

I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2347/84 DER KOMMISSION

vom 31. Juli 1984

über beihilfefähige getrocknete Weintrauben

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 516/77 des
Rates vom 14. März 1977 über die gemeinsame Markt-
organisation für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und
Gemüse ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung
(EWG) Nr. 988/84 ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 3b
Absatz 4, Artikel 3c Absatz 5 und Artikel 3d Ab-
satz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 516/77 ist eine
Produktionsbeihilferegulierung für bestimmte Erzeugnisse
vorgesehen. Danach ist den Erzeugern ein Mindestpreis
und ist die Produktionsbeihilfe nach Maßgabe des Eigen-
gewichts der verarbeiteten Erzeugnisse zu zahlen.

Die Qualität bei zur Verarbeitung bestimmten getrockne-
ten Trauben und bei getrockneten Trauben, die zum
unmittelbaren Verbrauch angeboten werden können, ist
unterschiedlich. Der Mindestpreis und die Produktions-
beihilfe sind für eine bestimmte Güteklasse festzusetzen.
Von dieser Güteklasse sind der Mindestpreis und der
Beihilfebetrags für die anderen Güteklassen als die Güte-
klasse abzuleiten, für welche sie festgesetzt worden sind.
Bei diesen Ableitungen ist den Merkmalen der einzelnen
Güteklassen Rechnung zu tragen. Diese Güteklassen sind
genau festzulegen.

Gemäß Artikel 3d Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung
(EWG) Nr. 516/77 müssen die Verarbeitungserzeugnisse
noch festzulegenden gemeinschaftlichen Mindestquali-
tätsnormen entsprechen. Solche Normen gelten gemäß
der Verordnung (EWG) Nr. 2425/81 der Kommis-
sion ⁽³⁾ bereits für bestimmte getrocknete Früchte. Vor-
genannte Verordnung gilt jedoch nur für vor dem Wirt-

schaftsjahr 1984/85 geerntete Erzeugnisse. Somit sind
neue Mindestqualitätsnormen festzulegen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen
entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsaus-
schusses für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und
Gemüse –

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Der dem Erzeuger zu zahlende Mindestpreis für
unverarbeitete getrocknete Weintrauben wird je 100 kg
Sultaninen der Güteklasse 4 festgesetzt.

Für andere Güteklassen von Sultaninen und für Korin-
then wird der Mindestpreis mit dem in Anhang I aufge-
führten Koeffizienten multipliziert.

(2) Um für die Zahlung des Mindestpreises in Betracht
zu kommen, müssen unverarbeitete getrocknete Wein-
trauben den Anforderungen und einer der Güteklassen
gemäß Anhang II genügen.

Artikel 2

(1) Die Produktionsbeihilfe für getrocknete Weintrau-
ben wird je 100 kg netto Sultaninen der Güteklasse 4
festgesetzt.

Für andere Güteklassen von Sultaninen und für Korin-
then wird der Betrag der Beihilfe mit dem in Anhang I
aufgeführten Koeffizienten multipliziert.

(2) Um für die Zahlung der Beihilfe in Betracht zu
kommen, müssen die getrockneten Weintrauben den
Anforderungen und einer der Güteklassen gemäß
Anhang III genügen.

Artikel 3

(1) Für unverarbeitete getrocknete Weintrauben erfol-
gen die Überprüfungen den Anforderungen und der

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 73 vom 21. 3. 1977, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 103 vom 16. 4. 1984, S. 11.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 240 vom 24. 8. 1981, S. 1.

Güteklassen auf der Grundlage von Proben, die von dem Verarbeiter einer Partie entnommen werden. Für diesen Zweck bedeutet eine Partie die Anzahl von Behältern, die zusammen von dem gleichen Erzeuger oder einer anerkannten Erzeugergemeinschaft oder einem Zusammenschluß solcher Gemeinschaften für die Übergabe an den Verarbeiter oder seine anerkannte Verarbeitergemeinschaft oder dem Zusammenschluß dieser Gemeinschaften vorgelegt werden. Die Proben werden von dem Verarbeiter oder anderenfalls in seinem Auftrag untersucht.

(2) Das Ergebnis der Untersuchung gemäß Absatz 1 wird schriftlich festgehalten. Die Mitgliedstaaten können ein besonderes Formblatt vorschreiben, das zu diesem Zweck zu verwenden ist.

