

## I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

## RÈGLEMENT (CEE) N° 2347/84 DE LA COMMISSION

du 31 juillet 1984

relatif aux raisins secs pouvant bénéficier de l'aide à la production

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS  
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 516/77 du Conseil, du 14 mars 1977, portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits transformés à base de fruits et légumes <sup>(1)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 988/84 <sup>(2)</sup>, et notamment son article 3 *ter* paragraphe 4, son article 3 *quater* paragraphe 5 et son article 3 *quinquies* paragraphe 4,

considérant que l'article 3 du règlement (CEE) n° 516/77 prévoit un régime d'aide à la production pour certains produits; que, dans le cadre de ce régime, un prix minimal est à payer aux producteurs et l'aide à la production doit être payée sur la base du poids net du produit transformé;

considérant que la qualité des raisins secs destinés à la transformation et des raisins secs destinés à la consommation directe est variable; qu'il convient de fixer le prix minimal et l'aide à la production pour une catégorie déterminée; qu'il convient de dériver de cette catégorie le prix minimal et le montant de l'aide pour les catégories autres que celle pour laquelle ils ont été fixés; qu'il convient de tenir compte, en ce qui concerne ces dérivations, des caractéristiques des différentes catégories; que ces catégories doivent être définies;

considérant que l'article 3 *quinquies* paragraphe 1 point b) du règlement (CEE) n° 516/77 prévoit que les produits transformés doivent être conformes aux normes de qualité minimales communautaires à déterminer; que de telles normes sont déjà appliquées pour certains fruits secs conformément au règlement (CEE) n° 2425/81 de la Commission <sup>(3)</sup>; que ledit règlement n'est applicable qu'aux produits récoltés avant la campagne 1984/1985;

que de nouvelles normes de qualité minimale doivent être arrêtées;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des produits transformés à base de fruits et légumes,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

1. Le prix minimal à payer au producteur pour les raisins secs non transformés est fixé par 100 kilogrammes de raisins secs Sultanines de la catégorie n° 4.

Pour les autres catégories de raisins secs Sultanines et de raisins secs de Corinthe, le prix minimal doit être multiplié par le coefficient figurant à l'annexe I.

2. Pour bénéficier du paiement du prix minimal, les raisins secs non transformés doivent répondre aux caractéristiques et à l'une des classifications figurant à l'annexe II.

*Article 2*

1. L'aide à la production pour les raisins secs est fixée par 100 kilogrammes net de raisins secs Sultanines de la catégorie n° 4.

Pour les autres catégories de raisins secs Sultanines et pour les raisins de Corinthe, le montant de l'aide doit être multiplié par le coefficient figurant à l'annexe I.

2. Pour bénéficier du paiement de l'aide, les raisins secs doivent répondre aux caractéristiques et à l'une des classifications figurant à l'annexe III.

*Article 3*

1. Pour les raisins secs non transformés, les vérifications portant sur les caractéristiques et les classifications

<sup>(1)</sup> JO n° L 73 du 21. 3. 1977, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO n° L 103 du 16. 4. 1984, p. 11.

<sup>(3)</sup> JO n° L 240 du 24. 8. 1981, p. 1.

se font sur la base d'échantillons prélevés sur un lot par le transformateur. À cette fin, on entend par lot le nombre de récipients présentés ensemble par un même producteur, par un groupement de producteurs reconnu ou par une association de ces groupements, pour être pris en charge par le transformateur, par un groupement de transformateurs ou par une association de ces groupements. Les échantillons doivent être examinés par le transformateur ou, le cas échéant, par son représentant.

2. Le résultat de la vérification visée au paragraphe 1 doit faire l'objet d'un procès-verbal. À cette fin, les États membres peuvent prescrire l'emploi d'un formulaire spécial.

#### *Article 4*

Le transformateur est tenu de vérifier, après transformation, sur la base d'un nombre approprié d'échantillons de raisins secs, que les caractéristiques figurant à l'annexe III ont été respectées. Le résultat de chaque vérification doit être inscrit sur un formulaire contenant au moins les données visées à l'annexe IV.

#### *Article 5*

1. Le transformateur est tenu d'informer par écrit les autorités compétentes chaque fois qu'un lot de raisins secs est prêt à être inspecté. Le lot ne peut quitter l'établissement du transformateur que le troisième jour ouvrable suivant celui au cours duquel l'information a été reçue par

les autorités compétentes, ou avec l'autorisation de celles-ci.

