384R2347

16. 8. 84 Jornal Oficial das Comunidades Europeias Nº L 219/1

REGULAMENTO (CEE) Nº 2347/84 DA COMISSÃO

de 31 de Julho de 1984

relativo às uvas secas (passas) que podem beneficiar da ajuda à produção

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 516/77 do Conselho, de 14 de Março de 1977, que estabelece a organização comum de mercado no sector dos produtos transformados à base de frutos e produtos hortícolas (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 988/84 (2) e, nomeadamente, o nº 4 do seu artigo 3º *B*, o nº 5 do seu artigo 3º *C* e o nº 4 do seu artigo 3º *D*,

Considerando que o artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 516/77 prevê um regime de ajuda à produção para certos produtos; que, no âmbito desse regime, há que pagar um preço mínimo aos produtores e a ajuda à produção deve ser paga com base no peso líquido do produto transformado;

Considerando que a qualidade das uvas secas destinadas à transformação e das uvas secas destinadas ao consumo directo é variável; que convém fixar o preço mínimo e a ajuda à produção para uma categoria determinada; que convém derivar dessa categoria o preço mínimo e o montante da ajuda para as categorias diferentes daquela para que foram fixadas; que convém ter em conta, no que diz respeito a essas derivações, as caracteristicas das diferentes categorias; que é necessário definir essas categorias;

Considerando que o nº 1, alínea b) do artigo 3º *D* do Regulamento (CEE) nº 516/77 estabelece que os produtos transformados devem satisfazer normas de qualidade mínimas comunitárias a determinar; que tais normas são já aplicadas para certas frutas secas de acordo com o Regulamento (CEE) nº 2425/81 da Comissão (3); que o dito regulamento só é aplicável aos produtos colhidos antes da campanha de 1984/1985; que devem ser adoptadas novas normas de qualidade mínima;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão dos Produtos Transformados à Base de Frutas e Produtos Hortícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

1. O preço mínimo a pagar ao produtor pelas uvas secas não transformadas é fixado para 100 quilogramas de passas Sultanas da categoria nº 4.

Para as outras categorias de uvas secas Sultanas e de passa de Corinto o preço mínimo deve ser multiplicado pelo coeficiente que consta do Anexo I.

2. Para beneficiar do pagamento do preço mínimo, as uvas secas não transformadas devem corresponder às características e a uma das classificações constantes do Anexo II.

Artigo 2º

1. A ajuda à produção para uvas secas é fixada para 100 quilogramas de peso líquido de uvas Sultanas secas da categoria nº 4.

Para as outras categorias de passas Sultanas e para as uvas Corinto, o montante da ajuda deve ser multiplicado pelo coeficiente que consta do Anexo I.

2. Para beneficiarem do pagamento da ajuda, as uvas secas devem corresponder às características e a uma das classificações constantes do Anexo III.

Artigo 3º

1. Para as uvas secas não transformadas, as verificações respeitantes às características e classificações são feitas com base em amostras colhidas de um lote pelo transformador. Para esse efeito, entende-se como lote o número de recipientes apresentados em conjunto por um mesmo produtor, por um agrupamento de produtores reconhecido ou por uma associação desses agrupamentos, para ser tomado a cargo pelo transformador, por um agrupamento de transformadores ou por uma associação desses agrupamentos. As amostras devem ser examinadas pelo transformador ou, se for caso disso, pelo seu representante.

(1) JO nº L 73 de 21. 3. 1977, p. 1.
(2) JO nº L 103 de 16. 4. 1984, p. 11.
(3) JO nº L 240 de 24. 8. 1981, p. 1.

2. O resultado da verificação referida no nº 1 deve ser lavrado em acta. Para esse efeito, os Estados-membros podem prescrever o emprego de um formulário especial.

Artigo 4º

O transformador é obrigado a verificar, depois da transformação e com base num número apropriado de amostras de uvas secas, que foram respeitadas as características indicadas no Anexo III. O resultado de cada verificação deve ser registado num impresso que contenha pelo menos os dados referidos no Anexo IV.

Artigo 5º

1. O transformador é obrigado a informar, por escrito, as autoridades competentes cada vez que lote de uvas secas estiver pronto a ser inspeccionado. O lote não pode deixar o estabelecimento do transformador senão no terceiro dia útil seguinte àquele em que a informação foi recebida pelas autoridades competentes, ou com autorização destas.