Artikel 4

Der Verarbeiter entnimmt nach der Verarbeitung eine angemessene Anzahl Proben getrockneter Weintrauben, um zu überprüfen, ob die Anforderungen gemäß Anhang III eingehalten werden. Das Ergebnis jeder Überprüfung wird in ein Formblatt aufgenommen, das mindestens die in Anhang IV genannten Einzelheiten enthält.

Artikel 5

(1) Der Verarbeiter unterrichtet die zuständigen Behörden jedes Mal schriftlich, wenn eine Sendung getrockneter Weintrauben zur Untersuchung bereit ist. Die Sendung darf den Verarbeiter erst am dritten Werktag nach dem Tag, an dem die Mitteilung bei den zuständigen Behörden eingegangen ist, oder mit ihrer Genehmigung verlassen.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 31. Juli 1984

(2) Die zuständigen Behörden untersuchen jede Sendung – insbesondere öffnen sie zwischen 3 und 5 % der Packungen mit einer nicht für den Einzelhandel bestimmten Größe – und entnehmen aus mindestens jeder zwanzigsten Proben für eine weitere Überprüfung. Das Ergebnis jeder Überprüfung wird in ein Formular aufgenommen, das mindestens die in Anhang IV genannten Einzelheiten enthält.

(3) Haben die Behörden nachgewiesen, daß eine Sendung oder ein Teil davon den Anforderungen gemäß Anhang III nicht entspricht, so kann für die ganze Sendung keine Produktionsbeihilfe gezahlt werden. Eine Sendung, für die die Produktionsbeihilfe abgelehnt wurde, kann erneut verarbeitet werden.

Artikel 6

Die Mitgliedstaaten gewährleisten, daß gemäß Artikel 5 entnommene Proben auf Antrag des Verarbeiters und in seinem Namen durch eine andere Stelle als die, die die erste Kontrolle durchgeführt hat, erneut kontrolliert werden können.

Artikel 7

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. September 1984.

Für die Kommission

Poul DALSGER

Mitglied der Kommission

ANHANG I

KOEFFIZIENTEN

I. Auf den Mindestpreis anwendbare Koeffizienten

SULTANINEN

Gütekategorie	Koeffizient
1	1,05588
2	1,03383
3	0,95588

KORINTHEN

Gütekategorie	Koeffizient
1. „Shade“, Gebiet von Äjion	1,04264
2. „Select Sun“, Gebiet von Äjion	1,02058
3. „Shade“, Gebiet von Korinth	1,01323
4. „Select Sun“, Gebiet von Korinth	0,98332
5. „Regular“, Gebiet von Äjion	0,96911
6. „Select Sun“, aus Patras, von den Ionischen Inseln, dem Nomos Elis, Triphylia	0,95588
7. „Regular“, Gebiet von Korinth	0,95588
8. „Select Sun“, aus dem übrigen Messenien	0,94117
9. „Regular“, aus Patras, von den Ionischen Inseln, dem Nomos Elis, Triphylia	0,92647
10. „Regular“, aus dem übrigen Messenien	0,91176
11. „Regular“, andere Gebiete	0,83382

II. Auf die Produktionsbeihilfe anwendbare Koeffizienten

SULTANINEN

Gütekategorie	Koeffizient
00 } 0 } 1 } 21 }	1,05588
2 } 22 }	1,03383
24	1,00000
5	0,95588

KORINTHEN

Gütekategorie	Bezeichnung		
	„Vostitsa“	„Gulf“	„Provincials“
	Koeffizient	Koeffizient	Koeffizient
Extra choicest	1,14264	1,11323	—
Choicest	1,12058	1,08332	1,05588
Choice	1,06911	1,05588	1,04647

ANHANG II

QUALITÄTSANFORDERUNGEN UND GÜTEKLASSEN UNVERARBEITETER
GETROCKNETER WEINTRAUBEN*Definition*

Sultaninen werden aus Trauben der Sorten *Vitis vinifera* L., Sorte Apyrena, gewonnen.

Korinthen werden aus Trauben der Sorten *Vitis vinifera* L., Sorte Schwarze Korinthe, gewonnen.

