

Raisins de table

Règlement délégué (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 9

Dispositions	catégorie Extra	catégorie I	catégorie II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
I – Exigences pour toutes les catégories			
Exigences minimales	Les <u>grappes et les baies</u> doivent être <ul style="list-style-type: none"> • Saines, sont exclus les produits atteints de pourriture • Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles • Pratiquement exempts de parasites et de dommages dus aux parasites • Exemptes d’humidité extérieure anormale • Exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères 		
Exigences en matière de maturité <i>Voir accord interprofessionnel ci-après sur la maturité pour la production Française.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Les <u>baies</u> doivent être : intactes, bien formées et normalement développées • La pigmentation due au soleil ne constitue pas un défaut • Le développement et l’état des raisins doivent leur permettre de supporter le transport et la manutention et d’arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination. • Le jus des baies doit présenter un indice réfractométrique (IR) : <ul style="list-style-type: none"> - $\geq 12^\circ$ B pour « Alphonse-Lavallée, Cardinal, Victoria » - $\geq 13^\circ$ B pour toutes les autres « variétés à pépins » - $\geq 14^\circ$ B pour toutes les « variétés sans pépins » Toutes les variétés doivent présenter un rapport sucre/acidité satisfaisant		
II – Caractéristiques qualitatives			
Qualité	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété • Fermes • Bien attachées • Uniformément espacées sur la rafle • Presque entièrement recouvertes de pruine 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques de la variété • Fermes • Bien attachées • Moins uniformément espacées sur la rafle/cat Extra • Recouvertes de pruine autant que possible • Légers défauts de forme • Légers défauts de coloration • Très légères brûlures dues au soleil, n’atteignant que l’épiderme. • Légers défauts de l’épiderme 	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques minimales • Suffisamment fermes • Suffisamment attachées • Plus irrégulièrement espacées / cat I • Encore recouvertes de leur pruine, si possible • Défauts de forme • Défauts de coloration • Légères brûlures de soleil, exclusivement limitées à l’épiderme • Légères meurtrissures. • Défauts de l’épiderme
Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> • Très légères altérations superficielles 		
III – Calibrage			
► Calibre déterminé par le poids unitaire des grappes			
Minimum	75g Non applicable aux colis destinés à des portions individuelles		x

Raisins de table

Règlement (UE) 2023/2429

Annexe I – partie B – partie 9

IV – Tolérances (en nombre ou en poids)			
Qualité	5 % conforme cat I (avec 0,5% max conforme cat II)	10 % conforme cat II (avec 1% max. non conforme cat II, ni exigences mini ou atteints de dégradation) En plus, 10% max en poids, de baies détachées de la grappe (si baies saines et intactes)	10 % (2% max fruits atteints de dégradation) En plus, 10% max en poids, de baies détachées de la grappe (si baies saines et intactes)
Calibre	10% en poids de grappes ne répondant pas aux exigences de calibre (Emballage destiné à la vente peut contenir une grappe <75g, pour atteindre le poids indiqué)		
V – Présentation			
Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> • Origine • Variété • Catégorie • Degré de maturité • Coloration • Calibre 	<ul style="list-style-type: none"> • Origine • Variété • Catégorie • Degré de maturité 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Mélanges</u> dans un colis de raisins de variétés différentes sont admis (si qualité homogène et si, pour chaque variété, l'origine est homogène) • Partie apparente du contenu du colis : représentative de l'ensemble
Emballage	<ul style="list-style-type: none"> • Protection convenable du produit • Matériaux utilisés dans les colis : propres, de qualité suffisante (ne causant pas de dommages ext. ou int.); encres et colles non toxiques • Toute étiquette adhésive apposée sur le produit doit pouvoir être enlevée sans laisser de trace visible ni altérer l'épiderme • Colis exempts de corps étranger, sauf présentation avec un fragment de sarment adhérent au rameau de la grappe et ≤ 5cm de long 		
VI – Marquage (voir aussi application Etiquetage – Pancartage des fruits et légumes - Accueil (ctifl.fr))			
Identification	<p>Oui (nom et adresse physique emb/exp)</p> <p><u>Ou</u>: « emballeur et/ou exp. » + code d'identification de emb/exp (code précédé du code ISO 3166 pays/zone du pays de reconnaissance si ce n'est pas le pays d'origine)</p> <p><u>Ou</u> (préemballages): « emballé pour » nom et adresse vendeur dans UE + code emb/exp</p>		
Nature produit	<p>« raisin de table » si contenu non visible de l'extérieur + variété ou – en cas de mélanges - nom des variétés</p>		
Pays d'origine	<p>Oui + (éventuellement) zone de production ou appellation nationale, ...</p> <p>Si <u>mélange de différentes variétés</u> de raisin d'origines différentes, indication de chacun des pays d'origine à proximité du nom de la variété</p>		
Catégorie	Oui		
Calibre	« Grappes de moins de 75g destinées à des portions individuelles » si c'est le cas		

Accord interprofessionnel « maturité » (indice réfractométrique minimum départ station) du 11/06/2024 pour 3 ans – JORF du 09/11/24 pour les campagnes 2025 à 2027 (jusqu'au 31 décembre 2027)



Variétés de raisin de table, produites en France

Cardinal	13° B
Ora, Danlas, Lival, Alphonse Lavallée	14°B
Prima, Ideal	15°B
Chasselas, Muscat, Centenial	16°B