

## DEEL 9: HANDELSNORM VOOR TAFELDRUIVEN

### I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op tafeldruivenvariëteiten (cultivars) van *Vitis vinifera* L. die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

### II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In de norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen tafeldruiven na opmaak en verpakking moeten voldoen.

#### A. Minimumeisen

Onverminderd de voor elke klasse geldende specifieke eisen en toegestane toleranties moeten de trossen en de bessen van alle kwaliteitsklassen als volgt zijn:

- gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- nagenoeg vrij van plagen,
- nagenoeg vrij van beschadiging door plagen,
- vrij van abnormaal uitwendig vocht,
- vrij van vreemde geur en/of vreemde smaak.

Bovendien moeten de bessen als volgt zijn:

- intact,
- goed gevormd,
- normaal ontwikkelt.

Verkleuring door de zon wordt niet als een afwijking beschouwd.

Tafeldruiven moeten zodanig ontwikkeld en in een zodanige conditie zijn dat zij:

- bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling, en
- in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

#### B. Rijpheidseisen

Het sap van de vruchten moet een brekingsindex hebben van ten minste:

- 12° Brix voor de variëteiten Alphonse Lavallée, Cardinal en Victoria,
- 13° Brix voor alle overige variëteiten met pitten,
- 14° Brix voor alle variëteiten zonder pitten.

Bovendien moet bij alle variëteiten de verhouding tussen suikergehalte en zuurgehalte bevredigend zijn.

#### C. Indeling

Tafeldruiven worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

##### i) Klasse Extra

In deze klasse ingedeelde tafeldruiven moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten de specifieke kenmerken van de variëteit hebben, waarbij rekening wordt gehouden met het productiegebied. De bessen moeten stevig zijn, goed vastzitten, gelijkmatig verdeeld zijn over de rist en vrijwel geheel met "dauw" bedekt zijn.

De tafeldruiven mogen geen afwijkingen vertonen, afgezien van zeer geringe oppervlakkige afwijkingen die het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet nadelig beïnvloeden.

ii) Klasse I

In deze klasse ingedeelde tafeldruiven moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de specifieke kenmerken van de variëteit hebben, waarbij rekening wordt gehouden met het productiegebied. De bessen moeten stevig zijn, goed vastzitten en over een zo groot mogelijk oppervlak met "dauw" bedekt zijn. Zij mogen evenwel minder gelijkmatig over de rist verdeeld zijn dan bij de klasse Extra.

De vruchten mogen evenwel de volgende kleine afwijkingen vertonen, op voorwaarde dat deze afwijkingen het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet schaden:

- een geringe vormafwijking,
- geringe kleurafwijkingen,
- een zeer geringe schilverbranding door de zon.

iii) Klasse II

Tot deze klasse behoren tafeldruiven die niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld, maar die wel aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen.

De trossen mogen geringe afwijkingen in vorm, ontwikkeling en kleur vertonen, op voorwaarde dat zij nog de essentiële kenmerken van de variëteit behouden, rekening houdende met het productiegebied.

De bessen moeten voldoende stevig zijn, voldoende goed vastzitten en zoveel mogelijk met "dauw" bedekt zijn. Zij mogen minder regelmatig over de rist zijn verdeeld dan bij klasse I.

Op voorwaarde dat de tafeldruiven nog hun essentiële kenmerken wat betreft kwaliteit, houdbaarheid en presentatie vertonen, zijn de volgende afwijkingen toegestaan:

- vormafwijkingen,
- kleurafwijkingen,
- geringe schilverbranding door de zon,
- lichte kneuzingen,
- geringe afwijkingen aan de schil.

### III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Tafeldruiven worden naar gewicht per tros gesorteerd.

Een tros moet ten minste 75 g wegen. Dit voorschrift is niet van toepassing op verpakkingen met slechts één portie.

### IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadias gelden voor elke partij kwaliteits- en grootte-toleranties ten aanzien van producten die niet beantwoorden aan de eisen voor de klasse waarin zij zijn ingedeeld.

#### A. Toleranties in kwaliteit

i) Klasse Extra

In totaal mag 5 % van het gewicht afwijken van de eisen voor de klasse waarin de trossen zijn ingedeeld, op voorwaarde dat zij voldoen aan de voor klasse I vastgestelde eisen. Niet meer dan in totaal 0,5 % van de binnen deze tolerantie vallende trossen mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

j) Klasse I

In totaal mag 10 % van het gewicht afwijken van de eisen voor de klasse waarin de trossen zijn ingedeeld, op voorwaarde dat zij voldoen aan de voor klasse I vastgestelde eisen. Niet meer dan in totaal 1 % van de binnen deze tolerantie vallende trossen mogen

producten zijn die noch aan de kwaliteitseisen van klasse II, noch aan de minimumeisen voldoen, of die kwaliteitsvermindering vertonen.

k) Klasse II

In totaal mag 10 % van het gewicht bestaan uit trossen die noch aan de eisen voor deze klasse, noch aan de minimumeisen beantwoorden.. Niet meer dan in totaal 2 % van de binnen deze tolerantie vallende trossen mag kwaliteitsvermindering vertonen.

**B. Toleranties in grootte**

Voor alle klassen: in totaal mag 10 % van het gewicht bestaan uit trossen die niet beantwoorden aan de eisen inzake groottesortering. In elke verkoopverpakking mag een tros van minder dan 75 g worden toegevoegd om het aangegeven gewicht te bereiken, mits deze tros aan alle overige eisen voor de aangegeven klasse voldoet.

**V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN**

**A. Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit trossen van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit en rijpheidsgraad.

In de klasse Extra moeten de trossen nagenoeg uniform zijn wat grootte en kleur betreft.

Druiven van duidelijk verschillende variëteiten mogen echter samen in één verpakking worden verpakt, op voorwaarde dat de producten in het mengsel van uniforme kwaliteit en voor elke betrokken variëteit uniform van oorsprong zijn.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van de verpakking moet representatief zijn voor het geheel.

**B. Verpakking**

De verpakking moet de tafeldruiven goed beschermen.

Het binnenin de verpakking gebruikte materiaal moet schoon zijn en van een zodanige kwaliteit dat de producten niet uitwendig of inwendig worden beschadigd. Er mag materiaal, met name papier of stempels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, mits de voor de bedrukking of de etikettering gebruikte inkt of lijm niet giftig is.

Het op elk product aangebrachte etiket mag bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen.

In de verpakking mogen geen vreemde substanties voorkomen, behalve eventueel bij een speciale presentatie waarbij een stukje rank van ten hoogste 5 cm lengte aan de tak van de tros vastzit.

**VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN**

Op iedere verpakking moeten op één kant duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar de onderstaande gegevens worden vermeld.

**A. Identificatie**

De naam en het adres van de verpakker en/of de verzender.

Deze vermelding mag worden vervangen:

- voor alle verpakkingen, behalve voorverpakkingen, door de door een officiële dienst afgegeven of erkende code van de verpakker en/of de verzender, die vlak bij de vermelding "Verpakker en/of verzender" (of een gelijkwaardige afkorting) wordt aangebracht;
- uitsluitend voor voorverpakkingen, door de naam en het adres van een in de Unie gevestigde verkoper, die vlak bij de vermelding "Verpakt voor:" of een gelijkwaardige vermelding worden aangebracht. In dat geval moet op het etiket tevens de code van de verpakker en/of de verzender vermeld staan. De verkoper verstrekt alle door de

controlediensten noodzakelijk geachte inlichtingen met betrekking tot de betekenis van die code.

**B. Aard van het product**

- "Tafeldruiven", indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.
- Naam van de variëteit. In het geval van mengsels van tafeldruiven van duidelijk verschillende variëteiten, de naam van de verschillende variëteiten.

**C. Oorsprong van het product**

- Land van oorsprong<sup>1</sup> en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.
- Voor mengsels van duidelijk verschillende tafeldruifvariëteiten van verschillende oorsprong moet bij de naam van elke betrokken variëteit het land van oorsprong worden vermeld.

**D. Handelskenmerken**

- Klasse.
- in voorkomend geval: "Eén portie bestaande uit trossen van minder dan 75 g".

**E. Officieel controlemerk (facultatief)**

De in punt A genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misverstanden kan veroorzaken. Wanneer deze verpakkingen op een pallet worden aangeboden, moeten de betrokken gegevens worden aangebracht op een blad dat zichtbaar op ten minste twee zijden van de pallet is bevestigd.

**Aanhangsel**

**Uitputtende lijst van alle variëteiten met kleine bessen**

Variëteit	Andere namen waaronder de variëteit voorkomt
Admirable de Courtiller	Admirable, Csiri Csuri
Albillo	Acerba, Albuela, Blanco Ribera, Cagalon
Angelo Pirovano	I. Pirovano 2
Annamaria	I. Ubizzoni 4
Baltali	
Beba	Beba de los Santos, Eva
Catalanesca	Catalanesa, Catalana, Uva Catalana
Chasselas blanc	Chasselas doré, Fendant, Franceset, Franceseta, Gutedel, Krachgutedel, White van der Laan
Chasselas rouge	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco

<sup>1</sup> De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.

Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Crimson Seedless	
Csaba gyöngye	Cabski biser, Julski Muscat, Muscat Julius, Perle de Csaba, Perla di Csaba
Dawn seedless	
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Eclipse Seedless	
Exalta	
Flame Seedless	Red Flame
Gros Vert	Abbondanza, St Jeannet, Trionfo dell'Esposizione, Verdal, Trionfo di Gerusalemme
Jaoumet	Madeleine de St Jacques, Saint Jacques
Madeleine	Angevine, Angevine Oberlin, Madeleine Angevine Oberlin, Republicain
Mireille	
Molinera	Besgano, Castiza, Molinera gorda
Moscato d'Adda	Muscat d'Adda
Moscato d'Amburgo	Black Muscat, Hambro, Hamburg, Hamburski Misket, Muscat d'Hambourg, Moscato Preto
Moscato di Terracina	Moscato di Maccarese
Muscat Seedless	
Muska	
Œillade	Black Malvoisie, Cinsaut, Cinsault, Ottavianello, Sinso
Panse precoce	Bianco di Foster, Foster's white, Sicilien
Perla di Csaba	Càbski Biser, Julski muskat, Muscat Julius, Perle de Csaba
Perlaut	
Perlette	
Piobella	
Pizzutello bianco	Aetonychi aspro, Coretto, Cornichon blanc, Rish Baba, Sperone di gallo, Teta di vacca

Precoce de Malingre	
Primus	I. Pirovano 7
Prunesta	Bermestia nera, Pergola rossa, Pergolese di Tivoli
Regina dei Vigneti	Königin der Weingärten, Muskat Szőlőskertek Kizalyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villos, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards
Servant	Servan, Servant di Spagna
Sideritis	Sideritis
Sultanines	Bidaneh, Kishmich, Kis Mis, Sultan, Sultana, Sultani, Cekirdesksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless, en mutaties daarvan
Sundance	
Sunred Seedless	
Szőlőskertek Kiràlynöje	Königin der Weingärten, Muskat Szőlőskertek Kiralyneja, Szőlőskertek Kizalyneh, Rasaki ourgarias, Regina Villos, Reina de las Viñas, Reine des Vignes, I. Mathiasz 140, Queen of the Vineyards, Regina dei Vigneti
Thompson Seedless, en mutaties daarvan	
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	