A. Mindestanforderungen

1. Die Weintrauben müssen den geltenden Vorschriften, insbesondere über Rückstände von Pflanzenschutzmitteln entsprechen und das Trocknen der frischen Weintrauben muß ohne unmittelbare Berührung mit dem Boden und mit ausreichendem Schutz vor Tieren erfolgen. Es muß eine Vorreinigung (Windfege) stattfinden, um insbesondere größere Stiele zu beseitigen.
2. Die unverarbeiteten getrockneten Weintrauben müssen:
 - a) gut getrocknet sein, das heißt ihr Feuchtigkeitsgehalt darf 16 % nicht übersteigen;
 - b) gesund, das heißt frei von Schimmel, Fäule, Gärstoffen, Insekteneiern oder anderen Mängeln oder Veränderungen sein, welche die Güte oder Aufmachung des Erzeugnisses beeinträchtigen können;
 - c) praktisch frei von Steinen, erkennbaren groben Sandkörnern und anderen organischen Verunreinigungen sein;
 - d) frei von anderen als den unter Buchstabe c) genannten Fremdstoffen sein;
 - e) praktisch frei von Traubenstielen und anderen Teilen nicht schädlicher pflanzlicher Stoffe des Rebstocks sein;
 - f) frei von fremdem Geruch oder Geschmack sein;
 - g) frei von jeglicher Klebrigkeit sein;
 - h) lose sein oder sich lösen, wenn sie aus ihrem Behälter entfernt werden;
 - i) in sauberen neuen Verpackungen oder sauberen gebrauchten Verpackungen befördert und gelagert werden.
3. Folgende Toleranzen sind zulässig:

Kriterien	Toleranz
Gesund	4 % der Anzahl Beeren darf von einer Krankheit befallen sein
Praktisch frei von Steinen, erkennbaren groben Sandkörnern und anderen anorganischen Verunreinigungen	0,2 % des Gewichts
Praktisch frei von Stielen und anderen unschädlichen pflanzlichen Stoffen des Rebstocks	0,3 % des Gewichts

4. Bei Korinthen müssen die Beeren eine einheitliche Größe von zwischen 8,5 und 4 mm aufweisen. Dabei sind jedoch folgende Toleranzen zulässig:
 - höchstens 6 % des Gewichts darf aus Beeren mit mehr als 8,5 mm Durchmesser bestehen,
 - höchstens 2 % des Gewichts darf aus Beeren mit weniger als 4 mm Durchmesser bestehen. Diese Toleranz wird für die in Ägialeia, Korinth und auf den Ionischen Inseln erzeugten Korinthen auf 4 % angehoben.

B. Güteklassen

1. Sultaninen werden in folgende Güteklassen eingeteilt:

Güteklasse	Farbe	Zulässige Beeren mit dunkelbrauner/schwarzer Farbe (% der Anzahl)	Einheitlichkeit der Größe
1	Blond bis bernsteinfarbig	8	Die Beeren müssen groß sein; 10 % kleinerer Beeren sind zulässig
2	Blond bis hellbraun	14	Nicht vorgeschrieben (die Beeren müssen jedoch ziemlich groß sein)
4	Blond bis braun	20	Nicht vorgeschrieben
5	Blond bis dunkelbraun	50	Nicht vorgeschrieben

Große Beeren sind Beeren, die in einem Sieb mit Öffnungen von 8 mm Durchmesser verbleiben.

Die zulässige Menge von dunkelbraunen/schwarzen Beeren wird vom 1. November bis 1. August jedes Wirtschaftsjahres am ersten Tag jedes Monats um 0,5 % erhöht.

2. Korinthen werden nach folgenden Kriterien eingestuft:

- Trocknungsverfahren,
- Farbe der Beeren,
- Konsistenz der Beeren.

Güteklasse (Bezeichnung)	Trocknungsverfahren	Farbe der Beeren	Konsistenz der Beeren
„Shade“	Im Schatten	Blauschwarz	Trocken und samtig
„Select Sun“	In der Sonne	Schwarz	Nicht angegeben
„Regular“	In der Sonne	Rötlichschwarz	Nicht angegeben

ANHANG III

MINDESTQUALITÄT FÜR GETROCKNETE WEINTRAUBEN

Definition

Getrocknete Weintrauben werden aus unverarbeiteten Sultaninen und Korinthen gewonnen, die den Anforderungen gemäß Anhang II genügen.

Allgemeine Anforderungen

Getrocknete Weintrauben müssen in einer ausreichenden Menge Trinkwasser gewaschen worden sein. Sie können mit Paraffinöl oder zulässigen pflanzlichen Ölen beschichtet sein.

Sie müssen:

- a) gesund, das heißt frei von Schimmel, Fäule, Gärstoffen, Insekteneiern oder anderen Mängeln oder Veränderungen sein, welche die Güte oder Aufmachung des Erzeugnisses beeinträchtigen können;
- b) frei von lebenden Insekten oder anderen Schädlingen sein;
- c) frei von Steinen, erkennbaren groben Sandkörnern, Glas- und Metallteilchen und anderen sichtbaren Fremdstoffen. Korinthen dürfen jedoch unschädliche Fremdstoffe pflanzlichen Ursprungs im Sinne von B. Korinthen, I. Güteklassen und Mängel, enthalten;
- d) praktisch frei von anderen als den unter Buchstabe c) genannten Fremdstoffen wie Sand und Erde sein;
- e) frei von fremdem Geruch oder Geschmack sein. Ein leichter Schwefeldioxidgeruch (SO₂) gilt bei gebleichten Sultaninen nicht als Fremdgeruch;
- f) frei laufen und frei fließen;
- g) frei von jeglicher Klebrigkeit sein.

Die getrockneten Weintrauben, außer gebleichten Sultaninen, sind vor der Qualitätsprüfung durch die zuständigen Stellen und nicht mehr als sieben Tage vor der Versendung an den Empfänger ordnungsgemäß zu begasen.

A. SULTANINEN

I. Allgemeine Bedingungen

Sultaninen müssen in Warmluftöfen oder ähnlichen Anlagen getrocknet worden sein, so daß der Feuchtigkeitsgehalt zwischen 15 und 13 % liegt. Sie können mit Schwefeldioxid (SO₂) gebleicht werden. Jedoch dürfen „naturreine“ Sultaninen keiner Bleichbehandlung unterzogen worden sein.

II. Mängel

Gewöhnliche Mängel dürfen auftreten, wenn sie die in folgender Tabelle angegebenen Grenzen nicht überschreiten.

Mängel	Toleranz
1. Teile von Stielen je 2,5 kg der Güteklasse 00, 0 und 1	1
2. Kleinere Teile von Stielen je 2,5 kg Beeren der anderen Güteklassen	2
3. Nicht entstielte Beeren	8 % des Gewichts
4. Unreife oder nicht entwickelte Beeren	2 % des Gewichts
5. Zuckerhaltige Beeren	2 % des Gewichts
6. Beschädigte Beeren, einschließlich angenagter Beeren	2 % des Gewichts
7. Sichtbare Schimmel-, Faul-, Gärstoffe, Insekteneier oder andere Mängel oder Veränderungen, welche die Güte oder Aufmachung des Erzeugnisses beeinträchtigen können	1 % des Gewichts
8. Unsichtbare Fremdstoffe	0,01 % des Gewichts

Für die Ermittlung der Mängel sind

- a) „Unreife oder nicht entwickelte Beeren“ Beeren, die:
 - ein äußerst geringes Gewicht besitzen und bei denen zuckerhaltiges Gewebe fehlt, was auf eine unvollständige Entwicklung schließen läßt;
 - vollständig zusammengeschrumpft sind und praktisch kein Fleisch haben;

- b) „Zuckerhaltige Beeren“ Beeren mit äußeren oder inneren Zuckerkristallen, die offensichtlich sind und das Aussehen der Beere ernstlich beeinträchtigen;
- c) „Beschädigte Beeren“ Beeren, die von Sonnenbrand, Flecken, mechanischer Beschädigung oder ähnlichen Schäden befallen sind, die das Aussehen sowie die Genießbarkeit, Haltbarkeit oder Transportfähigkeit ernstlich beeinträchtigen.
- d) Ausnahmsweise gelten sie auch dann als frei von Steinen, wenn die zuständigen Stellen nicht mehr als einen Stein in einer Sendung entdecken.

III. Güteklassen und Größensortierung

Sultaninen, gebleicht oder naturrein, werden in zwei Gruppen eingeteilt, nämlich große und kleine Sultaninen, die sechs bzw. drei Güteklassen umfassen. Die Einteilung in Güteklassen stützt sich auf folgende Merkmale:

- Farbe,
- Einheitlichkeit der Farbe,
- Anteil der Beeren von dunkelbrauner und schwarzer Farbe,
- Größe.

Die Einteilung in Güteklassen erfolgt nach folgender Tabelle:

a) Gebleichte Sultaninen

Güteklasse	Farbe	Einheitlichkeit der Farbe (% der Anzahl)	Höchstzahl der Beeren mit dunkelbrauner/schwarzer Farbe (% der Anzahl)	Verbleib in einem Sieb mit folgenden Öffnungen (Ø) beim Durchgang eines Siebs mit Öffnungen für die nächste höhere Größenklasse
Große Sultaninen				
00	Blond bis goldfarbig	95	0	10 mm
0	Blond bis bernsteinfarbig	85	4	9 mm
1	Bernsteinfarbenes Blond	85	5	8 mm
2	Blond bis hellbraun	80	10	7,5 mm
4	Blond bis braun	70	17	7 mm
5	Dunkelbraun	Nicht vorgeschrieben	40	6 mm
Kleine Sultaninen				
21	Blond bis goldfarben	85	10	6 mm
22	Blond	80	10	6 mm
24	Dunkelbraun	Nicht vorgeschrieben	20	6 mm

b) Naturreine Sultaninen

Große Sultaninen				
00	Bernsteingelb bis hellbraun	85	5	10 mm
0	Bernsteingelb bis hellbraun	85	7	9 mm
1	Bernsteingelb bis hellbraun	85	7	8 mm
2	Bernsteingelb bis braun	80	12	7,5 mm
4	Bernsteingelb bis braun	70	20	7 mm
5	Braun bis schwarz	Nicht vorgeschrieben	Unbegrenzt	6 mm
Kleine Sultaninen				
21	Bernsteingelb bis hellbraun	85	10	6 mm
22	Bernsteingelb bis hellbraun	70	15	6 mm
24	Bernsteingelb bis braun	Nicht vorgeschrieben	30	6 mm

Für die Güteklasse 00 von gebleichten und naturreinen Sultaninen gilt keine Größengrenze.

Ab 1. März ist in jeder Güteklasse eine etwas dunklere Färbung für die nach dem 1. September des Vorjahres geernteten Sultaninen zugelassen.

Folgende Größentoleranzen sind zugelassen:

- a) Beeren einer niedrigeren Größenklasse können vorkommen bis zu:
 - 3 % des Gewichts oder der Anzahl bei der Güteklasse 00;
 - 5 % des Gewichts oder der Anzahl bei allen anderen Güteklassen.
- b) Beeren einer höheren Größenklasse können vorkommen bis zu:
 - 15 % des Gewichts oder der Anzahl bei den Güteklassen 0, 1, 2, 4 und 5,
 - 30 % des Gewichts oder der Anzahl bei den Güteklassen 21, 22 und 24.

IV. Kennzeichnung

Jede unmittelbare Umschließung muß auf einer der Hauptseiten in leicht lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Schriftzeichen folgende Angaben tragen:

A. *Herkunftsangaben*

Name, Anschrift und Handelsmarke des Verarbeiters, Verteilers, Einführers, Ausführers oder Verkäufers.

B. *Art des Erzeugnisses*

„Sultaninen“ oder „naturreine Sultaninen“.

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Erzeugungsland und gegebenenfalls Erzeugungsgebiet oder einzelstaatliche, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

- Güteklasse,
- Reingewicht und wahlweise die Angabe „zum Zeitpunkt der Verpackung“,
- Erntejahr.

Die Transportbehälter müssen den Namen und die Anschrift des Verarbeiters oder eine von den zuständigen Behörden genehmigte Kodenummer tragen. Sie müssen auch einen Hinweis enthalten, daß die Qualitätskontrolle durchgeführt worden ist.

B. KORINTHEN

I. Güteklassen und Mängel

Korinthen werden in drei Güteklassen eingeteilt: „Extra choicest“, „Choicest“ und „Choice“. Gewöhnliche Mängel sind zulässig, wenn sie nicht die für die Güteklassen angegebenen Grenzen überschreiten.

