380R3296

19.12.80 EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI N:o L 344/13

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 3296/80,

annettu 17 päivänä joulukuuta 1980,

tietyistä viiniköynnöslajikkeiden viljelysoveltuvuuden tutkimista koskevista säännöksistä annetun asetuksen (ETY) N:o 2314/72 muuttamisesta Kreikan liittymisen vuoksi

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon Kreikan liittymisasiakirjan ja erityisesti sen 146 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo, että

komission asetuksessa (ETY) N:o 2314/72 [1] säädetään viiniköynnöslajikkeiden viljelysoveltuvuuden tutkimista koskevista tietyistä säännöksistä,

viiniköynnöslajikkeiden luokittelua koskevista yleisistä säännöistä annettua neuvoston asetusta (ETY) N:o 347/79 [2] muuttavan Kreikan liittymisasiakirjan liitteessä II olevan I kohdan toisessa osan A 1 kohdan "Viini" 2 alakohdassa säädetään myös asetuksen (ETY) N:o 2314/72 mukauttamisesta kuivattavien viinirypäleiden huomioon ottamiseksi; on sen vuoksi tarpeen täydentää viimeksi mainittua asetusta erityisesti antamalla kuivattavien viinirypäleiden viljelysoveltuvuuden tutkimisen yksityiskohtaiset erityissäännöt,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetus (ETY) N:o 2314/72 seuraavasti:

1. Lisätään 2 artiklan 4 kohdan kolmannen alakohdan jälkeen alakohta seuraavasti:

"Kuivattavien viinirypälelajikkeiden tutkimus tehdään liitteen IV mukaisesti."

2. Korvataan asetuksen 3 artiklan 2 kohdan c alakohdan cc ja dd alakohta seuraavasti:

"cc) sellaiset eri koevuosien aikana saadut keskiarvot kyseisen viiniköynnöslajikkeen ja vertailulajikkeen tai -lajikkeiden osalta, jotka koskevat:

- tuotosta tuoreina viinirypäleinä, tarvittaessa kuivattuina viinirypäleinä, ilmaistuna kiloina hehtaaria kohti,
- rypälemehun luonnollista tiheyttä,
- rypälemehun happoisuuden kokonaispitoisuutta ilmaistuna milliekvivalentteina litraa kohti,
- kun kyseessä ovat kuivattavien rypäleiden lajikkeet, rypäleiden sokerin kokonaispitoisuutta ilmaistuna grammoina lopputuotteen kilogrammaa kohti;

dd) tutkitusta viiniköynnöslajikkeesta lähtöisin olevien rypäleiden, rypälemehun, kuivattujen rypäleiden tai viinin, jos mahdollista vertailulajikkeiden viljelystä lähtöisin oleviin tuotteisiin verrattuna, erityiskäytön mukainen arviointi, joka koskee:

- aistinvaraisia ominaisuuksia,
- soveltuvuutta erityiskäyttöön,
- kun kyseessä ovat kuivattavien viinirypäleiden lajikkeet, siementen määrää kussakin kuivatussa rypäleessä".

3. Lisätään liite seuraavasti:

"LIITE IV

KUIVATTAVIEN VIINIRYPÄLEIDEN LAJIKKEIDEN TUTKIMINEN

1. **Viljelyalue**

Sovelletaan liitteessä I olevan 1 kohdan säännöksiä; alueen on oltava riittävän suuri, jotta siltä voidaan korjata vähintään 400 kiloa kuivattuja viinirypäleitä tutkittavasta lajikkeesta ja vertailulajikkeesta tai -lajikkeista.

2. **Kokeen järjestäminen**

Koe tehdään yhtenäisen kokonaisuuden muodostamalla alueella tasaisella maalla tai loivilla rinteillä taikka pitkillä kaistaleilla jyrkillä rinteillä tai muilla alueilla, joille on mahdoton muodostaa yhtenäisiä alueita. Tutkittavaa lajiketta ja vertailulajiketta tai -lajikkeita viljellään vähintään kahdella palstalla. Viljelyolosuhteiden ja erityisesti istutuspäivän, perusrunkolajikkeiden valinnan, sitomismenetelmien, rikkaruohon torjumiskäsittelyjen ja lannoittamisen on oltava samanlaisia tutkittavalle lajikkeelle ja vertailulajikkeille.

---

[1] EYVL N:o L 248, 1.11.1972, s. 53
[2] EYVL N:o L 54, 5.3.1979, s. 75

3. **Korjuu**

Tutkittavan lajikkeen ja vertailulajikkeen tai -lajikkeiden viinirypäleet korjataan niiden kypsyyden ollessa parhaimmillaan. Tutkittava lajike ja vertailulajike tai -lajikkeet voidaan korjata eri ajankohtina. Kukin koealueen palsta korjataan erikseen. Viinirypäleiden tuotos tuoreina sekä tuotos kosteuspitoisuudeltaan vahvistettuina kuivattuina viinirypäleinä määritetään erikseen kunkin palstan osalta.

4. **Käsittelyt kuivauksen aikana**

Samasta lajikkeesta olevat viinirypäleet, jotka ovat lähtöisin koeviljelmän eri palstoilta, käsitellään, kuivataan ja lajitellaan yhdessä alueella käytössä olevien menetelmien mukaisesti.

Kuivattujen viinirypäleiden kosteuspitoisuus on tarkastettava kuivauksen loppumisen varmistamiseksi. Näiden tarkastusten tulos säilytetään kirjallisena.

5. **Teolliset käsittelyt**

Kuivattuja viinirypäleitä käsitellään tavanomaisilla menetelmillä (kuljetus, pesu, sulfatoiminen, tarvittaessa kuivaus, jäähdyttäminen, kantojen poistaminen), ne mitataan ja niiden väri arvioidaan. Tuotos eri kokoja kohti ja väriarvio merkitään muistiin.

6. **Pakkaaminen, varastointi**

Kuivattujen viinirypäleiden väri ja sokerin kiteytyminen on tarkastettava ottaen huomioon pakkaus ja varastointiolot (lämpötila, kesto, kosteus). Näiden tarkastusten tulokset säilytetään kirjallisina."

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 1981.

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

Tehty Brysselissä 17 päivänä joulukuuta 1980.

Komission puolesta

Finn GUNDELACH

Varapuheenjohtaja