388R0079

N:o L 10/8 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* 14.1.88

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 79/88,

annettu 13 päivänä tammikuuta 1988,

salaattien, kähärä- ja siloendiivien ja paprikoiden laatuvaatimuksista

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesalan yhteisestä markkinajärjestelystä 18 päivänä toukokuuta 1972 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1035/72([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3910/87([2]), ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo, että

hedelmä- ja vihannesalan yhteisen markkinajärjestelyn asteittaisesta toteuttamisesta annetun neuvoston asetuksen N:o 23([3]) liitteessä II/5 vahvistetaan salaattien sekä kähärä- ja siloendiivien laatuvaatimukset; näitä vaatimuksia on muutettu asetuksella N:o 51/65/ETY([4]),

komission asetuksessa (ETY) N:o 2397/76([5]) vahvistetaan paprikoiden laatuvaatimukset,

näiden tuotteiden tuotanto ja kauppa on kehittynyt erityisesti kulutus- ja tukkumarkkinoiden vaatimusten osalta; tämän vuoksi salaattien, kähärä- ja siloendiivien sekä paprikoiden laatuvaatimuksia on muutettava näiden uusien vaatimusten huomioon ottamiseksi,

salaattien sekä kähärä- ja siloendiivien osalta nämä muutokset edellyttävät neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 1194/69([6]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 899/87([7]), määritellyn lisälaatuluokan muuttamista; lisälaatuluokan määrittelemiseksi olisi otettava huomioon tuottajien kyseisistä tuotteista saama taloudellinen hyöty ja tarve tyydyttää kuluttajien tarpeet,

laatuvaatimuksia voidaan soveltaa kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa; tuotteiden pitkät kuljetusmatkat, tietty varastointiaika ja erilaiset käsittelyt saattavat aiheuttaa niissä biologisesta kehittymisestä tai pilaantumisalttiudesta aiheutuvaa laadun heikkenemistä; tämä pilaantuminen olisi sen takia otettava huomioon sovellettaessa laatuvaatimuksia lähetysvaihetta seuraavissa kaupan pitämisen vaiheissa,

selvyyden ja oikeusturvan takaamiseksi sekä laatuvaatimusten vaivattoman noudattamisen vuoksi olisi näin muutetut vaatimukset esitettävä yhtenä tekstinä, ja

tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat hedelmien ja vihannesten hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeisiin 0705 11 ja 0705 29 00 kuuluvien salaattien ja kähärä- ja siloendiivien sekä yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeeseen 0709 60 10 kuuluvien paprikoiden laatuvaatimukset ovat tämän asetuksen liitteissä I ja II, tässä järjestyksessä.

Nämä vaatimukset koskevat kaikkia kaupan pitämisen vaiheita asetuksessa (ETY) N:o 1035/72 säädetyin edellytyksin.

Lähetysvaihetta seuraavien vaiheiden aikana tuotteissa voi kuitenkin esiintyä vaatimusten vastaisesti vähäistä tuoreuden ja nestejännityksen vähenemistä sekä vähäisiä tuotteen biologisesta kehityksestä ja tietynasteisesta pilaantumisalttiudesta johtuvia muutoksia.

2 artikla

Muutetaan asetus N:o 23 seuraavasti:

— poistetaan 2 artiklan 3 kohdasta ilmaisut "salaatteja, kähärä- ja siloendiivejä",

— poistetaan liite II/5.

3 artikla

Muutetaan asetusta (ETY) N:o 1194/69 seuraavasti:

— poistetaan 1 artiklasta ilmaisut "salaatteja, kähärä- ja siloendiivejä",

— poistetaan liite I.

([1]) EYVL N:o L 118, 20.5.1972, s. 1
([2]) EYVL N:o L 370, 30.12.1987
([3]) EYVL N:o 30, 20.4.1962, s. 965/62
([4]) EYVL N:o 55, 3.4.1965, s. 793/65
([5]) EYVL N:o L 270, 2.10.1976, s. 13
([6]) EYVL N:o L 157, 28.6.1969, s. 1
([7]) EYVL N:o L 88, 31.3.1987, s. 17

4 artikla

Kumotaan asetus (ETY) N:o 2397/76.

5 artikla

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä heinäkuuta 1988.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 13 päivänä tammikuuta 1988.

Komission puolesta

Frans ANDRIESSEN

Varapuheenjohtaja

LIITE I

SALAATTIEN SEKÄ KÄHÄRÄ- JA SILOENDIIVIEN LAATUVAATIMUKSET

I TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat salaatteja, jotka ovat lajin *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. lajikkeita, (keräsalaatteja, jääsalaatit mukaan lukien), lajin *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. salaatteja (sidesalaatteja) ja näiden kahden muunnoksen risteymiä, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina, lehtisalaatteja lukuun ottamatta.

Näitä vaatimuksia sovelletaan myös kähäräendiiveihin, jotka ovat lajin *Cichorium endivia* L. var. *crispa* Lam. ja siloendiiveihin, jotka ovat lajin *Cichorium endivia* L. var. *latifolia* Lam. lajikkeita tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina.

Nämä vaatimukset eivät koske teolliseen jalostukseen tarkoitettuja tuotteita.

II LAATUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen salaattien sekä kähärä- ja siloendiivien laatu.

A. **Vähimmäisvaatimukset**

Ottaen huomioon kullekin luokalle annetut erityismääräykset ja sallitut poikkeamat salaattien on oltava kaikissa luokissa:

— eheitä,

— terveitä; tuotteita, joissa on mätää, tai kulutukseen muuten kelpaamattomiksi pilaantuneita tuotteita ei sallita,

— tuoreen näköisiä,

— täydessä nestejännityksessä,

— puhtaita ja puhdistettuja, eli käytännössä vailla maan, mullan tai hiekan likaamia lehtiä (jollei III luokalle annetuista erityismääräyksistä muuta johdu) ja käytännössä vailla näkyviä vieraita aineita,

— käytännössä vailla tuholaisia,

— käytännössä vailla tuholaisten aiheuttamia vaurioita,

— vailla näkyvää kukkavartta,

— vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua ja/tai makua.

Salaateissa sallitaan kasvuajan alhaisen lämpötilan aiheuttama punertava värivirhe, jollei se haittaa merkittävästi salaatin ulkonäköä.

Juuret on leikattava viimeisten lehtien tasolta ja leikkauspinnan on oltava suora.

Salaattien on oltava tavanomaisesti kehittyneitä. Niiden kunnon ja kehitysasteen on oltava sellainen, että ne

— kestävät kuljetuksen ja käsittelyn

sekä

— saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräpaikkaan.

B. **Luokittelu**

Salaatit luokitellaan kolmeen jäljempänä määriteltävään luokkaan.

i) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen salaattien on oltava hyvälaatuisia.

Niillä on oltava tyypiltään ja lajiltaan ominaisia, erityisesti värityksen osalta.

Niiden on oltava:

— hyvin muodostuneita,

— kiinteitä (poikkeuksena lasin alla kasvatetut salaatit),

— vailla vioituksia ja niiden käyttöarvoon vaikuttavaa pilaantumista,

— vailla pakkasvioituksia.

Salaateissa on oltava yksi ainoa hyvinmuodostunut kerä. Lasin alla kasvatettujen salaatinkerien ja sidesalaattien ei kuitenkaan tarvitse olla niin hyvin muodostuneita.

Kähärä- ja siloendiivien ytimen on oltava keltainen.

ii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat salaatit, joita ei voida luokitella I luokkaan mutta jotka täyttävät edellä määritellyt vähimmäisvaatimukset.

Niiden on oltava:

— melko hyvin muodostuneita,

— vailla niiden syötävyyteen merkittävästi vaikuttavia vioituksia tai pilaantumista.

Niissä voi olla:

— vähäisiä värivirheitä,

— vähäisiä tuholaisten aiheuttamia vioituksia.

Salaateissa saa olla pieni kerä. Lasin alla kasvatetuille salaateille ja sidesalaateille sallitaan kuitenkin kerän puuttuminen.

iii) *III luokka*(1)

Tähän luokkaan kuuluvat salaatit, joita ei voida luokitella ylempiin luokkiin mutta jotka täyttävät II luokalle määrätyt vaatimukset. Salaattien lehdet voivat kuitenkin olla hiukan maan, mullan tai hiekan likaamia, jos se ei merkittävästi haittaa salaattien yleisulkonäköä.

III KOKOLAJITTELUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Koko määritetään yhden kappaleen painon perusteella.

A. **Vähimmäispaino**

Vähimmäispaino on:

i) *I ja II luokassa*

	avomaalla	lasin alla
salaatit, lukuun ottamatta jäänsalaatteja	150 g	100 g
jäänsalaatit	300 g	200 g
kähärä- ja siloendiivit	200 g	150 g

ii) *III luokassa*

Avomaalla tai lasin alla kasvatettujen salaattien on oltava kappalepainoltaan vähintään 80 g. Avomaalla tai lasin alla kasvatettujen kähärä- ja siloendiivien on oltava kappalepainoltaan vähintään 100 g.

B. **Tasalaatuisuus**

a) *Salaatit*

Samassa pakkauksessa olevien kevyimpien ja painavimpien kappaleiden painovaihtelu saa olla kaikissa luokissa enintään:

— 40 g salaateilla, joiden kappalepaino on alle 150 g,

— 100 g salaateilla, joiden kappalepaino on 150 g: n ja 300 g: n välillä,

— 150 g salaateilla, joiden kappalepaino on 300 g: n ja 450 g: n välillä,

— 300 g salaateilla, joiden kappalepaino on yli 450 g.

(1) Lisäluokka asetuksen (ETY) N:o 1035/72 2 artiklan 1 kohdan mukaisesti. Tämän laatuluokan tai joidenkin sen laatuvaatimusten soveltaminen edellyttää mainitun asetuksen 4 artiklan 1 kohdan perusteella tehtävää päätöstä.

b) *Kähärä- ja siloendiivit*

Samassa pakkauksessa olevien kevyimpien ja painavimpien kappaleiden painovaihtelu saa olla kaikissa luokissa enintään:

— 150 g avomaalla kasvatetuilla kähärä- ja siloendiiveillä,

— 100 g lasin alla kasvatetuilla kähärä- ja siloendiiveillä.

IV SALLITTUJA POIKKEAMIA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Kussakin pakkauksessa sallitaan laatu- ja kokopoikkeamat tuotteissa, jotka eivät täytä määrätyn luokan vaatimuksia.

A. **Sallitut laatupoikkeamat**

i) *I luokka*

10 % määrästä salaatteja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät II luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan sallittujen poikkeamien rajoissa.

ii) *II luokka*

10 % määrästä salaatteja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia eivätkä vähimmäisvaatimuksia, lukuun ottamatta kulutukseen kelpaamattomia tuotteita.

iii) *III luokka*

15 % määrästä salaatteja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia eivätkä vähimmäisvaatimuksia (sanotun kuitenkaan rajoittamatta määräyksiä, jotka koskevat jonkin kasvualustan esiintymistä tuotteessa), lukuun ottamatta tuotteita, joissa on mätää, tai kulutukseen muuten kelpaamattomiksi pilaantuneita tuotteita.

B. **Sallitut kokopoikkeamat**

Kaikissa luokissa: 10 % määrästä salaatteja, jotka eivät vastaa määrättyä kokoa mutta jotka ovat enintään 10 % tätä pienempiä tai suurempia.

V KAUPPAKUNNOSTUSTA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

A. **Tasalaatuisuus**

Jokaisen pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja kukin pakkaus saa sisältää ainoastaan samaa lajiketta, laatua ja kokoa olevia salaatteja.

Pakkauksesta näkyvän sisällön osan on edustettava koko sisältöä.

B. **Kauppakunnostus**

Salaatit on pakattava riveittäin enintään kolmeen kerrokseen.

Salaatit ja kähäräendiivit on asetettava pystyasentoon, kun ne pakataan kahteen kerrokseen, jollei niitä ole suojattu tai erotettu toisistaan jollain sopivalla suojauskeinolla. Kun ne pakataan kolmeen kerrokseen, kahdessa näistä kerroksista tuotteet on pakattava pystyasentoon.

Sidesalaatit voidaan pakata vaaka-asentoon.

C. **Pakkaaminen**

Salaatit on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla. Pakkaustapa on suhteutettava tuotteiden ja pakkauksen kokoon, toisin sanoen tyhjää tilaa ei saa jäädä eivätkä salaatit saa joutua liiaksi puristuksiin.

Tuote on erotettava sopivalla suojauskeinolla pakkauksen pohjasta, pitkistä sivuista ja kannesta, jos pakkauksessa sellainen on.

Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia, puhtaita ja sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteiden ulkoista eikä sisäistä pilaantumista. Kaupallisilla tiedoilla varustettujen materiaalien, erityisesti papereiden tai leimojen, käyttö sallitaan, jos painatuksessa on käytetty myrkytöntä mustetta tai etiketin kiinnittämisessä myrkytöntä liimaa.

Pakkauksissa ei saa olla mitään vieraita aineita, varsinkaan irrallisia lehtiä tai kannan osia.

VI MERKITSEMISTÄ KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Kunkin pakkauksen samalla sivulla on oltava selvin, pysyvin ja pakkauksen ulkopuolelle näkyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. **Tunnistusmerkinnät:**

Pakkaaja ja/tai lähettäjä — Nimi ja osoite tai virallisesti julkaistu tai hyväksytty tunnus.

B. **Tuote**

— "Salaatteja", "bataviasalaatteja", "sidesalaatteja", "jääsalaatteja", "kähäräendiivejä", "siloendiivejä" tai mikä tahansa samamerkityksinen nimitys, jos sisältö ei ole näkyvissä,

— tarvittaessa maininta "kasvatettu lasin alla",

— lajikkeen nimi (vapaaehtoinen).

C. **Tuotteen alkuperä**

Alkuperämaa ja tarvittaessa tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. **Kaupalliset tiedot**

— Luokka,

— kokoluokka ilmaistuna vähimmäispainona kappaletta kohti tai kappalemääränä

— nettopaino (vapaaehtoinen).

E. **Virallinen tarkastusmerkintä** (vapaaehtoinen).

LIITE II

PAPRIKOIDEN LAATUVAATIMUKSET

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Capsicum annuum* L. lajikkeita, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina, lukuun ottamatta teolliseen jalostukseen tarkoitettuja paprikoita.

Paprikat voidaan luokitella muotonsa perusteella neljään tyyppiin:

— pitkänomaiset paprikat (suipot),

— kulmikkaat paprikat (tylpät),

— kulmikkaat, suippokärkiset paprikat (kiilamaiset),

— litteät paprikat (tomaattimaiset).

II LAATUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen paprikoiden laatu.

A. **Vähimmäisvaatimukset**

Ottaen huomioon kullekin luokalle annetut erityismääräykset ja sallitut poikkeamat paprikoiden on oltava kaikissa luokissa:

— eheitä,

— tuoreen näköisiä,

— terveitä; tuotteita, joissa on mätää, tai kulutukseen muuten kelpaamattomiksi pilaantuneita tuotteita ei sallita,

— puhtaita ja käytännössä vailla näkyviä vieraita aineita,

— hyvin muodostuneita,

— vailla pakkasvioituksia,

— vailla arpeutumattomia vaurioita,

— vailla auringon aiheuttamia värivirheitä (jollei B kohdan "Luokittelu" ii alakohdan tarkemmassa määrittelyssä toisin määrätä),

— kannallisia,

— vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua ja/tai makua.

Paprikoiden kehityksen ja kunnon on oltava sellainen, että ne

— kestävät kuljetuksen ja käsittelyn

sekä

— saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräpaikkaan.

B. Luokittelu

Paprikat luokitellaan kahteen jäljempänä määriteltävään luokkaan.

i) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen paprikoiden on oltava hyvälaatuisia. Niiden on myös oltava:

— kiinteitä,

— muodoltaan, kehitykseltään ja väriltään kypsyysasteen mukaan lajikkeelle tyypillisiä,

— käytännöllisesti katsoen virheettömiä.

Kanta saa olla hiukan vioittunut tai katkaistu, mutta verhiön on oltava vahingoittumaton.

ii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat paprikat, joita ei voida luokitella I luokkaan mutta jotka täyttävät edellä määritellyt vähimmäisvaatimukset.

Sillä edellytyksellä, että paprikat säilyttävät tärkeimmät laatu- ja kauppakunnostusominaisuutensa, niissä voi olla seuraavanlaisia virheitä:

— muoto- ja kehitysvirheitä,

— auringon aiheuttamia värivirheitä tai vähäisiä arpeutuneita vioittumia enintään 1 cm² paprikaa kohden ja pitkänomaisia arpeutuneita pintavikoja enintään 2 cm paprikaa kohden,

— vähäisiä, kuivia, pinnallisia halkeamia, joiden yhteispituus on enintään 3 cm.

Paprikoiden ei tarvitse olla kovin kiinteitä, mutta ne eivät saa olla nahistuneita. Kanta saa olla vioittunut tai leikattu.

III KOKOLAJITTELUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Koko määritetään paprikoiden yläosan halkaisijan (leveys) mukaan. Litteiden paprikoiden (tomaattimaisten) leveydellä tarkoitetaan poikkileikkauksen suurinta halkaisijaa. Samassa pakkauksessa olevien suurimman ja pienimmän paprikan halkaisijan ero saa olla enintään 20 mm.

Paprikoiden leveyden on oltava vähintään:

— pitkänomaisilla paprikoilla (suipot),	30 mm
— kulmikkailla paprikoilla (tylpät),	50 mm
— kulmikkailla, suippokärkisillä paprikoilla (kiilamaiset),	40 mm
— litteillä paprikoilla (tomaattimaiset).	55 mm.

Kokolajittelu ei ole pakollista II luokassa, mikäli paprikat täyttävät vähimmäiskokovaatimukset.

Tämän luvun määräykset eivät koske tiettyjä litteitä, keskipitkiä paprikoita (Peperoncini-tyyppiä), lajin *Capsicum annuum L. var. longum* viljeltyjä lajikkeita.

Näiden paprikoiden on oltava yli 5 cm: n pituisia.

IV SALLITTUJA POIKKEAMIA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Kussakin pakkauksessa sallitaan laatu- ja kokopoikkeamat tuotteissa, jotka eivät täytä määrätyn luokan vaatimuksia.

A. **Sallitut laatupoikkeamat**

i) *I luokka*

10 % määrästä tai painosta paprikoita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät II luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan sallittujen poikkeamien rajoissa.

ii) *II luokka*

10 % määrästä tai painosta paprikoita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia eivätkä vähimmäisvaatimuksia, lukuun ottamatta tuotteita, joissa on mätää, tai kulutukseen muuten kelpaamattomiksi pilaantuneita tuotteita.

B. **Sallitut kokopoikkeamat**

i) *I luokka*

10 % määrästä tai painosta paprikoita, jotka eivät vastaa pakkauksessa ilmoitettua kokoa 5 mm: n tarkkuudella; enintään 5 % vaaditun vähimmäiskoon alle jäävät paprikat sallitaan.

ii) *II luokka*

— Kokolajitellut paprikat

10 % määrästä tai painosta paprikoita, jotka täyttävät pakkauksessa ilmoitetun koon 5 mm: n tarkkuudella; enintään 5 % vaaditun vähimmäiskoon alle jäävät paprikat sallitaan.

— Kokolajittelemattomat paprikat

5 % määrästä tai painosta paprikoita, jotka jäävät 5 mm: n tarkkuudella alle vaaditun vähimmäiskoon.

V KAUPPAKUNNOSTUSTA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

A. **Tasalaatuisuus**

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja kukin pakkaus saa sisältää ainoastaan samaa alkuperää, lajiketta, laatua ja kokoa (jos koko on määritettävä) olevia paprikoita ja I luokassa kypsyysasteeltaan ja väriltään selvästi samanlaisia paprikoita.

Yhden kilon painoisten tai sitä kevyempien pienpakkausten on oltava yhdenmukaisia ainoastaan alkuperältään ja laatuluokaltaan.

Kokolajiteltujen pitkänomaisten paprikoiden on oltava pituudeltaan riittävän yhdenmukaisia.

Pakkauksesta näkyvän sisällön osan on edustettava koko sisältöä.

B. **Pakkaaminen**

Paprikat on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla.

Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia, puhtaita ja sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteiden ulkoista eikä sisäistä pilaantumista. Kaupallisilla tiedoilla varustettujen materiaalien, erityisesti papereiden tai leimojen, käyttö sallitaan, jos painatuksessa on käytetty myrkytöntä mustetta tai etiketin kiinnittämisessä myrkytöntä liimaa.

Pakkauksissa ei saa olla mitään vieraita aineita.

VI MERKITSEMISTÄ KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Kunkin pakkauksen samalla sivulla on oltava selvin, pysyvin ja pakkauksen ulkopuolelle näkyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. **Tunnistusmerkinnät:**

Pakkaaja ja/tai lähettäjä — Nimi ja osoite tai virallisesti julkaistu tai hyväksytty tunnus.

B. **Tuote**

— "Paprikoita", jos sisältö ei ole näkyvissä,

— tyyppi (pitkänomaisia, tylpän kulmikkaita, suippokärkisiä, litteitä) tai lajikkeen nimi, jos sisältö ei ole näkyvissä,

— Peperoncini-tyypistä tämä nimike tai sitä vastaava nimitys on ilmoitettava aina.

C. **Tuotteen alkuperä**

Alkuperämaa ja tarvittaessa tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. **Kaupalliset tiedot**

— Luokka,

— kokoluokka (jos tuote on lajiteltu koon mukaan) ilmaistuna vähimmäis- ja enimmäishalkaisijoin tai maininta "kokolajittelemattomia"

— paino tai kappalemäärä (vapaaehtoinen).

E. **Virallinen tarkastusmerkintä** (vapaaehtoinen).