KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 2550/88

af 10. august 1988

om ændring af forordning (EØF) nr. 2347/84 om tørrede druer, hvortil der kan ydes producentstøtte

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 426/86 af 24. februar 1986 om den fælles markedsordning for produkter forarbejdet på basis af frugt og grønsager (1), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 2247/88 (2), særlig artikel 3, stk. 4, artikel 4, artikel 5, stk. 5, og artikel 6, stk. 4, og

ud fra følgende betragtninger:

Ved Rådets forordning (EØF) nr. 2242/88 (3), er producentstøtteordningen for visse sorter af tørrede druer blevet udvidet til at omfatte tørrede druer af moscatel-sorterne;

med henblik på anvendelsen af denne udvidelse af støtteordningen er det nødvendigt at fastlægge mindstekravene og minimumskvalitetsnormerne for de pågældende sorter; den minimumspris, der skal betales til producenten, og støtten for de mest repræsentative klasser af disse sorter bør fastsættes; klasserne bør defineres;

i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2347/84 af 31. juli 1984 om tørrede druer, hvortil der kan ydes producentstøtte (4), ændret ved forordning (EØF) nr. 2399/86 (5), er der allerede fastsat koefficienter og minimumskvalitetsnormer for sultanas og korender; disse bestemmelser bør suppleres med bestemmelser for moscatel-sorterne;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Produkter Forarbejdet på Basis af Frugt og Grønsager —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I forodning (EØF) nr. 2347/84 foretages følgende ændringer:

1. Artikel 1, stk. 1, andet afsnit, affattes således:

»For andre klasser af sultanas og for korender og tørrede moscateller multipliceres minimumsprisen med den i bilag I anførte koefficient«.

2. Artikel 2, stk. 1, andet afsnit, affattes således:

»For andre klasser af sultanas og for korender og moscateller multipliceres støttebeløbet med den i bilag I anførte koefficient«.

3. I bilag I, »Koefficienter«, foretages følgende ændringer:

a) Sidst i punkt I, »Koefficienter, der anvendes på minimumsprisen«, indsættes følgende skema:

»TØRREDE MOSCATELLER

Klasse	Koefficienter		
	Tørrede druer	Druer til tørring	Druer til andre formål end tørring
Ekstra	1,15059	0,80064	1,44603
I	1,00390	0,69854	1,26107
II	0,60556	0,42138	0,76084«

b) Sidst i punkt II, »Koefficienter, der anvendes på producentstøtten«, indsættes følgende skema:

»TØRREDE MOSCATELLER

Klasse	Koefficient
Ekstra	1,146
I	1,000
II	0,603«

4. I bilag II, »Kvalitetskrav til og klasseinddeling af uforarbejdede, tørrede druer«, foretages følgende ændringer:

a) Foran »Kvalitetskrav til og klasseinddeling af uforarbejdede, tørrede druer« indsættes »Del A —«.

b) Sidst i bilaget indsættes »Del B — Kvalitetskrav til og klasseinddeling af uforarbejdede tørrede moscateller«, som er anført i bilag I til nærværende forordning.

5. Sidst i bilag III, »Minimumskvalitetsnormer for tørrede druer«, indsættes:

»C. Tørrede moscateller«, som er anført i bilag II til nærværende forordning.

6. Sidst i bilag IV, »Kontrolformular«, indsættes »C. For tørrede moscateller«, som er anført i bilag III til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende.*

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

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 10. august 1988.

På Kommissionens vegne

Frans ANDRIESSEN

Næstformand

BILAG I

»DEL B

KVALITETSKRAV TIL OG KLASSEINDDELING AF UFORARBEJDEDE TØRREDE MOSCATELLER

1. DEFINITION

Normerne gælder for tørrede druer af modne frugter af kultivarer af Vitis vinifera L, sorten Moscatel; druerne skal være naturligt eller kunstigt tørrede i en sådan grad, at de opbevares og afsættes til direkte konsum.

2. FORMÅLET MED NORMERNE

Ved normerne fastsættes de kvalitetskrav, som klaser og/eller enkelte tørrede druer efter tørringen skal opfylde med henblik på afsætning på markedet for industriel forarbejdning.

3. MINDSTEKRAV

Generelt for alle klasser gælder, medmindre andet følger af de særlige bestemmelser for de enkelte klasser eller af de tilladte tolerancer, følgende:

3.1. Klaser og enkeltvise tørrede druer skal være:

— fuldstændig tørre med et vandindhold på under 30 % - 35 %

— sunde og desinficerede; alle frugter, der udviser aktive symptomer på og er angrebet af skimmel, råd, gæring, o. lign. eller generelt er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes

— praktisk taget fri for synlige og usynlige restkoncentrationer af stoffer, der er giftige for mennesker

— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer (støv, sand, metalstumper o. lign og generelt enhver form for andre mineralske eller vegetabilske urenheder)

— fri for insekter og levende mider, uanset disses udviklingsstadium

— fri for unormal lugt og/eller smag

— fri for unormal ydre fugtighed.

3.2. Enkeltvise tørrede druer skal:

— være hele, velformede og tilstrækkeligt udviklede

— have et i det store og hele elastisk og smidigt frugtkød, der forhindrer, at de bliver hårde eller krystalliserer.

3.3. Endvidere skal klaser og/eller enkeltvise tørrede druer med forbehold for tolerancerne være fri for:

— inaktive symptomer på skimmel, råd, gæring, o. lign.

— synlige beskadigelser som følge af insekter, mider eller andre animalske parasitter, samt fri for sådanne døde dyr og dele heraf

— pletter som følge af uhensigtsmæssig håndtering.

4. KLASSEINDELING

Tørrede druer inddeles i følgende klasser:

4.1. **Enkeltvise druer**

4.1.1. *Klasse »Ekstra«*

Tørrede druer i denne klasse skal være af fineste kvalitet.

Druerne skal have en ensartet farve og under hensyntagen til produktionsområdet have den for sorten typiske form og udvikling; deres smag og beskaffenhed skal være god og karakteristisk.

Druerne skal være praktisk taget fejlfri, dog bortset fra ubetydelige overfladefejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

Stilkens længde må højst være på 5 mm.

4.1.2. *Klasse I*

Tørrede druer i denne klasse skal være af god kvalitet.

Druerne skal have en ensartet farve og under hensyntagen til produktionsområdet have den for sorten typiske form og udvikling; deres smag og beskaffenhed skal være rimelig god.

Druerne må have mindre fejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

4.1.3. *klasse II*

Denne klasser omfatter tørrede druer, der ikke kan placeres i en højere klasse, men som opfylder de i punkt 3 fastlagte minimumskvalitetskrav.

Druerne skal være af en acceptabel kvalitet og have de for sorten karakteristiske kendetegn og en tilstrækkelig god smag og beskaffenhed.

Druerne må have fejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

4.2. **Klaser**

4.2.1. *Klasse »Ekstra«*

Klaser af tørrede druer i denne klasse skal være af fineste kvalitet; druerne skal under hensyntagen til produktionszonen have den for sorten typiske form og udvikling; deres smag og beskaffenhed skal være god og karakteristisk.

Druerne skal have en ensartet farve og være praktisk taget fejlfri, dog bortset fra ubetydelige overfladefejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation. Hver klase skal bestå af druer af forskellig størrelse, som kan placeres i de tre under punkt 4.1. definerede klasser, idet den andel af druerne, der henhørende under klasse I og klasse II, dog højst må udgøre henholdsvis 20 % og 5 %.

4.2.2. *Klasse I*

Klaser af tørrede druer i denne klasse skal være af god kvalitet; druerne skal under hensyntagen til produktionsområdet have den for sorten typiske form og udvikling; deres smag og beskaffenhed skal være rimelig god.

Druerne skal have en ensartet farve, men må have mindre fejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

Hver klase skal bestå af druer af forskellig størrelse, som kan placeres i de tre under punkt 4.1. definerede klasser, idet den andel af druerne, der henhører under klasse II, dog højst må udgøre 25 %.

4.2.3. *Klasse II*

Denne klasse omfatter klaser af tørrede druer af acceptabel kvalitet, som har de for sorten karakteristiske kendetegn og en tilstrækkelig god smag og beskaffenhed, men ikke kan placeres i en højere klasse. Druerne, der kan være af forskellig størrelse, men skal opfylde de i stk. 3 definerede minimumskvalitetskrav, må have fejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed og dets præsentation.

5. STØRRELSESSORTERING

For hver klasse bestemmes størrelsessorteringen af det maksimale antal druer uden stilk, der er indeholdt i 100 g af produktet, i overensstemmelse medfølgende oversigt:

Klasse	Antal druer pr. 100 g
»Ekstra«	indtil 70
I	fra 70 til 100
II	fra 100 til 130

Størrelsessorteringen foretages på grundlag af en prøve, der er tilstrækkeligt repræsentativ for hele partiet, og som udtages tilfældigt forskellige steder i dette.

6. TOLERANCER

6.1. **Kvalitetstolerancer**

For produkter, der ikke opfylder kravene for den pågældende klasse, men som opfylder kravene for den følgende klasse eller, undtagelsesvis, de tilladte tolerancer for denne klasse (for klasse II omfatter tolerancer frugter, der ikke opfylder minimumskravene, men som alligevel er egnede til konsum), tillades for hvert parti de maksimumstolerancer, der er anført i følgende oversigt:

Mangel	Tolerance (i vægtprocent)		
	Klasse »Ekstra«	Klasse I	Klasse II
Druer med uensartet farve	5	10	—
Utilstrækkeligt modnede eller utilstrækkeligt udviklede druer	1	2	4
Skimlede, rådne eller gærede druer	—	1	2
Beskadigede, plettede eller revnede druer	—	2	4
Druer med indhold af krystalliseret sukker	1	2	3
Druer med angreb af insekter, mider eller andre animalske parasitter	—	1	2
Druer med synlige fremmedlegemer	0,5	1	1,5

6.2. **Størrelsestolerancer**

For alle klasser: 10 % druer, der ikke opfylder de ovenfor, for de enkelte klasser fastsatte minimums- og/eller maksimumskrav.

7. ENSARTETHED

Indholdet af hvert parti skal være ensartet og må kun omfatte klaser af tørrede druer af samme oprindelse og samme sort«.

BILAG II

»C. TØRREDE MOSCATELLER

1. DEFINITION

Normere gælder for tørrede druer af modne frugter af kultivarer af Vitis vinifera L, sorten Moscatel, der er bestemt til levering til forbrugere ; druerne skal være naturligt eller kunstigt tørrede i en sådan grad, at de kan opbevares og afsættes til direkte konsum.

2. FORMÅLET MED NORMERNE

Ved normerne fastsættes de kvalitets-, emballerings- og præsentationskrav, som klaser og/eller enkelte tørrede druer skal opfylde efter klargøring og håndtering med henblik på afsætning på markedet.

3. MINIMUMSKVALITETSKRAV

Generelt for alle klasser gælder, medmindre andet følger af de særlige bestemmelser for de enkelte klasser eller af de tilladte tolerancer, følgende :

3.1. **Klaser og enkeltvise tørrede druer skal være :**

— veltørrede, dvs. med et vandindhold på mellem 20 og 30 %

— sunde og desinficerede ; alle frugter, der udviser aktive symptomer på og er angrebet af skimmel, råd, gæring o.lign. eller generelt er forringet i en sådan grad, at de er uegnede til konsum, udelukkes

— praktisk taget fri for synlige og usynlige restkoncentrationer af stoffer, der er giftige for mennesker

— rene, praktisk taget fri for synlige fremmedlegemer (støv, sand, metalstumper o.lign. og generelt enhver form for andre mineralske eller vegetabilske urenheder)

— fri for insekter og levende mider, uanset disses udviklingsstadium

— fri for unormal lugt og/eller smag

— fri for unormal ydre fugtighed.

3.2. **Enkeltvise tørrede druer skal :**

— være hele, velformede og tilstrækkeligt udviklede

— have et i det store og hele elastisk og smidigt frugtkød, der forhindrer, at de bliver hårde eller krystalliserer.

3.3. **Desuden skal klaserne og/eller de enkeltvise tørrede druer med forbehold for tolerancerne være fri for :**

— inaktive symptomer på skimmel, råd, gæring o.lign.

— synlige beskadigelser som følge af insekter, mider eller andre animalske parasitter, samt fri for sådanne døde dyr og dele heraf

— pletter som følge af uhensigtsmæssig håndtering.

4. KLASSEINDDELING

Tørrede druer inddeles i :

4.1. **Enkeltvise druer**

4.1.1. *Druer med kerner*

4.1.1.1. *Klasse »Ekstra«*

Tørrede druer i denne klasse skal være af fineste kvalitet.

Druerne skal have en ensartet farve og under hensyntagen til produktionsområdet have den for sorten typiske form og udvikling ; deres smag og beskaffenhed skal være god og karakteristisk.

De skal være praktisk taget fejlfri, dog bortset fra ubetydelige overfladefejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

Stilkens længde må i givet fald højst være på 5 mm.

Den delvise bristning af huden, som kan fremkomme ved fjernelse af stilken, betragtes ikke som en beskadigelse.

4.1.1.2. *Klasse I*

Tørrede druer i denne klasse skal være af god kvalitet.

Druerne skal have en ensartet farve og under hensyntagen til produktionsområdet have den for sorten typiske form og udvikling; deres smag og beskaffenhed skal være rimelig god.

De må have mindre fejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

4.1.1.3. *Klasse II*

Denne klasse omfatter tørrede druer, der ikke kan placeres i en højere klasse, men som opfylder de i punkt 3 fastlagte minimumskvalitetskrav.

Druerne skal være af en acceptabel kvalitet og have de for sorten karakteristiske kendetegn og en tilstrækkelig god smag og beskaffenhed.

De må have fejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

4.1.2. *Mekanisk udkernede druer*

De fastsatte klasser er de samme som dem, der er beskrevet i punkt 4.1.1., ligesom kravene er de samme som dem, der er anført i samme punkt, bortset fra den forskel, at de læsioner, der forekommer i huden, fordi denne skal snittes med henblik på den mekaniske udkerning af druen, ikke betragtes som beskadigelser.

4.2. **Klaser**

4.2.1. *Klasse »Ekstra«*

Klaser af tørrede druer i denne klasse skal være af fineste kvalitet; druerne skal under hensyntagen til produktionsområdet have den for sorten typiske form og udvikling; deres beskaffenhed skal være god og karakteristisk.

Druerne skal have en ensartet farve og være praktisk taget fejlfri, bortset fra ubetydelige overfladefejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

Hver klase skal bestå af druer af forskellig størrelse, som kan placeres i de to første under punkt 4.1.1. definerede klasser, idet den andel af druerne, der henhører under klasse I, dog højst må udgøre 20 %.

4.2.2. *Klasse I*

Klaser af tørrede druer i denne klasse skal være af god kvalitet; druerne skal under hensyntagen til produktionsområdet have den for sorten typiske form og udvikling; deres smag og beskaffenhed skal være rimelig god.

Druerne skal have en ensartet farve, men må have mindre fejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

Hver klase skal bestå af druer af forskellig størrelse, som kan placeres i de tre under punkt 4.1.1. definerede klasser, idet den andel af druerne, der henhører under klasse II, dog højst må udgøre 30 %.

4.2.3. *Klasse II*

Denne klasse omfatter klaser af tørrede druer af acceptabel kvalitet, som har de for sorten karakteristiske kendetegn og en tilstrækkelig god smag og beskaffenhed, men ikke kan placeres i en højere klasse.

Druerne, der kan være af forskellig størrelse, men skal opfylde de i stk. 3 definerede minimumskrav, må have fejl på betingelse af, at disse ikke forringer helhedsindtrykket af produktet, dets kvalitet, dets holdbarhed eller dets præsentation.

5. STØRRELSESSORTERING

For hver klasse bestemmes størrelsessorteringen af det maksimale antal druer uden stilk, der er indeholdt i 100 g druer, i overensstemmelse med følgende oversigt:

Klasse	Antal druer pr. 100 g
»Ekstra«	indtil 65
I	fra 66 til 90
II	91 og derover

Størrelsessorteringen foretages på grundlag af prøver, der er tilstrækkeligt repræsentative for hele partiet, og som udtages tilfældigt forskellige steder i dette.

6. TOLERANCER

6.1. Kvalitetstolerancer

For produkter, der ikke opfylder kravene for den pågældende klasse, men opfylder kravene for den følgende klasse eller, undtagelsesvis, de tilladte tolerancer for denne klasse (for klasse II omfatter tolerancen frugter, der ikke opfylder minimumskravene, men som alligevel er egnede til konsum), tillades for hvert parti de maksimumstolerancer, der er anført i følgende oversigt:

Mangel	Tolerance		
	Klasse »Ekstra«	Klasse I	Klasse II
1. Antal			
— Stilkrester (pr. kg)	1	2	2
— Løse stilke (pr. 100 g)	8	10	12
2. Vægtprocent			
— Druer med en anden farve	5	10	—
— Umodne eller utilstrækkeligt udviklede druer	1	2	4
— Skimlede, rådne eller gærede druer	—	1	2
— Druer med beskadigelser eller flænger	—	2	4
— Krystalliserede druer			
— med kerner	1	2	3
— uden kerner	2	4	6
— Druer, der er beskadigede af insekter, mider eller andre animalske parasitter	—	1	2
— Druer med synlige fremmedlegemer	0,5	1	1,5
— Enkeltvise druer (i forbindelse med klaser)	10	15	20
— Forekomst af kerner i udkernede druer	5	7	10

6.2. Størrelsestolerancer

For alle klasser: 10 % druer, der ikke opfylder de for de enkelte klasser fastsatte minimums- og/eller maksimumskrav.

7. PAKNING

7.1. Ensartethed

Hver pakning skal indeholde ensartede tørrede druer af samme oprindelse, samme sort og samme handelskvalitet. Alle lag skal være af tilnærmelsesvis samme tæthed og det øverste lag skal være repræsentativt for hele pakningens indhold.

7.2. Præsentation

Tørrede druer kan præsenteres i en af følgende former:

a) enkeltvise druer:

— i pakninger af indtil 2,5 kg nettovægt

— i kasser med indtil 20 kg nettovægt

b) klaser:

— klaser opdelt i grupper i omslag og under let tryk. De skal pakkes i lag à 2,5 kg, der er adskilt fra hinanden ved en passende indpakning, og omslagene i de enkelte lag skal være adskilt ved stødpuder. De pakkes i de ovenfor nævnte kasser

— hele klaser, der ikke har undergået anden behandling end fjernelse af mangelfulde druer. De pakkes i de allerede nævnte pakninger og kasser.

7.3. Emballering

De tørrede druer skal emballeres således, at de sikres en passende beskyttelse.

De materialer og særlig det papir, der anvendes indvendigt i pakningen, skal være nye og rene og af en kvalitet, der ikke fremkalder ydre eller indre forringelser af frugterne. Anvendelsen af materialer, herunder papir og stempler med handelsmæssige oplysninger er tilladt, hvis påtrykningen eller mærkningen foretages med sværte eller lim, der er giftfri.

Hvis den anvendte emballage omfatter gennemsigtige dele, skal disse være farveløse for ikke at vildlede køberen.

Såfremt de tørrede druer er løst pakkede, skal kasserne, hvis de er af træ, være indvendigt dækkede af papir eller polyethylen, der er egnet til levnedsmidler, så druerne ikke kommer i berøring med emballeringsmaterialet.

Pakningerne skal være fri for ethvert fremmedlegeme.

Det er forbudt, i en og samme pakning, at blande tørrede druer af forskellig høst.

8. MÆRKNING

Hver emballage skal være forsynet med følgende oplysninger, anført med bogstaver, som er letlæselige og ikke kan udviskes, samlet på samme side af emballagen eller på en følgeseddel, der på hensigtsmæssig måde er fæstnet hertil :

A. **Identifikation :**

Pakker og/eller afsender (navn og adresse eller et af en officiel myndighed udstedt eller anerkendt mærke).

B. **Produktets art :**

»Tørrede moscateller«, hvis indholdet ikke er synligt udefra.

C. **Produktets oprindelse :**

Oprindelsesland og produktionsområde eller national, regional eller lokal betegnelse.

D. **Handelsmæssige oplysninger :**

— handelsklasse
— antal frugter pr. 100 g (valgfrit)
— nettovægt
— høstår.

E. **Officielt kontrolmærke** (valgfrit)«.

BILAG III

»C. FOR TØRREDE MOSCATELLER

Forarbejdnings-virksomhedens navn	Klasse	Prøvens vægt	Identifikation af sendingen eller forarbejdnings-perioden	Mængde, som prøven er udtaget af

Beskrivelse af kontrollen	Resultat
	Antal
1. Dele af stilke pr. 2,5 kg	
	Vægtprocent
2. Vandindhold	
	% efter antal
3. Tilladte fremmedlegemer bortset fra stilke	
4. Tynde frugter	
5. Beskadigede frugter	
6. Store frugter	
	Normer overholdt (ja/nej)
7. Farve og farvens ensartethed	
8. Størrelse	
9. Mærkning	

Andre bemærkninger:

Dato: Underskrift:«