

## ACCORD INTERPROFESSIONNEL RAISIN DE TABLE « Maturité »

Les organisations membres d'INTERFEL, réunies en conférence des organisations professionnelles nationales adoptent le présent accord interprofessionnel.

### ARTICLE I : OBJET – CHAMP D'APPLICATION

Le présent accord a pour objet d'améliorer la qualité des raisins de table, produits en France métropolitaine, et concerne les variétés : **PRIMA, ORA, DANLAS, LIVAL, CHASSELAS, CARDINAL, MUSCAT, LAVALLÉE, IDEAL** et **CENTENNIAL**, tout au long de la campagne de commercialisation. Il s'applique aux raisins de tables destinés à être commercialisés sur les marchés français et étrangers.

Le présent accord vise le raisin de table, destiné à être livré à l'état frais au consommateur, à l'exclusion des :

- produits destinés à la transformation industrielle ou destinés à l'alimentation animale ou à une autre utilisation non alimentaire ;
- produits cédés au consommateur pour ses besoins personnels par le producteur sur le lieu de son exploitation et issus de sa production.

### ARTICLE II : INDICE RÉFRACTOMÉTRIQUE (BRIX)

Les variétés suivantes de raisin de table, produites en France métropolitaine, doivent satisfaire aux exigences de maturité définies par un indice réfractométrique<sup>1</sup> à savoir :

Variété de raisin de table	Indice réfractométrique minimum à respecter
<b>PRIMA</b>	<b>15° Brix</b>
<b>ORA</b>	<b>14° Brix</b>
<b>DANLAS</b>	<b>14° Brix</b>
<b>LIVAL</b>	<b>14° Brix</b>
<b>CHASSELAS</b>	<b>16° Brix</b>
<b>CARDINAL</b>	<b>13° Brix</b>
<b>MUSCAT</b>	<b>16° Brix</b>
<b>ALPHONSE LAVALLÉE</b>	<b>14° Brix</b>
<b>IDEAL</b>	<b>15° Brix</b>
<b>CENTENNIAL</b>	<b>16° Brix</b>

<sup>1</sup> Cet indice est proportionnel au taux de sucre.

La vérification de cet indice réfractométrique est faite au départ de la station.

Le contrôle est effectué grâce à un réfractomètre. L'incertitude de mesure des appareils doit être prise en compte lors des contrôles (cf. fiche technique de l'appareil).

L'échantillonnage est effectué en respectant la norme officielle d'échantillonnage des fruits et légumes (norme NF V03-200). Il s'applique pour les contrôles officiels du GIE-Expertise et contrôle. Il est proposé à titre indicatif pour les opérateurs de la filière et est vivement recommandé.

### **ARTICLE III : CONTRÔLES**

Les contrôles et prélèvements, en vue de s'assurer du respect du présent accord, sont effectués par des salariés d'INTERFEL ou habilités par INTERFEL.

Les contrôles sont effectués de manière inopinée, sur le territoire français, dès le stade de la production et à toutes les étapes de la commercialisation jusqu'au stade de la vente au détail.

En cas de non-conformité au présent accord, INTERFEL adresse par courrier une information relative au contrôle effectué aux opérateurs impliqués avec un rappel du texte de l'accord. Les opérateurs sont invités à présenter leurs observations dans un délai déterminé.

En cas de violation des règles résultant de l'accord étendu, INTERFEL se réserve le droit de saisir le juge compétent afin d'obtenir réparation du préjudice subi, en application de l'article L. 632-7 du code rural et de la pêche maritime.

### **ARTICLE IV : DURÉE**

Le présent accord est conclu pour une durée de trois ans à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025. Il annule et remplace l'accord Raisin de table « Maturité » du 20 juin 2023.

Si les conditions du marché l'exigent, INTERFEL pourra rédiger un avenant suspendant ou modifiant le présent accord.

Fait à Paris, le 11 juin 2024

« *Certifié exact* »  
Le Président,



Laurent GRANDIN