

DDP-11 BM/AEK KURU ÜZÜM STANDARDI (pazarlama ve ticari kalite kontrolü)

I. ÜRÜN TANIMI

Bu standart *Vitis vinifera L.* türüne giren ve doğrudan (insan) tüketimine elverişli çekirdeksiz, çekirdekli ve korint üzümleri kapsar.

~~Endüstriyel işlenecek kuru üzüm türleri kapsamaz.~~

Gerekçe:

"Endüstriyel işlenecek kuru üzüm türleri kapsamaz." ifadesi çıkarılmıştır.

Korint ve Çekirdeksiz Kuru Üzüm çeşitleri doğrudan tüketiminin yanı sıra kek, pasta, çikolata, ekmek vb. gıda endüstrisi için de dökme olarak ihraç edilmekte, bu kapsamda anılan standardın 1992 yılında yayımlanan *DDP-11 Kuru Üzüm Standardı*'nda belirtildiği üzere endüstride işlenecek kuru üzüm türleri de kapsamı gerektiği düşünülmektedir.

II. KALİTE ÖZELLİKLERİ

Bu standardın amacı kuru üzüm türlerinin işlenip ambalajlandıktan sonra ihracat aşamasındaki kalite gereklerini belirlemektir.

Bununla beraber, ihracattan sonraki aşamalarda uygulanacak olursa, mal sahibi standardın gereklerini gözetmekten sorumludur. Mal sahibi/satıcı standarda uymayan ürünleri piyasaya arz edemez, satışa sunamaz, hiçbir şekilde dağıtımını veya pazarlamasını yapamaz.

A. Temel Gereklere¹

Her sınıf için özel hüküm ve toleranslara tabi olmak kaydıyla, tüm sınıflarda kuru üzüm türleri (*dates (hurmalara)* (*dates* ifadesi kuru üzüm türleri ifadesi olarak değiştirilmiştir)) aşağıdaki karakteristikleri göstermelidir:

- bütün olmalı; hafif yüzeysel hasarlar özür/kusur sayılmaz.
- ~~whole~~ (intact kelimesi ile aynı anlama geldiğinden çıkarılmıştır.)
- sağlam olmalı; çürüyerek ya da bozularak insan tüketimine uygun olmayan ürünler hariç;
- temiz olmalı; gözle görülebilir yabancı maddeler olmamalı;
- gelişme evresi ne olursa olsun yaşayan her türlü zararlıdan arı;
- böcek zararlarından (ölü böcek ve/veya akar, kalıntı veya salgıları dahil) arı;
- gözle görülebilen küf filamentlerinden arı;
- anormal dış nem ihtiva etmemeli;
- ~~yabancı koku ve/veya tat bulunmamalı; hafif bir sodyum klorid tadı [ve koruyucu/katkı maddelerinin hafif kokusu hariç].~~
- yabancı koku ve/veya tat bulunmamalı; izin verilen² katkı maddeleri ve koruyucu maddelerin hafif tat ve/veya kokusu hariç [hafif kükürt kokusu, hafif bitkisel yağ tadı ve kokusu yabancı tat/koku sayılmaz].

¹ Terim ve kusurların tanımları bu standardın Ek 1'inde yer almaktadır.

² İzin verilen katkı maddeleri hakkında daha detaylı bilgi için

<<http://www.codexalimentarius.net/gst/online/index.html>> web sitesine bakınız.

Gerekçe:

Kuru üzümün üretim ve işlenmesi sırasında yıkanma aşamasında dezenfektan olarak kullanılabilen sodyum kloridin hafif kokusu ve/veya tadı suyun ve kuru üzümün dinlendirilmesi sürecinde kaybolmaktadır. Nihai üründe bu kokunun ve/veya tadın bulunmaması gerekmektedir. Mevcut DDP-11 standardında da sodyum kloride doğrudan bir atıfta bulunulmamaktadır. Öte yandan, kuru üzümün işlenmesinde kullanılan kükürt ve yağın hafif kokusu ve/veya tadı yabancı madde sayılmaz. Bu ifadenin mevcut DDP-11 standardında olduğu gibi anılan standartta da bulunması gerektiği düşünülmektedir.

- Gelişmemiş ve olgunlaşmamış taneler bulunmamalı;

Gerekçe:

Olgunlaşmamış ifadesi standardın "II. A. Temel Gereklere" bölümünden çıkarılmıştır. Bu ifade daha çok yaş meyve ve sebze tanımında kullanılmaktadır. Briks değeri ölçülmeden, üzümün kuru üzüm olarak kurutulmasından sonra olgunlaşmamış üzüm tanelerini belirlemek mümkün olmamaktadır.

