RÉSOLUTION OIV-VITI 493-2013

RECOMMANDATIONS DE L'OIV POUR LA PRODUCTION DE RAISINS SECS

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

APRÈS AVOIR CONSIDÉRÉ les travaux de la Commission I « Viticulture », de la Sous-commission « Raisins de table, raisins secs et produits non fermentés de la vigne » et du groupe ad hoc RSEC,

CONSIDÉRANT la norme CODEX pour les RAISINS SECS, CODEX STAN 67-1981,

CONSIDÉRANT que les normes du CODEX peuvent être mises à jour au travers d'une proposition émise par l'OIV, sous la forme d'un document de projet, afin de suggérer un nouvel élément de travail du CODEX,

CONSIDÉRANT les nombreux articles scientifiques existants, tels que débattus lors des réunions de SCRAISIN et du groupe ad hoc RSEC,

CONSIDÉRANT qu'il existe sur le marché international une augmentation de l'intérêt pour les produits à haute valeur nutritive et qui peuvent voyager sur de longues distances tout en préservant la qualité du produit,

CONSIDÉRANT la nomenclature combinée de l'Union européenne [règlement (CEE) n ° 2658/87, amendé par les règlements (UE) n ° 927/2012, L 304/31-10-2012], et selon les notes explicatives de la nomenclature combinée,

DÉCIDE d'adopter les recommandations de l'OIV suivantes pour la production des **RAISINS SECS**, et

ADOPTE le terme anglais « dried grapes » (littéralement, « raisins secs ») en lieu et place du terme anglais « raisins » pour la version anglaise des documents OIV pertinents.

RECOMMANDATIONS DE L'OIV POUR LA PRODUCTION DES RAISINS SECS

1. CHAMP D'APPLICATION

Le présent document s'applique aux raisins séchés appartenant aux variétés de vigne. qui ont été convenablement traités ou préparés et qui sont offerts à la consommation directe en tant que raisins secs. Elle vise également les raisins secs présentés dans des

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

récipients en vrac et destinés à être transformés (en boulangeries par exemple) et/ou reconditionnés en lots plus petits pour la vente au détail. Ce document inclut un fruit de la vigne séché similaire connu comme « raisins de Corinthe secs » (ils sont petits, rond, sans tiges et presque sans pépins, de couleur pourpre foncé tendant au noir et très doux). Les raisins secs emballés en format « prêts à être utilisés » sont inclus dans ce document (raisins secs à teneur en humidité élevée, supérieure à 25 %).

La production de ces derniers peut avoir lieu avec une exposition au soleil ou à l'ombre, et en utilisant une ventilation « naturelle » passive, c'est-à-dire, habituellement sans ventilation artificielle, chauffage actif ou gestion de l'humidité atmosphérique/de la déshydratation.

2. DESCRIPTION

2.1. Définition du produit

Les « raisins secs » sont le produit préparé à partir de raisins sains appartenant à des variétés de vigne transformés de façon appropriée en un type de raisin sec commercialisable, avec ou sans enrobage d'ingrédients facultatifs convenables.

Les raisins secs :

1. Devraient être convenablement nettoyés, qu'ils soient lavés ou non ;
2. Devraient être équeutés, exception faite des raisins secs en grappes (voir mode de présentation « en grappes », paragraphe 2.3 point b) ;
3. Devraient être débarrassés des pédoncules et pédicelles, exception faite de la variété « Malaga Muscat », pour laquelle les pédicelles peuvent rester attachés sur les raisins si ces derniers sont détachés de la rafle manuellement ;
4. Peuvent être trempés dans une lessive alcaline et une solution huileuse pour faciliter leur déshydratation ;
5. Peuvent avoir été blanchis par un procédé chimique avant d'être déshydratés ;
6. Devraient avoir une teneur en eau réduite dans la proportion requise pour assurer leur conservation ; et
7. Peuvent être enrobés avec l'huile spécifiée dans le paragraphe 4.2 des présentes recommandations.

