

## I

(Besluiten waarvan de publikatie voorwaarde is voor de toepassing)

**VERORDENING (EEG) Nr. 2347/84 VAN DE COMMISSIE**

van 31 juli 1984

betreffende krenten en rozijnen die voor produktiesteun in aanmerking komen

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE  
GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese  
Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 516/77 van de Raad van  
14 maart 1977 houdende een gemeenschappelijke orde-  
ning der markten in de sector van op basis van groenten en  
fruit verwerkte produkten <sup>(1)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij  
Verordening (EEG) nr. 988/84 <sup>(2)</sup>, en met name op  
artikel 3 ter, lid 4, artikel 3 quater, lid 5, en artikel 3  
quinquies, lid 4,

Overwegende dat in artikel 3 van Verordening (EEG) nr.  
516/77 in een produktiesteunregeling voor bepaalde  
produkten is voorzien; dat volgens deze regeling aan de  
teler een minimumprijs moet worden betaald en de  
produktiesteun op basis van het nettogewicht van het  
verwerkte produkt moet worden uitbetaald;

Overwegende dat de kwaliteit van voor verwerking  
bestemde krenten en rozijnen verschilt van die van  
krenten en rozijnen die voor rechtstreekse consumptie  
geschikt zijn; dat de minimumprijzen en de produktie-  
steun voor een bepaalde klasse moeten worden vastge-  
steld; dat de minimumprijs en de produktiesteun voor de  
overige klassen daarvan moeten worden afgeleid; dat bij  
de afgeleide bedragen met de kenmerken van de verschil-  
lende klassen rekening moet worden gehouden; dat deze  
klassen moeten worden omschreven;

Overwegende dat in artikel 3 quinquies, lid 1, sub b), van  
Verordening (EEG) nr. 516/77 is bepaald dat verwerkte  
produkten aan nog vast te stellen communautaire kwali-  
teitsnormen moeten voldoen; dat deze kwaliteitsnormen  
reeds voor bepaalde soorten gedroogde vruchten van  
kracht zijn overeenkomstig het bepaalde in Verordening  
(EEG) nr. 2425/81 van de Commissie <sup>(3)</sup>; dat die  
verordening alleen geldt voor produkten die vóór het  
verkoopseizoen 1984/1985 zijn geoogst; dat nieuwe  
kwaliteitsnormen moeten worden vastgesteld;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maat-  
regelen in overeenstemming zijn met het advies van het  
Comité van beheer voor op basis van groenten en fruit  
verwerkte produkten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING  
VASTGESTELD:

*Artikel 1*

1. De aan de teler te betalen minimumprijs voor  
rozijnen en krenten (basisprodukt) wordt vastgesteld per  
100 kg sultaninerozijnen van klasse 4.

Voor sultaninerozijnen van andere klassen en voor  
krenten wordt de minimumprijs vermenigvuldigd met de  
in bijlage I vermelde coëfficiënt.

2. Om voor betaling van een minimumprijs in aan-  
merking te komen moeten rozijnen en krenten (basispro-  
dukt) aan de eisen voldoen en tot één van de in bijlage II  
vermelde klassen behoren.

*Artikel 2*

1. De produktiesteun voor rozijnen en krenten wordt  
vastgesteld per 100 kg nettogewicht gedroogde sultanine-  
rozijnen van klasse 4.

Voor sultaninerozijnen van andere klassen en voor  
krenten wordt het steunbedrag vermenigvuldigd met in  
bijlage I vermelde coëfficiënt.

2. Om voor betaling van de steun in aanmerking te  
komen moeten de rozijnen en krenten aan de eisen  
voldoen en tot één van de in bijlage III vermelde klassen  
behoren.

*Artikel 3*

1. Voor rozijnen en krenten (basisprodukt) wordt,  
aan de hand van door de verwerker uit een partij genomen

<sup>(1)</sup> PB nr. L 73 van 21. 3. 1977, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB nr. L 103 van 16. 4. 1984, blz. 11.