- sap parçası bulunmamalı;
- zenep çöprü bulunmamalı, *Malaga Muscatel* hariç;
- özürü tane bulunmamalı (çekirdekli çeşitlerde çekirdeklerin çıkarılma işlemi esnasında oluşan mekanik hasar "özür" sayılmaz);
- belirgin şeker kristalleri bulunmamalı;
- dış bitkisel yabancı madde bulunmamalı.

Kuru üzümün durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır:

- Elle işlenmeye ve taşımaya dayanıklı olmalı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermeli.

B. Rutubet Muhtevası³

Kuru üzümün rutubet muhtevası %13'ten az; *Malaga Muscatel* tipi için %31'den; çekirdekli çeşitler için %23'den ve çekirdeksiz çeşitler için % 18'den fazla olmamalıdır.⁴

Gerekçe:

"Kuru üzümün rutubet muhtevası %13'ten az olmamalıdır." ifadesi standarttan çıkartılmıştır. Nem oranı ne kadar az olursa üzümün dayanıklılığı o kadar yüksek olmakla birlikte fermentasyon, şekerlenme vb. kusurların oluşma ihtimali azalmaktadır. Bu kapsamda, rutubet muhtevası için alt limit belirleniminin uygun olmadığı düşünülmektedir.

Serbest akışa olanak vermek ve daha uzun raf ömrü sağlamak amacıyla kuru üzümün işlenmesinde kullanılacak onaylanmış bileşenler ve gıda katkıları ithalatçı ülkenin mevzuatına uygun olmalıdır.

C. Sınıflandırma

"IV.A. Kalite Toleransları Bölümünde" izin verilen kusurlara uygun olacak şekilde, kuru üzümün aşağıda belirtilen üç sınıfa ayrılır:

³ Kuru üzüm için rutubet muhtevasının belirlenmesi 2011 yılı Kuru ve Kurutulmuş Tarımsal Ürünler Standart Formatı ekinde yer alan metodlardan biri kullanılarak belirlenir.

<http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDI_c.pdf>.

Uyumsuzluk durumunda laboratuvar referans metodu kullanılacaktır.

⁴ Rutubet muhtevasının *sultanı* veya *diğer çekirdeksiz üzüm* için %15, *karını üzümü* için %16 olması ybâünde Yunanistan'ın çekirdeği bulunmaktadır.

“Ekstra” Sınıf, Sınıf I ve Sınıf II.

İzin verilen kusurlar kalite, muhafaza ve ambalaj içindeki sunum bakımından ürünün genel görünüşünü etkilememelidir.

III. BOYLAMA

Kuru üzümde boy:

- elme ile, (çapa göre)
ya da
- sayarak, (100 gr.'daki azami tane sayısına göre) belirlenir.

Gerekçe:

DDP-II standardında olduğu üzere kuru üzümün boylamasına ilişkin her iki metottan birinin kullanılabileceği uygun olarak değerlendirilmektedir.

IV. TOLERANSLAR

Tüm pazarlama aşamalarında, her partide belirtilen sınıfın özelliklerini uymayan ürünlere kalite ve boy bakımından tolerans tanınır.

A. Kalite Toleransları

Aşağıdaki tablolarda yer alan kuru üzüm için izin verilen kusur toleransları aksi belirtilmedikçe 100 gr.'lık numune üzerinde yapılacak analizlerle ağırlıkça veya sayıca yüzde olarak belirlenir.

<u>İzin verilen kusurlar</u> ⁵	<u>Çekirdeksiz</u> <u>Özürlü meyve toleransları</u>					
	<u>Kütlece %</u>			<u>Sayıca%</u>		
	<i>Ekstra Sınıf</i>	<i>Sınıf I</i>	<i>Sınıf II</i>	<i>Ekstra Sınıf</i>	<i>Sınıf I</i>	<i>Sınıf II</i>
<i>Sap parçası (kg)</i>	-	-	-	1	2	2
<i>Zenep Çöpü (%)</i>	-	-	-	3	4	5
<i>Gelişmemiş Tane (immature)*</i>	2	3	4	-	-	-
<i>Çekirdekli tane (%)</i>	-	-	-	2	2	2
<i>Küflü⁶</i>	1	2	3	-	-	-
<i>Böcek özürlü**</i>	0.5	0.5	1	-	-	-
<i>Özürlü⁷</i>	2	3	4	-	-	-
<i>Sekerlenmiş</i>	8	12	15	-	-	-
<i>Dış bitkisel yabancı maddeler</i>	0.01	0.02	0.03	-	-	-
<i>Bitkisel kökenli olmayan yabancı maddeler</i>	0.01	0.01	0.01	-	-	-

Gerekçe:

*Daha önce belirtildiği üzere “immature” (olgunlaşmamış) ifadesi standardın “II. A Temel Gerekliler” bölümünden çıkarılmıştır. Bu tanım daha çok yaş ürünler için kullanılmakta, ürün kurutulduktan sonra briks değeri ölçülen olgunlaşmamış tanenin tespiti için tam olarak yapılması mümkün görülmemektedir.