2. Les autorités compétentes examinent chaque lot, notamment en ouvrant 3 à 5 % des paquets, dont la taille ne les destine pas à la vente au détail, et prélèvent au moins tous les vingt lots, des échantillons pour vérification ultérieure. Le résultat de chaque vérification est inscrit sur un formulaire contenant au moins les données visées à l'annexe IV.

3. Si les autorités constatent qu'un lot ou l'une de ses parties ne répond pas aux caractéristiques figurant à l'annexe III, aucune aide à la production n'est payée pour le lot en question. Les lots pour lesquels l'aide à la production a été refusée peuvent être soumis à une nouvelle transformation.

#### *Article 6*

Les États membres veillent à ce que les échantillons prélevés au titre de l'article 5 puissent être vérifiés, à la demande du transformateur ou de son représentant, par un établissement différent de celui ayant réalisé la première vérification.

#### *Article 7*

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir du 1<sup>er</sup> septembre 1984.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 31 juillet 1984.

*Par la Commission*

Poul DALSGER

*Membre de la Commission*

## ANNEXE I

## COEFFICIENTS

## I. Coefficients applicables au prix minimal

## RAISINS SECS SULTANINES

Catégorie	Coefficient
1	1,05588
2	1,03383
5	0,95588

## RAISINS SECS DE CORINTHE

Catégorie	Coefficient
1. Séchés à l'ombre, de la région d'Eghion	1,04264
2. Select, de la région d'Eghion	1,02058
3. Séchés à l'ombre, de la région de Corinthe	1,01323
4. Select, de la région de Corinthe	0,98332
5. Qualité courante de la région d'Eghion	0,96911
6. Select, de Patras, des îles Ioniennes, du Nomos Ilias, de Triphilias	0,95588
7. Qualité courante, de la région de Corinthe	0,95588
8. Select, du reste de la Messénie	0,94117
9. Qualité courante, de Patras, des îles Ioniennes, du Nomos Ilias, de Triphilias	0,92647
10. Qualité courante, du reste de la Messénie	0,91176
11. Qualité courante, d'autres régions	0,83382

## II. Coefficients applicables à l'aide à la production

## RAISINS SECS SULTANINES

Catégorie	Coefficient
00 } 0 } 1 } 21 }	1,05588
2 } 22 }	1,03383
24	1,00000
25	0,95588

## RAISINS SECS DE CORINTHE

Catégorie	Désignation		
	Vostitsa	Gulf	Provinciais
	Coefficient	Coefficient	Coefficient
<i>Extra choicest</i>	1,14264	1,11323	—
<i>Choicest</i>	1,12058	1,08332	1,05588
<i>Choice</i>	1,06911	1,05588	1,04647

## ANNEXE II

## NORMES DE QUALITÉ ET CLASSIFICATION DES RAISINS SECS NON TRANSFORMÉS

*Définition du produit*

Les raisins secs Sultanines doivent être obtenus à partir de raisins des variétés (cultivars) *Vitis Vinifera L.*, variété *Apyrena*.

Les raisins secs de Corinthe doivent être obtenus à partir de raisins des variétés (cultivars) *Vitis Vinifera L.*, variété raisin noir de Corinthe.

## A. Caractéristiques minimales

1. Les raisins frais doivent satisfaire aux règles existantes, en particulier en ce qui concerne les résidus de pesticides, et le séchage doit se faire sans contact direct avec le sol et avec une protection adéquate contre les animaux. Il y a lieu de procéder à un prénettoyage (criblage) pour éliminer notamment les gros fragments de rafle.
2. Les raisins secs non transformés doivent être:
  - a) bien séchés et ayant une teneur en humidité ne dépassant pas 16 %;
  - b) sains, c'est-à-dire exempts de moisissure, de pourriture, de fermentation, d'œufs d'insectes ou de tout autre défaut ou altération pouvant nuire à la qualité ou à la présentation du produit;
  - c) pratiquement exempts de cailloux, de gravier visible, de fragments métalliques et autres impuretés minérales;
  - d) exempts de matières étrangères autres que celles visées au point c);
  - e) pratiquement exempts de rafles et d'autres fragments de matières végétales sans danger provenant de la vigne;
  - f) exempts d'odeur et de goût étrangers;
  - g) exempts de substances gluantes, quelle qu'en soit la cause;
  - h) détachés ou faciles à détacher lorsqu'ils sont retirés de leur récipient;
  - i) transportés et stockés dans des emballages neufs et propres ou dans des emballages réutilisés mais propres.
3. Les tolérances suivantes sont admises:

Critère	Tolérance
Sains	4 % en nombre de fruits atteints
Pratiquement exempts de cailloux, de gravier visible et de fragments métalliques et autres impuretés minérales	0,2 % en poids
Pratiquement exempts de rafle et d'autres matières végétales sans danger provenant de la vigne	0,3 % en poids

4. Pour les raisins secs, les grains doivent présenter une homogénéité de calibre comprise entre 8,5 et 4 millimètres. Toutefois, les tolérances suivantes sont admises:
  - 6 % en poids au maximum de grains d'un diamètre supérieur à 8,5 millimètres,
  - 2 % en poids au maximum de grains d'un diamètre inférieur à 4 millimètres. Cette dernière tolérance est portée à 4 % pour les raisins secs produits en Aegialia, en Corinthe ou dans les îles Ioniennes.

## B. Classification

1. Les raisins secs Sultanines sont classés comme suit:

Catégorie	Couleur	Grains de couleur marron/noire admis (% en nombre)	Homogénéité de grosseur
1	Blond à ambré	8	Exigée (les grains doivent être gros avec une tolérance de 10 % de grains plus petits)
2	Blond à marron clair	14	Non exigée (les grains doivent cependant être assez gros)
4	Blond à marron	20	Non exigée
5	Blond à marron foncé	50	Non exigée

Sont considérés comme gros les grains qui seraient retenus par un tamis dont les ouvertures ont un diamètre de 8 millimètres.

Le nombre de fruits marron/noirs autorisé sera augmenté de 0,5 % le 1<sup>er</sup> de chaque mois entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 1<sup>er</sup> août de chaque campagne.

2. Les raisins secs de Corinthe sont classés selon les critères suivants:

- procédé de séchage,
- couleur des grains,
- texture des grains.

Catégorie (dénomination)	Procédé de séchage	Couleur des grains	Texture des grains
«Ombre»	À l'ombre	Bleu-noir	Sèche et veloutée
«Select de soleil»	Au soleil	Noir	Non précisée
«Courant»	Au soleil	Noir rougeâtre	Non précisée

## ANNEXE III

## NORMES MINIMALES DE QUALITÉ APPLICABLES AUX RAISINS SECS

*Définition*

Les raisins secs doivent être obtenus à partir de raisins Sultanines et de raisins de Corinthe non transformés répondant aux caractéristiques visées à l'annexe II.

*Caractéristiques générales*

Les raisins secs doivent avoir été lavés dans une quantité suffisante d'eau potable. Ils peuvent être enduits d'huile, de paraffine ou d'une autre huile végétale autorisée.

Ils doivent être:

- a) sains, c'est-à-dire exempts de moisissure, de pourriture, de fermentation, d'œufs d'insectes ou de tout autre défaut ou altération pouvant nuire à la qualité ou à la présentation du produit;
- b) exempts d'insectes vivants et d'animaux nuisibles vivants;
- c) exempts de cailloux, de gravier visible, de verre, de fragments métalliques et autres matières étrangères visibles; toutefois, des raisins secs de Corinthe peuvent contenir des matières étrangères visibles inoffensives d'origine végétale, comme indiqué au chapitre B «Raisins secs de Corinthe» titre I<sup>er</sup> «Classification et défauts» de la présente annexe;
- d) pratiquement exempts de matières étrangères autres que celles visées au point c), telles que du sable et de la terre;
- e) exempts d'odeur et de goût anormaux; toutefois, une légère odeur d'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) n'est pas considérée comme anormale pour les raisins secs Sultanines blanchis;
- f) entièrement détachés les uns des autres;
- g) exempts de substances gluantes, quelle qu'en soit la cause.

Les raisins secs autres que les raisins secs Sultanines blanchis doivent être soumis à fumigation avant le moment de l'examen de leur qualité par les autorités compétentes et pas plus de sept jours avant l'expédition finale au destinataire.

## A. RAISINS SECS SULTANINES

## I. Conditions générales

Les raisins secs Sultanines doivent avoir été séchés dans des fours à air chaud ou équipements similaires de manière à ce que leur teneur en humidité se situe entre 15 et 13 %. Ils peuvent être blanchis à l'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>). Cependant, les Sultanines «naturelles» ne doivent être soumises à aucun traitement de blanchiment.

