VERORDENING (EEG) Nr. 2550/88 VAN DE COMMISSIE

van 10 augustus 1988

tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 2347/84 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. 426/86 van de Raad van 24 februari 1986 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector van op basis van groenten en fruit verwerkte produkten (1), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2247/88 (2), en met name op artikel 3, lid 4, artikel 4, lid 4, artikel 5, lid 5, en artikel 6, lid 4,

Overwegende dat de produktiesteunregeling die voor een aantal soorten krenten en rozijnen is ingevoerd, bij Verordening (EEG) nr. 2242/88 van de Raad (3) is uitgebreid tot moscatelrozijnen ;

Overwegende dat voor de toepassing van deze produktiesteunregeling de kenmerken en de kwaliteitsnormen van de betrokken soorten moeten worden vastgesteld ; dat de aan de telers te betalen minimumprijs en het steunbedrag voor de meest representatieve klassen van deze soorten moeten worden vastgesteld ; dat deze klassen moeten worden omschreven ;

Overwegende dat bij Verordening (EEG) nr. 2347/84 van de Commissie van 31 juli 1984 betreffende krenten en rozijnen die voor produktiesteun in aanmerking komen (4), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2399/86 (5), reeds coëfficiënten en kwaliteitsnormen zijn vastgesteld voor sultanine rozijnen en krenten ; dat deze verordening moet worden aangevuld met bepalingen voor moscatelrozijnen ;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen 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

Verordening (EEG) nr. 2347/84 wordt als volgt gewijzigd :

1. Artikel 1, lid 1, tweede alinea, wordt gelezen :

   „Voor sultanine rozijnen van andere klassen, krenten en moscatelrozijnen wordt de minimumprijs vermenigvuldigd met de in bijlage I vermelde coëfficiënt.".

2. Artikel 2, lid 1, tweede alinea, wordt gelezen :

   „Voor sultanine rozijnen van andere klassen, krenten en moscatelrozijnen wordt het steunbedrag vermenigvuldigd met de in bijlage I vermelde coëfficiënt.".

3. Bijlage I „Coëfficiënten" wordt als volgt gewijzigd :

   a) Bij punt I „Op de minimumprijs toe te passen coëfficiënten" wordt de volgende rubriek toegevoegd :

„MOSCATELROZIJNEN

Klasse	Coëfficiënten		
	Losse rozijnen	Trossen voor losse rozijnen	Trossen voor produktie trossen
Extra	1,15059	0,80064	1,44603
I	1,00390	0,69854	1,26107
II	0,60556	0,42138	0,76084"

   b) Bij punt II „Op de produktiesteun toe te passen coëfficiënten" wordt de volgende rubriek toegevoegd :

„MOSCATELROZIJNEN

Klasse	Coëfficiënt
Extra	1,146
I	1,000
II	0,603"

4. Bijlage II „Kwaliteitseisen en indeling in klassen van rozijnen en krenten (basisprodukt)" wordt als volgt gewijzigd :

   a) boven de titel „Kwaliteitseisen en indeling in klassen van rozijnen en krenten (basisprodukt)" worden de woorden „Deel A" toegevoegd ;

   b) aan de tekst wordt de tekst toegevoegd van bijlage I bij deze verordening : „Deel B — Kwaliteitseisen en indeling van moscatelrozijnen (basisprodukt)".

5. Aan bijlage III „Minimumkwaliteitsnormen voor rozijnen en krenten" wordt de rubriek „C. Moscatelrozijnen" toegevoegd, waarvan de tekst is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

6. Aan bijlage IV „Controlerapport" wordt een tabel „C. Voor moscatelrozijnen" toegevoegd, waarvan de tekst is opgenomen in bijlage III bij deze verordening.

Artikel 2

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

(1) PB nr. L 49 van 27. 2. 1986, blz. 1.
(2) PB nr. L 198 van 26. 7. 1988, blz. 21.
(3) PB nr. L 198 van 26. 7. 1988, blz. 12.
(4) PB nr. L 219 van 16. 8. 1984, blz. 1.
(5) PB nr. L 208 van 31. 7. 1986, blz. 17.

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

Gedaan te Brussel, 10 augustus 1988.

Voor de Commissie
Frans ANDRIESSEN
Vice-Voorzitter

BIJLAGE I

„DEEL B

KWALITEITSEISEN EN INDELING IN KLASSEN VAN MOSCATELROZIJNEN (BASISPRODUKT)

1. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op rozijnen die via natuurlijke of kunstmatige droging zijn verkregen uit rijpe druiven van de cultivars van Vitis vinifera L., variëteit Moscatel, en die goed houdbaar zijn en geschikt voor rechtstreekse consumptie.

2. DOEL VAN DE NORM

Bij deze norm wordt bepaald welke kwaliteit de trossen en/of losse rozijnen moeten hebben met het oog op afzet voor industriële verwerking.

3. MINIMUMEISEN

Voor alle kwaliteitsklassen gelden, onverminderd de voor elke klasse vastgestelde specifieke eisen en toleranties, de volgende eisen :

3.1. De trossen en losse rozijnen moeten :

— goed gedroogd zijn, dat wil zeggen een vochtgehalte hebben van niet meer dan 30-35 % ;

— gezond zijn, gefumigeerd en gedesinfecteerd zijn ; er mogen in geen geval vruchten voorkomen met schimmels, rot, gisting, enz. of vruchten die, algemeen gesproken, zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie ;

— nagenoeg vrij zijn van zichtbare of onzichtbare residuen van bestrijdingsmiddelen die giftig zijn voor de mens ;

— zuiver zijn, praktisch vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen (stof, zand, metalen deeltjes, enz. en, in het algemeen, van alle andere minerale of plantaardige onzuiverheden) ;

— vrij zijn van levende insekten of mijten in om het even welke fase van ontwikkeling ;

— vrij zijn van vreemde geur en/of smaak ;

— vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid.

3.2. Losse rozijnen moeten :

— intact, goed gevormd en van volgroeide vruchten afkomstig zijn ;

— vruchtvlees hebben dat soepel en elastisch is, zodat de rozijnen niet kunnen verharden of kristalliseren.

3.3. Trossen en/of losse rozijnen moeten, behoudens de toleranties, vrij zijn van :

— sporen dat zij aangetast geweest zijn door schimmels, rot, gisting, enz. ;

— vraat van insekten, mijten of andere dierlijke parasieten, alsmede overblijfsels van dode insekten, mijten of andere dierlijke parasieten ;

— kneuzingen ten gevolge van de behandeling.

4. INDELING IN KLASSEN

Rozijnen worden in de volgende klassen ingedeeld :

4.1. **Losse rozijnen**

4.1.1. *Klasse Extra*

De in deze klasse ingedeelde rozijnen moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn.

De rozijnen moeten een uniforme kleur hebben en zij moeten een voor de variëteit typische vorm en ontwikkeling hebben, waarbij rekening moet worden gehouden met het produktiegebied ; de rozijnen moeten een goede en typische smaak en textuur hebben.

De rozijnen mogen vrijwel geen gebreken vertonen ; zeer lichte oppervlakkige afwijkingen zijn toegestaan, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

Het vruchtsteeltje mag hoogstens 5 mm lang zijn.

4.1.2. *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde rozijnen moeten van goede kwaliteit zijn.

De rozijnen moeten een uniforme kleur hebben en zij moeten een voor de variëteit typische vorm en ontwikkeling hebben, waarbij rekening moet worden gehouden met het produktiegebied ; de rozijnen moeten een vrij goede smaak en textuur hebben.

De rozijnen mogen lichte gebreken vertonen, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

4.1.3. *Klasse II*

Onder deze klasse vallen de rozijnen die niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld, maar die aan de onder 3 omschreven minimumeisen voldoen.

De kwaliteit van de rozijnen moet acceptabel zijn ; de rozijnen moeten typisch zijn voor de variëteit ; de smaak en textuur moeten van voldoende kwaliteit zijn.

De rozijnen mogen gebreken vertonen, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

4.2. **Trossen**

4.2.1. *Klasse Extra*

De in deze klasse ingedeelde trossen moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn ; de rozijnen zelf moeten een voor de variëteit typische vorm en ontwikkeling hebben, waarbij rekening moet worden gehouden met het produktiegebied ; de rozijnen moeten een goede en typische smaak en textuur hebben.

De rozijnen moeten een uniforme kleur hebben en mogen vrijwel geen gebreken vertonen ; zeer lichte oppervlakkige afwijkingen zijn toegestaan, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

Elke tros moet bestaan uit rozijnen van verschillende grootte die in de drie onder 4.1 omschreven klassen kunnen worden ingedeeld ; met dien verstande dat hoogstens 20 % van de rozijnen van klasse I en hoogstens 5 % van klasse II mag zijn.

4.2.2. *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde trossen moeten van goede kwaliteit zijn ; de rozijnen zelf moeten een voor de variëteit typische vorm en ontwikkeling hebben, waarbij rekening moet worden gehouden met het produktiegebied ; de rozijnen moeten een vrij goede smaak en textuur hebben.

De rozijnen moeten een uniforme kleur hebben en mogen lichte gebreken vertonen voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

Elke tros moet bestaan uit rozijnen van verschillende grootte die in de drie onder 4.1 omschreven klassen kunnen worden ingedeeld, met dien verstande dat hoogstens 25 % van de rozijnen van klasse II mag zijn.

4.2.3. *Klasse II*

Onder deze klasse vallen de trossen van een acceptabele kwaliteit die niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld, maar die aan de eisen van de variëteit voldoen en waarvan de smaak en textuur van voldoende kwaliteit zijn. De rozijnen mogen van verschillende grootte zijn, maar moeten aan de onder 3 omschreven minimumeisen voldoen ; zij mogen gebreken vertonen, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

5. GROOTTESORTERING

De groottesortering wordt in alle klassen bepaald op grond van het aantal rozijnen, zonder vruchtsteeltje, per 100 gram produkt ; de indeling gebeurt aan de hand van de volgende tabel :

Klasse	Aantal rozijnen per 100 gram
Extra	tot 70
I	70 tot 100
II	100 tot 130

De groottesortering wordt vastgesteld aan de hand van een steekproefmonster dat is genomen uit de verschillende delen van de partij en dat voldoende representatief is voor die partij.

6. TOLERANTIES

6.1. **Toleranties in kwaliteit**

Wat betreft produkten die niet voldoen aan de eisen van de aangegeven klasse, maar wel aan die van de volgende klasse of, in uitzonderlijke gevallen, aan de toleranties die voor die klasse gelden (voor klasse II omvat de tolerantie vruchten die niet voldoen aan de minimumeisen, maar die toch geschikt zijn voor consumptie), gelden voor iedere partij ten hoogste de hieronder in de tabel aangegeven toleranties :

Gebreken	Toleranties (percentage van het gewicht)		
	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
Rozijnen die niet uniform van kleur zijn	5	10	—
Onrijpe of onvolgroeide rozijnen	1	2	4
Beschimmelde, rotte of gegiste rozijnen	—	1	2
Beschadigde, gekneusde of gekerfde rozijnen	—	2	4
Versuikerde rozijnen	1	2	3
Door insekten, mijten of andere dierlijke parasieten aangetaste rozijnen	—	1	2
Rozijnen met zichtbare vreemde stoffen	0,5	1	1,5

6.2. **Toleranties groottesortering**

Voor alle klassen : hoogstens 10 % rozijnen die niet voldoen aan de voor de betrokken klasse vastgestelde minimum- of maximumgrootte.

7. UNIFORMITEIT

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit trossen met rozijnen van dezelfde oorsprong en van dezelfde variëteit."

BIJLAGE II

„C. MOSCATELROZIJNEN

1. DEFINITIE

Deze norm heeft betrekking op rozijnen die via natuurlijke of kunstmatige droging zijn verkregen uit rijpe druiven van de cultivars van Vitis vinifera L., variëteit Moscatel, en die goed houdbaar zijn en geschikt voor rechtstreekse consumptie.

2. DOEL VAN DE NORM

Bij deze norm worden de eisen inzake kwaliteit, verpakking en presentatie vastgesteld waaraan trossen en/of losse rozijnen na opmaak en verpakking moeten beantwoorden, met het oog op verkoop op de markt.

3. MINIMUMKWALITEITSEISEN

Voor alle kwaliteitsklassen gelden, ongeacht de voor elke klasse vastgestelde bijzondere bepalingen en toleranties, de volgende eisen :

3.1. **De trossen en losse rozijnen moeten :**

— goed gedroogd zijn, dat wil zeggen een vochtgehalte hebben van 20-30 % ;

— gezond zijn, gefumigeerd en gedesinfecteerd zijn. Er mogen in geen geval vruchten voorkomen met schimmels, rot, gisting enz. of vruchten die, algemeen gesproken, zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie ;

— nagenoeg vrij zijn van zichtbare of onzichtbare residuen van bestrijdingsmiddelen die giftig zijn voor de mens ;

— zuiver zijn, praktisch vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen (stof, zand, metalen deeltjes, enz. en, in het algemeen, van alle andere minerale of plantaardige onzuiverheden) ;

— vrij zijn van levende insekten of mijten in om het even welke fase van ontwikkeling ;

— vrij zijn van vreemde geur en/of smaak ;

— vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid.

3.2. **Losse rozijnen moeten :**

— intact, goed gevormd en van volgroeide vruchten afkomstig zijn ;

— vruchtvlees hebben dat soepel en elastisch is, zodat de rozijnen niet kunnen verharden of kristalliseren.

3.3. **Trossen en/of losse rozijnen moeten, behoudens de toleranties, vrij zijn van :**

— sporen dat zij aangetast geweest zijn door schimmels, rot, gisting, enz. ;

— vraat van insekten, mijten of andere dierlijke parasieten, alsmede overblijfsels van dode insekten, mijten of andere dierlijke parasieten ;

— kneuzingen ten gevolge van de behandeling.

4. INDELING

Rozijnen worden in de volgende klassen ingedeeld :

4.1. **Losse rozijnen**

4.1.1. *Rozijnen met pitten*

4.1.1.1. Klasse Extra

De in deze klasse ingedeelde rozijnen moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn.

De rozijnen moeten een uniforme kleur hebben en zij moeten een voor de variëteit typische vorm en ontwikkeling hebben, waarbij rekening moet worden gehouden met het produktiegebied ; de rozijnen moeten een goede en typische smaak en textuur hebben.

De rozijnen mogen vrijwel geen gebreken vertonen ; zeer lichte oppervlakkige afwijkingen zijn toegestaan, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

Eventuele vruchtsteeltjes mogen niet langer zijn dan 5 mm.

Barstjes in opperhuid ten gevolge van het wegnemen van de steeltjes worden niet aangemerkt als kneuzingen.

4.1.1.2. Klasse I

De in deze klasse ingedeelde rozijnen moeten van goede kwaliteit zijn.

De rozijnen moeten een uniforme kleur hebben en zij moeten een voor de variëteit typische vorm en ontwikkeling hebben, waarbij rekening moet worden gehouden met het produktiegebied ; de rozijnen moeten een redelijk goede smaak en textuur hebben.

De rozijnen mogen lichte gebreken vertonen, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

4.1.1.3. Klasse II

Onder deze klasse vallen de rozijnen die niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld, maar die aan de onder 3 omschreven minimumeisen voldoen.

De kwaliteit van de rozijnen moet acceptabel zijn ; de rozijnen moeten typisch zijn voor de variëteit ; de smaak en textuur moeten van voldoende kwaliteit zijn.

De rozijnen mogen gebreken vertonen, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

4.1.2. *Mechanisch ontpitte rozijnen*

Voor mechanisch ontpitte rozijnen gelden dezelfde indeling en eisen als vermeld onder 4.1.1 met dit verschil dat beschadigingen van de opperhuid niet als kneuzingen worden aangemerkt, aangezien de opperhuid moet worden ingekerfd om de pitten mechanisch te kunnen verwijderen.

4.2. **Trossen**

4.2.1. *Klasse Extra*

De in deze klasse ingedeelde trossen moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn ; de rozijnen zelf moeten een voor de variëteit typische vorm en ontwikkeling hebben, waarbij rekening moet worden gehouden met het produktiegebied ; de rozijnen moeten een goede en typische smaak en textuur hebben.

De rozijnen moeten een uniforme kleur hebben en mogen vrijwel geen gebreken vertonen ; zeer lichte oppervlakkige afwijkingen zijn toegestaan, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

Elke tros moet bestaan uit rozijnen van verschillende grootte die in de eerste twee van de onder 4.1.1 omschreven klassen kunnen worden ingedeeld, met dien verstande dat hoogstens 20 % van de rozijnen van klasse I mag zijn.

4.2.2. *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde trossen moeten van goede kwaliteit zijn ; de rozijnen zelf moeten een voor de variëteit typische vorm en ontwikkeling hebben, waarbij rekening moet worden gehouden met het produktiegebied ; de rozijnen moeten een vrij goede smaak en textuur hebben.

De rozijnen moeten een uniforme kleur hebben en zij mogen lichte gebreken vertonen, voor zover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

Elke tros moet bestaan uit rozijnen van verschillende grootte, die in de drie onder 4.1.1 omschreven klassen kunnen worden ingedeeld, met dien verstande dat hoogstens 30 % van de rozijnen van klasse II mag zijn.

4.2.3. *Klasse II*

Onder deze klasse vallen de trossen van een acceptabele kwaliteit die niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld, maar die aan de eisen van de variëteit voldoen en waarvan de smaak en textuur van voldoende kwaliteit zijn.

De rozijnen mogen van verschillende grootte zijn, maar moeten aan de onder 3 omschreven minimumeisen voldoen ; zij mogen gebreken vertonen, voorzover deze niet nadelig zijn voor het algemene uitzicht, de kwaliteit, de bewaring en de presentatie van het produkt.

5. GROOTTESORTERING

De groottesortering wordt in alle klassen bepaald op grond van het aantal rozijnen, zonder vruchtsteeltje, per 100 gram produkt ; de indeling gebeurt aan de hand van de volgende tabel :

Klasse	Aantal rozijnen per 100 gram
Extra	tot en met 65
I	66 tot en met 90
II	91 en meer

De groottesortering wordt vastgesteld aan de hand van een steekproefmonster dat is genomen uit de verschillende delen van de partij en dat voldoende representatief is voor die partij.

6. TOLERANTIES

6.1. **Toleranties in kwaliteit**

Wat betreft produkten die niet voldoen aan de eisen van de aangegeven klasse, maar wel aan die van de volgende klasse of, in uitzonderlijke gevallen, aan de toleranties die voor die klasse gelden (voor klasse II omvat de tolerantie vruchten die niet voldoen aan de minimumeisen, maar die toch geschikt zijn voor consumptie) gelden voor iedere partij ten hoogste de hieronder in de tabel aangegeven toleranties :

Gebreken	Toleranties		
	Klasse Extra	Klasse I	Klasse II
1. Aantal :			
— Resten van vruchtsteeltjes (per kg)	1	2	2
— Losse steeltjes (per 100 gram)	8	10	12
2. Percentage van het gewicht :			
— Rozijnen die niet uniform van kleur zijn	5	10	—
— Onrijpe of onvolgroeide rozijnen	1	2	4
— Beschimmelde, rotte of gegiste rozijnen	—	1	2
— Beschadigde of doorkerfde rozijnen	—	2	4
— Versuikerde rozijnen :			
— met pitten	1	2	3
— zonder pitten	2	4	6
— Door insekten, mijten of andere dierlijke parasieten aangetaste rozijnen	—	1	2
— Rozijnen met zichtbare vreemde stoffen	0,5	1	1,5
— Losse rozijnen (presentatie in trossen)	10	15	20
— Pitten in ontpitte rozijnen	5	7	10

6.2. **Toleranties in groottesortering**

Voor alle klassen : hoogstens 10 % mag bestaan uit rozijnen die niet voldoen aan de voor de respectieve klasse vastgestelde minimum- en/of maximumgrootte.

7. VERPAKKING

7.1. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit rozijnen van dezelfde oorsprong, dezelfde variëteit en dezelfde handelsklasse. Alle lagen moeten ongeveer even dik zijn en de bovenste laag moet een idee geven van de inhoud van de verpakkingseenheid.

7.2. **Presentatie**

Rozijnen kunnen als volgt worden gepresenteerd :

a) losse rozijnen :

— in bakjes tot 2,5 kg netto,

— in kisten tot 20 kg netto ;

b) trossen :

— individueel in een vorm verpakte trossen die licht zijn aangedrukt. Zij moeten worden gepresenteerd in lagen van 2,5 kg met daartussen drukabsorberende lagen. Zij worden vervolgens verpakt in de hierboven genoemde kisten ;

— intacte trossen waar alleen de beschadigde rozijnen uit zijn verwijderd. Zij worden verpakt in de hierboven reeds vermelde bakjes en kisten.

7.3. **Verpakking**

De rozijnen moeten zo worden verpakt dat zij behoorlijk worden beschermd.

Het materiaal, en met name het binnen de verpakkingseenheid gebruikte papier, moet nieuw en schoon zijn en mag bij de vruchten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweeg brengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, op voorwaarde dat de etiketten met onschadelijke inkt worden bedrukt en met onschadelijke lijm worden aangebracht.

Wanneer de verpakking voor een gedeelte transparant is, moet deze kleurloos zijn ten einde de koper niet te misleiden.

Wanneer de rozijnen los worden verpakt, moet de binnenzijde van de kisten, voor zover deze van hout zijn, worden bedekt met papier of polyethyleen dat geschikt is voor de verpakking van voedingswaren, zodat de rozijnen niet in aanraking komen met het verpakkingsmateriaal.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde substanties voorkomen.

Binnen een verpakkingseenheid mogen geen rozijnen van verschillende oogstjaren worden verpakt.

8. ETIKETTERING

Op iedere verpakkingseenheid moeten op dezelfde kant van de verpakking of op een etiket dat vast op de verpakking is aangebracht, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar de volgende gegevens worden vermeld :

A. **Identificatie :**

verpakker en/of afzender (naam en adres of door een officiële dienst toegekende of erkende code).

B. **Aard van het produkt :**

„Moscatelrozijnen", indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.

C. **Oorsprong van het produkt :**

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

D. **Handelsmerken :**

— klasse,
— aantal rozijnen per 100 gram (facultatief),
— nettogewicht,
— oogstjaar.

E. **Officieel controlemerk** (facultatief)."

BIJLAGE III

„C. VOOR MOSCATELROZIJNEN

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
1. Delen van steeltjes per 2,5 kg	
	% van het gewicht
2. Vochtgehalte	
	% van het aantal
3. Andere toegestane vreemde stoffen dan steeltjes 4. Onvolgroeide rozijnen 5. Beschadigde rozijnen 6. Dikke rozijnen	
	Conform de normen (ja/neen)
7. Kleur en uniformiteit van de kleur 8. Groottesortering 9. Verpakkings- en aanduidingsvoorschriften	

Andere opmerkingen :

Datum : Handtekening :"