**Böcek özürlünün ayrı bir kusur olarak sayılmayarak, “özürlü” olarak belirtilen kısma dahil

⁵ Terim ve kusurların tanımları bu standardın Ek I’inde yer almaktadır.

⁶ Almanya ve İsviçre’nin ulusal mevzuatı küflen, ya da ölü veya canlı böceğin varlığından etkilenen ürünler için düzenlenen tolerans değerlerine izin vermemektedir.

⁷ Özürlü taneye ilişkin tanım bu standardın Ek I’inde yer almaktadır.

edilmesinin uygun olduğu değerlendirilmektedir.

{Not: Kusurlar ve toleranslar ürün niteliği ve ticari uygulamalara göre birleştirilebilir ya da ayrı tablolar yapılabilir.}

{Not: Boy birim ağırlıktaki tane sayıları için belirlenen bir aralığa göre belirleniyorsa, standarda gerekli hükümler eklenebilir. Standard da ayrıca minimum boyla ilgili bir tolerans da belirlenebilir.}

Gerekçe:

Çekirdeksiz, çekirdekli ve korint üzümünün *boylama toleranslarına* ilişkin kuru üzüm standardında yer alan *Tablo Örneği* ve tabloya ilişkin yukarıda belirtilen *Not kısmı* standard kapsamından çıkartılmıştır.

Boy toleranslarına ilişkin uygulamada spesifik bir tablonun verilmesinin doğru bir yaklaşım olmadığı düşünülmektedir. Çünkü, ürünlerin çapı mevsimsel özelliklere, iklimsel koşullara, ürünün çeşidine göre her sene ülkeden ülkeye değişebilmektedir. Ürünler hava şartlarına bağlı olarak kimi yıl daha iri, kimi yıl daha küçük olabilir.

Bu kapsamda, ürünlerin boylamasının mevcut standartta olduğu üzere boy toleransları belirtilmeden 100gr.'daki azami tane sayısına veya eleme yöntemi ile çapa göre yapılması uygulamasının devam etmesinin uygun olduğu değerlendirilmektedir.

Çekirdekli

Ozurlu meyve toleransları

<u><i>İzin verilen kusurlar ²</i></u>	<u><i>Kütlece %</i></u>			<u><i>Sayıcı%</i></u>		
	<i>Ekstra Sınıf</i>	<i>Sınıf I</i>	<i>Sınıf II</i>	<i>Ekstra Sınıf</i>	<i>Sınıf I</i>	<i>Sınıf II</i>
<i>Sap parçası (kg)</i>	-	-	-	1	2	2
<i>Zenep Çöpu (%)</i>	-	-	-	4	5	5
<i>Gelişmemiş Tane (immature)*</i>	1	2	2	-	-	-
<i>Küflü*</i>	2	3	4	-	-	-
<i>Böcek-özürlü**</i>	0.5	0.5	1	-	-	-
<i>Ozürlü³</i>	3	4	5	-	-	-
<i>Şekerlenmiş</i>	5	10	15	-	-	-
<i>Dış bitkisel yabancı maddeler</i>	0.01	0.02	0.03	-	-	-
<i>Bitkisel kökenli olmayan yabancı maddeler</i>	0.01	0.01	0.01	-	-	-

{Not:}

Korint Üzümlü

Ozurlu meyve toleransları

<u><i>İzin verilen kusurlar ³</i></u>	<u><i>Kütlece %</i></u>			<u><i>Sayıcı%</i></u>		
	<i>Ekstra Sınıf</i>	<i>Sınıf I</i>	<i>Sınıf II</i>	<i>Ekstra Sınıf</i>	<i>Sınıf I</i>	<i>Sınıf II</i>
<i>Sap parçası (kg)</i>	-	-	-	1	1	1
<i>Zenep Çöpu (%)</i>	-	-	-	2	3	3
<i>Gelişmemiş Tane (immature)*</i>	0.1	0.7	1.5	-	-	-
<i>Küflü⁶</i>	2	3	4	-	-	-
<i>Böcek-özürlü**</i>	0.5	0.5	1	-	-	-
<i>Ozürlü³</i>	0.5	2	3	-	-	-
<i>Şekerlenmiş</i>	5	10	15	-	-	-
<i>Bitkisel kökenli olmayan yabancı maddeler</i>	0.01	0.02	0.03	-	-	-

* Polonya tüm sınıflar için gözle görülebilir küf toleransının %0.5 olması gerektiğini mütaala etmektedir.

