362R0058

1606/62 EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI 7.7.62

KOMISSION ASETUS N:o 58,

hedelmä- ja vihannesalan yhteisen markkinajärjestelyn asteittaisesta toteuttamisesta annetun asetuksen N:o 23 liitteen I B tiettyjen tuotteiden yhteisten laatuvaatimusten vahvistamisesta

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesalan yhteisen markkinajärjestelyn asteittaisesta toteuttamisesta annetun asetuksen N:o 23 ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

ottaa huomioon hedelmien ja vihannesten hallintokomitean lausunnon,

sekä katsoo, että

asetuksen N:o 23 2 artiklassa säädetään, että mainitun asetuksen liitteessä I B lueteltujen tuotteiden laatuvaatimukset on annettava viimeistään 30 päivänä kesäkuuta 1962,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Seuraavien tuotteiden laatuvaatimukset:

Yhteisen tullitariffin numero	Tavaran kuvaus
07.01 C	Pinaatit
ex 07.01 D II	Salaattisikurit eli suppusikurit
07.01 F I	Herneet
07.01 F II	Pavut
ex 07.01 G II	Porkkanat
07.01 L	Latva-artisokat
ex 08.04 A	Syötäviksi tarkoitetut viinirypäleet
08.07 C	Kirsikat
08.08 A	Mansikat

ovat tämän asetuksen liitteissä ja niitä sovelletaan 1 päivästä heinäkuuta 1962.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan seuraavana päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä.*

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

Tehty Brysselissä 15 päivänä kesäkuuta 1962.

Komission puolesta

Puheenjohtaja

W. HALLSTEIN

LIITE I/I

Pinaatteja koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. *TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ*

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Spinacea oleracea* L. lajikkeiden pinaatteja, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina, jalostukseen tarkoitettuja tuotteita lukuun ottamatta.

II. *LAATUVAATIMUKSET*

A. *Yleistä*

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen lehtinä tai kokonaisina myytävien pinaattien laatu lähetysvaiheessa.

B. *Vähimmäisvaatimukset*

Pinaattien on oltava:

— terveitä,

— tuoreen näköisiä,

— puhtaita, miltei mullattomia ja vailla näkyviä lannoitteiden tai torjunta-aineiden jäämiä,

— kukkavarrettomia,

— vailla vierasta hajua tai makua.

Pestyt pinaatit on valutettava riittävästi.

Kokonaisina korjattujen pinaattien juuren sisältävä osa on leikattava juuri uloimpien lehtien tyven alapuolelta.

Tuotteen kunnon on oltava sellainen, että se kestää kuljetuksen ja käsittelyn sekä täyttää määräpaikassa kaupan vaatimukset.

C. *Luokitus*

Pinaatit luokitellaan kahteen jäljempänä määriteltävään laatuluokkaan.

i) *I luokka*

Lehtinä tai kokonaisina korjatut pinaatit voidaan luokitella tähän luokkaan.

Lehtien on oltava:

— eheitä,

— väriltään ja ulkonäöltään lajikkeelle ja korjuuajankohdalle tavanomaisia,

— vailla sellaisia pakkasen, tuhoeläinten ja kasvitautien aiheuttamia vioituksia, jotka vaikuttavat lehtien ulkonäköön tai syötävyyteen.

Lehtinä myytävien pinaattien lehtiruotien pituus saa olla enintään 10 cm.

ii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat lehtinä tai kokonaisina korjatut kauppakelpoista laatua olevat pinaatit, joita ei voida luokitella I luokkaan mutta jotka täyttävät II B kohdassa määrätyt vähimmäisvaatimukset.

III. *KOKOLAJITTELU*

Pinaatteja ei tarvitse lajitella koon mukaan.

IV. *SALLITUT POIKKEAMAT*

Kussakin pakkauksessa sallitaan laatupoikkeamat tuotteissa, jotka eivät täytä määrätyn luokan vaatimuksia.

i) *I luokka*: 10 % painosta pinaatteja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät II luokan vaatimukset.

ii) *II luokka*: 10 % painosta pinaatteja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka kelpaavat kulutukseen.

Lisäksi sallitaan 10 % painosta kokonaisina myytäviä pinaatteja, joiden juurten pituus saa olla enintään 1 cm uloimpien lehtien tyvestä.

V. *PAKKAUKSET JA KAUPPAKUNNOSTUS*

A. *Tasalaatuisuus*

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen; kussakin pakkauksessa on oltava ainoastaan samaa lajiketta ja laatua olevia pinaatteja.

Pinaatinlehtiä ja kokonaisia pinaatteja ei saa pakata samaan pakkaukseen.

B. *Pakkaaminen*

Pinaatit on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla. Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja elintarvikkeelle haitattomia. Jos niissä on painettua tekstiä, teksti saa olla ainoastaan pakkauksen ulkopuolella, jottei se joudu kosketuksiin tuotteen kanssa.

Pinaateissa ei pakattaessa saa olla mitään vieraita aineita, ei myöskään irronneita kukkavarsia, kellastuneita lehtiä tai rikkaruohoja.

VI. *MERKITSEMINEN*

Kunkin pakkauksen päällä on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. *Tunnistusmerkinnät*

Pakkaaja
Lähettäjä } Nimi ja osoite tai tunnus.

B. *Tuote*

"Pinaatin lehtiä" tai "Kokonaisia pinaatteja" (suljetuissa pakkauksissa).

C. *Tuotteen alkuperä*

Tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. *Kaupalliset tiedot*

Luokka.

E. *Virallinen tarkastusmerkintä* (vapaaehtoinen).

LIITE I/2

Salaattisikureita koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. *TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ*

Nämä vaatimukset koskevat brysselinsikurien eli witloof-sikurien (lajin *Cichorium intybus* L. muunnos) juurista hyötämällä saatuja lehtiruusukkeita, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina.

II. *LAATUVAATIMUKSET*

A. *Yleistä*

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen salaattisikurien laatu lähetysvaiheessa.

B. *Vähimmäisvaatimukset*

i) Lehtiruusukkeiden on oltava:

— eheitä,

— terveitä eli vailla punertavia värivirheitä, auringonpaahteen jälkiä, mätää, pintavikoja tai jyrsijöiden, kasvitautien, tuhohyönteisten tai muiden tuholaisten aiheuttamia jälkiä (jollei kullekin luokalle hyväksytyissä erityismääräyksissä toisin määrätä),

— tuoreen näköisiä,

— puhtaita, erityisesti kaikki likaantuneet lehdet poistettuina ja vailla lannoitteiden tai torjunta-aineiden jäämiä,

— vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua tai makua,

— kirkkaita eli väriltään valkoisesta kellertävän valkoiseen,

— suoraan ja siististi juuri tyven alapuolelta leikattuja.

ii) Lehtiruusukkeiden on oltava kehitykseltään riittäviä ja säännöllisiä ja tuoreudeltaan sellaisia, että ne kestävät kuljetuksen ja käsittelyn sekä säilyvät hyväkuntoisina määräpaikkaan saakka ja täyttävät siellä kaupan vaatimukset.

