

## RAISINS DE TABLE

REGLEMENT CEE N° 2789/99 (JOCE du 29/12/99)

Dispositions	Catégories		
	EXTRA	I	II
Valeur commerciale	Qualité supérieure	Bonne qualité	Qualité marchande
<b>I - CARACTERISTIQUES MINIMALES</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sains (exclu pourriture)</li> <li>- propres - la pigmentation due au soleil n'est pas un défaut</li> <li>- pratiquement exempts de parasites ( et dégâts)</li> <li>- exempts de moisissures</li> <li>- exempts d'humidité, anormale et odeur ou saveur étrangères</li> <li>- les grains doivent être entiers, bien formés et normalement développés</li> <li>- suffisamment développées pour supporter le transport et de répondre aux exigences commerciales du lieu de destination</li> </ul>		
<b>II - CARACTERISTIQUES QUALITATIVES</b>			
1) Grappes . Forme . Développement . Coloration 2) Grains 3) Défauts admis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- typique du cépage</li> <li>- typique du cépage</li> <li>- typique du cépage</li> <li>- fermes</li> <li>- bien attachés</li> <li>- espacés uniformément</li> <li>- pratiquement recouverts de pruine</li> <li>- exempts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- typique du cépage</li> <li>- typique du cépage</li> <li>- typique du cépage</li> <li>- fermes</li> <li>- bien attachés</li> <li>- moins uniformément</li> <li>- pruine présente autant que possible</li> <li>- légère malformation</li> <li>- légers défauts coloration</li> <li>- très légères brûlures de soleil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- légers défauts forme</li> <li>- légers défauts développement</li> <li>- légers défauts coloration</li> <li>- suffisamment fermes</li> <li>- suffisamment attachés</li> <li>- plus irrégulièrement que I</li> <li>- pruine présente autant que possible</li> <li>- malform et légères meurtrissures ou altér. épider.</li> <li>- défaut coloration</li> <li>- légères brûlures de soleil</li> </ul>
<b>III - CALIBRAGE (poids)</b>			
. minimal variétés "serre" variétés "plein champ" . emballages < 1 kg	300 g gros grains : 200 g petits grains : 150 g admis (1 grappe inf.)	250 g gros grains : 150 g petits grains : 100 g ( pour atteindre le poids)	150 g gros grains : 100 g petits grains : 75 g (id)
<b>IV - TOLERANCES (nombre ou poids)</b>			
. Qualité . Calibre	5 % 10 %	10 % 10 %	10 % 10 % (75 g)
<b>V - EMBALLAGE ET PRESENTATION</b>			
. Homogénéité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- origine (sauf &lt; 1 kg)</li> <li>- variété (sauf &lt; 1 kg)</li> <li>- catégorie</li> <li>- maturité</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- coloration</li> <li>- grosseur</li> </ul>		
. Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fardage prohibé</li> <li>- protection convenable du produit</li> <li>- matériaux et papiers neufs et non nocifs</li> <li>- colis exempts de corps étrangers (à l'exception de sarment &lt; 5 cm)</li> </ul>		
<b>VI - MARQUAGE</b>			
. Identification . Nature produit	Oui variété	Oui variété	Oui variété
. Origine . Catégorie	Oui Oui	Oui Oui	Oui Oui