VERORDNUNG (EWG) Nr. 2550/88 DER KOMMISSION

vom 10. August 1988

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2347/84 über beihilfefähige getrocknete Weintrauben

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 426/86 des Rates vom 24. Februar 1986 über die gemeinsame Marktorganisation für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2247/88 (2), insbesondere auf Artikel 3 Absatz 4, Artikel 4 Absatz 4, Artikel 5 Absatz 5 und Artikel 6 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 2242/88 des Rates (3) ist die Beihilferegelung für die Erzeugung bestimmter getrockneter Weintrauben auf getrocknete Weintrauben der Moscatel-Sorten ausgedehnt worden.

Um diese Ausdehnung der Beihilferegelung durchführen zu können, müssen die Merkmale und Mindestqualitätsnormen der betreffenden Sorten festgelegt werden. Ferner sind der dem Erzeuger zu zahlende Mindestpreis und die Beihilfe für die repräsentativsten Klassen dieser Sorten festzusetzen. Diese Klassen sind genau zu bestimmen.

In der Verordnung (EWG) Nr. 2347/84 der Kommission vom 31. Juli 1984 über beihilfefähige getrocknete Weintrauben (4), in der Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 2399/86 (5), sind bereits Koeffizienten und Mindestqualitätsnormen für Sultaninen und Korinthen vorgesehen. Es empfiehlt sich, diese Bestimmungen durch diejenigen für die Moscatel-Sorten zu ergänzen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 2347/84 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Absatz 1 zweiter Unterabsatz erhält folgende Fassung:

   „Für andere Güteklassen von Sultaninen, Korinthen und getrockneten Moscatel-Weintrauben wird der Mindestpreis mit dem in Anhang I aufgeführten Koeffizienten multipliziert."

2. Artikel 2 Absatz 1 zweiter Unterabsatz erhält folgende Fassung:

   „Für andere Güteklassen von Sultaninen, Korinthen und Moscatel-Weintrauben wird der Betrag der Beihilfe mit dem in Anhang I aufgeführten Koeffizienten multipliziert."

3. Anhang I „Koeffizienten" wird wie folgt geändert:

   a) An Teil I „Auf den Mindestpreis anwendbare Koeffizienten" wird folgende Rubrik angefügt:

   „GETROCKNETE MOSCATEL-WEINTRAUBEN

Kategorie	Koeffizienten		
	In Form von Beeren	In Trauben für Beeren	In Trauben für Trauben
Extra	1,15059	0,80064	1,44603
I	1,00390	0,69854	1,26107
II	0,60556	0,42138	0,76084"

   b) An Teil II „Auf die Produktionsbeihilfe anwendbare Koeffizienten" wird folgende Rubrik angefügt:

   „GETROCKNETE MOSCATEL-WEINTRAUBEN

Kategorie	Koeffizienten
Extra	1,146
I	1,000
II	0,603"

4. Anhang II „Qualitätsanforderungen und Güteklassen unverarbeiteter getrockneter Weintrauben" wird wie folgt geändert:

   a) über die Worte „Qualitätsanforderungen und Güteklassen unverarbeiteter getrockneter Weintrauben" wird der Titel „Teil A" gesetzt;

   b) der in Anhang I dieser Verordnung aufgeführte „Teil B — Qualitätsanforderungen und Güteklassen unverarbeiteter getrockneter Moscatel-Weintrauben" wird angefügt.

5. In Anhang III „Mindestqualität für getrocknete Weintrauben" wird Buchstabe „C. Getrocknete Moscatel-Weintrauben" eingefügt. Dieser Buchstabe ist in Anhang II dieser Verordnung aufgeführt.

6. An Anhang IV „Kontrollformular" wird der Buchstabe „C. Für getrocknete Moscatel-Weintrauben" angefügt, der in Anhang III dieser Verordnung aufgeführt ist.

Artikel 2

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

(1) ABl. Nr. L 49 vom 27. 2. 1986, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 198 vom 26. 7. 1988, S. 21.
(3) ABl. Nr. L 198 vom 26. 7. 1988, S. 12.
(4) ABl. Nr. L 219 vom 16. 8. 1984, S. 1.
(5) ABl. Nr. L 208 vom 31. 7. 1986, S. 17.

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

Brüssel, den 10. August 1988

Für die Kommission
Frans ANDRIESSEN
Vizepräsident

ANHANG I

„TEIL B

QUALITÄTSANFORDERUNGEN UND GÜTEKLASSEN UNVERARBEITETER GETROCKNETER MOSCATEL-WEINTRAUBEN

1. DEFINITION

Diese Norm gilt für getrocknete Weintrauben aus reifen Früchten der aus ‚Vitis vinifera L.' hervorgegangenen Anbausorte Moscatel, die einer natürlichen oder künstlichen Trocknung unterzogen worden sind, bis sie einen Zustand erreicht haben, der ihre Aufbewahrung und Vermarktung zum unmittelbaren Verbrauch erlaubt.

2. ZIEL DER NORM

Mit dieser Norm sollen die Güteeigenschaften bestimmt werden, welche die getrockneten Weintrauben und/oder Beeren nach Abschluß des Trocknungsvorgangs im Hinblick auf ihre angemessene Vermarktung zur industriellen Verarbeitung aufweisen müssen.

3. MINDESTANFORDERUNGEN

Für alle Klassen gilt unbeschadet der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendes:

3.1. Die getrockneten Trauben und Beeren müssen

— vollständig getrocknet sein, das heißt, ihr Feuchtigkeitsgehalt darf 30 bis 35 % nicht übersteigen;

— gesund sowie einer Begasung oder Desinfizierung unterworfen worden sein. Ausgeschlossen sind alle Erzeugnisse mit aktiven Symptomen, die Schimmel, Fäulnis, Gärstoffe usw. oder allgemein Mängel aufweisen, die sie zum Verzehr ungeeignet machen;

— praktisch frei von sichtbaren oder unsichtbaren Rückständen von für den Menschen giftigen Behandlungsstoffen sein;

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen (Staub, Sand, Metallteilchen usw. und anderen organischen oder pflanzlichen Fremdstoffen) sein;

— unabhängig von ihrer Entwicklungsstufe frei von lebenden Insekten oder Milben sein;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack sein;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit sein.

3.2. Die getrockneten Beeren müssen

— ganz, gut geformt und normal entwickelt sein;

— praktisch elastisches und weiches Fruchtfleisch aufweisen, das ihre Verhärtung oder Kristallisierung verhindert.

3.3. Vorbehaltlich der Toleranzen müssen die getrockneten Trauben und/oder Beeren ferner frei sein von

— nicht aktiven Symptomen von Schimmel, Fäulnis, Gärstoffen usw.;

— sichtbaren Schäden, die von Insekten, Milben oder anderen tierischen Schädlingen hervorgerufen sind, sowie von toten Körpern oder Körperteilen dieser Schädlinge;

— Druckstellen aufgrund unsachgemäßer Behandlung.

4. KLASSENEINTEILUNG

Die getrockneten Weintrauben werden folgendermaßen eingeteilt:

4.1. **In Form von Beeren**

4.1.1. *Klasse Extra*

Getrocknete Weintrauben dieser Klassen müssen von höchster Qualität sein.

Die eine einheitliche Farbe aufweisenden Beeren müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form und Entwicklung aufweisen; ihr Geschmack und ihre Konsistenz müssen gut und kennzeichnend für die Sorte sein.

Die Beeren müssen praktisch frei von Fehlern sein, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Mängel, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

Der Beerenstiel darf höchstens 5 mm lang sein.

4.1.2. *Klasse I*

Getrocknete Weintrauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Die eine einheitliche Farbe aufweisenden Beeren müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form und Entwicklung aufweisen ; ihr Geschmack und ihre Konsistenz müssen gut und kennzeichnend für die Sorte sein.

Die Beeren dürfen leichte Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

4.1.3. *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören getrocknete Weintrauben, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den unter Nummer 3 definierten Mindestanforderungen entsprechen.

Die Beeren müssen von annehmbarer Qualität sein, die wesentlichen Merkmale der Sorte aufweisen sowie einen ausreichend guten Geschmack und eine ausreichend gute Konsistenz haben.

Die Beeren dürfen Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

4.2. **In Form von Trauben**

4.2.1. *Klasse Extra*

Getrocknete Trauben dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein ; ihre Beeren müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form und Entwicklung aufweisen ; ihr Geschmack und ihre Konsistenz müssen gut und für die Sorte kennzeichnend sein.

Die eine einheitliche Farbe aufweisenden Beeren müssen praktisch frei von Fehlern sein, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Mängel, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

Jede Traube muß aus Beeren unterschiedlicher Größe bestehen, die in die drei Klassen gemäß Nummer 4.1 eingeteilt werden können ; der Höchstanteil von Beeren der Klasse I beträgt jedoch 20 % und von Beeren der Klasse II 5 %.

4.2.2. *Klasse I*

Getrocknete Trauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Ihre Beeren müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form und Entwicklung aufweisen ; ihr Geschmack und ihre Konsistenz müssen recht gut sein.

Die eine einheitliche Farbe aufweisenden Beeren dürfen leichte Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

Jede Traube muß aus Beeren unterschiedlicher Größe bestehen, die in die drei Klassen gemäß Nummer 4.1 eingeteilt werden können, wobei jedoch der Höchstanteil von Beeren der Klasse II 25 % beträgt.

4.2.3. *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören getrocknete Trauben annehmbarer Qualität, die zwar die wesentlichen Merkmale der Sorte aufweisen und einen ausreichend guten Geschmack sowie eine ausreichend gute Konsistenz haben, jedoch nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können. Die unterschiedlichen großen, jedoch den Mindestanforderungen von Nummer 3 entsprechenden Beeren dürfen Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

5. GRÖSSENSORTIERUNG

In jeder Klasse erfolgt die Größensortierung nach der in 100 Gramm Erzeugnis enthaltenen Anzahl Beeren ohne Stiel wie folgt :

Klasse	Anzahl Beeren je 100 Gramm
Extra	bis zu 70
I	zwischen 70 und 100
II	zwischen 100 und 130

Die Größensortierung erfolgt auf der Grundlage einer ausreichend repräsentativen Stichprobe der gesamten Partie, die willkürlich aus verschiedenen Teilen der Partie entnommen wurde.

6. TOLERANZEN

6.1. **Qualitätstoleranzen**

Für die Erzeugnisse, die den Anforderungen der angegebenen Klasse nicht genügen, jedoch den Anforderungen der darunterliegenden Klasse oder, in Ausnahmefällen, den für diese Klasse zulässigen Toleranzen entsprechen (für die Klasse II umfaßt die Toleranz die den Mindestanforderungen nicht entsprechenden, jedoch zum Verzehr geeigneten Früchten), sind für jede Partie die in folgender Tabelle aufgeführten Toleranzen zulässig :

Fehler	Toleranz (% des Gewichts)		
	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
Keine einheitliche Farbe aufweisende Beeren	5	10	—
Unreife oder ungenügend entwickelte Beeren	1	2	4
Verschimmelte, verfaulte oder fermentierte Beeren	—	1	2
Beschädigte, gequetschte oder gespaltene Beeren	—	2	4
Kristallierten Zucker enthaltende Beeren	1	2	3
Beeren, die durch Insekten, Milben oder andere tierische Schädlinge hervorgerufene Schäden aufweisen	—	1	2
Beeren, die sichtbare Fremdstoffe aufweisen	0,5	1	1,5

6.2. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen : 10 % Beeren, die nicht den vorstehend für jede Klasse festgesetzten Mindest- und/oder Höchstanforderungen entsprechen.

7. GLEICHMÄSSIGKEIT

Der Inhalt jeder Partie muß gleichmäßig sein und darf nur getrocknete Weintrauben gleichen Ursprungs und gleicher Sorte umfassen."

ANHANG II

„C. GETROCKNETE MOSCATEL-WEINTRAUBEN

1. DEFINITION

Diese Norm gilt für getrocknete Weintrauben aus reifen Früchten der aus ‚Vitis vinifera L.' hervorgegangenen Anbausorte Moscatel, die einer natürlichen oder künstlichen Trocknung unterzogen worden sind, bis sie einen Zustand erreicht haben, der ihre Aufbewahrung und Vermarktung zum unmittelbaren Verbrauch erlaubt, und die zur Lieferung an den Verbraucher bestimmt sind.

2. ZIEL DER NORM

Mit dieser Norm sollen die Anforderungen an die Güte, die Verpackung und die Aufmachung bestimmt werden, den die getrockneten Trauben und/oder Beeren nach ihrer Aufmachung und Behandlung im Hinblick auf die Vermarktung entsprechen müssen.

3. MINDESTQUALITÄTSANFORDERUNGEN

Für alle Klassen gilt unbeschadet der besonderen Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendes :

3.1. **Die getrockneten Trauben und Beeren müssen**

— gut getrocknet sein, das heißt, ihr Feuchtigkeitsgehalt darf 20 bis 30 % nicht übersteigen ;

— gesund sowie einer Begasung oder Desinfizierung unterworfen worden sein. Ausgeschlossen sind alle Früchte mit aktiven und sich entwickelnden Symptomen von Schimmel, Fäulnis, Gärstoffen usw. oder allgemein Früchte, die Mängel aufweisen, die sie zum Verzehr ungeeignet machen ;

— praktisch frei von sichtbaren oder unsichtbaren Rückständen von für den Menschen giftigen Behandlungsstoffen sein ;

— sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen (Staub, Sand, Metallteilchen usw. und anderen organischen oder pflanzlichen Fremdstoffen) sein ;

— unabhängig von ihrer Entwicklungsstufe frei von lebenden Insekten oder Milben sein ;

— frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack sein ;

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit sein.

3.2. **Die getrockneten Beeren müssen**

— ganz, gut geformt und normal entwickelt sein ;

— praktisch elastisches und weiches Fruchtfleisch aufweisen, das ihre Verhärtung oder Kristallisierung verhindert.

3.3. **Vorbehaltlich der Toleranzen müssen die getrockneten Trauben und/oder Beeren ferner frei sein von**

— nicht aktiven Symptomen von Schimmel, Fäulnis, Gärstoffen usw. ;

— sichtbaren Schäden, die von Insekten, Milben oder anderen tierischen Schädlingen hervorgerufen sind, sowie von toten Körpern oder Körperteilen dieser Schädlinge ;

— Druckstellen aufgrund unsachgemäßer Behandlung.

4. KLASSENEINTEILUNG

Die getrockneten Weintrauben werden folgendermaßen eingeteilt :

4.1. **In Form von Beeren**

4.1.1. *In Form von Beeren mit Kernen*

4.1.1.1. Klasse Extra

Getrocknete Weintrauben dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein.

Die eine einheitliche Farbe aufweisenden Beeren müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form und Entwicklung aufweisen ; ihr Geschmack und ihre Konsistenz müssen gut und kennzeichnend für die Sorte sein.

Die Beeren müssen praktisch frei von Fehlern sein, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Mängel, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

Der Beerenstiel darf gegebenenfalls höchstens 5 mm lang sein.

Als Quetschung gilt nicht das teilweise Einreißen der Haut, das durch das Entfernen des Stiels hervorgerufen wird.

4.1.1.2. Klasse I

Getrocknete Weintrauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Die eine einheitliche Farbe aufweisenden Beeren müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form und Entwicklung aufweisen ; ihr Geschmack und ihre Konsistenz müssen recht gut sein.

Die Beeren dürfen leichte Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

4.1.1.3. Klasse II

Zu dieser Klasse gehören getrocknete Weintrauben, die nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können, die aber den unter Nummer 3 definierten Mindestanforderungen entsprechen.

Die Beeren müssen von annehmbarer Qualität sein, die wesentlichen Merkmale der Sorte aufweisen sowie einen ausreichend guten Geschmack und eine ausreichend gute Konsistenz haben.

Die Beeren dürfen Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

4.1.2. *In Form von mechanisch entkernten Beeren*

Es gelten dieselben Klasseneinteilungen und Bedingungen wie unter Nummer 4.1.1 beschrieben, jedoch gelten die Beschädigungen der Haut nicht als Quetschungen, da die Haut für die mechanische Entkernung eingeschnitten werden muß.

4.2. **In Form von Trauben**

4.2.1. *Klasse Extra*

Getrocknete Trauben dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein ; ihre Beeren müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form und Entwicklung aufweisen ; ihr Geschmack und ihre Konsistenz müssen gut und für die Sorte kennzeichnend sein.

Die eine einheitliche Farbe aufweisenden Beeren müssen praktisch frei von Fehlern sein, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher Mängel, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

Jede Traube muß aus Beeren unterschiedlicher Größe bestehen, die in die ersten zwei Klassen gemäß Nummer 4.1.1 eingeteilt werden können ; der Höchstanteil von Beeren der Klasse I beträgt jedoch 20 %.

4.2.2. *Klasse I*

Getrocknete Trauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Ihre Beeren müssen die für die Sorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form und Entwicklung aufweisen ; ihr Geschmack und ihre Konsistenz müssen recht gut sein.

Die eine einheitliche Farbe aufweisenden Beeren dürfen leichte Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

Jede Traube muß aus Beeren unterschiedlicher Größe bestehen, die in die drei Klassen gemäß Nummer 4.1.1 eingeteilt werden können, wobei jedoch der Höchstanteil von Beeren der Klasse II 30 % beträgt.

4.2.3. *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehören getrocknete Trauben annehmbarer Qualität, die zwar die wesentlichen Merkmale der Sorte aufweisen und einen ausreichend guten Geschmack sowie eine ausreichend gute Konsistenz haben, jedoch nicht in die höheren Klassen eingestuft werden können.

Die unterschiedlichen großen, jedoch den Mindestanforderungen von Nummer 3 entsprechenden Beeren dürfen Mängel aufweisen, sofern diese das allgemeine Aussehen, die Qualität, die Haltbarkeit und die Aufmachung des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen.

5. GRÖSSENSORTIERUNG

In jeder Klasse erfolgt die Größensortierung nach der in 100 Gramm Erzeugnis enthaltenen Anzahl Beeren ohne Stiel wie folgt :

Klasse	Anzahl Beeren je 100 Gramm
Extra	bis zu 65
I	zwischen 65 und 90
II	91 und darüber

Die Größensortierung erfolgt auf der Grundlage ausreichend repräsentativer Stichproben der gesamten Partie, die willkürlich aus verschiedenen Teilen der Partie entnommen wurden.

6. TOLERANZEN

6.1. **Qualitätstoleranzen**

Für die Erzeugnisse, die den Anforderungen der angegebenen Klasse nicht genügen, jedoch den Anforderungen der darunter liegenden Klasse oder, in Ausnahmefällen, den für diese Klasse zulässigen Toleranzen entsprechen (für die Klasse II umfaßt die Toleranz die den Mindestanforderungen nicht entsprechenden, jedoch zum Verzehr geeigneten Früchten), sind für jede Partie die in folgender Tabelle aufgeführten Toleranzen zulässig:

Fehler	Toleranz		
	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
1. Angegeben in Anzahl:			
— Stielreste (je kg)	1	2	2
— lose Beerenstiele (je 100 g)	8	10	12
2. Angegeben in Prozentsatz des Gewichts:			
— keine einheitliche Farbe aufweisende Beeren	5	10	—
— unreife oder ungenügend entwickelte Beeren	1	2	4
— verschimmelte, verfaulte oder fermentierte Beeren	—	1	2
— beschädigte oder gespaltene Beeren	—	2	4
— kristallisierte Beeren:			
— mit Kernen	1	2	3
— ohne Kerne	2	4	6
— durch Insekten, Milben oder andere tierische Schädlinge beschädigte Beeren	—	1	2
— Beeren, die sichtbare Fremdstoffe aufweisen	0,5	1	1,5
— einzelne Beeren (Aufmachung in Form von Trauben)	10	15	20
— Anwesenheit von Kernen in entkernten Beeren	5	7	10

6.2. **Größentoleranzen**

Für alle Klassen: 10 % Beeren, die nicht den vorstehend für jede Klasse festgesetzten Mindest- und/oder Höchstanforderungen entsprechen.

7. VERPACKUNG

7.1. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur getrocknete Weintrauben gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und gleicher Handelsklasse umfassen. Alle Lagen müssen etwa gleich dick sein, und die oberste Lage muß Aufschluß über den gesamten Inhalt der Verpackung geben.

7.2. **Aufmachung**

Die getrockneten Weintrauben können folgendermaßen aufgemacht sein:

a) Einzelne Beeren:

— in Packstücken mit einem Eigengewicht von bis zu 2,5 kg,

— in Kisten mit einem Eigengewicht von bis zu 20 kg;

b) Trauben:

— in Gruppen aufgemachte Trauben, die innerhalb einer Form einem leichten Druck unterworfen werden. Sie werden in Lagen von 2,5 kg aufgemacht, die durch angemessene Umhüllungen voneinander getrennt sind. Die Form ist durch eine Polsterung von jeder Lage getrennt. Sie werden in die vorstehend genannten Kisten verpackt;

— ganze Trauben, deren einzige Behandlung im Waschen der mangelhaften Beeren bestand. Sie werden in die bereits genannten Packstücke und Kisten verpackt.

7.3. **Verpackung**

Die getrockneten Weintrauben müssen so verpackt werden, daß sie angemessen geschützt sind.

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.

Falls die verwendeten Verpackungen durchsichtige Teile umfassen, so müssen diese farblos sein, um den Käufer nicht zu täuschen.

Werden die getrockneten Weintrauben lose verpackt, so müssen die aus Holz bestehenden Kisten innen mit Papier oder für Lebensmittel geeignetem Polyäthylen ausgekleidet werden, damit die Beeren nicht mit dem Verpackungsmaterial in Berührung kommen.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

Aus verschiedenen Ernten stammende getrocknete Weintrauben dürfen nicht in demselben Packstück vermischt werden.

8. KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß zusammenhängend auf derselben Seite der Verpackung oder einem ordnungsgemäß mit dem Packstück verbundenen Etikett in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben folgende Angaben tragen :

A. **Identifizierung**

Packer und/oder Absender (Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteiltes oder anerkanntes Geschäftssymbol).

B. **Art des Erzeugnisses**

‚Getrocknete Moscatel-Weintrauben', wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland und Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

— Handelsklasse,
— Anzahl Früchte je 100 g (wahlfrei),
— Eigengewicht,
— Erntejahr.

E. **Amtlicher Kontrollstempel** (wahlfrei)."

ANHANG III

„C. FÜR GETROCKNETE MOSCATEL-WEINTRAUBEN

Name des Verarbeiters	Güteklasse der Weintrauben	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	
	% der Anzahl
3. Andere zulässige Fremdbestandteile als Stiele 4. Fleischlose Beeren 5. Beschädigte Beeren 6. Große Beeren	
	Normen eingehalten (Ja/Nein)
7. Farbe und Einheitlichkeit der Farbe 8. Größensortierung 9. Kennzeichnung	

Sonstige Bemerkungen :

Datum : Unterschrift :"