KOMISSION ASETUS (EY) N:o 2288/97,

annettu 18 päivänä marraskuuta 1997,

valkosipulien kaupan pitämiseen sovellettavien laatuvaatimusten vahvistamisesta

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesalan yhteisestä markkinajärjestelystä 28 päivänä lokakuuta 1996 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2200/96 [1] ja erityisesti sen 2 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo, että

valkosipulit esiintyvät asetuksen (EY) N:o 2200/96 liitteessä I niiden tuotteiden joukossa, joille on otettava käyttöön laatuvaatimukset; valkosipuleita koskevista yhteisistä laatuvaatimuksista 26 päivänä tammikuuta 1965 annettua neuvoston asetusta N:o 10/65/ETY [2], sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 888/97 [3], on muutettu useaan kertaan, niin ettei se enää takaa juridista selkeyttä,

sen vuoksi on aiheellista muotoilla mainittu sääntely uudestaan ja kumota asetus N:o 10/65/ETY; tätä varten on syytä maailmankaupan avoimuuden vuoksi ottaa huomioon Yhdistyneiden Kansakuntien Euroopan talouskomission valkosipuleille suosittamat laatuvaatimukset,

valkosipulien kaupan helpottamiseksi yhteisön laatuvaatimussäännöksiä olisi yksinkertaistettava tuotteiden kauppakunnostuksen osalta verrattuna Yhdistyneiden Kansakuntien Euroopan talouskomission valkosipuleille suosittamiin kansainvälisiin laatuvaatimuksiin tekemällä niistä joustavampia,

näiden laatuvaatimusten soveltamisella olisi voitava poistaa markkinoilta laadultaan epätyydyttävät tuotteet, ohjata tuotantoa kuluttajien vaatimuksia tyydyttäväksi sekä helpottaa kauppasuhteita tasapuolisen kilpailun pohjalta ja auttaa näin parantamaan tuotannon kannattavuutta,

laatuvaatimuksia sovelletaan kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa; pitkänmatkankuljetus, tietyn kestoinen varastointi tai tuotteiden käsittely saattavat aiheuttaa joitakin näiden tuotteiden biologisesta kehityksestä tai niiden enemmän tai vähemmän pilaantuvasta luonteesta johtuvia muutoksia; on syytä ottaa huomioon nämä muutokset sovellettaessa laatuvaatimuksia lähettämisvaihetta seuraavissa kaupan pitämisen vaiheissa; ekstraluokan tuotteiden osalta, joiden on oltava erityisen huolella valikoituja ja pakattuja, on otettava huomioon vain tuoreuden ja täyden nestejännityksen väheneminen, ja

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

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

1. CN-koodiin 0703 20 00 kuuluvien valkosipulien kaupan pitämiseen sovellettavat laatuvaatimukset esitetään liitteessä.

2. Laatuvaatimuksia sovelletaan kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa asetuksessa (EY) N:o 2200/96 säädetyillä edellytyksillä.

Lähettämistä seuraavissa vaiheissa tuotteissa voi kuitenkin esiintyä laatuvaatimusten määräyksiin nähden:

— vähäistä tuoreuden ja täyden nestejännityksen vähenemistä,

— muissa kuin ekstraluokkaan luokitelluissa tuotteissa niiden kehityksestä ja enemmän tai vähemmän pilaantuvasta luonteesta johtuvia vähäisiä muutoksia.

2 artikla

Kumotaan asetus N:o 10/65/ETY.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivästä tammikuuta 1998.

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

Tehty Brysselissä 18 päivänä marraskuuta 1997.

Komission puolesta

Franz FISCHLER

Komission jäsen

---

[1] EYVL L 297, 21.11.1996, s. 1
[2] EYVL 19, 5.2.1965, s. 246/65
[3] EYVL L 126, 17.5.1997, s. 11

LIITE

VALKOSIPULEIDEN LAATUVAATIMUKSET

I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Allium sativum* L. (viljeltyjen lajikkeiden) valkosipuleita, jotka on tarkoitettu toimitettaviksi kuluttajille tuoreina [1], puolikuivina [2] tai kuivina [3], lukuun ottamatta vihreitä kokolehtisiä valkosipuleita, joille ei vielä ole kehittynyt kynsiä, sekä teolliseen jalostukseen tarkoitettuja valkosipuleita.

II. LAATUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä valkosipulien laatu kauppakunnostuksen ja pakkaamisen jälkeen.

A. **Vähimmäisvaatimukset**

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

— terveitä; tuotteita, joissa on mätää tai jotka ovat muuten pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi, ei sallita,

— lähes vailla tuholaisia,

— lähes vailla tuholaisten aiheuttamia vioituksia,

— puhtaita, lähes vailla näkyviä vieraita aineita,

— kiinteitä,

— vailla pakkasen tai auringon aiheuttamia vaurioita,

— vailla ulkoisesti näkyviä ituja,

— vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua ja/tai makua [4].