2. As autoridades competentes examinarão cada lote nomeadamente abrindo 3 a 5 % dos volumes maiores, não destinados à venda a retalho, e colherão amostras para verificação posterior pelo menos num lote em cada vinte. O resultado de cada verificação será registado num impresso contendo pelo menos os dados referidos no Anexo IV.

3. Se as autoridades constatarem que um lote ou uma das suas partes não satisfaz às características indicadas no Anexo III, não será paga qualquer ajuda à produção para o lote em questão. Os lotes para os quais tenha sido recusada a ajuda à produção podem ser submetidos a uma nova transformação.

Artigo 6º

Os Estados-membros encarregam-se de providenciar para que as amostras colhidas em conformidade com o artigo 5º possam ser verificadas, a pedido do transformador ou do seu representante, por um estabelecimento diferente do que realizou a primeira verificação.

Artigo 7º

O presente regulamento entra em vigor no dia da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias.*

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Setembro de 1984.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas em 31 de Julho de 1984.

Pela Comissão

Poul DALSAGER

Membro da Comissão

ANEXO I

COEFICIENTES

I. Coeficientes aplicáveis ao preço mínimo

PASSAS SULTANAS

Categoria	Coeficiente
1	1,05588
2	1,03383
5	0,95588

PASSAS DE CORINTO

Categoria	Coeficiente
1. Secas à sombra, da região de Eghion	1,04264
2. *Select*, da região de Eghion	1,02058
3. Secas à sombra, da região de Corinto	1,01323
4. *Select*, da região de Corinto	0,98332
5. Qualidade corrente da região de Eghion	0,96911
6. *Select*, de Patras, das Ilhas Jónicas, de Nomos Ilias, de Trifilias	0,95588
7. Qualidade corrente, da região de Corinto	0,95588
8. *Select*, do resto da Messénia	0,94117
9. Qualidade corrente, de Patràs, das Ilhas Jónicas, de Nomos Ilias, de Trifilias	0,92647
10. Qualidade corrente, do resto da Messénia	0,91176
11. Qualidade corrente, de outras regiões	0,83382

II. Coeficientes aplicáveis à ajuda à produção

PASSAS SULTANAS

Categoria	Coeficiente
00, 0, 1, 21	1,05588
2, 22	1,03383
24	1,00000
25	0,95588

PASSAS CORINIO

Categoria	Designação		
	Vostitsa	Gulf	Provincials
	Coeficiente	Coeficiente	Coeficiente
Extra choicest	1,14264	1,11323	—
Choicest	1,12058	1,08332	1,05588
Choice	1,06911	1,05588	1,04647

ANEXO II

NORMAS DE QUALIDADE E CLASSIFICAÇÃO DAS UVAS SECAS NÃO TRANSFORMADAS

Definição do Produto

As passas Sultanas devem ser obtidas a partir de uvas das variedades (cultivares) *Vitis vinifera L.*, variedade *apyrena.*

As passas de Corinto devem ser obtidas a partir de uvas das variedades (cultivares) *Vitis vinifera L.*, variedade de uva preta de Corinto.

A. Características mínimas

1. As uvas frescas devem satisfazer as normas existentes, em particular no que diz respeito a resíduos de pesticidas, e a secagem deve ser feita sem contacto directo com o solo e com uma protecção adequada contra os animais. Há que proceder a uma pré-lavagem (crivagem) para eliminar nomeadamente os grandes fragmentos de engaços.

2. As uvas secas não transformadas devem ser:

   a) Bem secas e apresentar um teor de humidade que não ultrapasse 16 %;

   b) Sãs, isto é, isentas de pisadelas, partes podres, fermentação, ovos de insectos ou de qualquer outro defeito ou alteração que possa prejudicar a qualidade ou a apresentação do produto;

   c) Praticamente isentas de pedras, cascalho visível, fragmentos metálicos e outras impurezas minerais;

   d) Isentas de matérias estranhas para além das referidas no ponto c);

   e) Praticamente isentas de engaços e de outros fragmentos de matéria vegetal sem perigo, provenientes da vinha;

   f) Isentas de cheiros e gostos estranhos;

   g) Isentas de substâncias viscosas seja qual for a sua causa;

   h) Soltas ou fáceis de separar quando são retiradas do recipiente;

   i) Transportadas e armazenadas em embalagens novas e limpas ou em embalagens já utilizadas mas limpas.