<sup>(3)</sup> PB nr. L 240 van 24. 8. 1981, blz. 1.

monster, nagegaan of de betrokken produkten aan de eisen voldoen en of ze tot de aangegeven klasse behoren. Daartoe wordt onder partij verstaan het aantal verpakkingseenheden die bijeengevoegd door dezelfde teler, zijn erkende telersvereniging of unie van telersverenigingen worden aangeboden om bij de verwerker, de verwerkersvereniging of unie van verwerkersverenigingen te worden afgeleverd. De monsters worden door de verwerker zelf of in opdracht van de verwerker onderzocht.

2. De uitslag van het in lid 1 bedoelde onderzoek wordt geregistreerd. De Lid-Staten kunnen voorschrijven dat daarvoor een speciaal formulier moet worden gebruikt.

#### *Artikel 4*

De verwerker neemt, na verwerking, een adequaat aantal monsters van krenten en rozijnen om na te gaan of aan de in bijlage III bedoelde eisen is voldaan. Het resultaat van elke controle wordt genoteerd in een rapport waarin ten minste de in bijlage IV genoemde gegevens worden vermeld.

#### *Artikel 5*

1. Telkens wanneer een zending rozijnen of krenten voor controle gereed is, stelt de verwerker de bevoegde instanties daarvan schriftelijk in kennis. De zending mag de installaties van de verwerker eerst verlaten op de derde werkdag na de dag waarop de kennisgeving door de bevoegde instanties is ontvangen of na de door deze verleende toelating.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 31 juli 1984.

2. De bevoegde instanties controleren elke zending, waarbij zij met name tot opening overgaan van 3 tot 5 % van de verpakkingen van een niet voor verkoop in de kleinhandel bestemde grootte, en trekken voor verder onderzoek monsters uit ten minste één zending op twintig zendingen. Het resultaat van elk onderzoek wordt genoteerd in een rapport dat ten minste de in bijlage IV vermelde gegevens moet bevatten.

3. Indien de instanties constateren dat een zending of een deel daarvan niet aan de in bijlage III vermelde eisen voldoet, wordt voor de gehele zending geen produktiesteun verleend. Een zending waarvoor produktiesteun is geweigerd, mag opnieuw worden verwerkt.

#### *Artikel 6*

De Lid-Staten dragen ervoor zorg dat indien door de verwerker zelf of in diens opdracht daarom wordt verzocht, de overeenkomstig het bepaalde in artikel 5 getrokken monsters door een andere instantie worden onderzocht dan die welke het eerste onderzoek heeft uitgevoerd.

#### *Artikel 7*

Deze verordening treedt in werking op de dag van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 september 1984.

*Voor de Commissie*

Poul DALSAER

*Lid van de Commissie*

## BIJLAGE I

## COËFFICIËNTEN

## I. Op de minimumprijs toe te passen coëfficiënten

## SULTANINEROZIJNEN

Klasse	Coëfficiënt
1	1,05588
2	1,03383
3	0,95588

## KRENTEN

Klasse	Coëfficiënt
1. „Schaduw”, van de streek van Egion	1,04264
2. „Select Zon”, van de streek van Egion	1,02058
3. „Schaduw”, van de streek van Korinthië	1,01323
4. „Select Zon”, van de streek van Korinthië	0,98332
5. „Courant”, van de streek van Egion	0,96911
6. „Select Zon”, van Patras, de Ionische eilanden, de Nomos Ilias, Trifilias	0,95588
7. „Courant”, van de streek van Korinthië	0,95588
8. „Select Zon”, van de rest van Messenië	0,94117
9. „Courant”, van Patras, de Ionische eilanden, de Nomos Ilias, Trifilias	0,92647
10. „Courant”, van de rest van Messenië	0,91176
11. „Courant”, van de overige gebieden	0,83382

## II. Op de produktiesteun toe te passen coëfficiënten

## SULTANINEROZIJNEN

Klasse	Coëfficiënt
00 } 0 } 1 } 21 }	1,05588
2 } 22 }	1,03383
24	1,00000
5	0,95588

## KRENTEN

Klasse	Benaming		
	Vostitsa	Gulf	Provincials
	Coëfficiënt	Coëfficiënt	Coëfficiënt
Extra choicest	1,14264	1,11323	—
Choicest	1,12058	1,08332	1,05588
Choice	1,06911	1,05588	1,04647

## BIJLAGE II

KWALITEITSEISEN EN INDELING IN KLASSEN VAN ROZIJNEN EN KRENTEN  
(BASISPRODUKT)*Definitie*

Sultaninerozijnen moeten afkomstig zijn van druiven van wijnstokkrassen (cultivars) van *Vitis vinifera* L., variëteit Apyrena.