Valkosipulien kehitysasteen ja kunnon on oltava sellainen, että ne:

— kestävät kuljetuksen ja käsittelyn, ja

— saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräpaikkaan.

B. **Luokitus**

Valkosipulit luokitellaan kolmeen jäljempänä määriteltävään laatuluokkaan:

i) *Ekstraluokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen valkosipulien on oltava erittäin hyvälaatuisia. Niiden on oltava ominaisuuksiltaan lajikkeelle ja/tai tyypille tyypillisiä [5].

Sipulien on oltava:

— eheitä,

— muodoltaan säännöllisiä,

— hyvin puhdistettuja.

Niiden on oltava täysin virheettömiä, lukuun ottamatta hyvin vähäisiä kuoren virheitä, jos ne eivät vaikuta tuotteen yleisulkonäköön, laatuun, säilyvyyteen ja pakkauksen yleisvaikutelmaan.

Kynsien on oltava tiiviisti yhteenpuristuneita.

Kuivien valkosipulien juuret on katkaistava sipulin tasalta.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen valkosipulien on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava ominaisuuksiltaan lajikkeelle ja/tai tyypille tyypillisiä [5].

Sipulien on oltava:

— eheitä,

— muodoltaan melko säännöllisiä.

---

[1] 'Tuoreella valkosipulilla' tarkoitetaan tuotetta, jonka varsi on vihreä ja jonka sipulin ulkokuori on vielä tuore.
[2] 'Puolikuivalla valkosipulilla' tarkoitetaan tuotetta, jonka varsi ja sipulin ulkokuori eivät ole täysin kuivia.
[3] 'Kuivalla valkosipulilla' tarkoitetaan tuotetta, jonka varsi, sipulin ulkokuori ja jokaista kynttä ympäröivä kuori on täysin kuiva.
[4] Tämä säännös ei koske savustamisen aiheuttamaa erityistä tuoksua tai makua.
[5] Tämä säännös ei koske savustamisen aiheuttamaa poikkeavaa väritystä.

Niissä voi kuitenkin olla seuraavanlaisia vähäisiä virheitä, jos ne eivät vaikuta tuotteen yleisulkonäköön, laatuun, säilyvyyteen ja pakkauksen yleisvaikutelmaan:

— pieniä repeämiä sipulin ulkokuoressa.

Kynsien on oltava riittävän tiiviisti yhteenpuristettuna.

iii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat valkosipulit, joita ei voida luokitella ylempiin luokkiin, mutta jotka vastaavat edellä määriteltyjä vähimmäisvaatimuksia.

Niissä voi olla seuraavanlaisia virheitä, jos niiden laatuun, säilyvyyteen tai ulkonäköön liittyvät olennaiset ominaispiirteet säilyvät muuttumattomina:

— repeämiä tai puuttuvia osia sipulin ulkokuoressa,

— arpeutuneita vaurioita,

— vähäisiä pintavaurioita,

— muodoltaan epäsäännöllisiä,

— vailla enintään kolmea kynttä.

III. KOKOLAJITTELUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Koko määritetään valkosipulin poikkileikkauksen suurimman halkaisijan mukaan.

i) Ekstraluokkaan luokiteltujen valkosipulien vähimmäisläpimitta on 45 mm sekä I ja II luokkaan luokiteltujen valkosipulien 30 mm.

ii) Samassa pakkauksessa irtotavarana myytäväksi tarjottavien valkosipulien — joiden varret on katkaistu — tai nippuina myytävien valkosipulien pienimmän ja suurimman sipulin halkaisijan välinen ero saa olla enintään:

— 15 mm, kun pienimmän sipulin halkaisija on pienempi kuin 40 mm,

— 20 mm, kun pienimmän sipulin halkaisija on vähintään 40 mm.

IV. SALLITTUJA POIKKEAMIA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Jokaisessa pakkauksessa tai jokaisessa erässä, jos kyse on irtotavarasta, sallitaan laatu- ja kokopoikkeamien rajoissa tuotteita, jotka eivät ole määrätyn luokan vaatimusten mukaisia.

A. **Sallitut laatupoikkeamat**

i) *Ekstraluokka*

Viisi prosenttia painosta sipuleita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät I luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan sallittujen poikkeamien rajoissa.

ii) *I luokka*

Kymmenen prosenttia painosta sipuleita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan sallittujen poikkeamien rajoissa. Tämän poikkeaman mukaisesti sipuleissa saa olla enintään yksi painoprosentti ulkoisesti näkyviä ituja.

iii) *II luokka*

Kymmenen prosenttia painosta sipuleita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia eivätkä vähimmäisvaatimuksia, lukuun ottamatta tuotteita, joissa on mätää, jotka ovat pakkasen tai auringon vioittamia, tai jotka ovat muuten pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi.