## II. Défauts

Des défauts courants peuvent être présents dans les limites résultant du tableau suivant:

Défaut	Tolérance
1. Morceaux de rafle par 2,5 kg de catégorie 00,0 et 1	1
2. Morceaux de rafle par 2,5 kg des autres catégories	2
3. Grains non équeutés	8 % en poids
4. Grains non mûrs ou insuffisamment développés	2 % en poids
5. Grains sucrés	2 % en poids
6. Grains endommagés, y compris grains mastiqués	2 % en poids
7. Moisissure, pourriture, fermentation, œufs d'insectes nuisibles ou tout autre défaut ou altération pouvant nuire à la qualité ou à la présentation du produit	1 % en poids
8. Autres matières étrangères invisibles	0,01 % en poids

Pour la détermination des défauts, on entend par:

- a) «grains non mûrs ou insuffisamment développés», les grains qui sont:
  - extrêmement légers, l'insuffisance du tissu sucré indiquant un développement incomplet,
  - complètement ratatinés, la chair faisant presque entièrement défaut;

- b) «grains sucrés», les grains présentant, extérieurement ou intérieurement, des cristaux de sucre apparents et affectant sérieusement la présentation du fruit;
- c) «grains endommagés», les grains atteints de brûlures provoquées par le soleil, de lésions, de dégâts mécaniques ou d'autres altérations affectant sérieusement la présentation, la comestibilité, la durée de conservation et la résistance au transport;
- d) dans les cas exceptionnels où les autorités compétentes trouvent un maximum d'un pépin dans un lot, le lot sera quand même considéré comme sans pépins.

### III. Classification et calibrage

Les Sultanines blanchies ou naturelles sont classées en deux groupes, gros grains et petits grains, comportant respectivement six et trois catégories. La classification en catégories est fondée sur les critères suivants:

- couleur,
- homogénéité de couleur,
- quantité de grains marron foncé et noirs,
- taille.

La classification est opérée conformément au tableau suivant:

#### a) Sultanines blanchies

Catégorie	Couleur	Homogénéité de couleur (% en nombre)	Quantité maximale de grains marron foncé/noirs (% en nombre)	Retenus dans un tamis dont les ouvertures ont le diamètre suivant alors qu'ils passent un tamis dont les ouvertures ont un diamètre immédiatement supérieur
<b>Sultanines gros grains</b>				
00	Pâle à doré	95	0	10 mm
0	Pâle à ambré	85	4	9 mm
1	Ambré pâle	85	5	8 mm
2	Pâle à marron pâle	80	10	7,5 mm
4	Pâle à marron	70	17	7 mm
5	Marron foncé	Non exigé	40	6 mm
<b>Sultanines petits grains</b>				
21	Pâle à doré	85	10	6 mm
22	Pâle	80	10	6 mm
24	Marron foncé	Non exigé	20	6 mm

#### b) Sultanines naturelles

<b>Sultanines gros grains</b>				
00	Blond ambré à marron pâle	85	5	10 mm
0	Blond ambré à marron pâle	85	7	9 mm
1	Blond ambré à marron pâle	85	7	8 mm
2	Blond ambré à marron	80	12	7,5 mm
4	Blond ambré à marron	70	20	7 mm
5	Marron à noir	Non exigé	Pas de limite	6 mm
<b>Sultanines petits grains</b>				
21	Blond ambré à marron pâle	85	10	6 mm
22	Blond ambré à marron pâle	70	15	6 mm
24	Blond ambré à marron	Non exigé	30	6 mm

Pour la catégorie 00 des raisins secs blanchis et des raisins secs naturels, aucune taille maximale n'est applicable.

À compter du 1<sup>er</sup> mars de chaque année, une couleur légèrement plus foncée est admise pour chaque catégorie de Sultanines récoltées à partir du 1<sup>er</sup> septembre de l'année précédente.

Les tolérances de calibrage suivantes sont admises:

- a) des grains d'une catégorie de taille inférieure peuvent être présents dans les limites suivantes:
  - 3 % en poids ou en nombre pour la catégorie 00,
  - 5 % en poids ou en nombre pour les autres catégories;
- b) des grains d'une catégorie de taille supérieure peuvent être présents dans les limites suivantes:
  - 15 % en poids ou en nombre pour les catégories 0, 1, 2, 4 et 5,
  - 30 % en poids ou en nombre pour les catégories 21, 22 et 24.