3. São admissíveis as tolerâncias seguintes:

Critério	Tolerância
Sãs	4 % em número de frutos atingidos
Praticamente isentas de pedras, cascalho visível, fragmentos metálicos e outras impurezas minerais	0,2 % em peso
Praticamente isentas de engaços e outras matérias vegetais sem perigo provenientes da vinha	0,3 % em peso

4. Para as uvas secas, os bagos devem apresentar uma homogeneidade de calibre compreendido entre 8,5 e 4 milímetros. Todavia, são admissíveis as seguintes tolerâncias:

   — 6 % em peso, no máximo, de bagos com um diâmetro superior a 8,5 milímetros,

   — 2 % em peso, no máximo, de bagos com um diâmetro inferior a 4 milímetros. Esta tolerância é aumentada para 4 % para as uvas secas, produzidas em Aegialia, em Corinto ou nas Ilhas Jónicas.

B. **Classificação**

1. As passas Sultanas são classificadas como segue:

Categoria	Cor	Bagos de cor castanha/ /negra admitidos (% em número)	Homogeneidade de tamanho
1	Louro a âmbar	8	Exigida (os bagos devem ser grandes com uma tolerância de 10 % de bagos mais pequenos)
2	Louro a castanho claro	14	Não exigida (os bagos devem no entanto ser razoavelmente grandes)
4	Louro a castanho	20	Não exigida
5	Louro a castanho escuro	50	Não exigida

Consideram-se grandes os bagos que ficarem retidos numa peneira com aberturas de 8 milímetros de diâmetro.

O número de frutos castanhos/negros autorizado será aumentado de 0,5 % no primeiro dia de cada mês entre 1 de Novembro e 1 de Agosto de cada campanha.

2. As uvas de Corinto são classificadas segundo os critérios seguintes:

— processo de secagem,

— cor dos bagos,

— textura dos bagos.

Categoria (denominação)	Processo de secagem	Cor dos bagos	Textura dos bagos
«Sombra»	À sombra	Azul-negro	Seca e aveludada
«*Select* de sol»	Ao sol	Negro	Não especificada
«Corrente»	Ao sol	Negro avermelhado	Não especificada

ANEXO III

NORMAS MÍNIMAS DE QUALIDADE APLICÁVEIS ÀS UVAS SECAS

Definição

As uvas secas devem ser obtidas a partir de uvas Sultanas e de uvas de Corinto não transformadas, que satisfaçam as características referidas no Anexo II.

Características gerais

As uvas secas devem ter sido lavadas numa quantidade suficiente de água potável. Podem apresentar uma película de óleo, parafina ou de um outro óleo vegetal autorizado.

Devem ser:

a) Sãs, isto é, isentas de pisadelas, partes podres, fermentação, ovos de insectos ou qualquer outro defeito ou alteração que possa prejudicar a qualidade ou a apresentação do produto;

b) Isentas de insectos vivos e de animais nocivos vivos;

c) Isentas de pedras, de cascalho visível, de vidro, de fragmentos metálicos e de outras matérias estranhas visíveis; todavia, as uvas secas de Corinto podem conter matérias estranhas visíveis inofensivas de origem vegetal, como indicado no capítulo B «Uvas secas de Corinto», Título 1º, «Classificação e defeitos», do presente anexo;

d) Praticamente isentas de matérias estranhas para além das mencionadas na alínea c), tais como areia e terra;

e) Isentas de cheiros e gostos anormais; para as passas Sultanas branqueadas, não se considera todavia anormal um ligeiro cheiro a anidrido sulfuroso (So_2);

f) Inteiramente separadas uma das outras;

g) Isentas de substâncias viscosas, seja qual for a sua causa.

As uvas secas que não sejam passas Sultanas branqueadas devem ser submetidas a fumigação antes do controlo de qualidade pelas autoridades competentes e não mais de sete dias antes da expedição final para o destinatário.

A. PASSAS SULTANAS

I. **Condições gerais**

As passas Sultanas devem ter sido secas em fornos de ar quente ou equipamentos similares de modo a que o seu teor de humidade se situe entre 15 e 13 %. Podem ser branqueadas com anidrido sulforoso (SO_2). No entanto, as Sultanas «naturais» não devem ser submetidas a qualquer tratamento de branqueamento.