Tämän poikkeaman lisäksi sipuleissa saa olla enintään viisi painoprosenttia kynsiä, joissa on ulkoisesti näkyviä ituja.

B. **Sallitut kokopoikkeamat**

Kaikissa laatuluokissa kymmenen prosenttia painosta sipuleita, jotka eivät ole kokolajittelusta säädettyjen säännösten eivätkä ilmoitetun koon mukaisia, mutta jotka ovat merkinnöissä mainittua kokoa välittömästi suurempaa ja/tai pienempää kokoluokkaa. Tämän poikkeaman mukaisesti sipuleista enintään kolme prosenttia saa olla kooltaan määrättyä vähimmäishalkaisijaa pienempiä, mutta halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään 25 mm.

V. KAUPPAKUNNOSTUSTA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

A. **Tasalaatuisuus**

Kunkin pakkauksen tai kunkin erän, jos kyse on irtotavarasta, sisällön on oltava tasalaatuista, ja siinä saa olla ainoastaan samaa alkuperää, lajiketta, tyyppiä, laatu- ja kokoluokkaa (jos tuote on lajiteltava koon mukaan) olevia valkosipuleita.

Pakkauksesta tai erästä, jos kyse on irtotavarasta, näkyvän sisällön osan on edustettava koko sisältöä.

B. Pakkaaminen

Valkosipulit on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla, lukuun ottamatta kuivia letissä olevia valkosipuleita, jotka voidaan toimittaa irtotavarana (suoraan kulkuneuvoon lastattuina).

Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia, puhtaita ja sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteiden ulkoista eikä sisäistä pilaantumista. Kaupan merkinnöillä varustettujen materiaalien, erityisesti papereiden tai tarraetikettien, käyttö sallitaan, jos painatuksessa on käytetty myrkytöntä mustetta tai etiketin kiinnittämisessä myrkytöntä liimaa.

Pakkauksissa tai erissä, jos kyse on irtotavarasta, ei saa olla mitään vieraita aineita.

C. Kauppakunnostaminen

Valkosipulit on tarjottava myytäviksi seuraavasti:

i) irtotavarana pakattuina, varret katkaistuna, varren pituus saa olla enintään:

— 10 cm tuoreilla ja puolikuivilla valkosipuleilla,

— 3 cm kuivilla valkosipuleilla.

ii) nippuina, jotka on määritetty:

— joko sipulien lukumäärän mukaan,

— tai nettopainon mukaan.

Varret on tasattava.

iii) letteinä (vain kuivista tai puolikuivista valkosipuleista), jotka on määritetty:

— joko sipulien lukumäärän mukaan, jolloin letissä on oltava vähintään 6 sipulia,

— tai nettopainon mukaan.

Nippuina tai letteinä tarjottavien valkosipulien ominaisuuksien (sipulien lukumäärä tai nettopaino) on oltava samassa pakkauksessa yhdenmukaiset.

Tarjontamuodosta riippumatta varsien katkaisujäljen on oltava siisti, mikä koskee myös ekstraluokkaan kuuluvien kuivien valkosipulien juurien katkaisujälkeä.

VI. MERKITSEMISTÄ KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Kussakin pakkauksessa on oltava merkittynä sen yhdelle puolelle selvin, pysyvin ja pakkauksen ulkopuolelle näkyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

Irtotavarana (suoraan kulkuneuvoon lastattuina) letteinä toimitettavien valkosipulien kohdalla nämä merkinnät on tehtävä tavaraan liitettävässä asiakirjassa, joka kiinnitetään näkyvästi kuljetusvälineen sisäpuolelle.

A. Tunnistusmerkinnät

Pakkaaja ja/tai lähettäjä: Nimi ja osoite tai virallisesti annettu tai hyväksytty tunnus. Jos kuitenkin käytetään tunnusta, merkintä "pakkaaja ja/tai lähettäjä" (tai vastaava lyhenne) on oltava merkittynä kyseisen tunnuksen läheisyydessä.

B. Tuote

— 'Tuoreita', 'puolikuivia' tai 'kuivia valkosipuleita', jos sisältö ei ole näkyvissä,

— lajikkeen tai tyypin nimi ('valkoinen valkosipuli', 'punertava valkosipuli' jne.),

— muussa tapauksessa 'savustettu'.

C. Tuotteen alkuperä

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

D. Kaupalliset tiedot

— Luokka,

— kokoluokka (jos tuote on lajiteltava koon mukaan) sipulien vähimmäis- ja enimmäishalkaisijoin ilmaistuna.

E. Virallinen tarkastusmerkintä (vapaaehtoinen)