#### IV. Marquage

Chaque emballage immédiat doit porter, en caractères lisibles et indélébiles, figurant ensemble sur l'une des faces principales et parfaitement visibles de l'extérieur, les indications suivantes.

##### A. Identification

Nom, adresse et marque commerciale du transformateur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur.

##### B. Nature du produit

«Sultanine» ou «Sultanine naturelle».

##### C. Origine du produit

Pays de production et, le cas échéant, zone de production ou désignation nationale, régionale ou locale.

##### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie,
- poids net avec, facultativement, la mention «au moment du conditionnement»,
- année de récolte.

Les récipients de transport doivent porter le nom et l'adresse du transformateur ou un code approuvé par les autorités compétentes. Ils doivent également porter une référence montrant qu'il a été procédé au contrôle de qualité.

### B. RAISINS SECS DE CORINTHE

#### I. Classification et défauts

Les raisins secs de Corinthe sont classés en trois catégories: *extra choicest*, *choicest* et *choice*. Les défauts courants sont admis lorsqu'ils ne dépassent pas les limites indiquées pour les différentes catégories.

La classification des raisins secs de Corinthe est fondée sur les critères suivants:

- couleur,
- teneur en eau,
- matières étrangères (cailloux, fragments métalliques, parties de pédoncule et autres),
- grains maigres,



- grains rougeâtres,
- grains endommagés,
- grains gros, c'est-à-dire d'un calibre supérieur à 8,5 millimètres,
- grains minces, c'est-à-dire d'un calibre inférieur à 4 millimètres,
- grains non équeutés.

Les prescriptions applicables à la classification des raisins secs de Corinthe sont les suivantes:

	<i>Extra choicest</i>	<i>Choicest</i>	<i>Choice</i>
1. Couleur	Bleu foncé/noir	Bleu/noir	Rougeâtre noir/rougeâtre
2. Teneur en eau:			
— maximale (en %)	16	16	16
— minimale (en %)	13	13	13
3. Matières étrangères			
a) cailloux, gravier visible, verre et fragments métalliques	0	0	0
b) matières invisibles	0,01	0,01	0,01
c) matières étrangères visibles, inoffensives, d'origine végétale (en nombre pour 100 grains)	0,01 maximum	0,05 maximum	0,1 maximum
d) parties de rafle par 2,5 kg de grains	1 maximum	1 maximum	1 maximum
4. Grains maigres (% en nombre)	0	0,7 maximum	1,5 maximum
5. Grains rougeâtres (% en nombre)	10 maximum	15 maximum	20 maximum
6. Grains endommagés (% en nombre)	0,5 maximum	2 maximum	3 maximum
7. Grains gros (% en nombre)	0,5 maximum	1 maximum	1 maximum
8. Grains minces (% en nombre)	2 maximum	2 maximum	2 maximum
9. Grains non équeutés (% en nombre)	2 maximum	3 maximum	3 maximum

Dans les cas exceptionnels où les autorités compétentes trouvent un maximum d'un pépin par lot, le lot sera quand même considéré comme sans pépins.

## II. Calibrage

Le calibrage des raisins secs de Corinthe est déterminé à la fois:

- par le passage des grains à travers un tamis dont les ouvertures ont un diamètre déterminé, et
- par la rétention des grains sur un tamis dont les ouvertures ont un diamètre inférieur à celui précédemment utilisé.

Les dénominations et les caractéristiques de calibrage sont les suivantes:

Dénomination	Passage dans un tamis dont les ouvertures ont un diamètre de	Rétention sur un tamis dont les ouvertures ont un diamètre de
<i>Bold</i>	8,5 mm (tamis n° 11)	7 mm (tamis n° 14)
<i>Medium</i>	8,5 mm (tamis n° 11)	6 mm (tamis n° 16)
<i>Small</i>	7 mm (tamis n° 14)	4 à 5 mm (tamis n° 19)
<i>Siftings</i>	6 mm (tamis n° 16)	4 mm (tamis n° 20)
<i>Ungraded</i>	8,5 mm (tamis n° 11)	4 mm (tamis n° 20)

Les raisins secs de Corinthe de calibre *siftings* ne peuvent être classés que dans les catégories *choicest* ou *choice*.