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

2.2. Types de produits

a. ***Raisins secs sans pépins*** - produit préparé à partir de raisins naturellement dépourvus de pépins ou presque ;

b. ***Raisins secs avec pépins*** - produit préparé à partir de raisins à pépins.

2.3. Modes de présentation

a. ***Par baie*** - baies détachées de la rafle.

b. ***En grappes*** - baies non détachées de la rafle.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1. Critères de qualité

3.1.1. Caractéristiques de maturité

Les raisins secs devraient présenter les caractéristiques de développement des raisins secs préparés à partir de raisins bien mûrs, c'est-à-dire la couleur et la texture propres à la variété utilisée. De tels raisins secs devraient comporter une proportion substantielle de grains pulpeux et à teneur en sucre élevée.

3.1.2. Spécifications minimales de qualité

Les raisins secs devraient être préparés à partir de matières premières et selon les méthodes indiquées ci-après de manière à ce que le produit fini présente la couleur, la saveur et les caractéristiques de maturité propres aux types avec ou sans pépins, et devraient en outre être conformes aux spécifications suivantes :

a) Teneur en eau	Maximum
Variété « Malaga Muscat »	35%
Raisins secs « prêts à utiliser »	25%

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

Tous autres modes de présentations et/ou variétés	18%

b) **Impuretés minérales** - elles ne doivent pas être présentes en quantités assez élevées pour nuire à la comestibilité ou à l'utilisation du produit (voir également le paragraphe 5.2 pour davantage de recommandations).

c) **Autres défauts** - les raisins devraient être pratiquement exempts de pédoncules, de matières végétales étrangères et de détériorations.

3.1.3. Définition des défauts

a) **Morceau de pédoncule** - partie de la tige ou du rameau principal.

b) **Pédicelle** - petite tige ligneuse de plus de 3 mm de longueur, reliant le grain de raisin au pédoncule, qu'un grain y soit attaché ou non.

(Les pédicelles ne sont pas considérés comme un défaut pour les variétés de raisins « Malaga Muscat sans pédoncules ». Considérant que les tolérances pour les pédicelles sont établies sur la base d'un « pourcentage en nombre », les pédicelles détachés sont comptés comme s'ils étaient attachés aux raisins).

c) **Raisins secs verts ou insuffisamment développés** se rapporte aux raisins secs :

i. Extrêmement légers, l'absence de pulpe sucrée dénotant un développement incomplet ;

ii. Entièrement ridés (secs) et pratiquement sans pulpe, et

iii. Pouvant être durs.

d) **Raisins secs endommagés** - Raisins secs endommagés par des brûlures de soleil, des cicatrices, des lésions mécaniques ou autres défauts analogues qui en altèrent sensiblement l'aspect, la comestibilité, la conservabilité ou la transportabilité.

Les raisins « sans pépins » ayant subi des lésions mécaniques normales par suite de l'élimination des pédicelles ne sont pas considérés comme endommagés.

e) **Sucre** - Cristaux de sucre parfaitement visibles, situés à l'intérieur ou à l'extérieur des grains de raisins secs, et qui en altèrent sensiblement l'aspect.

f) **Grains mal séchés** : filaments ou champignons visibles à l'œil nu.

3.1.4. Tolérances de défauts

Les raisins secs ne devraient pas présenter une proportion excessive de défauts (qu'ils

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

soient ou non expressément définis ou autorisés dans les présentes recommandations). La proportion de certains défauts courants, tels qu'ils sont définis à l'alinéa 3.1.3, ne doit pas dépasser les limites spécifiées à l'alinéa suivant.