<i>Bitkisel kökenli olmayan yabancı maddeler</i>	0.01	0.01	0.01	-	-	-
--	------	------	------	---	---	---

{Not: }

V. PİYASAYA ARZ

A. Birörneklilik

Her ambalajın içeriği birörnek olmalı ve sadece menşei, sınıf, boy, çeşit, ticari tip (belirtilmişse) ve ürün yılı aynı olan kuru üzümle içermelidir. (karışık ambalajlar hariç.)

Ambalaj içindeki ürünün görünen kısmı (misket üzümleri hariç) tüm partiyi temsil eder nitelikte olmalıdır.

B. Ambalajlama

Kuru üzümler ürünü tamamen koruyacak şekilde ambalajlanmalıdır. Ambalajın içerisinde kullanılan malzeme temiz olmalı ve ürünü içten veya dıştan gelen zararlara karşı koruyacak nitelikte olmalıdır. Ticari bilgilerin yer aldığı etiket veya kaşe gibi materyallerin kullanımına ancak toksik olmayan mürekkep veya yapıştırıcı ile basımı veya etiketlemesi sağlandığında izin verilmektedir.

Ambalajlar, "IV. Toleranslar" bölümünde yer alan tolerans tablolarına uygun olacak şekilde bütün yabancı maddelerden arı olmalıdır.

VI. İŞARETLEME

Her ambalaj⁹ aşağıda yer alan bilgilerin kalıcı, okunaklı ve dışarıdan görülebilecek şekilde aynı yönde belirtilmesiyle gruplanmalıdır:

A. Firma Bilgileri

İşleyen (Paketleyen) /veya Dağıtanın (Sevk eden)

Ad ve fiziksel adresi (örneğin: cadde/şehir/bölge/posta kodu ve ülkesi (eğer menşei ülkeden farklı bir ülkeden gönderiliyorsa) veya ulusal yetkili otoritece resmi olarak tanınan kod işareti¹⁰.

B. Ürün Tanımı

- ürünün adı
- çeşidi ve/veya ticari tipi (ihtiyarı)

?? — Kuru üzümler aşağıdaki şekilde isimlendirilmelidir¹¹:

⁹ Bu işaretleme hükümleri büyük ambalajlar içindeki küçük satış ambalajlarına uygulanmaz.

¹⁰ Satış ambalajları üzerinde malın adı, net kütlesi ve menşei bilgileri yer almalıdır.

¹¹ Bazı ülkelerde ulusal mevzuat ad ve adresin açıkça beyan edilmesini gerektirmektedir. Ancak, kontrol işareti kullanılması durumunda, paketleyen ve/veya sevk eden (veya denk kısaltmalar) bu resmi kontrol işaretinin hemen yanında belirtilmeli ve gönderici menşei ülke değilse, ithal eden (kontrol işaretini taşıyan) ülkenin kontrol işareti ISO 3166 alpha kodundan önce gelmelidir.

¹² *Raisin, sultana ve korint* kuru üzüm çeşitlerinin yeniden tanımlanmasına ilişkin Almanya'nın çekincesi bulunmaktadır.

1. *Çekirdeksiz Kuru Üzümler (Ürünün ihracat veya ithal edildiği ülkeye uygun olacak şekilde "Raisin - Çekirdeksiz" veya "Sultani" ifadelerinden biri de kullanılabilir.)*

2. *Çekirdekli Kuru Üzümler*

- *Raisin - Çekirdekli (X).....(Ürünün ihracat veya ithal edildiği ülkeye uygun olacak şekilde "Raisin - Çekirdekli" ifadesi kullanılabilir.)*
- *Çekirdekleri çıkarılmış (X).....*
- *Çekirdekleri çıkarılmamış (X).....*
- *..... (X).....salkım*

3. *Korint Üzümleri*

(X) *Ceyiz veya kültür bitkisi adı yazılabilir.???*

C. Menşei

- Menşei ülke¹² ve ihtiyari olarak, yetiştirilen bölge veya ulusal, bölgesel veya yerel yer adı.

D. Ticari Özellikler

- sınıf
- boy (eğer boylanmışsa); 3. bölümde açıklandığı şekilde.
- mahsul yılı
- parti numarası

Gerekçe:

Resmi denetimlerin etkinliğinin ve üretimde izlenebilirliğin sağlanması için aynı sevkiyatta yer alan ve/veya resmi denetim birimlerince aynı anda kontrole tabi tutulan ambalajlar tek bir "Parti No." (Lot No.) taşınmalıdır.

- son kullanma tarihi (ihtiyari)
- net kütle ve/veya ambalaj adedi, küçük ambalajlar varsa, bunların birim ağırlığı,
- "Doğal olarak kurutulmuş" ifadesi (ihtiyari);
- Koruyucular ve/veya katkı maddeleri (eğer varsa) (ihtiyari) (....)

E. Resmi kontrol işareti (opsiyonel)

Kabul edilen 1992

Son revize 20.

¹² Tam adı veya yaygın olarak bilinen adı belirtilebilir.

EK- I**Kuru Üzümlerde Önemli Terim ve Tanımlar****Kuru Üzümlere ilişkin spesifik kusur ve tanımları**

<i>Terimler</i>	<i>Tanımlar</i>
<i>Sap Parçası</i>	Salkımın ana sapına veya yan dallarına ait ve zenep çöpü olmayan her parça.
<i>Zenep Çöpü</i>	3 mm'den daha fazla uzunlukta, üzümü salkım dalgısına (yan dallara) bağlayan küçük odununsu sap. Bu sap, çekirdeksiz kuru üzümle bağlanmış veya bağlanmamış olabilir. (Boyu 3 mm'den küçük olan tane sapları tolerans hesaplanmasında dikkate alınmaz). Ayrıca zenep çöpü toleransı hesaplanırken üzümle bağlı olmayanlar da zenep çöpü olarak değerlendirilir. Saplı olmayan <i>Malaga Murcatel</i> çeşidi üzümünde zenep çöpü özür sayılmaz.
<i>Gelişmemiş tane</i>	Kütlesi son derece az olan, gelişmenin tamamlanmadığını belirten şekerli dokunun yok olduğu, tamamıyla buruşuk, etli kısmı hemen hemen hiç olmayan, yapısı sert olan taneler.
<i>Özürlü</i>	Gözle görülebilen güneş yanığı, mekanik yaralanma, böcek yenikliği ve ürünün görünümünü, tüketimini, kalitesini, taşıma ve muhafaza kalitesini önemli ölçüde etkileyecek henüz nedenlerle zarar görmüş çekirdeksiz kuru üzüm taneleri (zenep çöpünün kopmasından oluşan mekanik yaralanmalar ve çekirdekli üzümde çekirdeğin çıkarılması işlemi esnasında oluşan hasarlar <i>özür</i> sayılmaz).
<i>Şekerlenmiş</i>	Çekirdeksiz kuru üzümün görünüşünü son derece olumsuz etkileyen, içte ve dışta şeker kristalleri taşıyan çekirdeksiz kuru üzüm tanesi.
<i>Küflü</i>	Çıplak gözle görülebilir küf filamentlerini taşıyan çekirdeksiz kuru üzüm tanesi.
<i>Yabancı Madde</i>	Çekirdeksiz kuru üzümünden başka her türlü madde.

<i>Terimler</i>	<i>Tanımlar</i>
<i>Bitkisel kökenli olmayan yabancı maddeler</i>	Taş, kum, cam, metal maddeler, plâstik parçaları, naylon vb. bitkisel olmayan maddelerdir.
<i>Dış Bitkisel Yabancı Madde</i>	Çekirdeksiz, kuru üzümünden başka bitkilere ait diğer tüm bitkisel maddelerdir (saman, yaprak, diken vb.)
<i>Ürün Yılı</i>	Çekirdeksiz kuru üzümün hasat edildiği yıl.

UNECE STANDARD DDP-11
concerning the marketing and commercial
quality control of

DRIED GRAPES

I. DEFINITION OF PRODUCE

This standard applies to processed dried grapes from seedless, seed-bearing and currant type varieties (cultivars) grown from *Vitis vinifera* L. intended for direct (human) consumption.

~~It does not apply to dried grapes for industrial processing.~~

Reason:

Dried grapes are also exported in bulk form to use in the production of food industry such as chocolate, cake and pastry etc. Therefore, the standard should be applicable to dried grapes for industrial processing as specified in the current UNECE Standard of Dried Grapes.

II. PROVISIONS CONCERNING QUALITY

The purpose of the standard is to define the quality requirements of dried grapes at the export control stage, after preparation and packaging.

However, if applied at stages following export, the holder shall be responsible for observing the requirements of the standard. The holder/seller of products not in conformity with this standard may not display such products or offer them for sale, or deliver or market them in any other manner.

A. Minimum requirements¹

In all classes, subject to the special provisions for each class and the tolerances allowed, ~~the dates~~ the dried grapes must display the following characteristics:

Reason:

"The dates" should be replaced with "the dried grapes" since it is written in the sentence by mistake.

- intact; however, slight superficial damage is not considered as a defect;
- ~~whole;~~

Reason:

The expressions "intact" and "whole" have the same meaning, so the latter should be deleted from the text.

- sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for human consumption is excluded;
- clean, practically free of any visible foreign matter;
- free from living pests whatever their stage of development;
- free from damage caused by pests, including the presence of dead insects and/or mites, their debris or excreta;

¹ Definitions of the terms and defects are defined in Annex I to this standard.

- free from mould filaments visible to the naked eye;
- free of abnormal external moisture;
- ~~free of foreign smell and/or taste, except for a taste of sodium chloride [and a slight smell of preservatives/additives]~~;
- free of foreign smell and/or taste, except for a slight smell of permitted² preservatives/additives [the slight smell of sulphur dioxide (SO₂) and slight smell and taste of vegetable oil are not considered abnormal];

Reason:

The smell of sodium chloride may be an issue due to disinfecting the water used for washing dried grapes. This smell can be easily removed by maturation of the water and dried grapes. Therefore, the presence of smell/taste of sodium chloride in the treatment process of dried grapes is not possible. Besides, there is no direct reference to sodium chloride in the current UNECE Standard of Dried Grapes.

On the other hand, it should be explicitly stated in the standard that a slight smell of sulphur dioxide (SO₂) and slight smell and taste of vegetable oil are not considered abnormal as mentioned in the current UNECE Standard of Dried Grapes.

- free from ~~immature~~ and undeveloped berries;

Reason:

The expression "immature" is mainly used for the definition of fresh fruits and vegetables. In the same vein, the grape maturity could be only measured accurately by a specific Brix degree before drying process.

- free from pieces of stem;
- free from capstems, except for *Malaga Muscatel*;
- free from damaged berries (in seeded forms, normal mechanical injury resulting from normal seeding operations is not considered "damage");
- free from evident sugar crystals;
- free from extraneous vegetable matter.

The condition of the dried grapes must be such as to enable them:

- to withstand transportation and handling
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

B. Moisture content³

The dried grapes shall have a moisture content of ~~not less than 12 % and~~ not exceeding : 31 % for *Malaga Muscatel* type, 23 % for seed-bearing varieties and 18 % for seedless varieties and currants. ⁴

² For more detailed information related to permitted additives please visit the "Codex General Standard for Food Additives" website <<http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/index.html>>

³ The moisture content is determined by one of the methods given in Annex I of the Standard Layout – Determination of the moisture content for dried produce <http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_c.pdf>. The laboratory reference method shall be used in cases of dispute.

⁴ Reservation of Greece in favour of a moisture content of 15 per cent for Sultanas or Raisins and 16 per cent for Currants.

Reason:

The lower the moisture content, the higher the resistance of dried grapes which would reduce the possibility of defects such as fermentation and crystallization. Therefore, setting a minimum level of moisture content would not be appropriate.

???Permitted ingredients and food additives:

Permitted ingredients and food additives to be used in processing of dried grapes to permit free-flowing and to provide longer shelf life will be in accordance with the legislation of the importing country.???

C. Classification

In accordance with the defects allowed in section "IV.Provisions Concerning Tolerances", dried grapes are classified into the following three classes:

"Extra" Class, Class I and Class II.

The defects allowed must not affect the general appearance of the produce as regards quality, keeping quality and presentation in the package.

III. PROVISIONS CONCERNING SIZING

Size is determined by:

- screening, i.e. minimum diameter
or
- count, i.e. maximum number of berries per unit of 100g

Reason:

Turkey is in favour of determining the size of dried grapes by diameter or number of berries per 100g.

IV. PROVISIONS CONCERNING TOLERANCES

At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the minimum requirements of the class indicated.

A. Quality tolerances

Permitted defective tolerances for dried grapes shown in the following tables are determined as a percent (by weight or count) in a minimum sample of 100 g., unless otherwise indicated.

Seedless

<i>Tolerances for defective fruit</i>						
<i>Permitted defects¹</i>	<i>Percent by weight</i>			<i>by count</i>		
	<i>Extra Class</i>	<i>Class I</i>	<i>Class II</i>	<i>Extra Class</i>	<i>Class I</i>	<i>Class II</i>
<i>Pieces of stem (per kg)</i>	-	-	-	1	2	2
<i>Capstem (per cent)</i>	-	-	-	3	4	5
<i>Immature or undeveloped berries*</i>	2	3	4	-	-	-
<i>Berries having seeds in seedless types</i>	-	-	-	2	2	2
<i>(per cent)</i>						