II. **Defeitos**

As uvas podem apresentar defeitos correntes, dentro dos limites indicados no quadro seguinte:

Defeitos	Tolerância
1. Pedaços de engaço por 2,5 kg da categoria 00,0 e 1	1
2. Pedaços de engaço por 2,5 kg das outras categoris	2
3. Bagos com pedúnculo	8 % em peso
4. Bagos não maduros ou insuficientementes desenvolvidos	2 % em peso
5. Bagos açucarados	2 % em peso
6. Bagos danificados, incluindo bagos colados	2 % em peso
7. Pisadelas, podres, fermentações, ovos de insectos nocivos ou qualquer outro defeito ou alteração que possa prejudicar a qualidade ou a apresentação do produto	1 % em peso
8. Outras matérias estranhas invisíveis	0,01 % em peso

Para a determinação dos defeitos, entende-se por:

a) «Bagos não maduros ou insuficientemente desenvolvidos», os bagos que sejam:

— extremamente leves; a insuficiência do tecido açucarado indica um desenvolvimento incompleto,

— completamente enrugados, quase inteiramente desprovidos de polpa;

b) «Bagos açucarados», os bagos que apresentem, exterior ou interiormente, cristais de açúcar aparentes que afectem seriamente a apresentação do fruto;

c) «Bagos danificados», os bagos atingidos por queimaduras provocadas pelo sol, por lesões, por desgastes mecânicos ou outras alterações que afectem seriamente a apresentação, a comestibilidade, o tempo de conservação e a resistência ao transporte;

d) Nos casos excepcionais em que as autoridades competentes encontrem, no máximo, uma graínha num lote, o lote será apesar disso considerado sem graínhas.

III. Classificações e calibragem

As Sultanas branqueadas ou naturais são classificadas em dois grupos, bagos grandes e bagos pequenos, que se subdividem, respectivamente, em seis e três categorias. A classificação em categorias baseia-se nos critérios seguintes:

— cor,

— homogeneidade da cor,

— quantidade de bagos castanhos escuros e negros,

— tamanho.

A classificação é feita em conformidade com o quadro seguinte:

a) *Sultanas branqueadas*

Categoria	Cor	Homogeneidade de cor (% em número)	Quantidade máxima de grãos castanho escuro/negros (% em número)	Retidos numa peneira cujas aberturas tenham o diâmetro seguinte, mas passando numa peneira cujas aberturas tenham um diâmetro imediatamente superior
	Sultanas de bagos grandes			
00	Pálido a dourado	95	0	10 mm
0	Pálido a âmbar	85	4	9 mm
1	Âmbar pálido	85	5	8 mm
2	Pálido a castanho pálido	80	10	7,5 mm
4	Pálido a castanho	70	17	7 mm
5	Castanho escuro	Não exigida	40	6 mm
	Sultanas de bagos pequenos			
21	Pálido a dourado	85	10	6 mm
22	Pálido	80	10	6 mm
24	Castanho escuro	Não exigida	20	6 mm

b) *Sultanas naturais*

	Sultanas de bagos grandes			
00	Louro âmbar a castanho pálido	85	5	10 mm
0	Louro âmbar a castanho pálido	85	7	9 mm
1	Louro âmbar a castanho pálido	85	7	8 mm
2	Louro âmbar a castanho	80	12	7,5 mm
4	Louro âmbar a castanho	70	20	7 mm
5	Castanho a preto	Não exigida	Sem limite	6 mm
	Sultanas de bagos pequenos			
21	Louro âmbar a castanho pálido	85	10	6 mm
22	Louro âmbar a castanho pálido	70	15	6 mm
24	Louro âmbar a castanho	Não exigida	30	6 mm

Para a categoria 00 das uvas secas branqueadas e das uvas secas naturais, não há qualquer tamanho máximo a aplicar.

A partir de 1 de Março de cada ano, admite-se uma cor ligeiramente mais carregada para cada categoria de Sultanas colhidas a partir de 1 de Setembro do ano anterior.

Admitem-se as tolerâncias de calibragem seguintes:

a) Podem-se encontrar bagos de uma categoria de tamanho inferior, dentro dos seguintes limites:

— 3 %, em peso ou em número, para a categoria 00,

— 5 %, em peso ou em número, para as outras categorias;

b) Podem-se encontrar bagos de uma categoria de tamanho superior dentro dos seguintes limites:

— 15 %, em peso ou em número, para as categorias 0, 1, 2, 4 e 5

— 30 %, em peso ou em número, para as categorias 21, 22 e 24.

IV. **Marcação**

Cada embalagem de uso imediato deve conter, em caracteres legíveis e indeléveis, figurando em conjunto numa das faces principais e perfeitamente visíveis do exterior, as indicações seguintes.

A. *Identificação*

Nome, endereço e marca comercial do transformador, do distribuidor, do importador, do exportador ou do vendedor.

B. *Natureza do produto*

«Sultana» ou «Sultana natural».

C. *Origem do produto*

País de produção, e se for o caso, zona de produção ou designação nacional, regional ou local.

D. *Características comerciais*

— categoría,

— peso líquido com a menção «no momento de acondicionamento» (esta última é facultativa),

— ano da colheita.

Os recipientes de transporte devem conter o nome e o endereço do transformador ou um código aprovado pelas autoridades competentes. Devem igualmente conter uma referência mostrando que foi efectuado o controlo de qualidade.

B. PASSAS DE CORINTO

I. **Classificação e defeitos**

As passas de Corinto são classificadas em três categorias: *extra choicest, choicest* e *choice.* São admissíveis defeitos correntes desde que não ultrapassem os limites indicados para as diferentes categorias.

A classificação das passas de Corinto baseia-se nos critérios seguintes:

— cor,

— teor de água,

— matérias estranhas (pedras, fragmentos metálicos, partes de pedúnculo e outros),

— bagos magros,

— bagos avermelhados,

— bagos danificados,

— bagos grandes, isto é, de calibre superior a 8,5 milímetros,

— bagos finos, isto é, de calibre inferior a 4 milímetros,

— bagos com pedúnculo.

As prescrições à classificação das passas de Corinto, são as seguintes:

	Extra choicest	*Choicest*	*Choice*
1. Côr	azul carregado/ /negro	azul/negro	Avermelhado preto/avermelhado
2. Teor de água:			
— máximo (em %)	16	16	16
— minímo (em %)	13	13	13
3. Matérias estranhas			
a) pedras, cascalho, visível, vidro e fragmentos metálicos	0	0	0
b) matérias invisíveis	0,01	0,01	0,01
c) matérias estranhas visíveis, inofensivas, de origem vegetal (em número por 100 bagos)	0,01 máximo	0,05 máximo	0,01 máximo
d) partes de engaço por 2,5 kg de bagos	1 máximo	1 máximo	1 máximo
4. Bagos magros (% em mínimo)	0	0,7 máximo	1,5 máximo
5. Bagos avermelhados (% em número)	10 máximo	15 máximo	20 máximo
6. Bagos danificados (% em número)	0,5 máximo	2 máximo	3 máximo
7. Bagos grandes (% em número)	0,5 máximo	1 máximo	1 máximo
8. Bagos finos (% em número)	2 máximo	2 máximo	2 máximo
9. Bagos com pedúnculo (% em número)	2 máximo	3 máximo	3 máximo

Nos casos excepcionais em que as autoridades competentes encontrem um máximo de uma grainha por lote, o lote será mesmo assim considerado sem grainhas.

II. **Calibragem**

A calibragem das passas de Corinto é determinada ao mesmo tempo:

— pela passagem dos bagos através de uma peneira cujas aberturas têm um diâmetro determinado, e

— pela retenção dos bagos numa peneira cujas aberturas têm um diâmetro inferior ao utilizado anteriormente.

As designações e as características de calibragem são as seguintes:

Designação	Passagem numa peneira cujas aberturas tem um diâmetro de	Retenção numa peneira cujas aberturas têm um diâmetro de
Bold	8,5 mm (peneira nº 11)	7 mm (peneira nº 14)
Medium	8,5 mm (peneira nº 11)	6 mm (peneira nº 16)
Small	7 mm (peneira nº 14)	4 a 5 mm (peneira nº 19)
Siftings	6 mm (peneira nº 16)	4 mm (peneira nº 20)
Ungraded	8,5 mm (peneira nº 11)	4 mm (peneira nº 20)

As passas de Corinto de calibre *siftings* não podem ser classificadas senão nas categorias *choicest* ou *choice.*

III. **Tolerância**

Em cada embalagem são admissíveis as tolerâncias de classificação e de calibragem seguintes:

A. *Tolerâncias de classificação*

i) Categoria *extra-choicest*

5 %, em número, de bagos que não satisfaçam as características de côr da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria imediatamente inferior *(choicest).*

ii) Categoria *choicest*

10 %, em número, da bagos que não satisfaçam as características de côr da categoria, mas satisfaçam as da categoria imediatamente inferior *(choice).*

B. *Tolerâncias de calibragem*

Para todas as categorías: 5 %, em número, de bagos que não correspondam ao calibre imediatamente inferior.

Todavia, para o calibre *siftings,* a tolerância máxima é apenas de 1,5 %, em número, de bagos com calibre inferior a 4 mm.

V. **Marcação**

Cada embalagem deve contar, em caracteres legíveis e indeléveis, as indicações seguintes.

A. *Identificação*

Nome, endereço e marca comercial do transformador, do distribuidor, do importador do exportador ou do vendedor.

B. *Natureza do produto*

Passas de Corinto, seguido da respectiva designação.

C. *Origem do produto*

País de produção.

D. *Características comerciais*

— Categoria das uvas secas,

— calibre indicado pela designação correspondente,

— peso líquido, com a menção «no momento do acondicionamento» facultativa,

— ano de colheita.

Os recipientes de transporte devem conter o nome e o endereço do transformador ou um código aprovado pelas autoridades competentes. Devem igualmente conter uma referência mostrando que ao controlo de qualidade.

C. ACONDICIONAMIENTO

As uvas secas devem ser acondicionadas de forma a que a qualidade dos frutos seja convenientemente protegida e mantida. Há que respeitar as condições seguintes:

a) Os materiais de embalagem devem ser novos e limpos;

b) As matérias adesivas utilizadas para fechar as embalagens ou os recipientes não devem ser tóxicas nem susceptíveis de contaminar os frutos, seja de que maneira for;

c) Não se podem utilizar como embalagem de uso imediato caixas de madeira susceptíveis de dar um cheiro anormal às uvas secas, por exemplo caixas de pinho;

d) Não se podem utilizar agrafos nas embalagens;

e) Para os produtos acondicionados em embalagens de uso imediato e contidos na mesma embalagem exterior (recipiente de transporte), o peso líquido do conteúdo na embalagem exterior não pode exceder 15 kg;

f) Na mesma embalagem de uso imediato não podem ser acondicionadas uvas secas provenientes de colheitas diferentes.

ANEXO IV

ACTA DE VERIFICAÇÃO

A. PARA AS SULTANAS

Nome do transformador	Categoria das Sultanas	Peso da amostra	Identificação do lote ou período de transformação	Quantidade à que se refere a amostra

Pormenores de verificação	Resultado
	Número
1. Partes de pedúnculos em 2,5 kg	
	% em peso
2. Teor de água	
3. Bagos com pedúnculo	
4. Bagos não maduros ou insuficientemente desenvolvidos	
5. Bagos açucarados	
6. Bagos danificados, incluindo bagos colados	
7. Bagos não sãos	
8. Matérias estranhas invísiveis	
	Norma respeitada (sim/não)
9. Bagos inteiramente separados uns dos outros e isentos de substâncias viscosas	
10. Cor e homogeneidade da cor	
11. Calibragem	
12. Acondicionamento e marcação	

Outras observações

Data: Assinatura:

B. PARA PASSAS DE CORINTO

Nome do transformador	Categoria das uvas secas	Peso da amostra	Identificação do lote ou período de transformação	Quantidade à que se refere a amostra

Pormenores de verificação	Resultado
	Número
1. Partes de pedúnculos em 2,5 kg	
	% em peso
2. Teor de água	
	% em número
3. Matérias estranhas admitidas que não sejam pedúnculos 4. Bagos magros 5. Bagos avermelhados 6. Bagos danificados 7. Bagos grandes 8. Bagos finos 9. Bagos com pedúncolo	
	Normas respeitadas (sim/não)
10. Bagos inteiramente soltos uns dos outros e isentos de substâncias viscosas 11. Cor e homogeneidade da cor 12. Calibragem 13. Marcação	

Outras observações

Data: Assinatura: