

VERORDNUNG (EWG) Nr. 1730/87 DER KOMMISSION

vom 22. Juni 1987

zur Festsetzung von Qualitätsnormen für Tafeltrauben

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 des Rates
vom 18. Mai 1972 über eine gemeinsame Marktorganisa-
tion für Obst und Gemüse ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die
Verordnung (EWG) Nr. 1351/86 ⁽²⁾, insbesondere auf
Artikel 2 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Der Anhang I/7 der Verordnung Nr. 58 der Kom-
mission ⁽³⁾ enthält Qualitätsnormen für Tafeltrauben. Diese
Normen sind durch die Verordnungen (EWG) Nr.
847/76 ⁽⁴⁾ und (EWG) Nr. 2166/84 der Kommission ⁽⁵⁾
geändert worden.

Bei der Erzeugung von und beim Handel mit diesen
Produkten hat sich namentlich hinsichtlich der Anfor-
derungen der Verbraucher- und Großhandelsmärkte eine
Entwicklung vollzogen. Die in den Verordnungen vorge-
schriebenen gemeinsamen Qualitätsnormen für Tafel-
trauben sollten daher geändert werden, um diesen neuen
Anforderungen Rechnung zu tragen.

Diese Änderungen schließen eine Änderung der zusätz-
lichen Güteklasse gemäß der Verordnung Nr.
211/66/EWG des Rates ⁽⁶⁾ ein. Bei der Definition dieser
Güteklasse ist sowohl dem wirtschaftlichen Interesse, das
diese Erzeugnisse für die Erzeuger haben, als auch der
Notwendigkeit Rechnung zu tragen, die Bedürfnisse der
Verbraucher zu befriedigen.

Die Normen gelten für alle Vermarktungsstufen. Die
Beförderung über eine große Entfernung, die Lagerung
während einer gewissen Dauer und die verschiedenen
Behandlungen, denen die Erzeugnisse unterzogen werden,
können aufgrund der biologischen Entwicklung dieser
Erzeugnisse oder ihres mehr oder weniger leichtverderb-
lichen Charakters gewisse Beeinträchtigungen nach sich
ziehen. Diese Beeinträchtigungen sind somit bei der
Anwendung der Normen auf der auf die Versandstufe
folgenden Vermarktungsstufe zu berücksichtigen. Da die
Erzeugnisse der Güteklasse „Extra“ besonders sorgfältig
sortiert und aufgemacht werden müssen, darf bei ihnen

nur eine Verringerung des Frischzustands und der Prall-
heit zugelassen werden.

Aus Gründen der Übersichtlichkeit und der Rechtssicher-
heit sowie im Interesse der Beteiligten empfiehlt es sich,
die so geänderten Normen in einem einzigen Text
zusammenzufassen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

Die Qualitätsnormen für Tafeltrauben der Tarifstelle
08.04 A des Gemeinsamen Zolltarifs stehen im Anhang
zu dieser Verordnung.

Diese Normen gelten für alle Vermarktungsstufen unter
den in der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72 vorgesehenen
Bedingungen.

In den auf die Versandstufe folgenden Vermarktungs-
stufen dürfen die Erzeugnisse jedoch gegenüber den
Normenvorschriften folgende Abweichungen aufweisen :

- der Frische- und Prallheitsgrad darf geringfügig
nachgelassen haben,
- bei den Erzeugnissen der anderen Güteklassen als der
Klasse Extra sind geringfügige Veränderungen infolge
biologischer Entwicklungsvorgänge und je nach der
Verderblichkeit des Erzeugnisses zulässig, ebenso die
Loslösung einer Anzahl von Beeren vom Traubenstiel.

Artikel 2

Die Verordnung Nr. 58 wird wie folgt geändert :

- In Artikel 1 wird das Wort „Tafeltrauben“ gestrichen ;
- Anhang VI bezüglich Tafeltrauben wird aufgehoben.

Artikel 3

Die Verordnung Nr. 211/66/EWG wird wie folgt geän-
dert :

- In Artikel 1 wird das Wort „Tafeltrauben“ gestrichen ;
- Anhang VI bezüglich Tafeltrauben wird aufgehoben.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffent-
lichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften*
in Kraft.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 118 vom 20. 5. 1972, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 119 vom 8. 5. 1986, S. 46.

⁽³⁾ ABl. Nr. 56 vom 7. 7. 1962, S. 1606/62.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 96 vom 10. 4. 1976, S. 32.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 197 vom 27. 7. 1984, S. 33.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. 233 vom 20. 12. 1966, S. 3939/66.

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

Brüssel, den 22. Juni 1987

Für die Kommission

Frans ANDRIESEN

Vizepräsident

ANHANG

QUALITÄTSNORM FÜR TAFELTRAUBEN

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Tafeltrauben der aus „*Vitis vinifera* L.“ hervorgegangenen und in der Liste in der Anlage aufgeführten Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Tafeltrauben für die industrielle Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die die Tafeltrauben nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen müssen.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen müssen die Trauben und Beeren vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein :

- gesund ; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verkehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- praktisch frei von Schädlingen oder Krankheiten,
- frei von sichtbaren Anzeichen von Schimmel,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Ferner müssen die Beeren sein :

- ganz,
- gut geformt,
- normal entwickelt.

Durch die Sonne hervorgerufene Pigmente sind keine Fehler.

Die Trauben müssen genügend entwickelt sein und müssen einen ausreichenden Reifegrad aufweisen.

Entwicklung und Zustand der Trauben müssen so sein, daß sie :

- Transport und Handtierung aushalten und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommen.

B. Klasseneinteilung

Tafeltrauben werden in vier nachstehend definierte Klassen eingeteilt :

i) *Klasse Extra*

Tafeltrauben in dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein.

Die Trauben müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen sowie frei von Fehlern sein.

Die Beeren müssen prall, fest am Stiel, in gleichmäßigen Abständen in der Traube angeordnet und praktisch überall mit ihrem Duftfilm bedeckt sein.

ii) *Klasse I*

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Die Trauben müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen.

Die Beeren müssen prall, fest am Stiel und weitgehend mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Sie dürfen jedoch weniger gleichmäßig in der Traube angeordnet sein als in der Klasse Extra.

Sie dürfen die nachstehenden Fehler aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen und die Haltbarkeit der Erzeugnisse nicht beeinträchtigen :

- einen leichten Formfehler,
- einen leichten Farbfehler,
- geringfügige Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Schale.

iii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören Tafeltrauben, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die Trauben dürfen leichte Form-, Entwicklungs- und Farbfehler aufweisen, sofern die wesentlichen Merkmale der Sorte (je nach Anbaugebiet) nicht beeinträchtigt werden.

Die Beeren müssen ausreichend prall sein, fest am Stiel sitzen und nach Möglichkeit mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Die Anordnung der Beeren am Stiel darf unregelmäßiger sein als bei Trauben der Klasse I.

Die Trauben dürfen folgende Mängel aufweisen :

- Formfehler,
- Farbfehler,
- geringfügige Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Schale,
- leichte Druckstellen.

iv) *Klasse III*⁽¹⁾

Zu dieser Klasse gehören Tafeltrauben, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den Eigenschaften der Klasse II entsprechen.

Die Trauben dürfen jedoch einige anomal entwickelte Beeren aufweisen.

Außerdem gehören zu dieser Klasse „lichte“ Trauben, d. h. Trauben, deren Beeren unregelmäßig am Stiel angeordnet sind, sowie Trauben mit zu dicht stehenden Beeren.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem Gewicht der Trauben.

Das Mindestgewicht je Traube ist wie folgt für Gewächshaustrauben und groß- oder kleinbeerige Freilandtrauben festgesetzt :

Klasse	Gewächshaustrauben	Freilandtrauben	
		großbeerig	kleinbeerig
Extra	300	200	150
I	250	150	100
II	150	100	75
III	75	75	75

(in Gramm)

Die Einteilung der Sorten in Gewächshaustrauben und groß- oder kleinbeerige Freilandtrauben ist in der Liste in der Anlage zu dieser Norm aufgeführt.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. Gütetoleranzen

i) *Klasse Extra*

5 % nach Gewicht Trauben, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse I — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse I — genügen.

ii) *Klasse I*

10 % nach Gewicht Trauben, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, die aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügen.

iii) *Klasse II*

10 % nach Gewicht Trauben, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

iv) *Klasse III*

15 % nach Gewicht Trauben, die weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entsprechen; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

⁽¹⁾ Zusätzliche Klasse im Sinne von Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1035/72. Die Anwendung dieser Klasse oder einiger ihrer Kriterien unterliegt einem Beschluß nach Artikel 4 Absatz 1 der genannten Verordnung.

B. Größentoleranzeni) *Klassen Extra, I und II*

10 % nach Gewicht Trauben, die nicht der Größenanforderung ihrer Klasse entsprechen, aber der der nächstniedrigeren Klasse genügen.

ii) *Klasse III*

15 % nach Gewicht Trauben unter 75 g.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG**A. Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Trauben gleichen Ursprungs, gleicher Sorte, gleicher Güte und gleichen Reifegrads umfassen.

Bei der Klasse Extra müssen die Trauben im wesentlichen einheitlich in Färbung und Größe sein.

Bei Trauben der Klasse III kann sich die Gleichmäßigkeit auf den Ursprung und die Sorte beschränken.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muß für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

B. Verpackung

Die Tafeltrauben müssen so verpackt sein, daß sie angemessen geschützt sind. Bei der Klasse Extra dürfen die Trauben nur in einer Lage gepackt sein.

Im Inneren des Packstücks verwendetes Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet werden.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein. Eine Ausnahme bildet die besondere Aufmachung mit einem Stück Rebholz, das dem Traubenstiel anhaftet und nicht länger als 5 cm ist.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen :

A. Identifizierung

Packer und/oder Absender	} Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol
--------------------------------	--

B. Art des Erzeugnisses

- „Tafeltrauben“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- Name der Sorte.

C. Ursprung des Erzeugnisses

Ursprungsland und wahlfrei Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. Handelsmerkmale

Klasse.

E. Amtlicher Kontrollstempel

(wahlfrei)

*Anlage***SORTENLISTEN**

Die in dieser Anlage aufgeführten Listen umfassen Sorten, die in der Gemeinschaft vermarktet werden können. Die Sorten, denen ein Sternchen (*) vorausgeht, werden in der Gemeinschaft erzeugt.

Die in Klammern angegebenen Bezeichnungen sind Synonyme, die bei der Kennzeichnung der Packstücke unterschiedslos verwendet werden können.

1. Im Gewächshaus erzeugte Trauben

- * Alphonse Lavallée (Garnacha roya — Ribier)
- * Black Alicante (Granacke — Granaxa — Grandaxa)
- * Cardinal
- * Canon Hall (Canon Hall Muscat)
- * Colman (Gros Colman) (cf. 2 — Gros Colman)
- * Frankenthal (cf. 2a — Schiava Grossa)
- * Golden Champion (cf. 2a — Baresana)
- * Gradisca (Gradiska)
- * Gros Maroc
- * Léopold III
- * Muscat d'Alexandrie (cf. 2a)
- * Muscat d'Hambourg (cf. 2b Moscato d'Amburgo)
- * Prof. Aberson
- * Royal.

2. Im Freiland erzeugte Trauben**a) Großbeerige Sorten**

- * Aledo (New Cross-Real)
- * Alphonse Lavallée (cf. 1)
Amasya Siyahi
- * Angela (Angiola)
- * Baresana (Duraca — Golden Champion — Lattuario bianco — Latuario bianco — Littuario bianco — Turchesa — Turchesca — Uva di Bisceglie — Uva rosa — Uva Turca — Varesana)
Barlinka
Bicane (Napoléon — Perle Impériale — Weißer Damaszaner — Zanta)
Bien Donné
- * Blanc d'Edessa (Edessis — Amasya)
Calmeria
- * Cardinal
Coarna noir
- * Dabouki (Barbaroui — Khalili — Salti)
- * Danam
Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
- * Danlas
- * Datal
- * Diagalves (Depadura — Formosa — Pendura — Villanueva)
Dimiat (Damiat — Zoumiatico)
Dominga (Gloria — Murciana blanca — Uva verde de Alhama)
- * Doña María
- * Emperor (Emperador — Genova — Red Emperor — Red Emperor)
Erenköy Beyazi
- * Ferral
- * Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Früher Wälscher — Gros Colmar — Triomphle)
Hönüsü
- * Ignea (I. Pirovano 185)
- * Imperial Napoleon (Doña Mariana — Mariana)
- * Italia (Dona Sofia — Idéal — Italian muscat — I. Pirovano 65 — Moscatel Italiano)
Kozak Beyazi
- * Lival

- * Matilde
- * Michele Palieri
- * Muscat d'Alexandrie (Moscatellone — Moscatel Romano — Muscat Gordo bianco — Muscat de Grano Gordo — Muscat d'Espagne — Muscat Romano — Muscat blanc d'Alexandrie — Muskaat van Alexandrië — Salamanna — Seramanna — White Hanepoot — Witte Muskaat — Zibibbo)
Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
- * Ohanes (Almería — Blanca Legitima — Ohanez — Uva de Almeiria — Uva di Almeria — Uva de Embarque — Uva del Barco)
- * Olivette blanche (Bridal — Olivette de Montpellier — Olivette de Vendémian)
- * Olivette noire (Olivetta nera — Olivetta Vibonese — Cornichon — Preta — Purple Cornichon)
Pannonia (Pannonia Gold)
Peck
- * Perlona (I. Pirovano 54)
- * Phraoula (Fraoula — Praoula Kokkini — Phraoula radini)
- * Planta Nova (Coma — Tardana — Tortazon)
Prune de Cazouls
- * Ragol (Ahmeur bou Ahmeur — Angelina — Argelina — Imperial roja — Uva de Ragol)
- * Regina (Afouz Ali — Afis Ali — Afuz Ali — Aleppo — Bolgar — Dattier de Beyrouth — Dattero di Negroponte — Galleta — Hafis Ali — Inzolia imperiale — Karaboumou — Kararubun — Mennavacca bianca — Parchitana — Pergolona — Regina di Puglia — Reine — Rasaki — Rosaki blanc — Rossetti — Uva Real — Waltham cross)
- * Regina nera (Mennavacca nera — Lattuario nero — Olivettona — Regina negra — Rosaki noir)
- * Ribol
Salba
- * Schiava grossa (Black Hambourg — Frankenthal — Groß Vernatsch — Imperator — Lamper — Schiavone — Trollinger)
Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)
Verico

b) *Kleinbeerige Sorten*

- * Admirable de Courtiller (Admirable — Csiri Csuri)
- * Albillo (Acerba — Albuela — Blanco Ribera — Cagalon)
- * Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)
- * Annamaria (I. Ubizzoni 4)
Baltali
- * Beba (Beba de los Santos — Eva)
- * Catalanesca (Catalanesa — Catalana — Uva Catalana)
- * Chasselas blanc (Chasselas doré — Fendant — Franceset — Franceseta — Gutedel — Krachtgutedel — White van der Laan)
Chasselas rouge
Chelva (Chelva de Cebreros — Guareña — Mantuo — Villanueva)
- * Ciminnita (Cipro bianco)
- * Clairette (Blanquette — Malvoisie — Uva de Jijona)
- * Colombana bianca (Verdea — Colombana de Peccioli)
- * Dehlo
- * Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
- * Gros Vert (Abbondanza — St Jeannet — Trionfo dell'Esposizione — Verdal — Trionfo di Gerusalemme)
- * Jaoumet (Madeleine de St Jacques — Saint Jacques)
- * Madeleine (Angevine — Angevine Oberlin — Madeleine Angevine Oberlin — Republicain)
- * Mireille
- * Molinera (Besgano — Castiza — Molinera gorda)
- * Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)
- * Moscato d'Amburgo (Black Muscat — Hambro — Hamburg — Hamburski Misket — Muscat d'Hambourg — Moscato Preto)
- * Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)
- * Oeillade (Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso)
- * Panse precoce (Bianco di Foster — Foster's white — Panse blanche — Sicilien)
- * Perla di Csaba (Càbski Biser — Julski muskat — Muscat Julius — Perle de Csaba)

- * Perlaut
 - * Perlette
 - * Pizzutello bianco (Aetonychi aspro — Coretto — Cornichon blanc — Rish Baba — Sperone di gallo — Teta di vacca)
Precoce de Malingre
 - * Primus (I. Pirovano 7)
 - * Prunesta (Bermestia nera — Pergola rossa — Pergolese di Tivoli)
 - * Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten — Muskat Szőlőskertek Kizalyneja — Szőlőskertek Kizalyneh — Rasaki ourgarias — Regina Villos — Reina de las Viñas — Reine des Vignes — I. Mathiasz 140 — Queen of the Vineyards)
 - * Servant (Servan — Servant di Spagna)
 - * Sideritis (Sidiritis)
 - * Sultanines (Bidaneh — Kishmich — Kis Mis — Sultan — Sultana — Sultani — Cekirdesksiz — Sultanina bianca — Sultaniye — Thomson seedless und Mutationen)
 - * Valenci blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)
 - * Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)
Yapincak.
-