RÈGLEMENT (CEE) N° 2550/88 DE LA COMMISSION

du 10 août 1988

modifiant le règlement (CEE) n° 2347/84 relatif aux raisins secs pouvant bénéficier de l'aide à la production

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 426/86 du Conseil, du 24 février 1986, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2247/88 (2), et notamment son article 3 paragraphe 4, son article 4 paragraphe 4, son article 5 paragraphe 5 et son article 6 paragraphe 4,

considérant que le règlement (CEE) n° 2242/88 du Conseil (3) a étendu aux raisins secs des variétés « Moscatel » le bénéfice du régime d'aide à la production applicable à certaines variétés de raisins secs ;

considérant que, en vue d'appliquer cette extension du régime d'aide, il est nécessaire de définir les caractéristiques et les normes minimales de qualité des variétés en cause ; qu'il convient de fixer le prix minimal à payer au producteur, et l'aide pour les catégories les plus représentatives de ces variétés ; que ces catégories doivent être définies ;

considérant que le règlement (CEE) n° 2347/84 de la Commission, du 31 juillet 1984, relatif aux raisins secs pouvant bénéficier de l'aide à la production (4), modifié par le règlement (CEE) n° 2399/86 (5), a déjà prévu des coefficients et des normes de qualité minimales pour les sultanines et Corinthe ; qu'il convient de compléter ces dispositions par celles relatives aux variétés « Moscatel » ;

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

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Le règlement (CEE) n° 2347/84 est modifié de la façon suivante :

1) À l'article 1er paragraphe 1, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant :

« Pour les autres catégories de raisins secs Sultanines, de raisins secs de Corinthe et de raisins secs "Moscatel", le prix minimal est multiplié par le coefficient figurant à l'annexe I ».

2) À l'article 2 paragraphe 1, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant :

« Pour les autres catégories de raisins secs Sultanines, pour les raisins de Corinthe et pour les raisins "Moscatel", le montant de l'aide est multiplié par le coefficient figurant à l'annexe I ».

3) L'annexe I « coefficients » est modifiée de la manière suivante :

a) au sous-chapitre I « coefficient applicables au prix minimal », la rubrique suivante est ajoutée *in fine :*

« RAISINS SECS "MOSCATEL"

Catégorie	Coefficients		
	En grains	En grappes pour grains	En grappes pour grappes
Extra	1,15059	0,80064	1,44603
I	1,00390	0,69854	1,26107
II	0,60556	0,42138	0,76084 »

b) au sous-chapitre II « coefficients applicables à l'aide à la production », la rubrique suivante est ajoutée *in fine :*

« RAISINS SECS "MOSCATEL"

Catégories	Coefficients
Extra	1,146
I	1,000
II	0,603 »

4) L'annexe II « Normes de qualité et classification des raisins secs non transformés » est modifiée de la façon suivante :

a) la partie « Normes de qualité et classification des raisins secs non transformés » est précédée des termes « Partie A » ;

b) il est ajouté *in fine* la « Partie B — Normes de qualité et classification des raisins secs "Moscatel" non transformés » qui figure en annexe I du présent règlement.

5) À l'annexe III « Normes minimales de qualité applicables aux raisins secs » est ajoutée *in fine* la rubrique :

« C. Raisins secs "Moscatel" » qui figure en annexe II du présent règlement.

6) À l'annexe IV « Procès-verbal de vérification » est inséré *in fine* le cadre « C. Pour les raisins secs "Moscatel" » qui figure en annexe III du présent règlement.

Article 2

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

(1) JO n° L 49 du 27. 2. 1986, p. 1.
(2) JO n° L 198 du 26. 7. 1988, p. 21.
(3) JO n° L 198 du 26. 7. 1988, p. 12.
(4) JO n° L 219 du 16. 8. 1984, p. 1.
(5) JO n° L 208 du 31. 7. 1986, p. 17.

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

Fait à Bruxelles, le 10 août 1988.

Par la Commission
Frans ANDRIESSEN
Vice-président

ANNEXE I

« PARTIE B

NORMES DE QUALITÉ ET CLASSIFICATION DES RAISINS SECS "MOSCATEL" NON TRANSFORMÉS

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les raisins secs, soumis à séchage naturel ou artificiel jusqu'à obtention d'un état permettant leur conservation et commercialisation pour la consommation directe, issus des fruits mûrs des cultivars de *Vitis Vinifera L.*, variété Moscatel.

2. OBJET DE LA NORME

La présente norme a pour objet de définir les qualités que doivent présenter les grappes et/ou grains de raisins secs à la fin du processus de séchage, en vue de leur commercialisation appropriée sur le marché de la transformation industrielle.

3. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Pour toutes les catégories, sans préjudice des dispositions particulières prévues pour chacune d'entre elles ni des tolérances admises :

3.1. Les grappes et les grains de raisins secs doivent être :

— parfaitement secs, présentant une teneur en humidité inférieure à 30 % - 35 %,

— sains, soumis à fumigation ou désinfection. Sont exclus, dans tous les cas, les fruits présentant des symptômes actifs et atteints de moisissure, de pourriture, de fermentation, etc., ou d'une façon générale, d'altérations telles qu'elles rendraient impropres à la consommation,

— pratiquement exempts de résidus visibles ou invisibles de produits de traitement toxiques pour l'homme,

— propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles (poussières, sable, fragments métalliques, etc., et, d'une façon générale, toute autre impureté minérale ou végétable),

— exempts d'insectes ou d'acariens vivants quel que soit le stade de leur développement,

— exempts d'odeurs et/ou de saveurs étrangères,

— exempts d'humidité extérieure anormale.

3.2. Les grains de raisins secs doivent :

— être entiers, bien formés et suffisamment développés,

— présenter une pulpe pratiquement élastique et souple, empêchant leur durcissement ou leur cristallisation.

3.3. De plus, sous réserve des tolérances, les grappes et/ou grains de raisins secs doivent être exempts de :

— symptômes non actifs de moisissure, de pourriture, de fermentation, etc.,

— dégâts visibles dus à des insectes, des acariens ou à d'autres parasites animaux ainsi que de cadavres de ceux-ci ou de fragments de cadavres,

— meurtrissures dues à une manipulation inadéquate.

4. CLASSIFICATION

Les raisins secs se classent comme suit :

4.1. **En grains**

4.1.1. *Catégorie extra*

Les raisins secs classés dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure.

Les grains, de coloration uniforme, doivent présenter la forme et le développement typiques de la variété, compte tenu de la zone de production ; leur saveur et leur texture doivent être bonnes et caractéristiques.

Les grains doivent être pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception d'altérations superficielles très légères, à condition que celles-ci ne portent pas préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation.

La longueur maximale du pédicelle doit être de 5 millimètres.

4.1.2. *Catégorie I*

Les raisins secs classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité.

Les grains, de coloration uniforme, doivent présenter la forme et le développement typiques de la variété, compte tenu de la zone de production ; leur saveur et leur texture doivent être raisonnablement bonnes.

Les grains peuvent présenter de légères altérations à condition que celles-ci ne portent pas préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation.

4.1.3. *Catégorie II*

Cette catégorie comporte les raisins secs qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, mais correspondent aux caractéristiques minimales de qualité définies au paragraphe 3.

Les grains doivent avoir une qualité acceptable, conservant leurs caractéristiques variétales, et avoir une saveur et une texture suffisamment bonnes.

Les grains peuvent présenter des altérations à condition que celles-ci ne portent pas préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation.

4.2. **En grappes**

4.2.1. *Catégorie extra*

Les grappes de raisin sec classées dans cette catégorie doivent être de qualité supérieure ; leurs grains doivent présenter la forme et le développement typiques de la variété, compte tenu de la zone de production ; leur saveur et leur texture doivent être bonnes et caractéristiques.

Les grains, de coloration uniforme, doivent être pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception d'altérations superficielles très légères, à condition que celles-ci ne portent pas préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation.

Chaque grappe doit être formée de grains de tailles différentes, pouvant être classés dans les trois catégories définies au point 4.1., la proportion maximale de grains relevant de la catégorie I étant cependant de 20 % et celle des grains relevant de la catégorie II de 5 %.

4.2.2. *Catégorie I*

Les grappes de raisin sec classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité ; leurs grains doivent présenter la forme et le développement typiques de la variété, compte tenu de la zone de production ; leur saveur et leur texture doivent être raisonnablement bonnes.

Les grains, de coloration uniforme, peuvent présenter de légères altérations, à condition que celles-ci ne portent pas préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation.

Chaque grappe doit être formée de grains de tailles différentes, pouvant être classées dans les trois catégories définies au point 4.1, la proportion maximale de grains relevant de la catégorie II étant cependant de 25 %.

4.2.3. *Catégorie II*

Cette catégorie comporte les grappes de raisin sec de qualité acceptable qui, tout en conservant les caractéristiques variétales et présentant une saveur et une texture suffisamment bonnes, ne peuvent pas être classées dans une catégorie supérieure. Les grains, de tailles différentes, mais conformes aux caractéristiques minimales de qualité définies au paragraphe 3, peuvent présenter des altérations, à condition que celles-ci ne portent pas préjudice à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation.