C. *Luokitus*

i) *Ekstraluokka*

Ekstraluokkaan luokiteltujen lehtiruusukkeiden on oltava erittäin hyvälaatuisia. Niiden on oltava erityisesti:

— muodoltaan säännöllisiä,

— kiinteitä,

— vahingoittumattomia,

— kiinteästi supussa, eli lehtisupun kärjen on oltava terävä ja hyvin sulkeutunut,

— lehtiruusukkeet eivät saa olla vihertyneitä eivätkä lasimaisia,

— vailla keskiosan alkavaa kukkavarren muodostusta.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen salaattisikurien on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava erityisesti:

— riittävän kiinteitä,

— salaattisikurit eivät saa olla lainkaan vihertyneitä,

— vailla keskiosan alkavaa kukkavarren muodostusta.

Ne voivat olla muodoltaan vähemmän säännöllisiä ja lehtisupun kärki voi olla vähemmän tiivis ja supussa kuin ekstraluokassa, mutta ei kuitenkaan avoinna.

III. *KOKOLAJITTELU*

Lehtiruusukkeiden koko määritetään toisaalta pitkittäisleikkauksen suurimman kohtisuoran halkaisijan ja toisaalta pituuden perusteella.

Alle 14 cm:n pituisten lehtiruusukkeiden halkaisijan on oltava aina vähintään 2,5 cm. Kun lehtiruusukkeiden pituus on 14 cm tai yli, halkaisijan on oltava aina vähintään 3 cm.

Ekstraluokkaan luokiteltujen lehtiruusukkeiden halkaisija saa olla enintään 6 cm; I luokan lehtiruusukkeiden halkaisija saa olla enintään 8 cm.

Ekstraluokan lehtiruusukkeiden pituuden on oltava vähintään 9 cm mutta enintään 17 cm, ja I luokan lehtiruusukkeiden vähintään 9 cm mutta enintään 20 cm.

Samassa pakkauksessa:

i) lehtiruusukkeiden pituusero saa olla enintään 5 cm ekstraluokassa ja 8 cm I luokassa;

ii) lehtiruusukkeiden halkaisijan ero saa olla enintään 2,5 cm ekstraluokassa ja 4 cm I luokassa.

IV. *SALLITUT POIKKEAMAT*

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

A. *Sallitut laatupoikkeamat*

i) *Ekstraluokka*: 5 % määrästä lehtiruusukkeita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät I luokan vaatimukset.

ii) *I luokka*: 10 % määrästä lehtiruusukkeita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka kelpaavat kulutukseen.

B. *Sallitut kokopoikkeamat*

10 % määrästä samassa pakkauksessa olevia lehtiruusukkeita, joiden mitat pituuden ja halkaisijan osalta eroavat enintään yhdellä senttimetrillä III kohdassa tarkoitetuista kokolajittelun ja tasalaatuisuuden äärimitoista, jollei määrätystä vähimmäishalkaisijasta muuta johdu.

C. *Yhteenlasketut poikkeamat*

Laatu- ja kokopoikkeamia sallitaan yhteensä enintään:

— 10 % ekstraluokassa,

— 15 % I luokassa.

V. *PAKKAUS JA KAUPPAKUNNOSTUS*

A. *Tasalaatuisuus*

Kussakin pakkauksessa on oltava ainoastaan samaa lajiketta, laatua ja kokoa olevia lehtiruusukkeita.

Samassa pakkauksessa olevien salaattikerrosten on oltava laadultaan ja kooltaan yhdenmukaiset.

B. *Pakkaaminen*

Salaattisikurit on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla. Pakkausten on oltava puhtaita ja hajuttomia. Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja elintarvikkeelle haitattomia. Jos niissä on painettua tekstiä, teksti saa olla ainoastaan pakkauksen ulkopuolella, jottei se joudu kosketuksiin tuotteen kanssa. Lehtiruusukkeissa ei pakattaessa saa olla mitään vieraita aineita.

Lehtiruusukkeet voidaan pakata:

i) laatikoihin,

ii) pienpakkauksiin.

Salaattisikurit on aseteltava vaaka-asentoon kerroksittain säännöllisiin riveihin. Pienpakkauksissa saa olla ainoastaan yksi salaattisikurikerros.

Salaattisikurit on erotettava laatikon pohjasta, seinistä ja kannesta jollakin suojaavalla materiaalilla.

VI. *MERKITSEMINEN*

Kunkin pakkauksen päällä on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. *Tunnistusmerkinnät*

Pakkaaja / Lähettäjä } Nimi ja osoite tai tunnus.

B. *Tuote*

"Sikureita" (witloof-sikureita tai salaattisikureita) (suljetuissa pakkauksissa).

C. *Tuotteen alkuperä*

Tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. *Kaupalliset tiedot*

Luokka.

E. *Virallinen tarkastusmerkintä* (vapaaehtoinen).

LIITE I/3

Silvittäviä herneitä koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. *TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ*

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Pisum sativum* L. lajikkeita, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina palkoineen jalostukseen tarkoitettuja herneitä lukuun ottamatta.

II. *LAATUVAATIMUKSET*

A. *Yleistä*

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen herneiden laatu lähetysvaiheessa.

B. *Vähimmäisvaatimukset*

i) Herneenpalkojen on oltava:

— eheitä,

— terveitä, jollei kullekin luokalle hyväksytyissä erityismääräyksissä toisin määrätä,

— puhtaita,

— vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua tai makua.

ii) Herneiden on oltava:

— tuoreita,

— hyvin muodostuneita,

— terveitä eli vailla tuhohyönteisten tai kasvitautien aiheuttamia vioituksia,

— tavanomaisesti kehittyneitä.

iii) Herneiden kunnon on oltava sellainen, että ne kestävät kuljetuksen ja käsittelyn sekä täyttävät määräpaikassa kaupan vaatimukset.

C. *Luokitus*

Herneet luokitellaan kahteen jäljempänä määriteltävään laatuluokkaan.

i) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen herneiden on oltava hyvälaatuisia.

Palkojen on oltava:

— muodoltaan, kehitykseltään ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä,

— kannallisia,

— vailla pakkasvaurioita,

— tuoreita ja täydessä nestejännityksessä,

— täysiä, ja niiden on sisällettävä vähintään viisi hernettä,

— vailla lämmön aiheuttamaa laadun heikkenemistä.

Herneiden on oltava:

— hyvin muodostuneita,

— pehmeitä,

— meheviä ja riittävän kiinteitä eli puristettaessa kahden sormen välissä herneiden on litistyttävä halkeamatta,

— vailla jauhomaisuutta,

— vähintään puolet täysikokoisesta herneestä, mutta ei kuitenkaan täysikokoisia,

— väriltään lajikkeelle tyypillisiä.

ii) *II luokka*

Herneet saavat olla kypsempiä kuin I luokassa.

Herneenpaloissa voidaan sallia:

— vähäinen värivirhe lajikkeelle tyypillisen värin säilyessä,

— joitakin hyvin vähäisiä kehitykseltään pysähtyneitä pintavikoja, jotka eivät vaikuta herneisiin.

Herneenpalot voivat olla vähemmän tuoreita kuin I luokan palot, mutta nuutuneita palkoja ei kuitenkaan sallita.