Seedless

<i>Permitted defects</i> ⁵	<i>Tolerances for defective fruit</i>					
	<i>Percent by weight</i>			<i>by count</i>		
	<i>Extra Class</i>	<i>Class I</i>	<i>Class II</i>	<i>Extra Class</i>	<i>Class I</i>	<i>Class II</i>
<i>Pieces of stem (per kg)</i>	-	-	-	1	2	2
<i>Capstem (per cent)</i>	-	-	-	3	4	5
<i>Immature or undeveloped berries*</i>	2	3	4	-	-	-
<i>Berries having seeds in seedless types (per cent)</i>	-	-	-	2	2	2
<i>Mouldy⁶</i>	1	2	3	-	-	-
<i>Insect damaged**</i>	0.5	0.5	4	-	-	-
<i>Damaged⁷</i>	2	3	4	-	-	-
<i>Sugared</i>	8	12	15	-	-	-
<i>Extraneous vegetable material</i>	0.01	0.02	0.03	-	-	-
<i>Mineral impurities</i>	0.01	0.01	0.01	-	-	-

Reason:

* As explained above in section "II. A. Minimum requirements" the grape maturity could only be measured accurately by a specific Brix degree before drying process.

** It is not practically possible to determine a specific tolerance separately for "insect damage". Instead of defining separately, "permitted defect for insect damage" would be taken together with "permitted defects for damaged".

~~{Note: The defects and the tolerances can be combined or separated based on the attributes of the product and trade practices.}~~

~~{When the size is given in terms of a range of numbers of fruit per unit weight, special provision can be made in the specific standard if necessary. The standard may also prescribe a tolerance in relation to the minimum size.}~~

Reason:

The *sample tables* regarding the size tolerances of seedless, seed bearing and currant dried grapes and *Note part* with respect to those sample tables are removed from the draft standard.

We are of the opinion that indicating sizes of dried grapes in a specific table regarding the size tolerances is not an appropriate approach. Since, the diameter of the produce is inherently sensitive to seasonal changes. The diameter of dried grapes can vary each year country to country according to seasonal characteristics, climatic conditions and variety of produce. Due to the weather conditions, some years products may be small or large in size.

In this context, the sizing of dried grapes should be applied by screening (minimum diameter) or counting (maximum number of berries per unit of 100 g.) without indicating size tolerances as in the current UNECE standard.

⁵ Definitions of terms and defects are listed in Annex I of this standard.

⁶ The national legislations of Germany or Switzerland do not permit tolerances for produce affected by mould, or the presence of dead or living insects.

⁷ Definition of "damaged" fruit is defined in Annex I to this standard.

Seedbearing

<u>Permitted defects</u> ³	<u>Tolerances for defective fruit</u>					
	<u>Percent by weight</u>			<u>by count</u>		
	<u>Extra Class</u>	<u>Class I</u>	<u>Class II</u>	<u>Extra Class</u>	<u>Class I</u>	<u>Class II</u>
Pieces of stem (per kg)	-	-	-	1	2	2
Capstem (per cent)	-	-	-	4	5	5
Immature or undeveloped berries*	1	2	2	-	-	-
Mouldy*	2	3	4	-	-	-
Insect damaged**	0.5	0.5	1	-	-	-
Damaged [†]	3	4	5	-	-	-
Sugared	5	10	15	-	-	-
Extraneous vegetable material	0.01	0.02	0.03	-	-	-
Mineral impurities	0.01	0.01	0.01	-	-	-

{Note: The defects and the tolerances can be combined or separated based on the attributes of the product and trade practices.}

{When the size is given in terms of a range of numbers of fruit per unit weight, special provision can be made in the specific standard if necessary. The standard may also prescribe a tolerance in relation to the minimum size.}

Currants

<u>Permitted defects</u> ³	<u>Tolerances for defective fruit</u>					
	<u>Percent by weight</u>			<u>by count</u>		
	<u>Extra Class</u>	<u>Class I</u>	<u>Class II</u>	<u>Extra Class</u>	<u>Class I</u>	<u>Class II</u>
Pieces of stem (per kg)	-	-	-	1	1	1
Capstem (per cent)	-	-	-	2	3	3
Immature or undeveloped berries*	0.1	0.7	1.5	-	-	-
Mouldy*	2	3	4	-	-	-
Insect damaged**	0.5	0.5	1	-	-	-
Damaged [†]	0.5	2	3	-	-	-
Sugared	5	10	15	-	-	-
Extraneous vegetable material	0.01	0.02	0.03	-	-	-
Mineral impurities	0.01	0.01	0.01	-	-	-

{Note: The defects and the tolerances can be combined or separated based on the attributes of the product and trade practices.}

{When the size is given in terms of a range of numbers of fruit per unit weight, special provision can be made in the specific standard if necessary. The standard may also prescribe a tolerance in relation to the minimum size.}

* Poland considers that the tolerance for visible mould should be 0.5 per cent in all classes.