5. CALIBRAGE

Dans chacune des catégories, le calibrage est déterminé par le nombre maximal de grains sans pédoncule contenu dans 100 grammes de produit, selon le tableau suivant :

Catégorie	Nombre de grains par 100 grammes
Extra	jusqu'à 70
I	de 70 à 100
II	de 100 à 130

Le calibrage est évalué sur la base d'un échantillon suffisamment représentatif de l'ensemble du lot, prélevé au hasard sur différentes parties de celui-ci.

6. TOLÉRANCES

6.1. **Tolérances de qualité**

Pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée, mais répondant aux conditions de la catégorie suivante ou, à titre exceptionnel, aux tolérances admises pour cette catégorie (pour la catégorie II, la tolérance inclut des fruits non conformes aux caractéristiques minimales mais propres à la consommation), les tolérances maximales figurant au tableau suivant sont admises pour chaque lot :

Défauts	Tolérances (% en poids)		
	Catégorie Extra	Catégorie I	Catégorie II
Grains de coloration non uniforme	5	10	—
Grains insuffisamment mûrs ou insuffisamment développés	1	2	4
Grains moisis, pourris ou fermentés	—	1	2
Grains endommagés, meurtris ou fendus	—	2	4
Grains contenant du sucre cristallisé	1	2	3
Grains présentant des attaques d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites animaux	—	1	2
Grains contenant des matières étrangères visibles	0,5	1	1,5

6.2. **Tolérances de calibre**

Pour toutes les catégories : 10 % de grains ne répondant pas aux caractéristiques minimales et/ou maximales fixées ci-dessus pour chaque catégorie.

7. HOMOGÉNÉITÉ

Le contenu de chaque lot doit être homogène et ne doit comporter que des grappes de raisin sec de même origine et de même variété. »

ANNEXE II

« C. RAISINS SECS "MOSCATEL"

1. DÉFINITION DU PRODUIT

La présente norme vise les raisins secs, desséchés naturellement ou artificiellement jusqu'à un degré permettant leur conservation et leur commercialisation pour la consommation directe, raisins provenant des fruits mûrs des cultivars de la *Vitis vinifera L.*, variété Moscatel, destinés à être livrés aux consommateurs.

2. OBJET DE LA NORME

La présente norme a pour objet de définir les caractéristiques de qualité, d'emballage et de présentation auxquelles doivent répondre les grappes et/ou les grains de raisins secs après leur conditionnement et leur manipulation en vue de leur commercialisation sur le marché.

3. CARACTÉRISTIQUES MINIMALES DE QUALITÉ

Pour toutes les catégories, sans préjudice des dispositions particulières prévues pour chacune d'entre elles, ni des tolérances admises :

3.1. **Les grappes et les grains de raisins secs doivent être :**

— bien secs, c'est-à-dire présentant une teneur en eau comprise entre 20 et 30 %,

— sains, fumés ou désinfectés. Il s'agit d'exclure dans tous les cas les fruits présentant des symptômes actifs et en état d'évolution, de moisissure, de pourriture, de fermentation, etc. et, d'une manière générale, les fruits portant des altérations de nature à les rendre impropres à la consommation,

— pratiquement exempts de résidus visibles ou invisibles de produits de traitement de caractère toxique pour l'espèce humaine,

— propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles (poussières, sable, fragments métalliques, etc. et d'une manière générale toute autre impureté minérale ou végétale),

— exempts d'insectes ou d'acariens vivants, quel que soit le stade de leur développement,

— exempts d'odeurs et/ou de saveurs étrangères,

— exempts d'humidité extérieure anormale.

3.2. **Les grains de raisins secs devront :**

— être entiers, bien formés et suffisamment développés,

— présenter en pratique une pulpe élastique et souple empêchant leur durcissement ou leur cristallisation.

3.3. **En outre, sous réserve de tolérances, les grappes et/ou les grains de raisins secs devront être exempts de :**

— symptômes non actifs de moisissure, de pourriture, de fermentation, etc.,

— de dégâts visibles dus à des insectes, à des acariens ou à d'autres parasites animaux, de même qu'à des individus morts ou à des fragments de ceux-ci,

— de blessures dues à une manipulation inadaptée.

4. CLASSEMENT

Les raisins secs se classent :

4.1. **En grains**

4.1.1. *En grains avec pépins*

4.1.1.1. Catégorie extra

Les raisins secs classés dans cette catégorie seront de qualité supérieure.

Les grains, de coloration uniforme, présenteront la forme et le développement typiques de la variété, compte tenu de la zone de production, avec une saveur et une texture de bon niveau et caractéristiques.

