
NORME INTERNATIONALE 2168

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Raisins de table — Guide pour l'entreposage réfrigéré

Table grapes — Guide to cold storage

Première édition — 1974-07-01

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 634.836.14 : 664.8.037.1

Réf. N° : ISO 2168-1974 (F)

Descripteurs : produit agricole, fruit, raisin, entreposage d'aliments, entreposage au froid.

Prix basé sur 5 pages

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration de Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques ISO. Chaque Comité Membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du Comité Technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les Projets de Normes Internationales adoptés par les Comités Techniques sont soumis aux Comités Membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes Internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme Internationale ISO 2168 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et soumise aux Comités Membres en octobre 1970.

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

Australie	Iran	Roumanie
Bulgarie	Irlande	Royaume-Uni
Chili	Israël	Tchécoslovaquie
Egypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	Thaïlande
France	Pologne	Turquie
Hongrie	Portugal	U.R.S.S.

Les Comités Membres des pays suivants ont désapprouvé le document pour des raisons techniques :

Afrique du Sud, Rép. d'
Autriche

Raisins de table — Guide pour l'entreposage réfrigéré

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale décrit des méthodes permettant de réaliser les conditions d'une conservation de durée plus ou moins prolongée de certaines variétés de raisins de table, issues de *Vitis vinifera* Linnaeus, au moyen d'un entreposage réfrigéré.

Les limites d'application du présent guide sont données en annexe A.

2 RÉFÉRENCE

ISO 2169, *Fruits et légumes — Conditions physiques des locaux de réfrigération — Définitions et mesurage*.

3 CONDITIONS DE RÉCOLTE ET D'ENTREPOSAGE AU FROID

3.1 Variétés

Une liste, contenant quelques exemples des variétés proposées pour l'entreposage de longue durée dans certains pays, est donnée en annexe B.

3.2 Récolte

Le raisin doit être récolté mûr, car il n'évolue pas au cours de l'entreposage réfrigéré. Lorsque le raisin est récolté tardivement, sa durée de conservation est plus courte, à l'exception du raisin cultivé en serre et cueilli par temps sec. De même, lorsque la récolte est effectuée à l'issue d'une période pluvieuse, il faut s'attendre à une conservation de plus courte durée.

Les moyens de contrôler l'état de maturité les plus fréquemment utilisés sont les suivants :

- critères organoleptiques propres aux variétés;
- indice réfractométrique de jus de presse (à titre indicatif : voisin de 13 à 20, suivant la variété et la zone de production);

$$\frac{\text{sucres totaux, exprimés en grammes de glucose par litre de jus}}{\text{acidité, exprimée en grammes d'acide tartrique anhydre par litre de jus}}$$
- rapport (à titre indicatif ce rapport est voisin de 18).

Les grappes doivent être cueillies avec soin; il est préférable de les disposer directement dans leur emballage d'entreposage.

3.3 Caractéristiques qualitatives d'entreposage

Les grappes doivent être saines, dépourvues de signes visibles d'attaque fongique, propres, exemptes de traces d'eau à l'état liquide.

Les grains de raisin doivent être espacés aussi uniformément que possible sur la rafle et pratiquement recouverts de leur pruine. La rafle doit être bien verte et turgescence.

Il n'est pas recommandé d'entreposer les grappes millerandées, les grappes dont les grains sont trop serrés ou anormalement disposés sur la rafle (rafle claire). Un ciselage peut être pratiqué à condition qu'il ne produise pas un éclaircissage trop important.

3.4 Désinfection

Les locaux de réfrigération et, le cas échéant, les emballages, doivent être préalablement désinfectés par un moyen approprié.

Il est souvent recommandé d'appliquer aux raisins, aussitôt après leur récolte, un traitement à l'aide d'antifongiques, lorsque ceux-ci sont autorisés (voir chapitre 5).

3.5 Entreposage au froid

Les grappes doivent être entreposées au froid aussitôt que possible après la récolte.

Lorsque l'éloignement de la chambre froide ne permet pas un entreposage immédiat, les grappes doivent être placées à l'ombre dans un endroit frais pendant une durée maximale de 24 h et il est recommandé d'effectuer dès la récolte une prérefrigération aussi efficace que possible.

Si cette prérefrigération est effectuée avant l'emballage des raisins, il est nécessaire de la réaliser de façon à éviter la condensation d'eau *sur les raisins*, ceux-ci ne devant pas être manipulés mouillés.

3.6 Mode d'entreposage

Il est recommandé d'emballer les grappes sur une seule couche. Le contenu de chaque emballage doit être homogène, afin de faciliter le contrôle au cours de l'entreposage. Il ne faut pas trop serrer les grappes dans les