KOMISSION ASETUS (EY) N:o 2789/1999,
annettu 22 päivänä joulukuuta 1999,
syötäviksi tarkoitettujen viinirypäleiden kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista

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], sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1257/1999 [2], ja erityisesti sen 2 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

1) Syötäviksi tarkoitetut viinirypäleet mainitaan asetuksen (EY) N:o 2200/96 liitteessä I lueteltujen niiden tuotteiden joukossa, joille on vahvistettava vaatimukset. Syötäviksi tarkoitettujen viinirypäleiden laatuvaatimuksista 22 päivänä kesäkuuta 1987 annettua komission asetusta (ETY) N:o 1730/87 [3], sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 888/97 [4], on muutettu useita kertoja, eikä se ole enää oikeudellisesti selvä.

2) Tämän vuoksi on aiheellista muotoilla mainittu sääntely uudestaan ja kumota asetus (ETY) N:o 1730/87. Yhdistyneiden Kansakuntien Euroopan talouskomission helposti pilaantuvien tuotteiden laatuvaatimusten asettamista ja laadun kehittämistä käsittelevän työryhmän syötäviksi tarkoitetuille viinirypäleille suosittelemat vaatimukset olisi maailmankaupan avoimuuden vuoksi otettava tästä syystä huomioon.

3) Näiden vaatimusten 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.

4) Vaatimuksia sovelletaan kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa. Tuotteiden pitkät kuljetusmatkat, pitkähkö varastointiaika ja tuotteiden erilaiset käsittelyt saattavat aiheuttaa niissä biologisesta kehittymisestä ja pilaantumisalttiudesta aiheutuvaa laadun heikkenemistä. Tämä heikentyminen on syytä ottaa huomioon sovellettaessa vaatimuksia lähetysvaihetta seuraavissa kaupan pitämisen vaiheissa. Erityisen huolellisesti lajiteltavissa ja pakattavissa ekstraluokan tuotteissa on otettava huomioon ainoastaan tuoreuden ja nestejännityksen väheneminen.

5) Eri lajikkeita ja eri alkuperää olevien syötäviksi tarkoitettuja viinirypäleitä sisältävien pienten pakkausten kysyntä on kasvussa. Tämän vuoksi olisi sallittava tämä syötäviksi tarkoitettujen viinirypäleiden kauppakunnostusmuoto ja mukauttaa merkitsemistä koskevia säännöksiä.

6) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat tuoreiden hedelmien ja vihannesten hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

CN-koodiin 0806 10 10 kuuluvan syötäviksi tarkoitettuihin viinirypäleisiin sovellettavat kaupan pitämistä koskevat vaatimukset ovat liitteessä.

Nämä vaatimukset koskevat kaikkia kaupan pitämisen vaiheita asetuksessa (EY) N:o 2200/96 säädetyin edellytyksin.

Lähetysvaihetta seuraavien vaiheiden aikana tuotteissa voi kuitenkin esiintyä vaatimusten vastaisesti:

— vähäistä tuoreuden ja nestejännityksen vähenemistä,

— muihin kuin ekstraluokkaan luokitelluilla tuotteilla vähäistä tuotteen biologisesta kehittymisestä ja pilaantumisalttiudesta johtuvaa laadun heikkenemistä.

2 artikla

Kumotaan asetus (ETY) N:o 1730/87.

3 artikla

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

Sitä sovelletaan sen voimaantulokuukautta seuraavan kuukauden ensimmäisestä päivästä.

[1] EYVL L 297, 21.11.1996, s. 1.
[2] EYVL L 160, 26.6.1999, s. 80.
[3] EYVL L 163, 23.6.1987, s. 25.
[4] EYVL L 126, 17.5.1997, s. 11.

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

Tehty Brysselissä 22 päivänä joulukuuta 1999.

Komission puolesta

Franz FISCHLER

Komission jäsen

LIITE

SYÖTÄVIKSI TARKOITETTUJA VIINIRYPÄLEITÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Vitis vinifera* L. -lajikkeiden syötäviksi tarkoitettuja viinirypäleitä, jotka on tarkoitettu toimitettaviksi kuluttajille tuoreina, lukuun ottamatta teolliseen jalostukseen tarkoitettuja viinirypäleitä.

II LAATUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä syötäviksi tarkoitettujen viinirypäleiden laatu kauppakunnostuksen ja pakkaamisen jälkeen.

A. **Vähimmäisvaatimukset**

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

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

— puhtaita, lähes vailla näkyviä vieraita aineita,

— lähes vailla tuholaisia,

— lähes vailla tuholaisten aiheuttamia vioittumia,

— vailla epätavallista pintakosteutta,

— vailla vierasta hajua ja/tai makua.

Lisäksi rypäleiden on oltava:

— kokonaisia,

— hyvin muodostuneita,

— normaalisti kehittyneitä.

Auringon aiheuttama pintaväritys ei ole virhe.

Rypäleterttujen on oltava huolellisesti poimittuja.

Viinirypäleiden on oltava riittävän kehittyneitä ja kypsiä. Viinirypäleiden kehitysasteen ja kunnon on oltava sellainen, että ne:

— kestävät kuljetuksen ja käsittelyn, ja

— saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräpaikkaan.

B. **Luokitus**

Viinirypäleet luokitellaan neljään jäljempänä määriteltävään luokkaan:

i) *Ekstraluokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen viinirypäleiden on oltava erittäin hyvälaatuisia. Rypäleterttujen 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 varren ympärillä, ja rypäleiden on oltava lähes täysin vahakerroksen peitossa.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen viinirypäleiden on oltava hyvälaatuisia. Rypäleterttujen on oltava muodoltaan, kehitykseltään ja väriltään lajikkeelle tyypillisiä, kun otetaan huomioon viljelyalue. Rypäleiden on oltava kiinteitä, hyvin kiinnittyneitä ja mahdollisimman suuressa määrin vahakerroksen peitossa. Ne voivat kuitenkin olla vähemmän tasaisesti rangan ympärillä kuin ekstraluokassa.

Niissä voi kuitenkin olla seuraavia vähäisiä virheitä, jos ne eivät vaikuta tuotteen ulkonäköön, laatuun, säilyvyyteen tai pakkauksen ulkoasuun:

— pieni muotovirhe,

— pieni värivirhe,

— erittäin vähäisiä auringonpaahteen jälkiä ainoastaan kuoressa.

iii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat viinirypäleet, joita ei voida luokitella ylempiin luokkiin mutta jotka täyttävät edellä määritellyt vähimmäisvaatimukset.

Rypäletertuissa saa kuitenkin olla vähäisiä muoto-, kehitys- ja värivirheitä, jos ne eivät muuta lajikkeiden tärkeimpiä lajikeominaisuuksia, kun otetaan huomioon viljelyalue.

Rypäleiden on oltava riittävän kiinteitä ja hyvin kiinnittyneitä ja mahdollisimman suuressa määrin vahakerroksen peitossa. Ne voivat kuitenkin olla vähemmän tasaisesti rangan ympärillä kuin I luokassa.

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

— muotovirheitä,

— värivirheitä,

— vähäisiä auringonpaahteen jälkiä kuoressa,

— vähäisiä pintavikoja,

— vähäisiä muutoksia kuoressa.

III KOKOLAJITTELUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Koko määritetään rypälетertun painon perusteella.

Rypälетertun vähimmäispaino määrätään kasvihuoneessa kasvatetuille sekä avomaalla viljellyille suuri- ja pienirypäleisten lajikkeiden viinirypäleille seuraavasti:

	Kasvihuoneessa viljellyt viinirypäleet	Avomaalla viljellyt viinirypäleet	
		Suurirypäleiset lajikkeet	Pienirypäleiset lajikkeet
Ekstraluokka	300 g	200 g	150 g
I luokka	250 g	150 g	100 g
II luokka	150 g	100 g	75 g

Lajikkeiden jakautuminen kasvihuoneessa kasvatettuihin tai avomaalla viljeltyihin suuri- tai pienirypäleisiin lajikkeisiin on esitetty näiden vaatimusten lisäyksen lajikeluetteloissa.