Ils seront pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas préjudice à l'aspect général du produit, ni à sa qualité, ni à sa conservation, ni à sa présentation.

Le pédoncule aura une longueur maximale de 5 millimètres le cas échéant.

Ne sera pas considérée comme meurtrissure la rupture partielle qui peut se produire sur l'épiderme, conséquence de la suppression du pédoncule.

4.1.1.2. Première catégorie

Les raisins secs classés dans cette catégorie seront de bonne qualité.

Les grains, de coloration uniforme, présenteront la forme et le développement typiques de la variété, compte tenu de la zone de production, avec une saveur et une texture raisonnablement bonnes.

Ils pourront présenter de légères altérations à condition qu'elles ne portent préjudice ni à l'aspect général du produit, ni à sa qualité, ni à sa conservation, ni à sa présentation.

4.1.1.3. Seconde catégorie

Cette catégorie comprend les raisins secs qui ne peuvent être classés dans une catégorie supérieure, à condition cependant qu'ils présentent les caractéristiques minimales de qualité définies au paragraphe 3.

Les grains seront de qualité acceptable, les caractéristiques variétales maintenues, et présenteront une saveur et une texture assez bonnes.

Ils pourront présenter des altérations à condition qu'elles ne portent préjudice ni à l'aspect général du produit, ni à sa qualité, ni à sa conservation ou à sa présentation.

4.1.2. *En grains épépinés mécaniquement*

Les catégories prévues sont les mêmes que celles qui sont décrites au paragraphe 4.1.1, de même que les conditions exigées sont les mêmes que celles qui sont exposées dans ce même paragraphe, à cette différence près que ne sont pas considérées comme meurtrissures les lésions apparaissant sur l'épiderme, étant donné que celui-ci doit être entaillé pour procéder à l'épépinage mécanique du grain.

4.2. **En grappes**

4.2.1. *Catégorie extra*

Les grappes de raisins secs classées dans cette catégorie seront de qualité supérieure, leurs grains présentant la forme et le développement typiques de la variété, compte tenu de la zone de production, avec une saveur et une texture bonnes et caractéristiques.

Les grains, de coloration uniforme, seront pratiquement exempts de tout défaut à l'exception de très légères altérations superficielles à condition qu'elles ne portent préjudice ni à l'aspect général du produit, ni à sa qualité, ni à sa conservation, ni à sa présentation.

Chaque grappe sera formée de grains de diverses dimensions, pouvant être classés dans les deux premières catégories définies au point 4.1.1 ci-dessus, avec cependant un maximum de 20 % de grains correspondant à la première catégorie.

4.2.2. *Première catégorie*

Les grappes de raisins secs classées dans cette catégorie seront de bonne qualité, leurs grains présentant la forme et le développement typiques de la variété, compte tenu de la zone de production, avec une saveur et une texture raisonnablement bonnes.

Les grains, de coloration uniforme, pourront présenter de légères altérations, à condition qu'elles ne portent préjudice ni à l'aspect général du produit, ni à sa qualité, ni à sa conservation, ni à sa présentation.

Chaque grappe sera formée de grains de diverses dimensions, pouvant être classés dans les trois catégories définies au point 4.1.1 ci-dessus, avec cependant un maximum de 30 % de grains correspondant à la deuxième catégorie.

4.2.3. *Deuxième catégorie*

Cette catégorie comprend les grappes de raisins secs de qualité acceptable qui, les caractéristiques variétales étant présentes, avec une saveur et une texture suffisamment bonnes, ne peuvent se classer dans une catégorie supérieure.

Les grains de dimensions diverses, quoique présentant les caractéristiques minimales définies au paragraphe 3, pourront présenter des altérations à condition qu'elles ne portent préjudice ni à l'aspect général du produit, ni à sa qualité, ni à sa conservation, ni à sa présentation.

5. CALIBRAGE

Dans chaque catégorie, le calibrage sera déterminé en fonction du nombre maximal de grains sans pédoncule contenus dans chaque tranche de 100 grammes de grains selon le schéma suivant :

Catégorie	Nombre de grains/100 g
Extra	jusqu'à 65
I	de 66 à 90
II	91 et plus

Le calibrage sera déterminé sur la base des échantillons suffisamment représentatifs du lot, prélevés de manière aléatoire sur différents éléments de ce dernier.