V. PROVISIONS CONCERNING PRESENTATION

A. Uniformity

The contents of each package must be uniform and contain only dried grapes of the same origin, quality, size, variety or commercial type (if indicated) and crop year except mixed packages.

The visible part of the contents of the package with the exception of top-layered muscatels must be representative of the entire contents.

B. Packaging

Dried grapes must be packed in such a way as to protect the produce properly.

The materials used inside the package must be clean and of a quality such as to avoid causing any external or internal damage to the produce. The use of materials, particularly of paper or stamps bearing trade specifications, is allowed, provided the printing or labelling has been done with non toxic ink or glue.

Packages must be free of all foreign matter in accordance with the table of tolerances in section "IV. Provisions concerning tolerances".

VI. PROVISIONS CONCERNING MARKING

Each package⁹ must bear the following particulars in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked and visible from the outside:

A. Identification

Packer and/or Dispatcher:

Name and physical address (e.g. street/city/region/postal code and, if different from the country of origin, the country) or a code mark officially recognized by the national authority¹⁰.

B. Nature of the produce

- name of the produce
- name of the variety and/or commercial type (optional)

???"The name of the dried grapes shall be":

1. *Seedless (the statement of "Raisin - Seedless" or "Sultana" may be used whichever is appropriate to the country of export or import).*

⁹ These marking provisions do not apply to sales packages presented in packages.

⁹ Sales packages should bear the following particulars: name of the produce, net weight and origin.

¹⁰ The national legislation of a number of countries requires the explicit declaration of the name and address. However, in cases where a code mark is used, the reference "packer and/or dispatcher" (or equivalent abbreviations) must be indicated in close connection with the code mark, and the code mark should be preceded with the ISO 3166 alpha country code of the recognizing country, if not the country of origin.

¹¹ Reservation of Germany in favour of redefining the *raisin*, *sultana* and currant type varieties.

¹² The full or a commonly used name should be indicated

2. *Seed bearing*

- *Raisin – Seed bearing* (X) (the statement of "Raisin - Seedbearing" may be used when it is appropriate to the country of export or import).
- *Seeded*.....(X).....
- *Unseeded*..... (X).....
- (X).....clusters

3. *Currants*

(X) *The name of the variety or cultivar may be written.*???

C. Origin of the produce

- Country of origin¹² and, optionally, the district where grown or the national, regional or local place name.

D. Commercial specifications

- class
- size (if sized); expressed in accordance with section III.
- crop year
- lot number

Reason:

In order to provide traceability in production and effectiveness in official controls, packages in the same consignment and/or subject to control at the same time by the official inspection service should bear a unique "Lot no."

- "Best before" followed by the date (optional).
- net weight and/or the number of packages, followed by the unit weight in the case of packages containing such units;
- preservatives and/or additives (if any) (Optional) (Declaration of vegetable oils is not compulsory);
- "Naturally dried" (optional);

E. Official control mark (optional)

Adopted 1992
Last revised 20.

ANNEX I

Recommended terms and definitions of Dried Grapes

Specific definitions for dried grapes

<i>Terms</i>	<i>Definitions</i>
<i>Pieces of Stem</i>	Any portion of branch or main stem of the vine which is not a capstem.
<i>Capstem</i>	Small woody stem exceeding 3mm in length which attaches the grape to the branch of bunch whether or not attached to a berry. (Cap-stems shorter than 3mm are not taken into consideration as a defect while determining the tolerance.) In considering allowances for cap-stems on a "percentage by count" basis, cap-stems that are loose are counted as being on a berry. Capstems are not considered a defect in "unstemmed" <i>Malaga Muscatel</i> type grapes.
<i>Undeveloped Berries</i>	Berries that are extremely light weight, lacking in sugary tissue indicating incomplete development, completely shriveled with practically no flesh, and may be hard.
<i>Damaged</i>	Berries affected by sunburn, scars, mechanical injury, insect damage (bites etc.) or other similar means which seriously affect the appearance, edibility, keeping quality, or shipping quality. In seed bearing types (seeded forms) normal mechanical injury resulting from normal seeding operations is not considered "damage". In seedless types, normal mechanical injuries resulting from removal of cap-stems is not considered "damage"
<i>Sugared</i>	Grapes with external or internal sugar crystals which are readily apparent and seriously affect the appearance of the raisin.
<i>Mouldy</i>	Mould filaments visible to the naked eye.
<i>Foreign matter</i>	Any visible and/or apparent matter or material not usually associated with the product.
<i>Mineral Impurities</i>	Any non-vegetable matter such as soil, stone, glass etc.
<i>Extraneous vegetable material</i>	Harmless vegetable matter associated with the product, such as residues of peduncles, pedicels, leaves or seeds.
<i>Crop Year</i>	The year the grape is harvested.