Kaikki luokat: kaikissa enintään yhden kilogramman painoisissa pakkauksissa saa olla vähimmäispainoa pienempi rypälетerttu mainitun painon saavuttamiseksi, edellyttäen, että se on kaikkien muiden mainitun luokan vaatimusten mukainen.

Silloin, kun merkinnöissä olevaa lajikkeen nimeä ei ole näitä vaatimuksia koskevassa lisäyksessä olevassa luettelossa, edellytetään suurirypäleisille lajikkeille määrättyä vähimmäiskokoa.

IV SALLITTUJA POIKKEAMIA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

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

A. **Sallitut laatupoikkeamat**

i) *Ekstraluokka*

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

iii) *II luokka*

Kymmenen prosenttia painosta rypälетerttuja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia eivätkä vähimmäisvaatimuksia, lukuun ottamatta tuotteita, joissa on mätää, selviä vioittumia tai jotka ovat muuten pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi.

B. **Sallitut kokopoikkeamat**

i) *I luokka ja ekstraluokka*

Kymmenen prosenttia painosta rypälетerttuja, jotka eivät vastaa tämän luokan kokovaatimuksia mutta jotka täyttävät välittömästi seuraavaksi alemman luokan kokovaatimukset.

ii) *II luokka*

Kymmenen prosenttia painosta rypälетerttuja, jotka eivät vastaa tämän luokan kokovaatimuksia mutta joiden paino on vähintään 75 grammaa.

V PAKKAUKSEN ULKOASUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

A. **Tasalaatuisuus**

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus saa sisältää ainoastaan samaa alkuperää, lajiketta, laatua ja kypsyysastetta olevia rypäleterttuja.

Pienissä, enintään 1 kilogramman pakkauksissa olevien tuotteiden ei edellytetä oleva samaa lajia tai alkuperää.

Ekstraluokan rypäleterttujen on oltava väriltään ja kooltaan lähes samanlaisia.

Pakkauksesta näkyvän sisällön osan on edustettava koko sisältöä.

B. **Pakkaaminen**

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

Ekstraluokan rypälетertut on pakattava yhteen kerrokseen.

Pakkauksen sisältä käytettävien materiaalien on oltava uusia, puhtaita ja sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteiden ulkoista eikä sisäistä pilaantumista. Materiaalien käyttö, erityisesti kaupallisia tietoja sisältävien paperien tai leimojen käyttö on sallittu sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä painovärillä tai liimalla.

Pakkauksissa ei saa olla mitään vieraita aineita, paitsi erityisessä kauppakunnostusmuodossa voidaan jättää enintään 5 cm:n pituinen köynnöksen kappale rypälетertun varteen.

VI MERKITSEMISTÄ KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

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

A. **Tunnistusmerkinnät**

— Pakkaaja ja/tai lähettäjä: Nimi ja osoite tai virallisesti annettu tai hyväksytty tunnus. Jos käytetään tunnusta, merkintä ”pakkaaja” ja/tai ”lähettäjä” (tai vastaava lyhenne) on kuitenkin merkittävä kyseisen tunnuksen läheisyyteen.

B. **Tuote**

— ”Viinirypäleitä”, jos sisältö ei ole näkyvissä,

— lajikkeen nimi tai tarvittaessa lajikkeiden nimet.

C. **Tuotteen alkuperä**

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

D. **Kaupalliset tiedot**

— Luokka

E. **Virallinen tarkastusmerkintä** (vapaaehtoinen)

Lisäys

EPÄTÄYDELLISET LAJIKELUETTELOT ([1])

Suluissa annetut nimitykset ovat rinnakkaisilmaisuja, joita voidaan yhtä hyvin käyttää pakkausmerkinnöissä.

1. **Kasvihuoneessa viljellyt syötäviksi tarkoitetut viinirypäleet**

Alphonse Lavallée (Garnacha roya — Ribier)

Black Alicante (Granacke — Granaxa — Grandaxa)

Cardinal

Canon Hall (Canon Hall Muscat)

Colman (Gros Colman) (katso 2 kohdan a alakohta — Gros Colman)

Frankenthal (katso 2 kohdan a alakohta — Schiava Grossa)

Golden Champion (katso 2 kohdan a alakohta — Baresana)

Gradisca (Gradiska)

Gros Maroc

Léopold III

Muscat d'Alexandrie (katso 2 kohdan a alakohta)

Muscat de Hambourg (katso 2 kohdan b alakohta — Moscato d'Amburgo)

Prof. Aberson

Royal

2. **Avomaalla viljellyt syötäviksi tarkoitetut viinirypäleet**

a) *Suuririypäleiset lajikkeet*

Aledo (New Cross — Real)

Alphonse Lavallée (katso 1 kohta)

Amasya Siyahi

Angela (Angiola)

Baresana (Durac — Golden Champion — Lattuario bianco — Latuario bianco — Littuario bianco — Turchesa — Turcheca — Uva di Bisceglie — Uva rosa — Uva Turca — Varesana)

Barlinka

Bicane (Napoléon — Perle Imperiale — Weisser Damaszaner — Zanta)

Bien Donné

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)

Doña Maria (D. Maria)

Emperor (Emperador — Genova — Red Emperador — Red Emperor)

([1]) Jotkin näihin luetteloihin sisältyvät nimet saattavat tarkoittaa joissakin maissa rekisteröityjä ja patentoituja tavaramerkkejä.

Erenköy Beyazi

Erlihane

Ferral

Flame Tokay

Gemre (Pembe Gemre)

Golden Hill

Gros Colman (Colman Früher Wälscher — Gros Colmar — Triomphle)

Hönüsü

Ignea (I. Pirovano 185)

Imperial Napoleon (Doña Mariana — Mariana)

Italia (Doña Sofia — Idéal — 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 — Muskaat van Alexandrië — Salamanna — Seramanna — White Hanepoot — Witte Muskaat — Zibibbo)

Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)

Muscat Supreme

Ohanes (Almería — 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 Neoponte — Galleta — Hafis Ali — Inzolia imperiale — Karaboumou — Kararubun — Mennavacca bianca — Parchitana — Pergolona — Regina di Puglia — Reine — Rasaki — Rosaki blanc — Rosetti — 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)

Sugraone (Superior Seedless)

Sunred Seedless

Tchaouch (Chaouch — Parc de Versailles — Tsaoussi)

Verico

Victoria

b) *Pienirypäleiset lajikkeet*

Admirable de Courtiller (Admirable — Csiri Csuri)

Albillo (Acerba — Albuela — 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 doré — Fendant — Franceset — Franceseta — Gutedel — Krachgutedel — White van der Laan)

Chasselas rouge

Chelva (Chelva de Cebreros — Guareña — Mantuo — Villanueva)

Ciminnita (Cipro bianco)

Clairette (Blanquette — Malvoisie — Uva de Jijona)

Colombana bianca (Verdea — Colombana de Peccioli)

Dehlro

Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)

Flame Seedless (Red Flame)

Gros Vert (Abbondanza — St Jeannet — Trionfo dell'Esposizione — Verdal — Trionfo di Gerusalemme)

Jaoumet (Madeleine de St Jacques — Saint Jacques)

Madeleine (Angevine — Angevine Oberlin — Madeleine Angevine Oberlin — Republicain)

Mireille

Molinera (Besgano — Castiza — Molinera gorda)

Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)

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

Moscato di Terracina (Moscato di Maccarese)

Œillade (Black Malvoisie — Cinsaut — Cinsault — Ottavianello — Sinso)

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

Perla di Csaba (Càbski 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 (l. Pirovano 7)

Prunesta (Bermestia nera — Pergola rossa — Pergolese di Tivoli)

Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten — Muskat Szölöskertek Kizalyneja — Szölöskertek Kizalyneh — Rasaki — ourgarias — Regina Villoz — Reina de las Viñas — Reine des Vignes — I. Mathiasz 140 — Queen of the Vineyards)

Servant (Servan — Servant di Spagna)

Sideritis (Sidiritis)

Sultanines (Bidaneh — Kishmich — Kis Mis — Sultan — Sultana — Sultani — Cekirdeksiz — Sultanina bianca — Sultaniye Thompson Seedless ja muunnokset)

Valenci Blanc (Valensi — Valency — Panse blanche)

Valenci noir (Planta Mula — Rucial de Mula — Valenci negro)

Yapincak.