Défauts	Variétés sans pépins	Variétés à pépins
Teneur maximale autorisée		
Morceaux de pédoncules (pour les présentations sans pédoncules)	2 par kg	2 par kg
Pédicelles (sauf dans le cas de la variété « Malaga Muscat sans pédoncules »)[1]	15 par 500 g	7 par 500 g
Grains verts ou insuffisamment développés	3% en poids	2% en poids
Grains endommagés	3% en poids	3% en poids
Sucre	15% en poids	15% en poids
Pépins (types sans pépins uniquement)[2]	4 par 500 g	
Grains mal séchés	1% en poids	1% en poids

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Teneur maximale
4.1 Anhydride sulfureux (ne s'applique qu'aux raisins secs blanchis)[3]	2 000 mg/kg

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

4.2 Huile végétale comestible (qualité alimentaire), afin de permettre l'obtention de raisins secs à écoulement libre	5 g/kg
4.3 Acide sorbique et ses sels (appliqué aux raisins secs « prêts à l'emploi » uniquement)	se référer aux LMR fixées par les autorités compétentes du pays importateur du produit, lorsque que l'additif est autorisé par la réglementation nationale.

L'OIV souhaite promouvoir des études susceptibles de proposer des techniques et des processus destinés à obtenir une réduction significative de l'utilisation du SO_2 afin de respecter davantage la santé des consommateurs.

5. HYGIÈNE

5.1. Il est recommandé que les raisins secs soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Codex Alimentarius Volume 1, et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2. Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit devrait être exempt de toute substance anormale, en plus de ceux mentionnés dans le paragraphe 3.1.2.b.

5.3. Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit :

- Doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ;
- Doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé ; et
- Ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé, ces quantités devant être inferieures aux limites actuelles ou futures indiquées par l'OIV, le Codex Alimentarius, etc.

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

6. ÉTIQUETAGE

Outre les spécifications de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), (Rév. 7-2010), Codex Alimentarius Volume 1, les dispositions spécifiques suivantes devraient s'appliquer :

6.1. Nom du produit

6.1.1. Si les raisins ont été blanchis, la désignation du produit devrait comprendre un terme précis couramment compris et employé dans le pays où le produit est vendu, tel que « Blanchis », « Dorés », ou « Blanchis dorés ».

6.1.2. Si les raisins secs proviennent d'une variété à pépins, le nom du produit devrait indiquer, selon le cas :

« Avec pépins », « Non épépinés », ou toute autre description similaire précisant que les raisins contiennent naturellement des pépins, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes du type « Malaga Muscat ».

6.1.3. Si les raisins secs sont présentés en grappes, le nom du produit devrait comporter les termes « En grappes », ou toute autre description analogue appropriée.

6.1.4. Si l'on n'a pas enlevé intentionnellement les pédicelles des raisins secs, le nom du produit devrait préciser « Avec pédicelles », ou fournir une description analogue appropriée, sauf dans le cas des raisins secs présentés en grappes et de la variété Malaga Muscat.

6.2. Déclarations facultatives

6.2.1. Les raisins secs peuvent être décrits comme étant « naturels » lorsqu'ils n'ont pas subi de traitement de blanchiment.

6.2.2. Les raisins secs peuvent être décrits comme étant « Sans pépins » lorsqu'ils appartiennent à ladite variété.

6.2.3. Le nom du produit peut comprendre la désignation de la variété ou du type de produit et de la présentation des raisins secs.

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONAGE

Les éléments mesurables (impuretés minérales, huiles, humidité et anhydride sulfureux) prévus par les présentes recommandations de l'OIV pour les raisins secs devraient être déterminés par les méthodes d'analyse pertinentes qui seront établies par l'OIV au sein d'annexes techniques spécifiques.

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2013

[1] Dans le cas des raisins de Corinthe, il peut être admis jusqu'à 150 p pour 500g

[2] Dans le cas des raisins de Corinthe, il peut être admis jusqu'à 150 p pour 500g

[3] Limite maximale applicable immédiatement après traitement

© OIV 2013

Exemplaire certifié conforme Budapest, 7 juin 2013
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI