

Αριθμός 319

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Επιτραπέζιων Σταφυλιών Κανονισμοί του 2000, που εκδόθηκαν από το Υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, με την έγκριση του Υπουργικού Συμβουλίου δυνάμει του άρθρου 8 του περί Εξαγωγής Γεωργικών Προϊόντων Νόμου, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με τον περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμο (99/89 όπως τροποποιήθηκε από το 227/90).

Ο ΠΕΡΙ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ (ΕΞΑΓΩΓΗ) ΝΟΜΟΣ (ΚΕΦ. 28)

Κανονισμοί εκδοθέντες δυνάμει του άρθρου 8

Το Υπουργικό Συμβούλιο ασκώντας τις εξουσίες που παρέχονται σ' αυτό από το άρθρο 8 του περί Εξαγωγής Γεωργικών Προϊόντων Νόμου, εκδίδει Κεφ. 28. τους ακόλουθους Κανονισμούς:

1. Οι Κανονισμοί αυτοί θα αναφέρονται ως οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Επιτραπέζιων Σταφυλιών Κανονισμοί του 2000. Συνοπτικός τίτλος.
2. Οι διατάξεις των Κανονισμών αυτών εφαρμόζονται στα εξαγόμενα επιτραπέζια σταφύλια, φρούτα των ποικιλιών (cultivars) του *Vitis vinifera* L., τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα επιτραπέζια σταφύλια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση. Πεδίο εφαρμογής.
3. Η εξαγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών επιτρέπεται, εφόσον αυτά πληρούν τους όρους των παρόντων Κανονισμών. Προϋποθέσεις εξαγωγής.
- 4.—(1) Τα σταφύλια τα οποία προορίζονται για εξαγωγή ως επιτραπέζια σταφύλια, πρέπει πριν από τη συγκομιδή να επιθεωρούνται στον τόπο παραγωγής τους από Λειτουργό Επιθεώρησης Προϊόντων, η δε συλλογή τους να διεξάγεται επιλεκτικά. Γενικές απαιτήσεις.
(2) Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού μπορεί με γνωστοποίηση στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας να καθορίζει κατά την κρίση του οποιοδήποτε κατώτατο όριο ωριμότητας σε βαθμούς «baume» για τα σταφύλια ποικιλίας «Σουλτανίνα»:
Νοείται ότι ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού μπορεί να επιτρέπει την εξαγωγή σταφυλιών με ωριμότητα κατώτερη της καθορισμένης αν άλλοι παράγοντες επηρεάζουν την ωριμότητα τους.
(3) Η ωριμότητα και το χρώμα άλλων ποικιλιών υπόκεινται στην έγκριση του Λειτουργού Επιθεώρησης Προϊόντων.
(4) Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού μπορεί με γνωστοποίηση στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας να καθορίζει κατά την κρίση του την ελάχιστη επιτρεπόμενη διάμετρο των ρωγών των σταφυλιών ποικιλίας «Σουλτανίνα» και «Thompson»:
Νοείται ότι ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού μπορεί να επιτρέπει, υπό τους όρους τους οποίους κρίνει σκόπιμο να επιβάλλει, την εξαγωγή σταφυλιών ποικιλίας «Σουλτανίνας» και «Thompson» των οποίων οι ρώγες είναι διαμέτρου μικρότερης από την καθορισμένη.
5. Τα επιτραπέζια σταφύλια κατατάσσονται σε μία από τις πιο κάτω ποιοτικές κατηγορίες: Ποιοτικές κατηγορίες.
 - (α) «Έξτρα»·
 - (β) «I»·
 - (γ) «II»·

Ελάχιστα
χαρακτη-
ριστικά
ποιότητας.

6.—(1) Σε όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα επιτραπέζια σταφύλια και οι ρώγες πρέπει να είναι—

- (α) Υγιή, (εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοια αλλοίωση σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση)·
- (β) καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·
- (γ) πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες·
- (δ) πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες·
- (ε) απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία·
- (στ) απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

(2) Επιπλέον, οι ρώγες πρέπει να είναι—

- (α) Ακέραιες·
- (β) καλοσχηματισμένες·
- (γ) κανονικά αναπτυγμένες.

(3) Τα σταφύλια πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς.

(4) Ο χρωματισμός που οφείλεται στον ήλιο δεν αποτελεί ελάττωμα.

(5) Τα σταφύλια πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα και ώριμα. Η ανάπτυξη και κατάσταση των σταφυλιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει—

- (α) Να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·
- (β) να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

7.—(i) Κατηγορία «Έξτρα»

Τα επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει—

- Να είναι ανώτερης ποιότητας·
- να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής και να μην παρουσιάζουν κανένα ελάττωμα.

Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφυόμενες, ομοιόμορφα κατανεμημένες στο βόστρυχο, σχεδόν καλυμμένες από την επάνθισή τους.

(ii) Κατηγορία «I»

Τα επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει—

- Να είναι καλής ποιότητας·
- να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής.

Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφυόμενες, και στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό καλυμμένες από την επάνθισή τους. Μπορούν όμως να είναι κατανεμημένες λιγότερο ομοιόμορφα στο βόστρυχο τους, συγκριτικά με την κατηγορία «Έξτρα».

Γίνονται αποδεκτά τα ακόλουθα ελαττώματα με τον όρο ότι δεν επηρεάζουν την εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας—

Χαρακτη-
ριστικά
ποιότητας
κατηγοριών

- Ελαφριά παραμόρφωση·
- ελαφρύ ελάττωμα χρωματισμού·
- πολύ ελαφρύ ηλιακό έγκαυμα, που έχει προσβάλει μόνο την επι-
δερμίδα.

(iii) Κατηγορία «II»

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα επιτραπέζια σταφύλια που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στον Κανονισμό 6.

Τα σταφύλια μπορεί να παρουσιάζουν ελαφρύ ελάττωμα όσον αφορά το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό, υπό τον όρο ότι δεν μεταβάλλονται τα κύρια χαρακτηριστικά της ποικιλίας λαμβάνοντας υπόψη την περιοχή παραγωγής.

Οι ρώγες πρέπει να είναι αρκετά συνεκτικές και, στο δυνατό μεγαλύτερο βαθμό, καλυμμένες από την επάνθισή τους. Οι ρώγες της κατηγορίας αυτής μπορεί να είναι κατανεμημένες λιγότερο ομοιόμορφα στο βόστρυχό τους σε σχέση με την κατηγορία «I».

Επιτρέπονται τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι τα επιτραπέζια σταφύλια διατηρούν τα βασικά τους χαρακτηριστικά όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση:

- Παραμόρφωση·
- ελάττωμα χρωματισμού·
- ελαφρύ ηλιακό έγκαυμα της επιδερμίδας·
- ελαφρύ μώλωπα·
- ελαφρύ ελάττωμα επιδερμίδας.

8. Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος των σταφυλιών.

Ταξινόμηση
κατά μέγεθος.

Οι ποικιλίες των επιτραπέζιων σταφυλιών που καλλιεργούνται σε θερμοκήπια και οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στην ύπαιθρο (με μεγάλόραγες και μικρόραγες ποικιλίες) καθορίζονται στον Πίνακα των παρόντων Κανονισμών.

Πίνακας.

Για τα σταφύλια θερμοκηπίου και τα σταφύλια υπαίθρου (μεγαλόραγα και μικρόραγα σταφύλια) καθορίζεται το εξής ελάχιστο βάρος κατά τσαμπί, ως εξής:

Κατηγορία	Σταφύλι θερμοκηπίου (γραμμάρια)	Σταφύλια Υπαιθρου	
		Μεγαλόραγα σταφύλια (γραμμάρια)	Μικρόραγα σταφύλια (γραμμάρια)
«Έξτρα»	300	200	150
«I»	250	150	100
«II»	150	100	75

Για όλες τις κατηγορίες—

Στις μικρές συσκευασίες οι οποίες δεν ξεπερνούν το 1 κιλό καθαρό βάρος, επιτρέπεται ένα τσαμπί με κατώτερο βάρος έτσι ώστε να διατηρηθεί το ενδεικνυόμενο βάρος, υπό τον όρο ότι το τσαμπί ανταποκρίνεται σε όλες τις άλλες απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

Πίνακας.	Σε περίπτωση που η ονομασία της ποικιλίας που εμφανίζεται στη σήμανση δεν αναφέρεται στον κατάλογο που εμφανίζεται στον Πίνακα των παρόντων Κανονισμών, εφαρμόζεται το ελάχιστο μέγεθος για τις μεγάλωραγες ποικιλίες.
Ανοχές.	9. Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας. <p>A. Ανοχές ποιότητας</p> <p>(i) Κατηγορία «Έξτρα» 5% του βάρους των σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας «I», ή κατ' εξαίρεση είναι αποδεκτά στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.</p> <p>(ii) Κατηγορία «I» 10% του βάρους των σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας «II», ή κατ' εξαίρεση είναι αποδεκτά στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.</p> <p>(iii) Κατηγορία «II» 10% του βάρους των σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη, ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.</p> <p>B. Ανοχές μεγέθους</p> <p>(i) Κατηγορίες «Έξτρα» και «I»: 10% του βάρους των σταφυλιών που δεν αντιστοιχούν στο βάρος της κατηγορίας αλλά αντιστοιχούν στο μέγεθος της αμέσως κατώτερης κατηγορίας.</p> <p>(ii) Κατηγορία «II»: 10% του βάρους των σταφυλιών που δεν αντιστοιχούν στο βάρος της κατηγορίας αλλά έχουν βάρος όχι λιγότερο από 75 γραμμάρια.</p>
Συσκευασία και εμφάνιση.	10.—A. Ομοιογένεια Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο σταφύλια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, κατηγορίας και του ίδιου βαθμού ωριμότητας. Για τα προϊόντα που παρουσιάζονται σε μικρές συσκευασίες που δεν ξεπερνούν το 1 κιλό, δεν απαιτείται ομοιογένεια στην ποικιλία και στην προέλευση. Όσον αφορά την κατηγορία «Έξτρα» τα σταφύλια πρέπει να είναι του ίδιου χρωματισμού και μεγέθους. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. B. Συσκευασία Τα επιτραπέζια σταφύλια πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία τους. Στην κατηγορία «Έξτρα», η συσκευασία γίνεται μόνο σε ένα στρώμα.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο επιτραπέζιο σταφύλι. Η χρησιμοποίηση υλικών κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη, εκτός από μία ειδική παρουσίαση στην οποία υπάρχει και ένα κομμάτι κλιματίδας στο σταφύλι, η οποία δε θα πρέπει να είναι μεγαλύτερη των 5 εκατοστομέτρων.

11. Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά, στη ίδια πλευρά με Σήμανση. στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση
ή/και (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται
Αποστολέας από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη «συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)» πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

B. Φύση του προϊόντος

- «Επιτραπέζια σταφύλια», εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό·
- όνομα της ποικιλίας, ή ενδεχομένως των ποικιλιών.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

12. Με τους παρόντες Κανονισμούς καταργούνται οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Νωπών Σταφυλών Κανονισμοί του 1982.

Κατάργηση.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.5.1982.

ΠΙΝΑΚΑΣ

(Κανονισμός 8)

Οι ονομασίες που αναφέρονται σε παρενθέσεις είναι συνώνυμα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν αδιακρίτως στη σήμανση των μέσων συσκευασίας.

1. Σταφύλια που έχουν παραχθεί σε θερμοκήπια.

Alphonse Lavallee (Garnacha roya – Ribier)
Black Alicante (Granacke – Granaxa – Grandaxa)
Cardinal
Canon Hall (Canon Hall Muscat)
Colman (Gros Colman) (cf.2(a) – Gros Colman)

Frankenthal (cf.2a – Schiava Grossa)
 Golden Champion (cf.2a – Baresana)
 Gradisca (Gradiska)
 Gros Maroc
 Leopold III
 Muscat d' Alexandrie (cf. 2a)
 Muscat d' Hambourg (cf. 2b Moscato d' Amburgo)
 Prof. Aberson
 Royal

2. Σταφύλια που έχουν παραχθεί υπαίθρια.

(α) Ποικιλίες μεγαλόραγες
 Aledo (New Cross – Real)
 Alphonse Lavallee (cf. 1)
 Amasya Siyahi
 Angela (Angiola)
 Baresana (Duraca – Golden Champion – Lattuario bianco –
 Latuario bianco – Littuario bianco – Turchesa – Turchesca – Uva di
 Bisceglie – Uva rosa – Uva Turca – Varesana)
 Barlinka
 Bicans (Nepoleon – Perle Imperiale – Weisser Damaszaner –
 Zanta) – Bien Donne
 Blanc d' Edessa (Edessis – Amasya)
 Bonheur
 Calmeria
 Cardinal
 Coarna noir
 Dabouki (Barbaroui – Khalili – Salti)
 Danam
 Dan Ben – Hannah (Black Emperor)
 Danlas
 Datal
 Dauphine
 Diagalves (Dependura – Formosa – Pendura – Villanueva)
 Dimiat (Damiat – Zoumiatico)
 Dominga (Gloria – Murciana blanca – Uva verde de Alhama)
 Dona Maria (D. Maria)
 Emperor (Emperador – Genova – Red Emperador – Red Emperor)
 Erenkoy Beyazi
 Erlihane
 Ferral
 Flame Tokay
 Gemre (Pembe Gemre)
 Golden Hill
 Gros Colman (Colman Frueher Waelscher – Gros Colmar –
 Triomphe) Honusu

Ignea (I. Pirovano 185)

Imperial Napoleon (Dona Mariana – Mariana)

Italia (Dona Sofia – Ideal – Italian muscat – I. Pirovano 65 – Moscatel Italiano)

Kozak Beyazi

La Rochelle

Lival

Matilde

Michele Palieri

Muscat d' Alexandrie (Moscatellone – Moscatel Romano – Muscat Gordo bianco – Muscat de Grano Gordo – Muscat d' Espagne – Muscat Romano – Muscat blanc d' Alexandrie – Muscat van Alexandrie – Salamanna – Seramanna – White Hanepoot – Witte Muskaat – Zibibbo)

Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)

Muskat Supreme

Ohanes (Almeria – Blanca Legitima – Ohanez – Uva de Almeiria – Uva di Almeria – Uva de Embarque – Uva del Barco)

Olivette blanche (Bridal – Olivette de Montpellier – Olivette de Vendemian)

Olivette noire (Olivetta nera – Olivetta Vibonese – Cornichon – Preta – Purple Cornichon)

Pannonia (Pannonia Gold)

Peck

Perlona (I. Pirovano 54)

Phraoula (Fraoula – Phraoula Kokkini – Phraoula radini)

Planta Nova (Coma – Tardana – Tortazon)

Prune de Cazouls

Ragol (Ahmeur bou Ahmeur – Angelina – Argelina – Imperial roja – Uva de Ragol)

Razaki

Red Globe

Regina (Afouz Ali – Afis Ali – Afuz Ali – Aleppo – Bolgar – Dattier de Beyrouth – Dattero di Negroponte – Galleta – Hafis Ali – Inzolia imperiale – Karaboumou – Kararubun – Mennavacca bianca – Parchitana – Pergolona – Regina de Puglia – Reine – Rasaki – Rosaki blanc – Rossetti – Uva Real – Waltham cross)

Regina nera (Mennavacca nera – Lattuario nero – Olivettona – Regina negra – Rosaki noir)

Ribol

Ronelle (Black Gem)

Salba

Schiava grossa (Black Hambourg – Frankenthal – Gross Vernatsch – Imperator – Lamper – Schiavone – Trollinger)

Sonita

Sugrafive (early superior seedless)

Sungraone (Superior seedless)

Sunred Seedless

Tchaouch (Chaouch – Parc de Versailles – Tsaoussi)

Verico

Victoria

(B) Ποικιλίες μικρόραγες

Admirable de Courtiller (Admirable – Csiri Csuri)

Albillo (Acerba – Albucla – 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 dore – Fendant – Franceset – Franceseta –

Gutedel – Krachgutedel – White van der Laan)

Chasselas rouge

Chelva (Chelva de Cebreros – Guarena – Mantuo – Villanueva)

Ciminnita (Cipro bianco)

Clairette (Blanquette – Malvoisie – Uva de Jijona)

Colombana bianca (Verdea – Colombana de Peccioli)

Dehlo

Delizia de Vaprio (I. Pirovano 46A)

Flame Seedless (Red Flame)

Gros Vert (Abbondanza – St. Jeannet – Trionfo dell' Esposizione –
~~Verdal – Trionzo de Gerusalemme~~)

~~Jaoumet (Madeira de St Jacques – Saint Jacques)~~

Madeleine (Angevine – Angevine Oberlin – Madeleine Angevine
Oberlin Republicain)

Mireille

Molinera (Besgano – Castiza – Molinera gorda)

Molinera d' Adda (Muscat d' Adda)

Moscato d' Amburgo (Black Muscat – Hambro – Hamburg –
Hamburski Misket – Muscat d' Hambourg – Moscato Preto)

Moscato di Terracina (Moscato de Maccarese)

Oeillade (Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello –
Sinso)

Panse precoce (Bianco di Foster – Foster's white – Sicilien)

Perla di Csaba (Cabski Biser – Julski muskat – Muscat Julius –
Perle de Csaba)

Perlaut

Perlette

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 de Tivoli)

Regina dei Vigneti (Konigin de Weingrten – Muskat Szoloskertek Kizalyneja – Szoloskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villos – Reina de las Vinas – Reine des Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of the Vineyards)

Servant (Servan – Servant di Spagna)

Sideritis (Sidiritis)

Sultanines (Bidaneh – Kishmich – Kıs Mis – Sultan – Sultana – Sultani – Cekirdesksiz – Sultanina bianca – Sultaniye – Thomson seedless και μεταλλάξεις)

Valenci blanc (Valensi – Valency – Panse blanche)

Valenci noir (Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro) Yapincak.