Krenten moeten afkomstig zijn van blauwe druiven van wijnstokkrassen (cultivars) van *Vitis vinifera* L., variëteit corinthiaca.

## A. Minimumeisen

1. De verse druiven moeten aan de met name inzake pesticidenresiduen geldende voorschriften beantwoorden en moeten worden gedroogd zonder daarbij rechtstreeks met de grond in aanraking te komen en met afdoende bescherming tegen dieren. Ze moeten een eerste maal worden gereinigd (gewand) om met name de trosstelen te verwijderen.
2. De rozijnen en krenten (basisprodukt) moeten:
  - a) goed gedroogd zijn en een vochtgehalte hebben van niet meer dan 16 %;
  - b) gezond zijn, dat wil zeggen niet aangetast zijn door schimmels, rot, gisting, vrij zijn van inkteneieren en geen gebreken of afwijkingen vertonen die kwaliteit en opmaak van de produkten nadelig kunnen beïnvloeden;
  - c) nagenoeg vrij zijn van steentjes, zichtbare zandkorrels, metalen deeltjes en andere minerale onzuiverheden;
  - d) vrij zijn van andere dan de onder c) genoemde vreemde stoffen;
  - e) nagenoeg vrij zijn van stelen en andere van de wijnstok afkomstige onschadelijke plantedelen;
  - f) vrij zijn van vreemde geur of smaak;
  - g) niet kleverig zijn, ongeacht de oorzaak van de kleverigheid;
  - h) los zijn of worden, zodra zij uit hun houder worden verwijderd;
  - i) worden vervoerd en opgeslagen in schone nieuwe verpakkingen of in reeds eerder gebruikte, schoongemaakte verpakkingen.
3. De volgende toleranties zijn toegestaan:

criterium	Tolerantie
Gezond	4 % van het aantal mag uit aangetaste vruchten bestaan
Nagenoeg vrij van steentjes, zichtbare zandkorrels, metalen deeltjes en andere minerale onzuiverheden	0,2 % van het gewicht
Nagenoeg vrij van stelen en andere van de wijnstok afkomstige onschadelijke plantedelen	0,3 % van het gewicht

4. De krenten moeten een dikte hebben van ten hoogste 8,5 mm en ten minste 4 mm. De volgende toleranties zijn evenwel toegestaan:
  - maximum 6 % van het gewicht mag bestaan uit bessen met een diameter van meer dan 8,5 mm,
  - maximum 2 % van het gewicht mag bestaan uit bessen met een diameter van minder dan 4 mm. Deze tolerantie bedraagt 4 % voor in Aegialia, Korinthië of op de Ionische eilanden voortgebrachte krenten.

## B. Indeling in klassen

## 1. Sultaninerozijnen worden als volgt ingedeeld:

Klasse	Kleur	Toegestane hoeveelheid donkerbruine/zwarte rozijnen (% van het aantal)	Groottesortering
1	geel tot barnsteenkleurig	8	De rozijnen moeten dik zijn met een tolerantie van 10 % kleinere rozijnen
2	geel tot lichtbruin	14	Niet vereist (de rozijnen moeten evenwel tamelijk dik zijn)
4	geel tot bruin	20	Niet vereist
5	geel tot donkerbruin	50	Niet vereist

Onder „dikke rozijnen” wordt verstaan rozijnen die niet door een zeef gaan met mazen van 8 mm diameter.

De toegestane hoeveelheid van donkerbruine/zwarte rozijnen wordt met ingang van 1 november tot en met 1 augustus van elk verkoopseizoen maandelijks op de eerste dag van de maand met 0,5 % vergroot.

## 2. Krenten worden op grond van de volgende criteria ingedeeld:

- drogingsprocédé,
- kleur van de krenten,
- consistentie van de krenten.

Klasse (benaming)	Drogingsprocédé	Kleur van de krenten	Consistentie van de krenten
„Schaduw”	in de schaduw	blauwzwart	droog en fluweelachtig
„Select Zon”	in de zon	zwart	niet aangegeven
„Courant”	in de zon	zwartrood	niet aangegeven

## BIJLAGE III

## MINIMUMKWALITEITSNORMEN VOOR ROZIJNEN EN KRENTEN

*Definitie*

Rozijnen en krenten moeten worden verkregen uit sultaninerozijnen en krenten (basisprodukt) die aan de in bijlage II vermelde eisen voldoen.

