p. 80.
[3] JO L 163 du 23.6.1987, p. 25.
[4] JO L 126 du 17.5.1997, p. 11.

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

Fait à Bruxelles, le 22 décembre 1999.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE

NORME POUR LES RAISINS DE TABLE

I. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les raisins de table des variétés (cultivars) issues du *Vitis vinifera* L., destinés à être livrés à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des raisins de table destinés à la transformation industrielle.

II. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

La norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les raisins 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 de parasites,

— pratiquement exempts d'attaques de parasites,

— 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.

Les raisins de table doivent être suffisamment développés et d'une maturité suffisante. Le développement et l'état des raisins de table 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**

Les raisins de table font l'objet d'une classification en trois catégories définies ci-après.

i) *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, 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*

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, 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».

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:

— un léger défaut de forme,

— un léger défaut de coloration,

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

iii) *Catégorie II*

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

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 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 de l'épiderme,

— légères meurtrissures,

— légères altérations de l'épiderme.

III. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibrage 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 et les raisins cultivés en plein champ, variétés à gros ou à petits grains:

	Raisins de table cultivés en serre	Raisins de table cultivés en plein champ	
		Variétés à gros grains	Variétés à petits grains
Catégorie «Extra»	300 g	200 g	150 g
Catégorie I	250 g	150 g	100 g
Catégorie II	150 g	100 g	75 g

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

Pour toutes les catégories, dans chaque petit emballage d'un poids net n'excédant pas 1 kilogramme, une grappe d'un poids inférieur au poids minimal est autorisée pour permettre d'atteindre le poids indiqué, à condition qu'elle corresponde à toutes les autres exigences de la catégorie indiquée.

Au cas où le nom de la variété indiquée sur le marquage n'apparaît pas sur la liste figurant à l'appendice de la présente norme, le poids minimal pour les variétés à gros grains est exigé.

IV. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité 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 des 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 des grappes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion de produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

B. **Tolérances de calibre**

i) *Catégories «Extra» et I*

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

ii) *Catégorie II*

10 % en poids des grappes ne répondant pas au calibre de la catégorie, mais avec un poids qui ne soit pas inférieur à 75 grammes.

V. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

A. **Homogénéité**

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

Pour les produits présentés en petits emballages d'un poids net n'excédant pas 1 kilogramme, l'homogénéité de variété et d'origine n'est pas requise.

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

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

B. **Conditionnement**

Les raisins de table doivent être conditionnés 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'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.

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 centimètres 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 suivantes.

A. **Identification**

— Emballeur et/ou expéditeur: nom et adresse ou identification symbolique délivrée ou reconnue par un service officiel. 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).

B. **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.

C. **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.

D. **Caractéristiques commerciales**

— Catégorie.

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

Appendice

LISTES NON LIMITATIVES DES VARIÉTÉS [1]

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

1. **Raisins de table cultivés en serre**

Alphonse Lavallée (Garnacha roya — Ribier)

Black Alicante (Granacke — Granaxa — Grandaxa)

Cardinal

Canon Hall (Canon Hall Muscat)

Colman (Gros Colman) [voir point 2 a) — Gros Colman]

Frankenthal [voir point 2 a) — Schiava Grossa]

Golden Champion [voir point 2 a) — Baresana]

Gradisca (Gradiska)

Gros Maroc

Léopold III

Muscat d'Alexandrie [voir point 2 a)]

Muscat de Hambourg [voir point 2 b) — Moscato d'Amburgo]

Prof. Aberson

Royal

2. **Raisins de table cultivés 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)

Bonheur

Calmeria

Cardinal

Coarna noir

Dabouki (Barbaroui — Khalili — Salti)

Danam

Dan Ben-Hannah (Black Emperor)

Danlas

Datal

Dauphine

Diagalves (Dependura — Formosa — Pendura — Villanueva)

Dimiat (Damiat — Zoumiatico)

Dominga (Gloria — Murciana blanca — Uva verde de Alhama)

Doña María (D. Maria)

Emperor (Emperador — Genova — Red Emperador — Red Emperor)

[1] Certains noms inclus dans ces listes de variétés peuvent indiquer des marques déposées et brevetées dans certains pays.

Erenköy Beyazi

Erlihane

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 (Doña Sofia- Idéal — Italian muscat — I. Pirovano 65 — Moscatel Italiano)

Kozak Beyazi

La Rochelle

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)

Muscat Supreme

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)

Razaki

Red Globe

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 — Rosetti — Uva Real — Waltham Cross)

Regina nera (Mennavacca nera — Lattuario nero — Olivettona — Regina negra — Rosaki noir)

Ribol

Ronelle (Black Gem)

Salba

Schiava grossa (Black Hambourg — Frankenthal — Gross Vernatsch — Imperator — Lamper — Schiavone — Trollinger)

Sonita

Sugrafive (Early Superior Seedless)

Sugraone (Superior Seedless)

Sunred Seedless

Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)

Verico

Victoria

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 — Krachgutedel — White van der Laan)

Chasselas 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)

Flame Seedless (Red Flame)

Gros vert (Abbondanza — Saint Jeannet — Trionfo dell'Esposizione — Verdal — Trionfo di Gerusalemme)

Jaoumet (Madeleine de Saint-Jacques — Saint-Jacques)

Madeleine (Angevine — Angevine Oberlin — Madeleine Angevine Oberlin — Républicain)

Mireille

Molinera (Besgano — Castiza — Molinera gorda)

Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)

Moscato d'Amburgo (Black Muscat — Hambro — Hamburg — Hamburski Misket — Muscat de Hambourg — Moscato Preto)

Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)

Œillade (Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso)

Panse précoce (Bianco di Foster — Foster's white — 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)

Précoce 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 — Cekirdeksiz — Sultanina bianca — Sultaniye — Thompson Seedless et mutations)

Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)

Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)

Yapincak