Die Einteilung der Korinthen in Güteklassen erfolgt anhand folgender Merkmale:

- Farbe,
- Feuchtigkeitsgehalt,
- Fremdbestandteile (Steine, Metallteile, Teile von Stielen und andere),
- fleischlose Beeren,

- rötliche Beeren,
- beschädigte Beeren,
- große Beeren, d. h. Größe über 8,5 mm,
- kleine Beeren, d. h. Größe unter 4 mm,
- nicht entstielte Beeren.

Die für die Einteilung der Korinthen nach Güteklassen maßgebenden Vorschriften lauten wie folgt:

	Extra Choicet	Choicest	Choice
1. Farbe	Dunkelblau bis schwarz	Blau bis schwarz	Rötlichschwarz bis rötlich
2. Feuchtigkeitsgehalt:			
— höchstens (%)	16	16	16
— mindestens (%)	13	13	13
3. Fremdstoffe:			
a) Steine, erkennbare grobe Sandkörner, Glas- und Metallteile	0	0	0
b) unsichtbare Fremdstoffe (in % des Gewichts)	0,01	0,01	0,01
c) unschädliche sichtbare Fremdstoffe pflanzlichen Ursprungs (als Anzahl je 100 Beeren)	höchstens 0,01	höchstens 0,05	höchstens 0,05
d) Teile von Stielen je 2,5 kg Beeren	höchstens 1	höchstens 1	höchstens 1
4. Fleischlose Beeren (in % der Anzahl)	0,1	höchstens 0,7	höchstens 1,5
5. Rötliche Beeren (in % der Anzahl)	höchstens 10	höchstens 15	höchstens 20
6. Beschädigte Beeren (in % der Anzahl)	höchstens 0,5	höchstens 2	höchstens 3
7. Große Beeren (in % der Anzahl)	höchstens 0,5	höchstens 1	höchstens 1
8. Kleine Beeren (in % der Anzahl)	höchstens 2	höchstens 2	höchstens 2
9. Nicht entstielte Beeren (in % der Anzahl)	höchstens 2	höchstens 3	höchstens 3

Ausnahmsweise gelten sie auch dann als frei von Steinen, wenn die zuständigen Stellen nicht mehr als einen Stein in einer Sendung entdecken.

II. Größensortierung

Die Größensortierung der Korinthen wird anhand der Tatsache bestimmt:

- ob die Beeren durch ein Sieb mit Öffnungen eines bestimmten Durchmessers hindurchgehen und
- ob die Beeren in einem Sieb mit Öffnungen eines geringeren Durchmessers als beim vorhergehenden Durchgang verbleiben.

Die Größenbezeichnungen und -merkmale lauten wie folgt:

Bezeichnung	Durchgang durch ein Sieb mit folgenden Öffnungen (Ø)	Verbleib in einem Sieb mit folgenden Öffnungen (Ø)
„Bold“	8,5 mm (Sieb Nr. 11)	7 mm (Sieb Nr. 14)
„Medium“	8,5 mm (Sieb Nr. 11)	6 mm (Sieb Nr. 16)
„Small“	7 mm (Sieb Nr. 14)	4,5 mm (Sieb Nr. 19)
„Siftings“	6 mm (Sieb Nr. 16)	4 mm (Sieb Nr. 20)
„Ungraded“	8,5 mm (Sieb Nr. 11)	4 mm (Sieb Nr. 20)

Die Korinthen der Größe „Siftings“ dürfen nur in die Güteklassen „Choicest“ oder „Choice“ eingeordnet werden.

III. Toleranzen

Für jedes Packstück sind folgende Güte- und Größentoleranzen vorgesehen:

A. Gütetoleranzen

i) Güteklasse: „Extra choicest“

5 % der Anzahl der Beeren dürfen Beeren sein, die nicht der Farbe dieser Güteklasse, jedoch der unmittelbar darunterliegenden Güteklasse („Choicest“) entsprechen.

ii) Güteklasse: „Choicest“

10 % der Anzahl der Beeren dürfen Beeren sein, die nicht der Farbe dieser Güteklasse, jedoch der unmittelbar darunterliegenden Güteklasse („Choice“) entsprechen.

B. Größentoleranzen

Für alle Güteklassen: 5 % der Anzahl Beeren dürfen Beeren sein, die nicht der betreffenden Größe, jedoch der unmittelbar darunterliegenden Größe entsprechen. Die Höchsttoleranz für die Größe „Siftings“ beträgt jedoch nur 1,5 % der Anzahl Beeren (d. h. nur 1,5 % aller Beeren dürfen kleiner als 4 mm sein).