Paloissa on oltava vähintään kolme hernettä.

Herneet voivat olla I luokan herneisiin verrattuna:

— ei niin hyvin muodostuneita,

— hieman vähemmän värittyneitä,

— hieman kovempia.

Herneet eivät saa olla ylikypsiä.

III. *KOKOLAJITTELU*

Herneitä ei tarvitse lajitella koon mukaan.

IV. *SALLITUT POIKKEAMAT*

Kussakin pakkauksessa sallitaan laatupoikkeamat tuotteissa, jotka eivät täytä määrätyn luokan vaatimuksia:

i) *I luokka*: 10 % painosta herneitä, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät II luokan vaatimukset.

ii) *II luokka*: 10 % painosta herneitä, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka kelpaavat kulutukseen.

Nämä sallitut poikkeamat eivät missään tapauksessa koske leviävien tautien, kuten *Ascochyta pisi* tai *Ascochyta pinodella*, vaurioittamia tuotteita.

V. *PAKKAUS JA KAUPPAKUNNOSTUS*

A. *Tasalaatuisuus*

Kussakin pakkauksessa sisällön on oltava tasalaatuinen; kussakin pakkauksessa saa olla ainoastaan samaa alkuperää, lajiketta ja laatua olevia herneitä.

B. *Pakkaaminen*

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

Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja elintarvikkeelle haitattomia. Jos niissä on painettua tekstiä, teksti saa olla ainoastaan pakkauksen ulkopuolella, jottei se joudu kosketuksiin tuotteen kanssa. Pakkauksissa ei pakattaessa saa olla lehtiä, varsia tai mitään muitakaan vieraita aineita.

VI. *MERKITSEMINEN*

Kunkin pakkauksen päällä on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. *Tunnistusmerkinnät*

Pakkaaja
Lähettäjä } Nimi ja osoite tai tunnus.

B. *Tuote*

"Herneitä" (suljetuissa pakkauksissa).

C. *Tuotteen alkuperä*

Tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. *Kaupalliset tiedot*

Luokka.

E. *Virallinen tarkastusmerkintä* (vapaaehtoinen).

LIITE I/4

Papuja koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. *TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ*

Nämä vaatimukset koskevat lajien *Phaseolus vulgaris* L. ja *Ph. coccineus* L. papuja, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina, silvittäviksi ja jalostukseen tarkoitettuja papuja lukuun ottamatta.

II. *LAATUVAATIMUKSET*

A. *Yleistä*

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen papujen laatu lähetysvaiheessa.

B. *Vähimmäisvaatimukset*

i) Papujen on oltava:

— eheitä,

— terveitä (jollei kullekin luokalle hyväksytyissä erityismääräyksissä toisin määrätä),

— tuoreen näköisiä,

— puhtaita, erityisesti vailla epäpuhtauksia ja näkyviä torjunta-aineiden jäämiä,

— vailla vierasta hajua tai makua,

— vailla epätavallista pintakosteutta.

ii) Papujen on oltava riittävästi kehittyneitä. Kypsyysasteen on oltava sellainen, että ne kestävät kuljetuksen ja käsittelyn sekä säilyvät asianmukaisissa oloissa määräpaikkaan saakka ja täyttävät siellä kaupan vaatimukset.

C. *Luokitus*

a) *Taite- ja vahapavut* (neulapavut)

Taite- ja vahapavut luokitellaan kolmeen jäljempänä määriteltävään luokkaan.

i) *Ekstraluokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen papujen on oltava erittäin hyvälaatuisia. Niiden on oltava muodoltaan, kehitykseltään ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä. Niiden on oltava:

— täydessä nestejännityksessä,

— hyvin mureita,

— siemenettömiä ja säikeettömiä,

— täysin virheettömiä.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen papujen on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava täydessä nestejännityksessä, mureita ja muodoltaan, kehitykseltään ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä.

Niissä voi olla lievä värivirhe, niiden siemenet voivat olla vähän kehittyneitä ja säikeet lyhyitä ja pehmeitä.

iii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat laadultaan myyntikelpoiset taite- ja vahapavut, joita ei voida luokitella ylempiin luokkiin mutta jotka täyttävät edellä määritellyt vähimmäisvaatimukset.

Papujen on oltava riittävän mureita. Niissä ei saa olla liian kehittyneitä siemeniä.

Niissä saa olla vähäisiä pintavikoja.

b) *Muut pavut*

Muut pavut luokitellaan kahteen jäljempänä määriteltävään luokkaan.

i) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen papujen on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava muodoltaan, kehitykseltään ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä.

Papujen on oltava:

— sellaisia, että ne voidaan helposti katkaista käsin (koskee ainoastaan palkoineen syötäviä papuja),

— nuoria ja mureita,

— säikeettömiä, lukuun ottamatta leikattavia papuja,

— käytännössä vailla tuulen aiheuttamia laikkuja tai muita virheitä.

Siementen on oltava pieniä ja mureita lajikkeesta riippuen. Palkojen on oltava kiinni.

ii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat laadultaan myyntikelpoiset pavut, joita ei voida luokitella ylempään luokkaan mutta jotka täyttävät edellä määritellyt vähimmäisvaatimukset. Tämän luokan papujen on oltava:

— riittävän nuoria ja mureita.

Siemenet voivat olla I luokan papuja hieman kehittyneempiä mutta kuitenkin mureita lajikkeen mukaan.

Kasvitautien tai auringonpaahteen jättämiä jälkiä ei sallita. Hyvin vähäisiä pintavikoja ja tuulen aiheuttamia laikkuja voidaan kuitenkin sallia. Pavut saavat olla säikeellisiä.

III. *KOKOLAJITTELU*

Ainoastaan taite- ja vahapavut on lajiteltava koon mukaan. Niiden koko määritetään palon suurimman leveyden mukaan seuraavaa luokittelua noudattaen:

— erittäin ohuet: palon leveys enintään 6 mm,

— ohuet: palon leveys enintään 9 mm,

— melko ohuet: palon leveys voi olla suurempi kuin 9 mm.

Ohuita ja melko ohuita papuja ei voida lajitella ekstraluokkaan.

Melko ohuita taitepapuja ei voida lajitella I luokkaan.

IV. *SALLITUT POIKKEAMAT*

Jokaisessa pakkauksessa sallitaan laatu- ja kokopoikkeamat tuotteissa, jotka eivät täytä määrätyn luokan vaatimuksia:

A. *Laatupoikkeamat*

i) *Ekstraluokka*: 5 % painosta papuja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät seuraavaksi alemman luokan (I luokan) vaatimukset.

ii) *I luokka*: 10 % painosta papuja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät alemman luokan (II luokan) vaatimukset; näistä saa olla enintään 5 % säikeellisiä papuja silloin, kun on kyse säikeettömistä lajikkeista.

iii) *II luokka*: 10 % painosta papuja, jotka eivät vastaa vähimmäisvaatimuksia mutta jotka kelpaavat kulutukseen.

Nämä sallitut poikkeamat eivät missään tapauksessa koske pavun laikkutaudin *Colletrichum (Glocosporium) lindemuthianum* vaurioittamia papuja.

B. *Kokopoikkeamat* (taite- ja vahapavuilla)

Kaikissa luokissa: 10 % pakkauksessa olevien tuotteiden painosta tuotteita, jotka eivät vastaa määrättyä kokoluokkaa.

C. *Yhteenlasketut poikkeamat* (taite- ja vahapavuilla)

Laatu- ja kokopoikkeamia sallitaan yhteensä enintään:

— 10 % ekstraluokassa,

— 15 % I ja II luokassa.

V. *PAKKAUS JA KAUPPAKUNNOSTUS*

A. *Tasalaatuisuus*

Pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja kukin pakkaus saa sisältää ainoastaan samaa alkuperää, lajiketta ja laatua olevia papuja.

B. *Pakkaaminen*

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

Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja elintarvikkeelle haitattomia. Jos niissä on painettua tekstiä, teksti saa olla ainoastaan pakkauksen ulkopuolella,

jottei se joudu kosketuksiin tuotteen kanssa. Pakkauksissa ei pakattaessa saa olla mitään vieraita aineita.

VI. *MERKITSEMINEN*

Kunkin pakkauksen päällä on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. *Tunnistusmerkinnät*

Pakkaaja
Lähettäjä } Nimi ja osoite tai tunnus.

B. *Tuote*

Paputyyppi ("palkoineen syötäviä papuja", "leikattavia papuja", "taitepapuja", "vahapapuja") tai lajikkeen nimi (suljetuissa pakkauksissa).

C. *Tuotteen alkuperä*

Tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. *Kaupalliset tiedot*

— luokka,

— vapaaehtoinen kokomerkintä taite- ja vahapapujen osalta ilmaisuin "hyvin ohuita", "ohuita" tai "melko ohuita".

E. *Virallinen tarkastusmerkintä* (vapaaehtoinen).

LIITE I/5

Porkkanoita koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. *TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ*

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Daucus Carota* L. juuria, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina, jalostukseen tarkoitettuja porkkanoita lukuun ottamatta.

II. *LAATUVAATIMUKSET*

A. *Yleiset*

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen porkkanoiden laatu lähetysvaiheessa.

B. *Vähimmäisvaatimukset*

i) Porkkanoiden on oltava:

— terveitä; erityisesti vailla vikoja, jotka saattavat haitata niiden kulutusta ja säilyvyyttä,

— puhtaita, eli:

pestyjen porkkanoiden on oltava mullattomia ja vailla muita vieraita aineita,

muissa porkkanoissa ei käytännössä saa olla mitään ylimääräisiä epäpuhtauksia,

— kiinteitä eli ne eivät saa olla pehmenneitä,

— porkkanoissa ei saa olla lehdenalkuja eivätkä ne saa olla puutuneita eivätkä haaroittuneita,

— vailla vierasta hajua tai makua,

— vailla epätavallista pintakosteutta eli riittävästi kuivattuja mahdollisen pesun jälkeen.

ii) Porkkanoiden kunnon on oltava sellainen, että ne kestävät kuljetuksen ja käsittelyn sekä täyttävät kaupan vaatimukset määräpaikassa.

C. *Luokitus*

i) *Ekstraluokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen porkkanoiden on oltava erittäin hyvälaatuisia ja pestyjä.

Niiden on oltava:

— eheitä,

— sileitä,

— tuoreen näköisiä,

— hyvin muodostuneita,

— ne eivät saa olla haljenneita,

— vailla halkeamia,

— vailla pakkasen aiheuttamia vioituksia.

Niillä on myös oltava kaikki lajikkeelle tyypilliset ominaisuudet ja tyypillinen väritys; minkäänlaista juuren niskan vihertymistä ei sallita.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen porkkanoiden on oltava hyvälaatuisia.

Niiden on oltava:

— eheitä,

— tuoreen näköisiä,

— kaikilta ominaisuuksiltaan ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä.

Niissä voi olla seuraavanlaisia virheitä:

— lievää epämuodostumista,

— lievä värivirhe,

— vähäisiä arpeutuneita halkeamia,

— käsittelystä tai pesusta aiheutuneita vähäisiä halkeamia,

— pieni päätejuuri voi puuttua.

Kannassa sallitaan vihertävää väriä enintään 1 cm:n pituudelta porkkanoissa, joiden pituus on enintään 8 cm, ja 2 cm:n pituudelta muissa porkkanoissa.

iii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat kauppakelpoista laatua olevat porkkanat, joita ei voida luokitella ylempiin luokkiin, mutta jotka täyttävät edellä määritellyt vähimmäisvaatimukset.

Porkkanat, joissa on arpeutuneita halkeamia, jotka eivät ulotu ytimeen asti, hyväksytään tähän luokkaan.

Juuren niskassa sallitaan vihertävää tai sinipunaista väriä enintään 1,5 cm:n pituudelta porkkanoissa, joiden pituus on enintään 10 cm, ja 3 cm:n pituudelta muissa porkkanoissa.

III. *KOKOLAJITTELU*

Porkkanoiden koko määritetään

— joko paksuimman kohdan halkaisijan mukaan,

— tai nettokappalepainon mukaan (ilman naatteja).

i) *Varhaisporkkanat*[1] *ja pienijuuriset* naatteineen tai listittyinä.
Vähimmäishalkaisija on 10 mm tai vähimmäispaino 8 g.
Enimmäishalkaisija on 40 mm tai enimmäispaino 150 g.

ii) *Varastoporkkanat ja suurijuuriset lajikkeet*
Vähimmäishalkaisija on 20 mm tai vähimmäispaino 50 g.
Ekstraluokassa enimmäishalkaisija on 40 mm tai enimmäispaino 150 g.

(1) Porkkanat, joiden kasvu ei ole pysähtynyt.

Samassa pakkauksessa olevien pienimmän ja suurimman porkkanan välinen kokoero tai painoero saa olla kaikissa laatuluokissa enintään 30 mm tai 200 g.

IV. *SALLITUT POIKKEAMAT*

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

A. *Laatupoikkeamat*

i) *Ekstraluokka*

— 5 % painosta porkkanoita, joiden kannassa on vähäistä vihertymistä juuren niskassa; tätä poikkeamaa ei oteta huomioon laskettaessa poikkeamia yhteen,

— 5 % painosta porkkanoita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät seuraavaksi alemman luokan (I luokan) vaatimukset.

ii) *I luokka*

10 % painosta porkkanoita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät alemman luokan (II luokan) vaatimukset.

iii) *II luokka*

10 % painosta porkkanoita, jotka eivät vastaa vähimmäisvaatimuksia mutta jotka kelpaavat kulutukseen.

B. *Kokopoikkeamat*

Enintään 10 % painosta samassa pakkauksessa olevia porkkanoita, jotka eivät vastaa kokolajittelu-vaatimuksia.

C. *Yhteenlasketut poikkeamat*

Laatu- ja kokopoikkeamia sallitaan yhteensä enintään:

— 10 % ekstraluokassa,

— 15 % I ja II luokassa.

V. *PAKKAUS JA KAUPPAKUNNOSTUS*

A. *Tasalaatuisuus*

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja kukin pakkaus saa sisältää ainoastaan samaa lajiketta ja laatua olevia porkkanoita.