*Algemene eisen*

Rozijnen en krenten moeten gewassen zijn in een voldoende hoeveelheid drinkwater. Zij mogen worden behandeld met paraffineolie of met toegestane plantaardige oliën.

Zij moeten:

- a) gezond zijn, dat wil zeggen, niet aangetast door schimmels, rot, gisting, vrij van insecteneieren, zonder gebreken of afwijkingen die de kwaliteit en opmaak van de produkten nadelig kunnen beïnvloeden;
- b) vrij zijn van levende insecten en ongedierte;
- c) vrij zijn van steentjes, zichtbare zandkorrels, glassplinters, metalen deeltjes en andere zichtbare vreemde stoffen; krenten mogen evenwel onschadelijke zichtbare vreemde stoffen van plantaardige oorsprong bevatten als bepaald onder B, Krenten, punt I, Indeling in klassen en gebreken;
- d) nagenoeg vrij zijn van andere dan de onder c) genoemde vreemde stoffen, zoals zand en grond;
- e) vrij zijn van vreemde geur of smaak. Een lichte geur van zwaveldioxide (SO<sub>2</sub>) wordt voor gebleekte sultaninerozijnen niet als vreemd beschouwd;
- f) niet samenkoeken;
- g) niet kleverig zijn, ongeacht de oorzaak van de kleverigheid.

Rozijnen en krenten, met uitzondering van gebleekte sultaninerozijnen, worden voorafgaand aan het tijdstip waarop door de bevoegde instanties het onderzoek naar de kwaliteit wordt verricht en niet eerder dan zeven dagen voor de dag van afzending naar de geadresseerde, deugdelijk gefumigeerd.

## A. SULTANINEROZIJNEN

## I. Algemene voorwaarden

Sultaninerozijnen moeten in warme-luchtovens of soortgelijke installaties zodanig worden gedroogd dat hun vochtgehalte tussen 15 en 13 % bedraagt. Zij mogen worden gebleekt met behulp van zwaveldioxide (SO<sub>2</sub>). „Natuurlijke” sultaninerozijnen mogen evenwel niet zijn gebleekt.

## II. Gebreken

Normale gebreken kunnen worden getolereerd op voorwaarde dat zij de in de volgende tabel aangegeven maxima niet overschrijden:

Gebrek	Tolerantie
1. Stukjes steel per 2,5 kg van klasse 00, 0 en 1	1
2. Stukjes steel per 2,5 kg van de overige klassen	2
3. Vruchten met vruchtsteeltje	8 % van het gewicht
4. Onrijpe of onvolgroeide vruchten	2 % van het gewicht
5. Versuikerde vruchten	2 % van het gewicht
6. Beschadigde vruchten, met inbegrip van aangevreten vruchten	2 % van het gewicht
7. Zichtbare schimmel, rot, gisting, insecteneieren of andere gebreken of afwijkingen die kwaliteit en opmaak van het produkt nadelig kunnen beïnvloeden	1 % van het gewicht
8. Niet-zichtbare vreemde stoffen	0,01 % van het gewicht

Voor de bepaling van de gebreken wordt verstaan onder:

- a) „Onrijpe of onvolgroeide vruchten”: vruchten die
  - bijzonder licht zijn en onvoldoende suikerweefsel bezitten, hetgeen aangeeft dat ze onvoldoende ontwikkeld zijn,
  - geheel verschrompeld zijn met vrijwel geen vruchtvlees.

- b) „Versuikerde vruchten”: vruchten met externe of interne suikerkristallen die duidelijk zichtbaar zijn en het uiterlijk van de vrucht ernstig schaden;
- c) „Beschadigde vruchten”: vruchten beschadigd door zonnebrand, littekens, mechanische of andere soortgelijke beschadigingen die het uiterlijk, de eetbaarheid, de bewaarbaarheid of de geschiktheid voor verzending, ernstig aantasten;
- d) Wanneer de bevoegde autoriteiten in een zending, bij uitzondering, hoogstens een enkele steen aantreffen, geldt die zending desalniettemin als vrij van stenen te zijn.

### III. Indeling in klassen en groottesortering

Sultaninerozijnen, gebleekt of natuurlijk, worden onderverdeeld in twee groepen, grote en kleine, met onderscheidenlijk 6 en 3 klassen. De indeling in klassen berust op:

- kleur,
- kleurhomogeniteit,
- hoeveelheid donkerbruine en zwarte rozijnen,
- grootte.

De rozijnen worden volgens de volgende tabel ingedeeld:

#### a) Gebleekte sultaninerozijnen

Klasse	Kleur	Homogeniteit van kleur (% van het aantal)	Maximumaantal (% donkerbruine/zwarte rozijnen (% van het aantal))	Passeren niet door een zeef met mazen van de hieronder vermelde diameter doch wel door een zeef met mazen voor de onmiddellijk daarop volgende grotere klasse
<b>Grote sultaninerozijnen</b>				
00	blond tot goudgeel	95	0	10 mm
0	blond tot barnsteenkleurig	85	4	9 mm
1	licht barnsteenkleurig	85	5	8 mm
2	blond tot lichtbruin	80	10	7,5 mm
4	blond tot bruin	70	17	7 mm
5	donkerbruin	niet vereist	40	6 mm
<b>Kleine sultaninerozijnen</b>				
21	blond tot goudgeel	85	10	6 mm
22	blond	80	10	6 mm
24	donkerbruin	niet vereist	20	6 mm

#### b) Natuurlijke sultaninerozijnen

<b>Grote sultaninerozijnen</b>				
00	barnsteenkleurig geel tot lichtbruin	85	5	10 mm
0	barnsteenkleurig geel tot lichtbruin	85	7	9 mm
1	barnsteenkleurig geel tot lichtbruin	85	7	8 mm
2	barnsteenkleurig geel tot bruin	80	12	7,5 mm
4	barnsteenkleurig geel tot bruin	70	20	7 mm
5	bruin tot zwart	niet vereist	onbeperkt	6 mm
<b>Kleine sultaninerozijnen</b>				
21	barnsteenkleurig geel tot lichtbruin	85	10	6 mm
22	barnsteenkleurig geel tot lichtbruin	70	15	6 mm
24	barnsteenkleurig geel tot bruin	niet vereist	30	6 mm

Voor klasse 00 van zowel gebleekte als natuurlijke sultaninerozijnen geldt geen maximumgrootte.

Vanaf 1 maart van elk jaar is in iedere kwaliteitsklasse een iets donkerder kleuring toegestaan voor sultaninerozijnen die vanaf 1 september van het voorgaande jaar zijn geoogst.

De volgende toleranties in grootte zijn toegestaan:

- a) rozijnen van een lagere groottesortering mogen aanwezig zijn voor ten hoogste
  - 3 % van het gewicht of van het aantal voor klasse 00,
  - 5 % van het gewicht of van het aantal voor de overige klassen;
- b) rozijnen van een hogere groottesortering mogen aanwezig zijn tot maximum
  - 15 % van het gewicht of van het aantal voor de klassen 0, 1, 2, 4 en 5,
  - 30 % van het gewicht of van het aantal voor de klassen 21, 22 en 24.

#### IV. Aanduidingsvoorschriften

Op de buitenkant van iedere onmiddellijke verpakking moeten, op een van de grote zijden, duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en gegroeperd, de volgende gegevens zijn aangebracht:

##### A. *Identificatie*

Naam, adres en handelsmerk van de verwerker, de distributeur, de importeur, de exporteur of de verkoper.

##### B. *Aard van het produkt*

„Sultaninerozijnen” of „natuurlijke sultaninerozijnen”.

##### C. *Oorsprong van het produkt*

Land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

##### D. *Handelskenmerken*

- kwaliteitsklasse,
- nettogewicht met eventueel de vermelding „op het ogenblik van verpakking”,
- oogstjaar.

Op de transportverpakkingen moeten naam en adres van de verwerker of een door de bevoegde instanties goedgekeurd codenummer worden vermeld. Ook moet een aanduiding zijn aangebracht, waaruit blijkt dat kwaliteitscontrole heeft plaatsgehad.

