ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2550/88 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
της 10ης Αυγούστου 1988
που τροποποιεί τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2347/84 σχετικά με τις σταφίδες που μπορούν να επωφεληθούν της ενίσχυσης στην παραγωγή

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 426/86 του Συμβουλίου της 24ης Φεβρουαρίου 1986 περί κοινής οργανώσεως της αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2247/88 [2], και ιδίως το άρθρο 3 παράγραφος 4, το άρθρο 4 παράγραφος 4, το άρθρο 5 παράγραφος 5 και το άρθρο 6 παράγραφος 4,

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2242/88 του Συμβουλίου [3] επεξέτεινε στις σταφίδες των ποικιλιών «Moscatel» το δικαίωμα να επωφελούνται του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή που εφαρμόζεται σε ορισμένες ποικιλίες σταφίδας·

ότι, προκειμένου να εφαρμοσθεί η επέκταση αυτή του καθεστώτος ενίσχυσης, είναι απαραίτητο να καθοριστούν τα χαρακτηριστικά και οι ελάχιστες προδιαγραφές ποιότητας των εν λόγω ποικιλιών· ότι πρέπει να καθοριστεί η ελάχιστη τιμή που θα καταβάλλεται στον παραγωγό και η ενίσχυση για τις πλέον αντιπροσωπευτικές κατηγορίες αυτών των ποικιλιών· ότι πρέπει να καθορισθούν οι ποικιλίες αυτές·

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2347/84 της Επιτροπής της 31ης Ιουλίου 1984 σχετικά με τις σταφίδες που μπορούν να επωφεληθούν της ενίσχυσης στην παραγωγή [4], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2399/86 [5], έχει ήδη προβλέψει συντελεστές και ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές για τη σουλτανίνα και την κορινθιακή σταφίδα· ότι πρέπει να συμπληρωθούν οι διατάξεις αυτές με τις διατάξεις που αφορούν τις ποικιλίες «Moscatel»·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχειρίσεως Μεταποιημένων Προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2347/84 τροποποιείται ως ακολούθως:

1. Στο άρθρο 1 παράγραφος 1, το δεύτερο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

   «Για τις άλλες κατηγορίες σουλτανίνας, κορινθιακής σταφίδας και σταφίδας "Moscatel", η ελάχιστη τιμή πολλαπλασιάζεται με το συντελεστή που αναφέρεται στο παράρτημα Ι.»

2. Στο άρθρο 2 παράγραφος 1, το δεύτερο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

   «Για τις άλλες κατηγορίες σουλτανίνας, την κορινθιακή σταφίδα και τη σταφίδα "Moscatel", το ποσό της ενίσχυσης πολλαπλασιάζεται με το συντελεστή που αναφέρεται στο παράρτημα Ι.»

3. Το παράρτημα Ι «συντελεστές» τροποποιείται κατά τον ακόλουθο τρόπο:

   α) στο τμήμα Ι «Συντελεστές που εφαρμόζονται στην ελάχιστη τιμή», προστίθεται στο τέλος ο ακόλουθος πίνακας:

«ΣΤΑΦΙΔΕΣ "MOSCATEL"

Κατηγορία	Συντελεστές		
	Σε ρόγες	Σε τσαμπιά για ρόγες	Σε τσαμπιά για τσαμπιά
Extra	1,15059	0,80064	1,44603
I	1,00390	0,69854	1,26107
II	0,60556	0,42138	0,76084»

   β) Στο τμήμα Ι «Συντελεστές που εφαρμόζονται στην ελάχιστη τιμή», προστίθεται στο τέλος ο ακόλουθος πίνακας:

«ΣΤΑΦΙΔΕΣ "MOSCATEL"

Κατηγορία	Συντελεστές
Extra	1,146
I	1,000
II	0,603»

4. Το παράρτημα ΙΙ «Ποιοτικές προδιαγραφές και κατηγορίες σταφίδας που δεν έχει υποστεί επεξεργασία» τροποποιείται κατά τον ακόλουθο τρόπο:

   α) πριν από το τμήμα «Ποιοτικές προδιαγραφές και κατηγορίες σταφίδας που δεν έχει υποστεί επεξεργασία» τίθενται οι όροι «τμήμα Α»·

   β) οι όροι «Τμήμα Β - Ποιοτικές προδιαγραφές και κατηγορίες σταφίδας "Moscatel" που δεν έχει υποστεί επεξεργασία» προστίθενται στο τέλος που αναφέρεται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

5. Στο παράρτημα ΙΙΙ «Ελάχιστες προδιαγραφές ποιότητας που εφαρμόζονται στις σταφίδες», προστίθεται στο τέλος η στήλη:

   «Γ. Σταφίδες "Moscatel"» που αναφέρεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

6. Στο παράρτημα IV «Πρακτικά ελέγχου» προστίθενται στο τέλος οι όροι «Γ. Για τις σταφίδες "Moscatel" που αναφέρεται στο παράρτημα ΙΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την τρίτη ημέρα μετά τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.*

(1) ΕΕ αριθ. L 49 της 27. 2. 1986, σ. 1.
(2) ΕΕ αριθ. L 198 της 26. 7. 1988, σ. 21.
(3) ΕΕ αριθ. L 198 της 26. 7. 1988, σ. 12.
(4) ΕΕ αριθ. L 219 της 16. 8. 1984, σ. 1.
(5) ΕΕ αριθ. L 208 της 31. 7. 1986, σ. 17.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 10 Αυγούστου 1988.

Για την Επιτροπή

Frans ANDRIESSEN

Αντιπρόεδρος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

«ΤΜΗΜΑ Β

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ "MOSCATEL" ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

1. ΟΡΙΣΜΟΣ

Η παρούσα προδιαγραφή αφορά τις σταφίδες που υποβλήθηκαν σε φυσική ή τεχνητή ξήρανση μέχρι να περιέλθουν σε κατάσταση που να επιτρέπει τη διατήρηση και εμπορία τους για άμεση κατανάλωση, οι οποίες λαμβάνονται από ώριμους καρπούς των ποικιλιών (cultivars) Vitis Vinifera L., ποικιλία Moscatel.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ

Η παρούσα προδιαγραφή έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό της ποιότητας που πρέπει να έχουν τα τσαμπιά ή/και οι καρποί σταφίδας, μετά το τέλος της διαδικασίας ξήρανσης, ενόψει της ανάλογης εμπορίας τους στην αγορά της βιομηχανικής μεταποίησης.

3. ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Για όλες τις κατηγορίες, με επιφύλαξη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για καθεμία από αυτές και των αποδεκτών ανοχών:

3.1. Τα τσαμπιά και οι καρποί σταφίδας πρέπει να είναι:

— πλήρως ξηραμένοι, με βαθμό υγρασίας κατώτερο από 30 έως 35 %,

— υγιείς, και να έχουν υποστεί απεντόμωση ή απολύμανση. Εξαιρούνται, σε όλες τις περιπτώσεις, οι καρποί που παρουσιάζουν εμφανή συμπτώματα και έχουν υποστεί σαπρότητα, σήψη, ζύμωση, κλπ., ή, γενικά, αλλοιώσεις που τους καθιστούν ακατάλληλους για κατανάλωση,

— απόλυτα απαλλαγμένοι από ορατά ή αόρατα κατάλοιπα προϊόντων επεξεργασίας με τοξική επίδραση στον άνθρωπο,

— καθαροί, σχεδόν απαλλαγμένοι από ξένες ορατές ύλες (σκόνη, άμμο, μεταλλικά τεμάχια, κλπ., και, γενικά, κάθε άλλη ανόργανη ή φυτική ξένη ύλη),

— απαλλαγμένοι από ζώντα έντομα και ακάρεα σε οποιονδήποτε βαθμό και αν βρίσκεται η ανάπτυξή τους,

— απαλλαγμένοι από ξένες οσμές ή/και γεύση,

— απαλλαγμένοι από μη κανονική εξωτερική υγρασία.

3.2. Οι καρποί σταφίδας πρέπει:

— να είναι ολόκληροι, καλά σχηματισμένοι και επαρκώς ανεπτυγμένοι,

— να έχουν ελαστική και μαλακιά σάρκα που εμποδίζει τη σκλήρυνσή τους ή την κρυσταλλοποίησή τους.

3.3. Επιπλέον, με την επιφύλαξη των ανοχών, τα τσαμπιά ή/και οι καρποί σταφίδας πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από:

— μη εμφανή συμπτώματα σαπρότητας, σήψης, ζύμωσης, κλπ.,

— ορατές φθορές που οφείλονται σε έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα καθώς και σε ψόφια έντομα, ακάρεα, και παράσιτα ή τμήματα αυτών,

— βλάβες που οφείλονται σε μη κατάλληλη μεταχείριση.

4. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Οι σταφίδες ταξινομούνται ως εξής:

4.1. **Σε καρπούς**

4.1.1. *Κατηγορία Extra*

Οι σταφίδες που έχουν ταξινομηθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας.

Οι καρποί, ομοιόμορφου χρώματος, πρέπει να έχουν το τυπικό σχήμα και μέγεθος της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής· η γεύση και η υφή τους πρέπει να είναι καλές και χαρακτηριστικές.

Οι καρποί πρέπει να είναι σχεδόν απαλλαγμένοι από κάθε ελάττωμα, εκτός από πολύ ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις, εφόσον αυτές δεν βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

Το μέγιστο μήκος του κοτσανιού πρέπει να είναι 5 χιλιοστόμετρα.

4.1.2. *Κατηγορία I*

Οι σταφίδες που έχουν ταξινομηθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Οι καρποί, ομοιόμορφου χρώματος, πρέπει να έχουν το τυπικό σχήμα και μέγεθος της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής· η γεύση και η υφή τους πρέπει να είναι αρκετά καλές.

Οι καρποί μπορούν να έχουν ελαφρές αλλοιώσεις υπό τον όρο αυτές να μη βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

4.1.3. *Κατηγορία II*

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις σταφίδες που δεν μπορούν να ταξινομηθούν σε ανώτερη κατηγορία αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην παράγραφο 3.

Οι καρποί πρέπει να έχουν αποδεκτή ποιότητα, διατηρώντας τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, και να έχουν γεύση και υφή επαρκώς καλές.

Οι καρποί μπορούν να έχουν αλλοιώσεις υπό τον όρο αυτές να μη βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη συντήρηση και την παρουσίασή του.

4.2. **Σε τσαμπιά**

4.2.1. *Κατηγορία Extra*

Τα τσαμπιά σταφίδας που έχουν ταξινομηθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας· οι καρποί τους πρέπει να έχουν το τυπικό σχήμα και μέγεθος της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής· η γεύση καπ η υφή τους πρέπει να είναι καλές και χαρακτηριστικές.

Οι καρποί, ομοιόμορφου χρώματος, πρέπει να είναι σχεδόν απαλλαγμένοι από κάθε ελάττωμα, εκτός από πολύ ελαφρές αλλοιώσεις, υπό τον όρο αυτές να μη βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

Κάθε τσαμπί πρέπει να σχηματίζεται από διαφορετικού μεγέθους καρπούς, που μπορούν να ταξινομούνται στις τρεις κατηγορίες που καθορίζονται στο σημείο 4.1· εντούτοις, η μέγιστη αναλογία των καρπών που υπάγονται στην κατηγορία I είναι 20 % και εκείνη των καρπών που υπάγονται στην κατηγορία II είναι 5 %.

4.2.2. *Κατηγορία I*

Τα τσαμπιά σταφίδας που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας· οι καρποί τους πρέπει να έχουν το τυπικό σχήμα και μέγεθος της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής· η γεύση και η υφή τους πρέπει να είναι αρκετά καλές.

Οι καρποί, ομοιόμορφου χρώματος μπορούν να έχουν ελαφρές αλλοιώσεις, υπό τον όρο αυτές να μη βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

Κάθε τσαμπί πρέπει να σχηματίζεται από καρπούς διαφορετικού μεγέθους, που μπορούν να ταξινομηθούν στις τρεις κατηγορίες που καθορίζονται στο σημείο 4.1· εντούτοις, η μέγιστη αναλογία των καρπών που υπάγονται στην κατηγορία II είναι 25 %.

4.2.3. *Κατηγορία II*

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα τσαμπιά σταφίδας με αποδεκτή ποιότητα που, ενώ διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και έχουν γεύση και υφή επαρκώς καλές, δεν μπορούν να ταξινομηθούν σε ανώτερη κατηγορία. Οι καρποί διαφορετικού μεγέθους, που συμφωνούν όμως με τα ελάχιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην παράγραφο 3, μπορούν να παρουσιάζουν αλλοιώσεις, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή και την παρουσίασή του.

5. ΜΕΓΕΘΟΣ

Σε καθεμία από τις κατηγορίες, το μέγεθος καθορίζεται από το μέγιστο αριθμό καρπών χωρίς κοτσάνι που περιλαμβάνεται σε 100 γραμμάρια προϊόντος, σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

Κατηγορία	Αριθμός καρπών ανά 100 γραμμάρια
Extra	μέχρι 70
I	από 70 μέχρι 100
II	από 100 μέχρι 130

Το μέγεθος εκτιμάται με βάση ένα αρκετά αντιπροσωπευτικό δείγμα του συνόλου της ποσότητας που λαμβάνεται στην τύχη από διάφορα μέρη της.

6. ΑΝΟΧΕΣ

6.1. **Ανοχές ποιότητας**

Για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της δηλούμενης κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται στους όρους της κατώτερης κατηγορίας ή, κατ' εξαίρεση, στις αποδεκτές ανοχές για την κατηγορία αυτή (για την κατηγορία II, η ανοχή περιλαμβάνει καρπούς μη σύμφωνους με τα ελάχιστα χαρακτηριστικά αλλά κατάλληλους για κατανάλωση), για κάθε παρτίδα είναι αποδεκτές οι μέγιστες ανοχές που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα:

Ελαττώματα	Ανοχές (% σε βάρος)		
	Κατηγορία Extra	Κατηγορία I	Κατηγορία II
— Καρποί μη ομοιόμορφου χρώματος	5	10	—
— Καρποί μη επαρκώς ώριμοι ή με ατελή ανάπτυξη	1	2	4
— Καρποί με σαπρότητα, σήψη ή ζύμωση	—	1	2
— Καρποί ελαττωματικοί, μωλωπισμένοι ή σχισμένοι	—	2	4
— Καρποί με κρυσταλλοποιημένη ζάχαρη	1	2	3
— Καρποί προσβεβλημένοι από έντομα, ακάρεα ή άλλα ζωικά παράσιτα	—	1	2
— Καρποί με ορατές ξένες ουσίες	0,5	1	1,5

6.2. **Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % των καρπών που δεν ανταποκρίνονται στα ελάχιστα ή/και μέγιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται για κάθε κατηγορία.

7. ΟΜΟΙΟΓΕΝΕΙΑ

Το περιεχόμενο κάθε παρτίδας πρέπει να είναι ομοιογενές και πρέπει να περιλαμβάνει τσαμπιά σταφίδας της αυτής προέλευσης και ποικιλίας.»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

«Γ. ΣΤΑΦΙΔΑ "MOSCATEL"

1. ΟΡΙΣΜΟΣ

Η παρούσα προδιαγραφή αφορά τη σταφίδα που έχει αποξηρανθεί φυσικά ή τεχνητά μέχρι βαθμού που να επιτρέπει τη διατήρηση και την εμπορία τους για άμεση κατανάλωση, και που προέρχεται από σταφύλια ώριμα (cultivars) Vitis Vinifera L., ποικιλία Moscatel, που προορίζονται για τους καταναλωτές.

2. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ

Η παρούσα προδιαγραφή έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό των ποιοτικών χαρακτηστικών, των χαρακτηριστικών συσκευασίας και παρουσίασης στα οποία πρέπει να ανταποκρίνονται τα τσαμπιά ή/και οι καρποί σταφίδας, μετά τη συσκευασία και την επεξεργασία τους για τη διάθεσή τους στην αγορά.

3. ΕΛΑΧΙΣΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Για όλες τις κατηγορίες, με επιφύλαξη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για καθεμία από αυτές, και των αποδεκτών ανοχών:

3.1. **Τα τσαμπιά και οι καρποί σταφίδας πρέπει να είναι:**

— καλά αποξηραμένοι, δηλαδή να έχουν περιεκτικότητα υγρασίας από 20 έως 30 %,

— υγιείς, και να έχουν υποστεί απεντόμωση ή απολύμανση. Εξαιρούνται, σε όλες τις περιπτώσεις, οι καρποί που παρουσιάζουν εμφανή συμπτώματα και των οποίων η σαπρότητα, η σήψη, η ζύμωση, κλπ., βρίσκονται σε εξέλιξη και, γενικά, οι καρποί με αλλοιώσεις που τους καθιστούν ακατάλληλους για κατανάλωση,

— απαλλαγμένοι, πρακτικά, από ορατά ή αόρατα κατάλοιπα προϊόντων κατεργασίας τοξικού χαρακτήρα για τον άνθρωπο,

— καθαροί, πρακτικά απαλλαγμένοι από ξένες ορατές ύλες (σκόνη, άμμο, μεταλλικά τεμάχια, κλπ., και, γενικά, κάθε άλλη ανόργανη ή φυτική ξένη ύλη),

— απαλλαγμένοι από ζώντα έντομα και ακάρεα σε οποιονδήποτε βαθμό και αν βρίσκεται η ανάπτυξή τους,

— απαλλαγμένοι από ξένες οσμές ή/και γεύσεις,

— απαλλαγμένοι από μη κανονική εξωτερική υγρασία.

3.2. **Οι καρποί σταφίδας πρέπει:**

— να είναι ολόκληροι, καλά σχηματισμένοι και επαρκώς ανεπτυγμένοι,

— να έχουν ελαστική και μαλακιά σάρκα που εμποδίζει τη σκλήρυνσή τους ή την κρυσταλλοποίησή τους.

3.3. **Επιπλέον, με την επιφύλαξη των ανοχών, τα τσαμπιά ή/και οι καρποί σταφίδας πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από:**

— μη εμφανή συμπτώματα σαπρότητας, σήψης, ζύμωσης, κλπ.,

— ορατές φθορές που οφείλονται σε έντομα, ακάρεα ή άλλα ζώντα παράσιτα καθώς και σε νεκρούς οργανισμούς ή τμήματα αυτών,

— βλάβες που οφείλονται σε μη κατάλληλη μεταχείριση.

4. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Οι σταφίδες ταξινομούνται ως εξής:

4.1. **Σε καρπούς**

4.1.1. *Σε καρπούς με σπόρους*

4.1.1.1. Κατηγορία Extra

Οι σταφίδες που έχουν ταξινομηθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας.

Οι καρποί, ομοιόμορφου χρώματος, πρέπει να έχουν το τυπικό σχήμα και μέγεθος της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής, με γεύση και υφή καλού επιπέδου και χαρακτηριστικών.

Οι καρποί πρέπει να είναι, πρακτικά, απαλλαγμένοι από κάθε ελάττωμα, εκτός από πολύ ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

Το μέγιστο μήκος του κοτσανιού πρέπει να είναι 5 χιλιοστόμετρα.

Δεν θεωρείται ως τραυματισμός μερική σχισμή, που είναι δυνατό να πραγματοποιηθεί στην επιδερμίδα, ως συνέπεια της αφαίρεσης του κοτσανιού.

4.1.1.2. Κατηγορία I

Οι σταφίδες που έχουν ταξινομηθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Οι καρποί, ομοιόμορφου χρώματος, πρέπει να έχουν το τυπικό σχήμα και μέγεθος της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής, με γεύση και υφή αρκετά καλές.

Οι καρποί μπορούν να έχουν ελαφρές αλλοιώσεις υπό τον όρο αυτές να μη βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

4.1.1.3. Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις σταφίδες που δεν μπορούν να ταξινομηθούν σε ανώτερη κατηγορία, υπό τον όρο, εντούτοις, να έχουν ελάχιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην παράγραφο 3.

Οι καρποί πρέπει να έχουν αποδεκτή ποιότητα, να διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, και να έχουν γεύση και υφή αρκετά καλές.

Οι καρποί μπορούν να έχουν αλλοιώσεις υπό τον όρο να μη βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατηρήση ή την παρουσίασή του.

4.1.2. *Σε καρπούς απαλλαγμένους μηχανικά από τους σπόρους*

Οι κατηγορίες που προβλέπονται είναι οι ίδιες με τις κατηγορίες που περιγράφονται στην παράγραφο 4.1.1, όπως επίσης, και οι όροι που απαιτούνται είναι οι ίδιοι με εκείνους που παρατίθενται στην ίδια αυτή παράγραφο, με τη διαφορά ότι δεν θεωρούνται ως βλάβες, οι αλλοιώσεις που εμφανίζονται στην επιδερμίδα, δεδομένου ότι η επιδερμίδα πρέπει να κοπεί για να πραγματοποιηθεί η μηχανική αφαίρεση των σπόρων του καρπού.

4.2. **Σε τσαμπιά**

4.2.1. *Κατηγορία Extra*

Τα τσαμπιά σταφίδας που έχουν ταξινομηθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας και οι καρποί τους πρέπει να έχουν το τυπικό σχήμα και μέγεθος της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής, με γεύση και υφή καλές και χαρακτηριστικές.

Οι καρποί, ομοιόμορφου χρώματος, πρέπει να είναι, πρακτικά, απαλλαγμένοι από κάθε ελάττωμα, εκτός από πολύ ελαφρές αλλοιώσεις, υπό τον όρο αυτές να μη βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

Κάθε τσαμπί πρέπει να σχηματίζεται από διαφορετικού μεγέθους καρπούς, που μπορούν να ταξινομούνται στις δύο πρώτες κατηγορίες που καθορίζονται στο ανωτέρω σημείο 4.1.1, με μέγιστο ποσοστό 20 % των καρπών να αντιστοιχούν στην πρώτη κατηγορία.

4.2.2. *Κατηγορία I*

Τα τσαμπιά σταφίδας που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, οι καρποί τους να έχουν το τυπικό σχήμα και μέγεθος της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής, με γεύση και υφή αρκετά καλές.

Οι καρποί, ομοιόμορφου χρώματος, μπορούν να εμφανίζουν ελαφρές αλλοιώσεις, υπό τον όρο αυτές να μη βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

Κάθε τσαμπί πρέπει να σχηματίζεται από καρπούς διαφορετικού μεγέθους, που μπορούν να ταξινομηθούν στις τρεις κατηγορίες που καθορίζονται στο ανωτέρω σημείο 4.1.1, με μέγιστο ποσοστό 30 % των καρπών να ανστιστοιχούν στη δεύτερη κατηγορία.

4.2.3. *Κατηγορία II*

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα τσαμπιά σταφίδας με αποδεκτή ποιότητα που, ενώ διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και έχουν γεύση και υφή επαρκώς καλές, δεν μπορούν να ταξινομηθούν σε ανώτερη κατηγορία.

Οι καρποί, διαφορετικού μεγέθους, που εμφανίζουν όμως ελάχιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην παράγραφο 3, μπορούν να παρουσιάζουν αλλοιώσεις, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν τη γενική εικόνα του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του.

5. ΜΕΓΕΘΟΣ

Σε καθεμία από τις κατηγορίες, το μέγεθος καθορίζεται από το μέγιστο αριθμό καρπών χωρίς κοτσάνι που περιλαμβάνεται σε 100 γραμμάρια προϊόντος, σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

Κατηγορία	Αριθμός καρπών ανά 100 γραμμάρια
Extra	μέχρι 65
I	από 66 μέχρι 90
II	από 91 και άνω

Το μέγεθος εκτιμάται με βάση ένα αρκετά αντιπροσωπευτικό δείγμα του συνόλου της ποσότητας που λαμβάνεται στην τύχη από διάφορα μέρη της.

6. ΑΝΟΧΕΣ

6.1. **Ανοχές ποιότητας**

Για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της δηλούμενης κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται στους όρους της κατώτερης κατηγορίας ή, κατ' εξαίρεση, στις αποδεκτές ανοχές για την κατηγορία αυτή (για την κατηγορία II, η ανοχή περιλαμβάνει καρπούς μη σύμφωνους με τα ελάχιστα χαρακτηριστικά αλλά κατάλληλους για κατανάλωση), για κάθε παρτίδα είναι αποδεκτές οι μέγιστες ανοχές που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα:

Ελαττώματα	Ανοχές		
	Κατηγορία Extra	Κατηγορία I	Κατηγορία II
1. Στον αριθμό			
— Υπόλοιπα κοτσανιών (ανά kg)	1	2	2
— Αποκομμένοι μίσχοι (ανά 100 kg)	8	10	12
2. Σε ποσοστό βάρους			
— Καρποί μη ομοιόμορφου χρώματος	5	10	—
— Ανώριμοι και μη επαρκώς ανεπτυγμένοι καρποί	1	2	4
— Καρποί που έχουν υποστεί σαπρότητα, σήψη ή ζύμωση	—	1	2
— Καρποί με αλλοιώσεις ή σχισμές	—	2	4
— Κρυσταλλοποιημένοι καρποί			
— με σπόρους	1	2	3
— χωρίς σπόρους	2	4	6
— Καρποί που έχουν προσβληθεί από έντομα, ακάρεα ή άλλα ζωικά παράσιτα	—	1	2
— Καρποί με ορατές ξένες ουσίες	0,5	1	1,5
— Μεμονωμένοι καρποί (παρουσίαση σε τσαμπιά)	10	15	20
— Παρουσία σπόρων σε καρπούς από τους οποίους αυτοί έχουν αφαιρεθεί	5	7	10

6.2. **Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % των καρπών που δεν ανταποκρίνονται στα ελάχιστα ή/και μέγιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται για κάθε κατηγορία.

7. ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

7.1. **Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας είναι ομοιογενές και περιέχει σταφίδες ίδιας προέλευσης, ίδιας ποικιλίας και ίδιας εμπορικής κατηγορίας. Κάθε στρώση έχει, κατά προσέγγιση, το ίδιο πάχος και η ανώτερη στρώση θα πρέπει να δίνει την εικόνα του συνόλου του περιεχομένου της συσκευασίας.

7.2. **Παρουσίαση**

Οι σταφίδες μπορούν να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

α) μεμονωμένοι καρποί:

— σε πακέτα που μπορούν να φθάνουν 2,5 kg καθαρού βάρους,

— σε κιβώτια που μπορούν να φθάνουν 20 kg καθαρού βάρους·

β) τσαμπιά:

— τσαμπιά συσκευασμένα κατ' ομάδες που συγκροτούν σχήματα και υπόκεινται σε ελαφρά πίεση. Παρουσιάζονται σε στρώματα 2,5 kg που χωρίζονται το ένα από το άλλο με κατάλληλο περιτύλιγμα και τα σχήματα κάθε στρώσης, με ανάλογο υλικό πλήρωσης. Συσκευάζονται μέσα στα προαναφερθέντα κιβώτια,

— ολόκληρα τσαμπιά, χωρίς άλλη κατεργασία, από τα οποία έχουν μόνο απομακρυνθεί οι ελαττωματικοί καρποί. Συσκευάζονται στα πακέτα και κιβώτια που έχουν ήδη αναφερθεί.

7.3. **Πρώτη συσκευασία**

Οι σταφίδες συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία.

Τα υλικά, και ιδίως τα χαρτιά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της δεύτερης συσκευασίας, πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και κατασκευασμένα από υλικά που δεν μπορούν να επιφέρουν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στους καρπούς. Η χρήση υλικών, και ιδιαίτερα χαρτικών ειδών και σφραγίδων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται υπό τον όρο το τύπωμα ή η σήμανση να πραγματοποιείται με τη βοήθεια μη τοξικής μελάνης ή κόλλας.

Εάν οι δεύτερες συσκευασίες που χρησιμοποιούνται περιλαμβάνουν διαφανή τμήματα, αυτά πρέπει να είναι άχρωμα για να μην οδηγήσουν σε λάθος τον αγοραστή.

Όταν οι σταφίδες συσκευάζονται χύμα, τα κιβώτια, εφόσον είναι ξύλινα, θα πρέπει να καλύπτονται εσωτερικά με χαρτί ή πολυαιθυλένιο που αρμόζει σε είδη διατροφής, ώστε οι καρποί να μην έρχονται σε επαφή με το υλικό της δεύτερης συσκευασίας.

Οι δεύτερες συσκευασίες πρέπει να απαλλάσσονται από κάθε εξωτερικό σώμα.

Απαγορεύεται να αναμειγνύονται στο εσωτερικό μιας δεύτερης συσκευασίας σταφίδες διαφορετικής συγκομιδής.

8. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε δεύτερη συσκευασία πρέπει να φέρει με γράμματα ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, ορατά εξωτερικά και συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά της συσκευασίας ή σε μια ετικέττα που επικολλάται κατάλληλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

Α. **Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος:**

Συσκευαστής ή/και αποστολέας (όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα που δίδεται ή αναγνωρίζεται από μια επίσημη υπηρεσία).

Β. **Φύση του προϊόντος:**

"Σταφίδες Moscatel", εφόσον το περιεχόμενο δεν είναι ορατό εξωτερικά.

Γ. **Προέλευση του προϊόντος:**

Χώρα προέλευσης και περιοχή παραγωγής ή εθνική ονομασία, περιφερειακή ή τοπική.

Δ. **Εμπορικά χαρακτηριστικά:**

— εμπορική κατηγορία,
— αριθμός καρπών ανά 100 γραμμάρια (προαιρετικά),
— καθαρό βάρος,
— έτος συγκομιδής.

Ε. **Επίσημη ένδειξη ελέγχου (προαιρετικά).»**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

«Γ. ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΤΑΦΙΔΕΣ "MOSCATEL"

Όνομα του μεταποιητή	Κατηγορία σταφυλιών	Βάρος του δείγματος	Προσδιορισμός της παρτίδας ή της περιόδου μεταποίησης	Ποσότητα την οποία αφορά το δείγμα

Στοιχεία του ελέγχου	Αποτελέσματα
	Αριθμός
1. Κοτσάνια ανά 2,5 χιλιόγραμμα	
	% σε βάρος
2. Περιεκτικότητα σε υγρασία	
	% σε αριθμό
3. Αποδεκτά ξένα αντικείμενα εκτός από τα κοτσάνια 4. Μικροί καρποί 5. Κατεστραμμένοι καρποί 6. Χοντροί καρποί	
	Τηρούμενες προδιαγραφές (Ναι/Όχι)
7. Χρώμα και ομοιογένεια χρώματος 8. Μέγεθος 9. Σήμανση	

Άλλες παρατηρήσεις:

Ημερομηνία: Υπογραφή:»