B. *Pakkaaminen*

Porkkanat voidaan tarjota myyntiin jollakin seuraavista tavoista:

i) *Nippuina* (varhaisporkkanat ja pienijuuriset lajikkeet)

Porkkanat tarjotaan myyntiin naatteineen, joiden on oltava tuoreita, vihreitä ja terveitä.

Samassa pakkauksessa olevien nippujen on oltava lähes samanpainoisia ja ne on järjestettävä säännöllisiin riveihin yhteen tai useampaan kerrokseen.

ii) *Listittyinä*

Naatit on tasattava tai leikattava läheltä juuren niskaa porkkanaa vahingoittamatta.

Porkkanat voidaan tarjota myyntiin:

a) pienissä yksittäispakkauksissa suoraan kuluttajalle myytäväksi,

b) useisiin kerroksiin järjestettyinä tai irrallaan,

c) irtotavarana (suoraan kulkuneuvoon lastattuina) II luokassa.

Porkkanat on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla. Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja elintarvikkeelle haitattomia. Jos

niissä on painettua tekstiä, teksti saa olla ainoastaan pakkausmateriaalin ulkopuolella, jottei se joudu kosketuksiin tuotteen kanssa. Porkkanoissa ei pakattaessa saa olla multaa (kun porkkanat on pesty) tai mitään muita vieraita aineita.

VI. *MERKITSEMINEN*

Kunkin pakkauksen päällä on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. *Tunnistusmerkinnät*

Pakkaaja / Lähettäjä } Nimi ja osoite tai tunnus.

B. *Tuote*

i) "varhaisporkkanoita", "pienijuuristen lajikkeiden porkkanoita" tai "varastoporkkanoita" (suljetuissa pakkauksissa),

ii) lajikkeen nimi ekstraluokassa.

C. *Tuotteen alkuperä*

Tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. *Kaupalliset tiedot*

Luokka.

E. *Virallinen tarkastusmerkintä* (vapaaehtoinen).

LIITE I/6

Latva-artisokkia koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. *TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ*

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Cynara Scolymus* L. kukintoja, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina, jalostukseen tarkoitettuja latva-artisokkia lukuun ottamatta.

II. *LAATUVAATIMUKSET*

A. *Yleistä*

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen latva-artisokkien laatu lähetysvaiheessa.

B. *Vähimmäisvaatimukset*

Kukintojen on oltava:

— tuoreen näköisiä, ei nuutuneita,

— eheitä,

— terveitä, erityisesti vailla vikoja, jotka saattavat haitata niiden kulutusta ja säilyvyyttä,

— puhtaita, erityisesti vailla epäpuhtauksia ja torjunta-aineiden jäämiä,

— vailla vierasta hajua tai makua.

C. *Luokitus*

Latva-artisokat luokitellaan kolmeen jäljempänä määriteltävään luokkaan niiden laatuominaisuuksien mukaan.

i) *Ekstraluokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen latva-artisokkien on oltava erittäin hyvälaatuisia. Niiden on oltava ominaisuuksiltaan (erityisesti sisimpien suojuslehtien on oltava tiiviisti sulkeutuneita) ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä. Niiden on oltava täysin virheettömiä. Kukkapohjuksen suonissa ei myöskään saa olla alkavaa puutumista.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen latva-artisokkien on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava muodoltaan lajikkeelle tyypillisiä ja sisimpien suojuslehtien on oltava tiiviisti sulkeutuneita lajikkeesta riippuen; kukkapohjuksen suonissa ei myöskään saa olla alkavaa puutumista.

Niissä sallitaan ainoastaan seuraavat virheet:

— vähäinen pakkasen aiheuttama vioitus (halkeama),

— hyvin vähäinen pintavika.

iii) *II luokka*

Tähän luokkaan luokitellut latva-artisokat voivat olla myyntikelpoista laatua. Ne voivat olla hieman avautuneita.

Lisäksi niissä voi olla seuraavanlaisia virheitä:

— lievä muotovirhe,

— pakkasen aiheuttama vioitus (pakkasenpuremat artisokat),

— vähäinen pintavika,

— vähäinen virhe uloimmissa suojuslehdissä,

— alkavaa puutumista kukkapohjuksen suonissa.

III. *KOKOLAJITTELU*

Latva-artisokkien koko määritetään niiden suurimman poikkileikkauksen halkaisijan mukaan. Ekstra- ja I luokan latva-artisokat on lajiteltava koon mukaan jäljempänä vahvistettavien kokovaihtelurajojen mukaisesti; II luokkaan luokitelluille latva-artisokille mainittujen rajojen noudattaminen on vapaaehtoista:

— halkaisija vähintään 13 cm,

— halkaisija vähintään 11 cm mutta pienempi kuin 13 cm,

— halkaisija vähintään 9 cm mutta pienempi kuin 11 cm,

— halkaisija vähintään 7,5 cm mutta pienempi kuin 9 cm,

— halkaisija vähintään 6 cm mutta pienempi kuin 7,5 cm.

II luokkaan luokitellut latva-artisokat, jotka eivät vastaa edellä mainittuja vaihtelurajoja, on lajiteltava koon mukaan seuraavin ehdoin:

— halkaisija vähintään 13 cm,

— halkaisija vähintään 9 cm mutta pienempi kuin 13 cm,

— halkaisija vähintään 6 cm mutta pienempi kuin 9 cm.

Poivrade- tai Bouquet-tyypin artisokilla sallitaan halkaisija, joka on vähintään 3,5 cm mutta pienempi kuin 6 cm.

IV. *SALLITUT POIKKEAMAT*

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

A. *Laatupoikkeamat*

i) *Ekstraluokka*

5 % määrästä latva-artisokkia, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät I luokan vaatimukset.

ii) *I luokka*

10 % määrästä latva-artisokkia, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät II luokan vaatimukset.

iii) *II luokka*

10 % määrästä latva-artisokkia, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka kelpaavat kulutukseen.

B. *Kokopoikkeamat* Enintään 10 % määrästä samassa pakkauksessa olevia latva-artisokkia, jotka eivät vastaa kokovaatimuksia. Ne voidaan kuitenkin lajitella tätä välittömästi ylempänä tai alempana olevaan kokoluokkaan, kun vähimmäishalkaisija on 5 cm pienimpään kokoluokkaan luokitelluilla latva-artisokilla (6 x 7,5 cm).

Poivrade- tai Bouquet-tyypin latva-artisokilla ei sallita kokopoikkeamia.

C. *Yhteenlasketut poikkeamat*

Laatu- ja kokopoikkeamia sallitaan yhteensä enintään:

— 10 % ekstraluokassa,

— 15 % I ja II luokassa.

V. *PAKKAUS JA KAUPPAKUNNOSTUS*

A. *Tasalaatuisuus*

Kunkin pakkauksen on sisällettävä ainoastaan samaa lajiketta, luokkaa ja kokoa olevia latva-artisokkia.

B. *Pakkaaminen*

Tuote on pakattava oikeassa suhteessa sen kokoon ja tiettyyn pakkaukseen, eli pakkauksessa ei saa olla tyhjää tilaa eivätkä tuotteet saa painaa toisiaan liikaa.

Kukkavarsien pituus saa olla enintään 10 cm. Niiden leikkauspinnan on oltava suora.

Kun tuotteet pakataan puulaatikoihin, kauppatavara on erotettava pakkauksen pohjasta, kahdesta suuresta sivusta ja kannesta, jos pakkauksessa sellainen on, paperilla tai jollain muulla sopivalla suojauskeinolla. Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja elintarvikkeelle haitattomia. Jos niissä on painettua tekstiä, teksti saa olla ainoastaan pakkauksen ulkopuolella, jottei se joudu kosketuksiin tuotteen kanssa.

VI. *MERKITSEMINEN*

Kunkin pakkauksen päällä on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. *Tunnistusmerkinnät*

Pakkaaja
Lähettäjä } Nimi ja osoite tai tunnus.

B. *Tuote*

— "Latva-artisokkia", (suljetuissa pakkauksissa),

— lajikkeen nimi ekstraluokassa,

— merkintä "Poivrade" tai "Bouquet" latva-artisokista, joiden halkaisija on vähintään 3,5 cm mutta pienempi kuin 6 cm.

C. *Tuotteen alkuperä*

Tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. *Kaupalliset tiedot*

— luokka,

— latvojen määrä tai nettopaino,

— kokoluokka latvojen vähimmäis- ja enimmäishalkaisijoin ilmaistuna.

E. *Virallinen tarkastusmerkintä* (vapaaehtoinen).

LIITE I/7

Syötäviksi tarkoitettuja viinirypäleitä koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. *TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ*

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Vitis vinifera* L. lajikkeiden syötäviksi ja kuluttajille tuoreina myytäviksi tarkoitettuja viinirypäleitä, jotka kuuluvat liitteessä lueteltuihin syötäviksi tarkoitettuihin lajikkeisiin.

II. *LAATUVAATIMUKSET*

A. *Yleistä*

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen syötäviksi tarkoitettujen viinirypäleiden laatu lähetysvaiheessa.

B. *Vähimmäisvaatimukset*

i) Terttujen ja rypäleiden on oltava:

— terveitä,

— puhtaita (erityisesti vailla näkyviä torjunta-aineiden jäämiä),

— vailla tuhohyönteisten tai kasvitautien jättämiä jälkiä,

— vailla näkyviä homeen jälkiä,

— vailla epätavanomaista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua tai makua.

ii) Rypäleiden on lisäksi oltava:

— hyvin muodostuneita,

— tavanomaisesti kehittyneitä,

— hyvin rankaan kiinnittyneitä.

Auringon aiheuttama pintaväritys ei ole virhe. (Haljenneet tai pilaantuneet rypäleet on leikattava pois, mutta terttua ei saa pienentää liiaksi.)

iii) Terttujen on oltava huolellisesti poimittuja.

Kypsyysasteen on oltava sellainen, että tuotteet kestävät kuljetuksen ja käsittelyn sekä täyttävät määräpaikassa kaupan vaatimukset.

C. *Luokitus*

i) *Ekstraluokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen syötäviksi tarkoitettujen viinirypäleiden on oltava erittäin hyvälaatuisia.

Terttujen on oltava muodoltaan, kehitykseltään ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä, kun otetaan huomioon viljelyalue, ja niiden on oltava täysin virheettömiä.

Rypäleiden on oltava kiinteitä, hyvin kiinnittyneitä ja sijaittava tasaisesti rangan ympärillä, ja niiden on oltava lähes täysin vahamaisen pinnan peitossa.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen syötäviksi tarkoitettujen viinirypäleiden on oltava hyvälaatuisia.

Terttujen on oltava muodoltaan, kehitykseltään ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä, kun otetaan huomioon viljelyalue. Rypäleiden on oltava kiinteitä, hyvin kiinnittyneitä ja mahdollisimman suuressa määrin vahamaisen pinnan peitossa. Rypäleet voivat kuitenkin olla vähemmän tasaisesti rangan ympärillä kuin ekstraluokassa.

Seuraavia virheitä sallitaan:

— vähäinen muotovirhe,

— vähäinen värivirhe,

— hyvin vähäisiä auringonpaahteen jälkiä ainoastaan kuoressa.

III. *KOKOLAJITTELU*

Terttujen vähimmäiskoko määritetään kasvihuoneessa kasvatetuille sekä avomaalla viljellyille suuri- ja pienimarjaisille viinirypäleille seuraavasti:

	kasvihuonelajikkett	*avomaalajikkeet*	
		suurimarjaiset	*pienimarjaiset*
— ekstraluokka	300 g	200 g	150 g
— I luokka	250 g	150 g	100 g

Lajikkeiden jakautuminen kasvihuoneessa kasvatettuihin tai avomaalla viljeltyihin suuri- ja pienimarjaisiin lajikkeisiin on esitetty näiden vaatimusten liitteen I lajikeluettelossa.

IV. *SALLITUT POIKKEAMAT*

Kussakin pakkauksessa sallitaan poikkeamat tuotteissa, jotka eivät täytä määrätyn luokan vaatimuksia.

A. *Laatupoikkeamat*

i) *Ekstraluokka*: 5 % painosta viinirypäleitä, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät seuraavaksi alemman luokan (I luokan) vaatimukset.

ii) *I luokka*: 10 % painosta viinirypäleitä, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset.

B. *Kokopoikkeamat*

i) *Ekstraluokka:* 10 % painosta pakkauksessa olevia terttuja, jotka eivät täytä tämän luokan kokovaatimuksia mutta jotka vastaavat I luokan kokoa.

ii) *I luokka:* 10 % painosta pakkauksessa olevia terttuja, jotka eivät täytä tämän luokan kokovaatimuksia mutta jotka vastaavat seuraavia vähimmäiskokoja:

	kasvihuonelajikkett	*avomaalajikkeet*	
		suurimarjaiset	*pienimarjaiset*
— terttu	300 g	200 g	150 g

C. *Yhteenlasketut poikkeamat*

Laatu- ja kokopoikkeamia sallitaan yhteensä enintään:

— 10 % ekstraluokassa,

— 15 % I luokassa.

V. *PAKKAUS JA KAUPPAKUNNOSTUS*

A. *Tasalaatuisuus*

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus saa sisältää ainoastaan samaa lajiketta, luokkaa ja kypsyysastetta olevia terttuja.

Ekstraluokan terttujen on oltava väriltään ja kooltaan lähes samanlaisia.

B. *Pakkaaminen*

Viinirypäleet on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla. Ekstraluokan rypäleet on pakattava ainoastaan yhteen kerrokseen, jos pakkauksen paino on yli 1 kg.

Minkään pakkauksen tuotteissa ei saa olla mitään vieraita aineita.

Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja elintarvikkeelle haitattomia.

Jos niissä on painettua tekstiä, teksti saa olla ainoastaan pakkauksen ulkopuolella, jottei se joudu kosketuksiin hedelmien kanssa.

VI. *MERKITSEMINEN*

Kunkin pakkauksen päällä on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. *Tunnistusmerkinnät*

Pakkaaja
Lähettäjä } Nimi ja osoite tai tunnus.

B. *Tuote*

— "Syötäviksi tarkoitettuja viinirypäleitä" (suljetuissa pakkauksissa),

— lajikkeen nimi.

C. *Tuotteen alkuperä*

Tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. *Kaupalliset tiedot*

Luokka.

E. *Virallinen tarkastusmerkintä* (vapaaehtoinen).

LIITE I/7

LIITE I

Lajikeluettelo

	Tuottajamaat			
	Italia	Ranska	Belgia	Alankomaat
Kasvihuoneessa kasvatetut viinirypäleet				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			×	
Black Alicante (= Granacke = Granaxa)			×	×
Canon Hall			×	
Colman			×	
Frankenthal (= Groß Vernatsch)			×	×
Golden Champion				×
Gradisca			×	
Gros Maroc				×
Léopold III			×	
Muscat d'Alexandrie			×	×
Muscat d'Hambourg (= Hambro = Black Hamburg)			×	×
Prof. Aberson				×
Royal			×	×
Avomaalla viljellyt viinirypäleet				
a) *Suurimarjaiset lajikkeet*				
Alphonse Lavallée	×	×		
Angela	×			

	Tuottajamaat			
	Italia	Ranska	Belgia	Alankomaat
Baresana (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	×			
Cardinal	×	×		
Dabouki (= Malaga)		×		
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	×	×		
Ignea		×		
Italia (= Ideal)	×	×		
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	×	×		
Ohanez (= Uva d'Almeria)	×			
Olivette blanche		×		
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	×	×		
Perlona	×			
Red Empereur	×			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	×			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Groß Vernatsch)	×			
b) *Pienimarjaiset lajikkeet*				
Admirables de Courtiller		×		
Angelo Pirovano	×			
Anna Maria	×			
Catalanesca	×			
Chasselas (Doré, Muscat, Rose)	×	×		
Cimminita	×			
Clairettes		×		
Colombana bianca (= Verdea)	×			
Delizia di Vapio	×			
Gros Vert	×	×		
Jaoumet (= St Jacques ou Madeleine de Jacques)		×		
Madeleines	×	×		
Moscato di Terracina	×	×		
Moscato d'Adda	×			
Moscato d'Amburgo	×	×		
Œillade		×		
Panse Précoce	×	×		
Pizzutello	×			
Perla di Csaba	×	×		
Perlette	×	×		
Primus	×			
Prunesta	×			
Regina dei Vigneti	×	×		
Servant (= St Jeannet)	×	×		
Sultanines	×	×		
Valensi		×		

LIITE I/8

Kirsikoita koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. *TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ*

Nämä vaatimukset koskevat lajien *Prunus avium* L. ja *Prunus cerasus* L. lajikkeiden tuoreita hedelmiä, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina, lukuun ottamatta jalostukseen tarkoitettuja hedelmiä.

II. *LAATUVAATIMUKSET*

A. *Yleistä*

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen kirsikoiden laatu lähetysvaiheessa.

B. *Vähimmäisvaatimukset*

i) Hedelmien on oltava:

— tuoreita,

— terveitä,

— kiinteitä (lajikkeen mukaan),

— puhtaita, erityisesti vailla torjunta-aineiden jäämiä,

— vailla epätavanomaista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua tai makua,

— vailla tuholaisten aiheuttamia vioituksia,

— kannallisia,

— täysin virheettömiä ja erityisesti vailla sadekuurojen tai auringonpaahteen aiheuttamia vaurioita sekä halkeamia ja pintavikoja.

ii) Hedelmien on oltava riittävän kehittyneitä. Hedelmien kypsyysasteen on oltava sellainen, että ne kestävät kuljetuksen ja käsittelyn sekä säilyvät hyvässä kunnossa määräpaikkaan saakka ja täyttävät siellä kaupan vaatimukset.

C. *Luokitus*

i) *Ekstraluokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen hedelmien on oltava erittäin hyvälaatuisia. Niiden on oltava muodoltaan, kehitykseltään ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä. Niiden on oltava täysin virheettömiä.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen hedelmien on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava ominaisuuksiltaan lajikkeelle tyypillisiä. Niissä voi kuitenkin olla vähäinen muotovirhe ja ne voivat olla väriltään lajikkeelle vähemmän tyypillisiä.

III. *KOKOLAJITTELU*

Koko määritetään suurimman poikkileikkauksen halkaisijan mukaan.

Ekstraluokassa halkaisijan vähimmäiskoko on 20 mm.

I luokassa pienin sallittu koko on:

— 15 mm varhaislajikkeiden hedelmillä,

— 17 mm muiden lajikkeiden hedelmillä.

IV. *SALLITUT POIKKEAMAT*

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

A. *Laatupoikkeamat*

i) *Ekstraluokka*: 5 % painosta hedelmiä, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia, ja joista enintään 2 % on haljenneita tai madonsyömiä hedelmiä mutta jotka täyttävät alemman luokan (I luokan) vaatimukset. Ylikypsiä tai kulutukseen kelpaamattomia hedelmiä ei kuitenkaan hyväksytä poikkeamien rajoissa.

ii) *I luokka*: 10 % painosta hedelmiä, jotka eivät vastaa vähimmäisvaatimuksia ja joista enintään 4 % on haljenneita tai madonsyömiä hedelmiä mutta jotka kelpaavat kulutukseen.Ylikypsiä hedelmiä ei kuitenkaan hyväksytä poikkeamien rajoissa.

B. *Kokopoikkeamat*

Kaikissa luokissa: 10 % painosta pakkauksessa olevia hedelmiä, jotka eivät vastaa määrättyjä kokoehtoja, mutta joiden halkaisija on kuitenkin vähintään:

— 17 mm ekstraluokassa,

— 15 mm ja varhaislajikkeilla 13 mm I luokassa.

C. *Yhteenlasketut poikkeamat*

Laatu- ja kokopoikkeamia sallitaan yhteensä enintään:

— 10 % ekstraluokassa,

— 15 % I luokassa.

V. *PAKKAUS JA KAUPPAKUNNOSTUS*

A. *Tasalaatuisuus*

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus saa sisältää ainoastaan samaa lajiketta, laatua ja kokoa olevia hedelmiä ja ekstraluokan hedelmien on lisäksi oltava kypsyysasteeltaan ja väriltään yhdenmukaisia.

B. *Pakkaaminen*

Kirsikat on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla. Kauppatavara on erotettava pakkauksen pohjasta, sivuilta ja tarvittaessa kannesta jollain sopivalla suojauskeinolla.

Paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja elintarvikkeelle haitattomia. Jos niissä on painettua tekstiä, teksti saa olla ainoastaan pakkauksen ulkopuolella, jottei se joudu kosketuksiin hedelmien kanssa.

Pakkauksissa ei pakattaessa saa olla lehtiä, oksia eikä muitakaan vieraita aineita.

VI. *MERKITSEMINEN*

Kunkin pakkauksen päällä on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. *Tunnistusmerkinnät*

Pakkaaja
Lähettäjä } Nimi ja osoite tai tunnus.

B. *Tuote*

— "Kirsikoita", suljetuissa pakkauksissa,

— lajikkeen nimi ekstraluokassa (vapaaehtoinen).

C. *Tuotteen alkuperä*

Tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. *Kaupalliset tiedot*

Luokka.

E. *Virallinen tarkastusmerkintä* (vapaaehtoinen).

LIITE I/9

Mansikoita koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. *TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ*

Nämä vaatimukset koskevat suvun *Fragaria* lajikkeiden mansikoita, jotka on tarkoitettu myytäviksi kuluttajille tuoreina, lukuun ottamatta jalostukseen tarkoitettuja mansikoita.

II. *LAATUVAATIMUKSET*

A. *Yleistä*

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen mansikoiden laatu lähetysvaiheessa.

Vaatimukset koskevat ainoastaan lajia, jolloin kukin asianomainen jäsenvaltio voi tarvittaessa nimetä lajikkeita.

B. *Vähimmäisvaatimukset*

i) Hedelmien on oltava:

— eheitä, vahingoittumattomia,

— verhiön ja lyhyen vihreän tuoreen kannan kera (metsämansikoita lukuun ottamatta),

— terveitä,

— vailla tuhohyönteisten tai kasvitautien aiheuttamia vioituksia,

— puhtaita, erityisesti vailla epäpuhtauksia ja näkyviä torjunta-aineiden jäämiä,

— tuoreita muttei pestyjä,

— vailla epätavanomaista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua tai makua.

ii) Hedelmien on oltava huolellisesti käsinpoimittuja, ja niiden on oltava täysin ja tavanomaisesti kehittyneitä.

Hedelmien kypsyysasteen on oltava sellainen, että ne kestävät kuljetuksen ja käsittelyn sekä täyttävät määräpaikassa kaupan vaatimukset.

C. *Luokitus*

i) *Ekstraluokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen hedelmien on oltava erittäin hyvälaatuisia.

— Niiden on oltava väriltään ja muodoltaan lajikkeelle tyypillisiä, ja niiden on oltava kypsyysasteeltaan, väriltään ja kooltaan erityisen yhdenmukaisia ja säännöllisiä[1],

— niiden on oltava raikkaan näköisiä ottaen huomioon lajikkeen,

— niiden on oltava mullattomia.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen hedelmien on oltava hyvälaatuisia.

— Ne voivat olla kooltaan, muodoltaan ja ulkonäöltään vähemmän tasalaatuisia kuin ekstraluokassa,

— värityksessä niissä voi olla pieni valkoinen kartiomainen kärki,

— niiden on oltava miltei mullattomia.

III. *KOKOLAJITTELU*

Koko määritetään suurimman poikkileikkauksen halkaisijan mukaan. Mansikoiden on täytettävä seuraavat vähimmäiskoot:

	Ekstraluokka	*I luokka*
— Suurihedelmäiset lajikkeet:	30 mm	25 mm
— Pienihedelmäiset lajikkeet:	20 mm	15 mm
— Metsämansikat:	—	—

Markkinointivuoden alusta 5 päivään kesäkuuta kaupan pidettävien I luokan suurihedelmäisten lajikkeiden vähimmäiskoko on kuitenkin 18 mm.

(1) Näitä yhdenmukaisuusvaatimuksia voidaan soveltaa ekstraluokassa hieman löyhemmin, kun kyseessä ovat metsämansikat. Suuri- ja pienihedelmäisistä lajikkeista on esitetty luettelo näiden vaatimusten liitteessä 1.

Suuri- ja pienihedelmäisistä lajikkeista on esitetty luettelo näiden vaatimusten liitteessä I.

IV. *SALLITUT POIKKEAMAT*

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

A. *Laatupoikkeamat*

i) *Ekstraluokka*: 5 % määrästä tai painosta hedelmiä, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät I luokan vaatimukset.

ii) *I luokka*: 10 % määrästä tai painosta hedelmiä, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia, lukuun ottamatta hedelmiä, joissa on näkyvästi mätää tai selviä pintavikoja.

Kumpaankaan luokkaan ei saa milloinkaan hyväksyä edellä määrättyjen poikkeamien rajoissa yli 2 %:a pilaantuneita hedelmiä.

B. *Kokopoikkeamat*

Molemmissa luokissa: 10 % määrästä tai painosta pakkauksessa olevia hedelmiä, jotka eivät vastaa luokan ja lajikeryhmän vähimmäiskokovaatimuksia

C. *Yhteenlasketut poikkeamat*

Laatu- ja kokopoikkeamia sallitaan yhteensä enintään:

— 10 % ekstraluokassa,

— 15 % I luokassa.

V. *PAKKAUS JA KAUPPAKUNNOSTUS*

A. *Tasalaatuisuus*

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus saa sisältää ainoastaan samaa alkuperää, lajiketta ja laatuluokkaa olevia hedelmiä. Sisällön naamiointi on ehdottomasti kielletty.

B. *Pakkaaminen*

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

Yksittäispakkausten, paperien ja muiden pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia ja elintarvikkeelle haitattomia. Jos niissä on painettua tekstiä, teksti saa olla ainoastaan pakkauksen ulkopuolella, jottei se joudu kosketuksiin hedelmien kanssa. Hedelmissä ei pakattaessa saa olla mitään vieraita aineita.

Ekstraluokan hedelmät on kauppakunnostettava erityisen huolellisesti.

VI. *MERKITSEMINEN*

Kunkin pakkauksen päällä on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät (ne voidaan tarvittaessa ilmoittaa pakkauksen sisälle sijoitetussa etiketissä):

A. *Tunnistusmerkinnät*

Pakkaaja
Lähettäjä } Nimi ja osoite tai tunnus.

B. *Tuote*

—"Mansikoita", suljetuissa pakkauksissa.

C. *Tuotteen alkuperä*

Tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen tai paikallinen nimitys.

D. *Kaupalliset tiedot*

— luokka,

— koko,

— lajike.

E. *Virallinen tarkastusmerkintä* (vapaaehtoinen).

LIITE 1/9

Liite 1

Lajikeluettelo

a) *Suurihedelmäiset*

Asieta
Auchincruise Climax
Auzuss
Cambridge Gewinner
Cambridge Vigueur
Director Paul Wallbaum
Gauntlet
Georg Settwedel
Gorella
Hansa
Lihama
Macherauchs Späternte
Madame Lefever
Madame Moutot (= Hanekam)
Merton Princess
Mieze Schindler
Oberschlesien
Pillnitz
Rovena
Red Gauntlet
Room van Vlaanderen
Royal Sovereign
Senga Sengana
Sieger
Sieletz
Souvenir de Charles Machiroux
Triomphe de Tihange
(= Merveilleuse de Tihange)
Ville de Paris

b) *Pienihedelmäiset*

Ada Herzberg
Cambridge Favourite
Deutsch Evern
Fertilite
Gave's Royal
Général de Gaulle
Hamburg
Jucunda
Ladette
Macherauchs Deueernte
Macherauchs (= Frühernte)
Marie-France
Nobile (= Brusca)
Perla
Regina
Reine des Précoces
Robinson
Royale du Vaucluse
Sannier
Sans Rivale
Senga 146
Senga Precosa
Späte aus Leopoldshall
Surprise des Halles
Surprise du Vaucluse
Tardive de Léopold
Voltaire
Ydun