## B. KRENTEN

### I. Indeling in klassen en gebreken

Krenten worden in drie klassen ingedeeld: extra choicest, choicest en choice. Krenten met gewone gebreken zijn toegestaan voor zover de hoeveelheid ervan niet groter is dan de in de indeling in klassen vermelde maxima.

Krenten worden op grond van de onderstaande criteria ingedeeld:

- kleur,
- vochtgehalte,
- vreemde stoffen (steentjes, metalen deeltjes, stukjes steel en andere),
- verdroogde krenten,

- roodachtige krenten,
- beschadigde krenten,
- grote krenten, dat wil zeggen groter dan 8,5 mm,
- kleine krenten, dat wil zeggen kleiner dan 4 mm,
- krenten met vruchtsteeltje.

Voor de indeling van krenten in klassen gelden de volgende eisen:

	Extra choicest	Choicest	Choice
1. Kleur	donkerblauw/ zwart	blauw/zwart	roodachtig zwart/ roodachtig
2. Vochtgehalte:			
— maximum %	16	16	16
— minimum %	13	13	13
3. Vreemde stoffen			
a) steentjes, zichtbare zandkorrels, glassplinters en metalen deeltjes in het algemeen	0	0	0
b) niet-zichtbare stoffen (in gewichtspersent)	0,01	0,01	0,01
c) onschadelijke vreemde stoffen van plantaardige oorsprong (aantal per 100 krenten)	ten hoogste 0,01	ten hoogste 0,05	ten hoogste 0,1
d) delen van steeltjes per 2,5 kg krenten	ten hoogste 1	ten hoogste 1	ten hoogste 1
4. Verdroogde krenten (% van het aantal)	0	ten hoogste 0,07	ten hoogste 1,5
5. Roodachtige krenten (% van het aantal)	ten hoogste 10	ten hoogste 15	ten hoogste 20
6. Beschadigde krenten (% van het aantal)	ten hoogste 0,5	ten hoogste 2	ten hoogste 3
7. Grote krenten (% van het aantal)	ten hoogste 0,5	ten hoogste 1	ten hoogste 1
8. Kleine krenten (% van het aantal)	ten hoogste 2	ten hoogste 2	ten hoogste 2
9. Krenten met vruchtsteeltje (% van het aantal)	ten hoogste 2	ten hoogste 3	ten hoogste 3

Wanneer de bevoegde autoriteiten in een zending bij uitzondering hoogstens een enkele steen aantreffen, geldt die zending desalniettemin als vrij van stenen te zijn.

## II. Groottesortering

Krenten worden naar grootte gesorteerd in

- krenten die passeren door een zeef met mazen van een bepaalde diameter, en
- krenten die niet passeren door een zeef met mazen die kleiner zijn dan de mazen van de eerste zeef.

De benamingen en de kenmerken van de groottesorteringen zijn als volgt:

Benaming	Passeren door een zeef met mazen van een diameter van	Passeren niet door een zeef met mazen van een diameter van
Bold	8,5 mm (zeef nr. 11)	7 mm (zeef nr. 14)
Medium	8,5 mm (zeef nr. 11)	6 mm (zeef nr. 16)
Small	7 mm (zeef nr. 14)	4,5 mm (zeef nr. 19)
Siftings	6 mm (zeef nr. 16)	4 mm (zeef nr. 20)
Ungraded	8,5 mm (zeef nr. 11)	4 mm (zeef nr. 20)

„Siftings” mogen alleen in de klassen „choicest” of „choice” worden ingedeeld.

### III. Toleranties

In iedere verpakking zijn de volgende afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan:

#### A. Tolerantie in kwaliteit

##### i) Klasse „Extra choicest”

5 % van het aantal mag bestaan uit krenten die niet beantwoorden aan de eisen inzake de kleur voor deze klasse maar wel aan die van onmiddellijke lagere klasse („choicest”).

##### ii) Klasse „Choicest”

10 % van het aantal mag bestaan uit krenten die niet beantwoorden aan de eisen inzake de kleur voor deze klasse maar wel aan die van de onmiddellijke lagere klasse („choice”).