6. TOLÉRANCES

6.1. **Tolérances de qualité**

Dans le cas des produits ne satisfaisant pas aux exigences de la catégorie indiquée, mais conformes à celles de la catégorie suivante ou exceptionnellement aux tolérances admises dans cette catégorie (pour la catégorie II, la tolérance comprend des fruits qui ne présentent pas les caractéristiques minimales, mais qui sont cependant propres à la consommation) dans chaque lot, seront admises comme tolérances maximales les valeurs figurant dans le tableau suivant :

Défauts	Tolérances		
	Catégorie extra	Catégorie I	Catégorie II
1. Dans le nombre :			
— restes de pédoncules (par kg)	1	2	2
— pédicelles détachés (par 100 g)	8	10	12
2. En pourcentage de poids :			
— grains de coloration non uniforme	5	10	—
— grains non mûrs ou insuffisamment développés	1	2	4
— grains moisis, pourris ou fermentés	—	1	2
— grains endommagés ou entaillés	—	2	4
— grains cristallisés			
avec pépins	1	2	3
sans pépins	2	4	6
— grains endommagés par des insectes, des acariens ou d'autres parasites animaux	—	1	2
— grains présentant des matières étrangères visibles	0,5	1	1,5
— grains isolés (présentation en grappes)	10	15	20
— présence de pépins dans des grains épépinés	5	7	10

6.2. **Tolérances de calibre**

Pour toutes ces catégories, 10 % des grains ne correspondent pas aux minima et/ou aux maxima fixés pour chacune d'elles.

7. EMBALLAGE

7.1. **Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage sera homogène et contiendra des raisins secs de même origine, de même variété et de même catégorie commerciale. Toutes les couches auront approximativement la même épaisseur et la couche supérieure devra donner une idée de l'ensemble du contenu de l'emballage.

7.2. **Présentation**

Les raisins secs pourront se présenter sous une des formes suivantes :

a) grains isolés :

— en paquets pouvant atteindre 2,5 kilogrammes de poids net,

— en caisses pouvant atteindre 20 kilogrammes de poids net ;

b) grappes :

— grappes conditionnées en groupes, à l'intérieur d'une forme et soumises à une légère pression. Elles se présenteront en lits de 2,5 kilogrammes, séparés les uns des autres par des enveloppes appropriées, et les formes de chaque couche par des coussinets. Elles seront emballées dans les caisses citées plus haut,

— grappes entières qui n'auront subi d'autre manipulation que le lavage des grains défectueux. Elles seront emballées dans les paquets et caisses déjà mentionnés.

7.3. **Conditionnement**

Les raisins secs seront conditionnés de manière à assurer une protection adéquate.

Les matériaux, et notamment les papiers utilisés à l'intérieur des emballages, doivent être neufs, propres et fabriqués avec des matériaux qui ne peuvent entraîner, pour les fruits, des altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et tout particulièrement de papiers et de cachets portant des indications commerciales est autorisé à condition que l'impression ou l'étiquetage soit effectué à l'aide d'encres ou de colles non toxiques.

Si les emballages utilisés comportent des parties transparentes, celles-ci doivent être incolores pour ne pas induire en erreur l'acheteur.

Lorsque les raisins secs sont emballés en vrac, les caisses, dans la mesure où elles sont en bois, devront être recouvertes à l'intérieur de papier ou de polyéthylène convenant à l'usage alimentaire, afin que les grains ne soient pas en contact avec le matériau de l'emballage.

Les emballages seront exempts de tout corps étranger.

Il est interdit de mélanger à l'intérieur d'un emballage des raisins secs de différentes récoltes.

8. ÉTIQUETAGE

Chaque emballage portera en caractères lisibles et indélébiles, visibles de l'extérieur et regroupées sur le même côté de l'emballage ou sur une étiquette convenablement reliée à celui-ci, les indications suivantes :

A. **Identification :**

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

B. **Nature du produit :**

"Raisins secs Moscatel", si le contenu n'est pas visible de l'extérieur.

C. **Origine du produit :**

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

D. **Caractéristiques commerciales :**

— catégorie commerciale,
— nombre de fruits pour 100 grammes (facultatif),
— poids net,
— année de récolte.

E. **Marque officielle de contrôle (facultatif).** »

ANNEXE III

« C. POUR LES RAISINS SECS "MOSCATEL"

Nom du transformateur	Catégorie de raisins	Poids de l'échantillon	Identification du lot ou période de transformation	Quantité à laquelle se rapporte l'échantillon

Détail de la vérification	Résultat
	Nombre
1. Parties de pédoncule par 2,5 kilogrammes	
	% en poids
2. Teneur en eau	
	% en nombre
3. Matières étrangères admises autres que les pédoncules 4. Grains maigres 5. Grains endommagés 6. Grains gros	
	Normes respectées (oui/non)
7. Couleur et homogénéité de couleur 8. Calibrage 9. Marquage	

Autres remarques :

Date : Signature : »