### III. Tolérance

Les tolérances de classification et de calibrage suivantes sont admises dans chaque emballage:

#### A. Tolérances de classification

##### i) Catégorie *extra-choicest*

5 % en nombre de grains ne répondant pas aux caractéristiques de couleur de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (*choicest*).

##### ii) Catégorie *choicest*

10 % en nombre de grains ne répondant pas aux caractéristiques de couleur de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie immédiatement inférieure (*choice*).

#### B. Tolérances de calibrage

Pour toutes les catégories: 5 % en nombre de grains ne correspondant pas au calibre en question, mais conformes au calibre immédiatement inférieur. Toutefois, pour le calibre *siftings*, la tolérance maximale n'est que de 1,5 % en nombre de grains d'un calibre inférieur à 4 mm.

### V. Marquage

Chaque emballage doit porter, en caractère lisibles et indélébiles, les indications suivantes.

#### A. Identification

Nom, adresse et marque commerciale du transformateur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur.

#### B. Nature du produit

Raisins secs de Corinthe, suivis de leur désignation.

#### C. Origine du produit

Pays de production

#### D. Caractéristiques commerciales

- Catégorie des raisins secs,
- calibre indiqué par la dénomination correspondante,
- poids net avec, facultativement, la mention «au moment du conditionnement»,
- année de récolte.

Les récipients de transport doivent porter le nom et l'adresse du transformateur ou un code approuvé par les autorités compétentes. Ils doivent également porter une référence montrant qu'il a été procédé au contrôle de la qualité.

### C. CONDITIONNEMENT

Les raisins secs doivent être conditionnés de manière à ce que la qualité des fruits soit convenablement protégée et maintenue. Il y a lieu de respecter les conditions suivantes:

- a) les matériaux d'emballage doivent être neufs et propres;
- b) les matières adhésives utilisées pour fermer les emballages ou les récipients doivent être non toxiques et non susceptibles de contaminer les fruits d'une quelconque manière;
- c) les caisses en bois susceptibles de donner une odeur anormale aux raisins secs, par exemple le pin, ne peuvent être utilisées comme emballage immédiat;
- d) les agrafes ne peuvent être utilisées pour l'emballage;
- e) pour les produits conditionnés dans les emballages immédiats et contenus dans le même emballage extérieur (récipient de transport), le poids net du contenu dans l'emballage extérieur ne peut dépasser 15 kg;
- f) les raisins secs provenant de récoltes différentes ne peuvent être conditionnés dans le même emballage immédiat.

## ANNEXE IV

## PROCÈS-VERBAL DE VÉRIFICATION

## A. POUR LES SULTANINES

Nom du transformateur	Catégorie des Sultanines	Poids de l'échantillon	Identification du lot ou période de transformation	Quantité à laquelle se rapporte l'échantillon

Détail de la vérification	Résultat
	Nombre
1. Parties de pédoncule par 2,5 kg	
	% en poids
2. Teneur en eau	
3. Grains non équeutés	
4. Grains non mûrs ou insuffisamment développés	
5. Grains sucrés	
6. Grains endommagés, y compris grains mastiqués	
7. Grains non sains	
8. Matières étrangères invisibles	
	Normes respectées (oui/non)
9. Grains entièrement détachés les uns des autres et exempts de substances gluantes	
10. Couleur et homogénéité de couleur	
11. Calibrage	
12. Conditionnement et marquage	

Autres remarques

Date:

Signature:

B. POUR LES RAISINS SECS DE CORINTHE

Nom du transformateur	Catégorie de raisins secs	Poids de l'échantillon	Identification du lot ou période de transformation	Quantité à laquelle se rapporte l'échantillon

Détail de la vérification	Résultat
1. Parties de pédoncule par 2,5 kg  2. Teneur en eau  3. Matières étrangères admises autres que les pédoncules 4. Grains maigres 5. Grains rougeâtres 6. Grains endommagés 7. Grains gros 8. Grains minces 9. Grains non équeutés  10. Grains entièrement détachés les uns des autres et exempts de substances gluantes 11. Couleur et homogénéité de couleur 12. Calibrage 13. Marquage	Nombre
	% en poids
	% en nombre
	Normes respectées (oui / non)

Autres remarques

Date:

Signature:

\_\_\_\_\_