#### B. Toleranties in grootte

Voor alle klassen: 5 % van het aantal mag bestaan uit krenten die niet beantwoorden aan de groottesortering waarin zij zijn ingedeeld, maar aan de onmiddellijke lagere groottesortering. Voor de groottesortering „siftings” mag evenwel slechts ten hoogste 1,5 % van het aantal krenten kleiner zijn dan 4 mm.

### IV. Aanduidingsvoorschriften

Op iedere verpakking moeten duidelijk leesbaar en onuitwisbaar de volgende gegevens zijn aangebracht:

#### A. Identificatie

Naam, adres en handelsmerk van de verwerker, de distributeur, de importeur, de exporteur of de verkoper.

#### B. Aard van het produkt

„Krenten” en de betreffende omschrijving.

#### C. Oorsprong van het produkt

Land van produktie.

#### D. Handelskenmerken

- kwaliteitsklasse,
- groottesortering, aangeduid door middel van de overeenkomstige benaming,
- nettogewicht met eventueel de vermelding „op het ogenblik van verpakking”,
- oogstjaar.

Op de transportverpakkingen moeten naam en adres van de verwerker of een door de bevoegde instanties goedgekeurd codenummer worden vermeld. Ook moet een aanduiding zijn aangebracht waaruit blijkt dat de kwaliteitscontrole heeft plaatsgehad.

### C. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

Krenten en rozijnen moeten zodanig worden verpakt dat de kwaliteit van de vruchten behoorlijk wordt beschermd en gehandhaafd.

Aan de volgende voorwaarden moet worden voldaan:

- a) het verpakkingsmateriaal moet nieuw en schoon zijn;
- b) voor het sluiten van de verpakkingen moeten niet-giftige kleefmiddelen worden gebruikt; deze kleefmiddelen mogen de vruchten op geen enkele wijze aantasten;
- c) houten kistjes die een vreemde geur op de krenten en rozijnen kunnen overbrengen, zoals naaldhout, mogen niet als onmiddellijke verpakking worden gebruikt;
- d) er mogen geen nietjes worden gebruikt voor de verpakking;
- e) voor produkten in onmiddellijke verpakking, verpakt in dezelfde verpakkingseenheid (transportverpakking) mag het nettogewicht van de inhoud in de buitenste verpakking niet meer dan 15 kg bedragen;
- f) krenten en rozijnen van verschillende oogstjaren mogen niet in eenzelfde onmiddellijke verpakking worden verpakt.

## BIJLAGE IV

## CONTROLLERAPPORT

## A. VOOR SULTANINEROZIJNEN

Naam van de verwerker	Klasse van rozijnen	Gewicht van het monster	Identificatie van de partij of verwerkingsperiode	Hoeveelheid waarop het monster betrekking heeft

Beschrijving van de controle	Resultaat
	Aantal
	% van het gewicht
1. Delen van steeltjes per 2,5 kg	
2. Vochtgehalte	
3. Rozijnen met vruchtsteeltje	
4. Onrijpe of onvolgroeide rozijnen	
5. Versuikerde rozijnen	
6. Beschadigde rozijnen, aangevreten rozijnen	
7. Niet-gezonde rozijnen	
8. Niet-zichtbare vreemde stoffen	
	Conform de normen (Ja/Neen)
9. Niet samengekoekt en niet kleverig	
10. Kleur en kleurhomogeniteit	
11. Groottesortering	
12. Verpakkings- en aanduidingsvoorschriften	

Andere opmerkingen

Datum:

Handtekening:

B. VOOR KRENTEN

Naam van de verwerker	Klasse van krenten	Gewicht van het monster	Identificatie van de partij of verwerkingsperiode	Hoeveelheid waarop het monster betrekking heeft

Beschrijving van de controle	Resultaat
	Aantal
1. Delen van steeltjes per 2,5 kg	
	% van het gewicht
2. Vochtgehalte	
	% van het aantal
3. Toegestane vreemde stoffen andere dan steeltjes 4. Verdroogde krenten 5. Roodachtige krenten 6. Beschadigde krenten 7. Grote krenten 8. Kleine krenten 9. Krenten met vruchtsteeltje	
	Conform de normen (Ja/Neen)
10. Niet samengekoekt en niet kleverig 11. Kleur en kleurhomogeniteit 12. Groottesortering 13. Aanduidingsvoorschriften	

Andere opmerkingen

Datum:

Handtekening:

\_\_\_\_\_