IV. Kennzeichnung

Jedes Packstück muß in leicht lesbaren und unverwischbaren Schriftzeichen folgende Angaben tragen:

A. Herkunftsangaben

Name, Anschrift und Handelsmarke des Verarbeiters, Verteilers, Einführers, Ausführers oder Verkäufers.

B. Art des Erzeugnisses

Korinthen und die einschlägige Bezeichnung.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Erzeugungsland.

D. Handelsmerkmale

- Güteklasse der Korinthen,
- durch die entsprechende Bezeichnung ausgedrückte Größe,
- Nettogewicht und wahlweise die Angabe „zum Zeitpunkt der Verpackung“,
- Erntejahr.

Die Transportbehälter müssen den Namen und die Anschrift des Verarbeiters oder eine von den zuständigen Behörden genehmigte Kodenummer tragen. Sie müssen auch einen Hinweis enthalten, daß die Qualitätskontrolle durchgeführt worden ist.

C. VERPACKUNG

Die getrockneten Weintrauben müssen so verpackt sein, daß die Qualität der Beeren angemessen geschützt und erhalten wird. Folgende Bedingungen sind einzuhalten:

- a) Das Verpackungsmaterial muß neu und sauber sein.
- b) Der Klebstoff, der zum Versiegeln der Verpackungen oder Umhüllungen verwendet wird, muß ungiftig sein und darf die Beeren in keiner Weise verunreinigen.
- c) Als unmittelbare Umschließungen dürfen keine Holzkisten verwendet werden, die fremde Gerüche auf die getrockneten Weintrauben übertragen, wie z. B. Fichtenholz.
- d) Bei der Verpackung dürfen keine Heftklammern verwendet werden.
- e) Bei Erzeugnissen und unmittelbaren Umschließungen, die in die gleiche Außenverpackung verpackt sind (Transportverpackung), darf das Reingewicht des Inhalts in der Außenverpackung 15 kg nicht überschreiten.
- f) Aus verschiedenen Ernten stammende getrocknete Weintrauben dürfen nicht in dieselbe unmittelbare Umschließung verpackt werden.

ANHANG IV

KONTROLLFORMULAR

A. FÜR SULTANINEN

Name des Verarbeiters	Güteklasse der Sultaninen	Gewicht der Probe	Herkunftsangaben der Sendung oder Zeitraum der Verarbeitung	Menge, auf die sich die Probe bezieht

Beschreibung der Kontrolle	Ergebnis
	Anzahl
1. Stielteile je 2,5 kg Beeren	
	% des Gewichts
2. Feuchtigkeitsgehalt 3. Nicht entstielt Beeren 4. Unreife oder nicht entwickelte Beeren 5. Zuckerhaltige Beeren 6. Beschädigte Beeren, einschließlich angenagter Beeren 7. Von einer Krankheit befallene Beeren 8. Unsichtbare Fremdstoffe	
	Normen eingehalten Ja/Nein
9. Frei laufend, frei fließend und frei von Klebrigkeit 10. Farbe und Einheitlichkeit der Farbe 11. Größen 12. Packstücke und Kennzeichnung	

Sonstige Bemerkungen

Datum:

Unterschrift:

B. FÜR KORINTHEN

Name des Verarbeiters	Güteklasse der Korinthen	Gewicht der Probe	Herkunftsangaben der Sendung oder Zeitraum der Verarbeitung	Menge, auf die sich die Probe bezieht

Beschreibung der Kontrolle	Ergebnis
1. Teile von Stielen je 2,5 kg Beeren 2. Feuchtigkeitsgehalt 3. Zulässige Fremdstoffe außer Stielen 4. Fleischlose Beeren 5. Rötliche Beeren 6. Beschädigte Beeren 7. Große Beeren 8. Kleine Beeren 9. Nicht entstielte Beeren 10. Frei laufend, frei fließend und frei von Klebrigkeit 11. Farbe und Einheitlichkeit der Farbe 12. Größen 13. Kennzeichnung	Anzahl
	% des Gewichts
	% der Anzahl
	Normen eingehalten Ja/Nein

Sonstige Bemerkungen

Datum:

Unterschrift:
