388R2550

17.8.88 EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI N:o L 228/5

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 2550/88,

annettu 10 päivänä elokuuta 1988,

tuotantotukeen oikeutetuista kuivatuista viinirypäleistä annetun asetuksen (ETY) N:o 2347/84 muuttamisesta

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesjalostealan yhteisestä markkinajärjestelystä 24 päivänä helmikuuta 1986 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 426/86(1), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 2247/88(2), ja erityisesti sen 3 artiklan 4 kohdan, 4 artiklan 4 kohdan, 5 artiklan 5 kohdan ja 6 artiklan 4 kohdan,

sekä katsoo, että

asetuksessa (ETY) N:o 2242/88(3) laajennetaan tiettyjen kuivattujen viinirypälelajikkeiden tukijärjestelmä koskemaan Moscatel-lajikkeiden kuivattuja viinirypäleitä;

tämän tukijärjestelmän laajentamisen soveltamiseksi on tarpeen määritellä kyseisten lajikkeiden ominaisuudet ja vähimmäislaatuvaatimukset; tuottajalle maksettava vähimmäishinta ja näiden lajikkeiden edustavimpien luokkien tuki olisi vahvistettava; nämä luokat on määriteltävä,

tuotantotukeen oikeutetuista kuivatuista viinirypäleistä 31 päivänä heinäkuuta 1984 annetussa komission asetuksessa (ETY) N:o 2347/84(4), sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (ETY) N:o 2399/86(5), säädetään jo sultanarusinoiden ja korinttien kertoimista ja vähimmäislaatuvaatimuksista; näitä säännöksiä olisi täydennettävä Moscatel-lajikkeita koskevilla säännöksillä, ja

tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat hedelmä- ja vihannesjalosteiden hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetus (ETY) N:o 2347/84 seuraavasti:

1) Korvataan 1 artiklan 1 kohdan toinen alakohta seuraavasti:

"Muiden luokkien sultanarusinoiden, korinttien ja Moscatel-lajikkeiden kuivattujen viinirypäleiden vähimmäishinta on kerrottava liitteessä I olevalla kertoimella."

2) Korvataan 2 artiklan 1 kohdan toinen alakohta seuraavasti:

"Muiden luokkien sultanarusinoiden, korinttien ja Moscatel-lajikkeiden kuivattujen viinirypäleiden tuen määrä on kerrottava liitteessä I olevalla kertoimella."

3) Muutetaan liite I "Kertoimet" seuraavasti:

a) lisätään I alaluvun "Vähimmäishintaan sovellettavat kertoimet" loppuun taulukko seuraavasti:

"MOSCATEL-LAJIKKEIDEN KUIVATUT VIINIRYPÄLEET

Luokka	Kerroin		
	Irrallisina viinirypäleinä	Terttuina irrallisille viinirypäleille	Terttuina tertuille
Ekstra	1,15059	0,80064	1,44603
I	1,00390	0,69854	1,26107
II	0,60556	0,42138	0,76084"

b) lisätään II alaluvun "Tuotantotukeen sovellettavat kertoimet" loppuun taulukko seuraavasti:

"MOSCATEL-LAJIKKEIDEN KUIVATUT VIINIRYPÄLEET

Luokka	Kerroin
Ekstra	1,146
I	1,000
II	0,603"

4) Muutetaan liite II "Jalostamattomien kuivattujen viinirypäleiden laatuvaatimukset ja luokittelu" seuraavasti:

a) lisätään osan "Jalostamattomien kuivattujen viinirypäleiden laatuvaatimukset ja luokittelu" edelle ilmaus "A osa";

(1) EYVL N:o L 49, 27.2.1986, s. 1
(2) EYVL N:o L 198, 26.7.1988, s. 21
(3) EYVL N:o L 198, 26.7.1988, s. 12
(4) EYVL N:o L 219, 16.8.1984, s. 1
(5) EYVL N:o L 208, 31.7.1986, s. 17

b) lisätään tämän asetuksen liitteenä I oleva "B osa – Jalostamattomien Moscatel-lajikkeiden kuivattujen viinirypäleiden laatuvaatimukset ja luokittelu" liitteen loppuun.

5) Lisätään liitteen III "Kuivattuihin viinirypäleisiin sovellettavat vähimmäislaatuvaatimukset" loppuun jakso: "C. "Moscatel-lajikkeiden kuivatut viinirypäleet", joka on tämän asetuksen liitteenä II.

6) Lisätään liitteen IV "Tarkastuspöytäkirja" loppuun tämän asetuksen liitteenä III oleva taulukko "C. Moscatel-lajikkeiden kuivatut viinirypäleet".

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kolmantena 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 10 päivänä elokuuta 1988.

Komission puolesta

Frans ANDRIESSEN

Varapuheenjohtaja

LIITE I

"B OSA

JALOSTAMATTOMIEN MOSCATEL-LAJIKKEIDEN KUIVATTUJEN VIINIRYPÄLEIDEN LAATUVAATIMUKSET JA LUOKITTELU

1 TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat *Vitis vinifera* L. -lajin Moscatel-lajikkeen (viljeltyjen) muunnosten kypsistä hedelmistä saatuja kuivattuja viinirypäleitä, jotka on kuivattu luonnollisesti tai keinotekoisesti siten, että ne voidaan varastoida ja pitää kaupan suoraan kulutettaviksi.

2 VAATIMUSTEN TARKOITUS

Näiden vaatimusten tarkoituksena on määritellä jalostusmarkkinoilla tarkoituksenmukaisesti kaupan pidettävien kuivattujen viinirypäleterttujen ja/tai irrallisten viinirypäleiden laatu kuivauksen lopussa.

3 VÄHIMMÄISLAATUVAATIMUKSET

Kaikissa luokissa, rajoittamatta kuitenkaan kutakin luokkaa koskevien erityisten säännösten ja sallittujen poikkeamien soveltamista:

3.1 Kuivattujen viinirypäleterttujen ja irrallisten viinirypäleiden on oltava:

— täysin kuivia kosteuspitoisuuden ollessa pienempi kuin 30–35 prosenttia,

— terveitä sekä sumutettuja tai desinfioituja;sellaiset viinirypäleet hylätään, joissa on merkkejä esimerkiksi niissä vaikuttavasta homeesta, mädästä tai käymisestä taikka yleensä sellaisista muutoksista, jotka tekevät ne kulutukseen soveltumattomiksi,

— käytännöllisesti katsoen vailla näkyviä tai näkymättömiä jäämiä ihmiselle myrkyllisistä käsittelyaineista,

— puhtaita, käytännöllisesti katsoen vailla näkyviä vieraita aineita (esimerkiksi pöly, hiekka tai metallinpalaset sekä yleensä muut kivennäis- ja kasviepäpuhtaudet),

— vailla missä tahansa kehitysvaiheessa olevia eläviä hyönteisiä tai punkkeja,

— vailla vierasta hajua ja/tai makua,

— vailla poikkeavaa pintakosteutta.

3.2 Irrallisten kuivattujen viinirypäleiden on oltava:

— kokonaisia, hyvin muodostuneita ja riittävän kehittyneitä,

— malloltaan käytännöllisesti katsoen niin kimmoisia ja joustavia, että ne eivät kovetu tai kiteydy.

3.3 Jollei sallituista poikkeamista muuta johdu, kuivattujen viinirypäleterttujen ja/tai irrallisten viinirypäleiden on oltava vailla:

— merkkejä esimerkiksi niissä vaikuttaneesta homeesta, mädästä tai käymisestä,

— hyönteisten, punkkien tai muiden loiseläinten aiheuttamia näkyviä vaurioita sekä näiden eläinten ruumiita tai ruumiin osia,

— sopimattomasta käsittelystä johtuvia kolhiintumia.

4 LUOKITTELU

Kuivatut viinirypäleet luokitellaan seuraavasti:

4.1 **Irralliset viinirypäleet**

4.1.1 *Ekstra-luokka*

Tämän luokan kuivattujen viinirypäleiden on oltava korkealaatuisia.

Viinirypäleiden on oltava väriltään yhtenäisiä sekä muodoltaan ja kehitykseltään lajikkeelle tyypillisiä, kun niiden tuotantoalue otetaan huomioon; viinirypäleiden maun ja rakenteen on oltava hyviä ja luonteenomaisia.

Viinirypäleiden on oltava käytännöllisesti katsoen virheettömiä, lukuun ottamatta hyvin vähäisiä pintamuutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

Viinirypäleen kanta saa olla enintään viisi millimetriä pitkä.

4.1.2 *I luokka*

Tämän luokan kuivattujen viinirypäleiden on oltava hyvälaatuisia.

Viinirypäleiden on oltava väriltään yhtenäisiä sekä muodoltaan ja kehitykseltään lajikkeelle tyypillisiä, kun niiden tuotantoalue otetaan huomioon; viinirypäleiden maun ja rakenteen on oltava kohtuullisen hyviä.

Viinirypäleissä saa olla vähäisiä muutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

4.1.3 *II luokka*

Tähän laatuluokkaan kuuluvat kuivatut viinirypäleet, joita ei voida luokitella ylempään laatuluokkaan, mutta jotka täyttävät 3 kohdassa määritellyt vähimmäislaatuvaatimukset.

Viinirypäleiden on oltava laadultaan hyväksyttäviä, ominaisuuksiltaan lajikkeelle tyypillisiä, ja niiden maun ja rakenteen on oltava riittävän hyviä.

Viinirypäleissä saa olla muutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

4.2 **Viinirypäletertut**

4.2.1 *Ekstra-luokka*

Tämän luokan kuivattujen viinirypäleterttujen on oltava korkealaatuisia; viinirypäleiden muodon ja kehityksen on oltava lajikkeelle tyypillisiä, kun niiden tuotantoalue otetaan huomioon; viinirypäleiden maun ja rakenteen on oltava hyviä ja lajikkeelle luonteenomaisia.

Viinirypäleiden on oltava väriltään yhtenäisiä ja käytännöllisesti katsoen virheettömiä, lukuun ottamatta hyvin vähäisiä pintamuutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

Jokaisessa tertussa on oltava erikokoisia viinirypäleitä, jotka voidaan luokitella kohdassa 4.1 määriteltyihin kolmeen luokkaan; I luokan viinirypäleitä saa tertuissa kuitenkin olla enintään 20 prosenttia ja II luokan viinirypäleitä enintään 5 prosenttia.

4.2.2 *I luokka*

Tämän luokan kuivattujen viinirypäleterttujen on oltava hyvälaatuisia; viinirypäleiden muodon ja kehityksen on oltava lajikkeelle tyypillisiä, kun niiden tuotantoalue otetaan huomioon; viinirypäleiden maun ja rakenteen on oltava kohtuullisen hyviä.

Viinirypäleiden on oltava väriltään yhtenäisiä, ja niissä saa olla vähäisiä muutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

Jokaisessa tertussa on oltava erikokoisia viinirypäleitä, jotka voidaan luokitella kohdassa 4.1 määriteltyihin kolmeen luokkaan; II luokan viinirypäleitä saa kuitenkin olla enintään 25 prosenttia.

4.2.3 *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat ne laadultaan hyväksyttävät kuivatut viinirypälетertut, joilla on lajikkeelle ominaiset piirteet ja joiden maku ja rakenne ovat riittävän hyviä, mutta joita ei voida luokitella ylempään luokkaan. Viinirypäleet saavat olla erikokoisia, mutta niiden on täytettävä 3 kohdassa määritellyt vähimmäislaatuvaatimukset, ja viinirypäleissä saa olla muutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

5 KOKOLUOKITTELU

Kokoluokka määräytyy kaikissa laatuluokissa seuraavan taulukon mukaisesti sen perusteella, mikä on suurin lukumäärä kannattomia irrallisia viinirypäleitä 100 grammassa tuotetta:

Luokka	Irrallisten viinirypäleiden lukumäärä 100 grammassa
Ekstra	vähemmän kuin 70
I	70–100
II	100–130

Koko arvioidaan koko erää riittävästi edustavan sellaisen näytteen perusteella, joka on otettu sattumanvaraisesti erän eri osista.

6 SALLITUT POIKKEAMAT

6.1 **Sallitut laatupoikkeamat**

Kussakin erässä sallitaan seuraavassa taulukossa esitettyjen enimmäispoikkeamien rajoissa tuotteita, jotka eivät täytä osoitetun luokan vaatimuksia, mutta vastaavat seuraavan luokan vaatimuksia tai poikkeuksellisesti tälle luokalle myönnettyjä sallittuja poikkeamia (II luokan sallittuihin poikkeamiin luetaan mukaan ne hedelmät, jotka eivät täytä vähimmäisvaatimuksia, mutta soveltuvat kulutukseen):

Viat	Sallitut poikkeamat (painoprosentteina)		
	Ekstra-luokka	I luokka	II luokka
Viinirypäleitä, jotka eivät ole väriltään yhtenäisiä	5	10	—
Kypsymättömiä tai kehittymättömiä viinirypäleitä	1	2	4
Homeisia, mätiä tai käyneitä viinirypäleitä	—	1	2
Vioittuneita, kolhiintuneita tai haljenneita viinirypäleitä	—	2	4
Viinirypäleitä, joissa on sokerikiteitä	1	2	3
Viinirypäleitä, joissa on merkkejä hyönteisistä, punkeista tai muista loiseläimistä	—	1	2
Viinirypäleitä, joissa on näkyviä vieraita aineita	0,5	1	1,5

6.2 **Sallitut kokopoikkeamat**

Kaikissa luokissa: 10 prosenttia viinirypäleistä ei täytä kullekin luokalle edellä vahvistettuja vähimmäis- ja/tai enimmäisvaatimuksia.

7 TASALAATUISUUS

Kunkin erän sisällön on oltava tasalaatuista, ja erässä saa olla ainoastaan saman lajikkeen samaa alkuperää olevia kuivattuja viinirypäleterttuja."

LIITE II

"C. MOSCATEL-LAJIKKEIDEN KUIVATUT VIINIRYPÄLEET

1 TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat kuluttajille toimitettaviksi tarkoitettuja *Vitis Vinifera* L. -lajin Moscatel-lajikkeen (viljeltyjen) muunnosten kypsistä hedelmistä saatuja kuivattuja viinirypäleitä, jotka on kuivattu luonnollisesti tai keinotekoisesti siten, että ne voidaan varastoida ja pitää kaupan suoraan kulutettaviksi.

2 VAATIMUSTEN TARKOITUS

Näiden vaatimusten tarkoituksena on määritellä ne laatu-, pakkaus- ja kauppakunnostusvaatimukset, jotka kuivattujen viinirypäleterttujen ja/tai irrallisten viinirypäleiden on täytettävä markkinoilla kaupan pitämistä varten tehdyn pakkaamisen ja käsittelyn jälkeen.

3 VÄHIMMÄISLAATUVAATIMUKSET

Kaikissa luokissa, rajoittamatta kuitenkaan kutakin luokkaa koskevien erityisten säännösten ja sallittujen poikkeamien soveltamista:

3.1 **Kuivattujen viinirypäleterttujen ja irrallisten viinirypäleiden on oltava:**

— hyvin kuivia, toisin sanoen niiden vesipitoisuuden on oltava 20–30 prosenttia,

— terveitä sekä sumutettuja tai desinfioituja;sellaiset hedelmät hylätään, joissa on merkkejä esimerkiksi niissä jo vaikuttavasta tai kehittymässä olevasta homeesta, mädästä tai käymisestä, sekä yleensä ne hedelmät, joissa on sellaisia muutoksia, jotka tekevät ne kulutukseen soveltumattomiksi,

— käytännöllisesti katsoen vailla näkyviä tai näkymättömiä jäämiä ihmiselle myrkyllisistä käsittelyaineista,

— puhtaita, käytännöllisesti katsoen vailla näkyviä vieraita aineita (esimerkiksi pöly, hiekka, metallinpalaset sekä yleensä muut kivennäis- ja kasviepäpuhtaudet),

— vailla missä tahansa kehitysvaiheessa olevia eläviä hyönteisiä tai punkkeja,

— vailla vierasta hajua ja/tai makua,

— vailla poikkeavaa pintakosteutta.

3.2 **Irrallisten kuivattujen viinirypäleiden on oltava:**

— kokonaisia, hyvin muodostuneita ja riittävän kehittyneitä,

— malloltaan käytännöllisesti katsoen niin kimmoisia ja joustavia, että ne eivät kovetu tai kiteydy.

3.3 **Jollei sallituista poikkeamista muuta johdu, kuivattujen viinirypäleterttujen ja/tai irrallisten viinirypäleiden on oltava vailla:**

— merkkejä esimerkiksi niissä vaikuttaneesta homeesta, mädästä tai käymisestä,

— hyönteisten, punkkien tai muiden loiseläinten aiheuttamia näkyviä vaurioita sekä näiden eläinten kuolleita yksilöitä tai niiden osia,

— sopimattomasta käsittelystä johtuvia kolhiintumia.

4 LUOKITTELU

Kuivatut viinirypäleet luokitellaan seuraavasti:

4.1 **Irralliset viinirypäleet**

4.1.1 *Siemenelliset irralliset viinirypäleet*

4.1.1.1 Ekstra-luokka

Tämän luokan kuivatut viinirypäleet ovat korkealaatuisia.

Viinirypäleet ovat väriltään yhtenäisiä, ja niiden muoto ja kehitys ovat lajikkeelle tyypillisiä, kun niiden tuotantoalue otetaan huomioon; viinirypäleiden maku ja rakenne ovat hyvätasoisia ja luonteenomaisia.

Viinirypäleet ovat käytännöllisesti katsoen virheettömiä, lukuun ottamatta hyvin vähäisiä pintamuutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

Mahdollisesti mukana olevan kannan enimmäispituus on viisi millimetriä.

Kannan poistamisesta aiheutuvaa kuoren osittaista rikkoutumista ei pidetä kolhiintumana.

4.1.1.2 I luokka

Tämän luokan kuivatut viinirypäleet ovat hyvälaatuisia.

Viinirypäleet ovat väriltään yhtenäisiä sekä muodoltaan ja kehitykseltään lajikkeelle tyypillisiä, kun niiden tuotantoalue otetaan huomioon; viinirypäleiden maku ja rakenne ovat kohtuullisen hyviä.

Viinirypäleissä saa olla vähäisiä muutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

4.1.1.3 II luokka

Tähän luokkaan kuuluvat kuivatut viinirypäleet, joita ei voida luokitella ylempään luokkaan, mutta jotka täyttävät kuitenkin 3 kohdassa määritellyt vähimmäislaatuvaatimukset.

Viinirypäleet ovat laadultaan hyväksyttäviä, niissä on jäljellä lajikkeelle ominaiset piirteet ja niiden maku ja rakenne ovat riittävän hyviä.

Viinirypäleissä saa olla vähäisiä muutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

4.1.2 *Irralliset viinirypäleet, joista on koneellisesti poistettu siemenet*

Säädetyt luokat ja laatuvaatimukset ovat samat kuin kohdassa 4.1.1 esitetyt sillä poikkeuksella, että kolhiintumina ei pidetä sellaisia kuoren vaurioita, jotka johtuvat siitä, että kuorta on leikattava siemenen poistamiseksi koneellisesti.

4.2 **Viinirypäletertut**

4.2.1 *Ekstra-luokka*

Tämän luokan kuivatut viinirypäletertut ovat korkealaatuisia sekä muodoltaan ja kehitykseltään lajikkeelle tyypillisiä, kun tuotantoalue otetaan huomioon; viinirypäleiden maku ja rakenne ovat hyviä ja luonteenomaisia.

Viinirypäleet ovat väriltään yhtenäisiä ja käytännöllisesti katsoen virheettömiä, lukuun ottamatta hyvin vähäisiä pintamuutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

Jokaisessa tertussa on erikokoisia viinirypäleitä, jotka voidaan luokitella edellä olevassa kohdassa 4.1.1 määriteltyyn kahteen ensimmäiseen luokkaan, kuitenkin niin, että I luokan viinirypäleitä on enintään 20 prosenttia.

4.2.2 *I luokka*

Tämän luokan kuivatut viinirypäletertut ovat hyvälaatuisia sekä muodoltaan ja kehitykseltään lajikkeelle tyypillisiä, kun niiden tuotantoalue otetaan huomioon; viinirypäleiden maku ja rakenne ovat kohtuullisen hyviä.

Viinirypäleet ovat väriltään yhtenäisiä, ja niissä saa olla vähäisiä muutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

Jokaisessa tertussa on erikokoisia viinirypäleitä, jotka voidaan luokitella edellä olevassa kohdassa 4.1.1 mainittuun kolmeen luokkaan, kuitenkin niin, että II luokan viinirypäleitä on enintään 30 prosenttia.

4.2.3 *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat ne laadultaan hyväksyttävät kuivatut viinirypäletertut, joilla on lajikkeelle ominaiset piirteet ja joiden maku ja rakenne ovat riittävän hyviä, mutta joita ei voida luokitella ylempään luokkaan.

Viinirypäleet ovat erikokoisia, ne täyttävät 3 kohdassa määritellyt vähimmäislaatuvaatimukset, ja niissä saa olla muutoksia, jos ne eivät haittaa tuotteen yleiskuvaa, laatua, säilyvyyttä eikä ulkonäköä.

5 KOKOLUOKITTELU

Kokoluokka määräytyy kaikissa laatuluokissa seuraavan taulukon mukaisesti sen perusteella, mikä on suurin lukumäärä kannattomia irrallisia viinirypäleitä 100 grammassa viinirypäleitä:

Luokka	Irrallisten viinirypäleiden lukumäärä 100 grammassa
Ekstra	enintään 65
I	66–90
II	vähintään 91

Kokoluokka määräytyy riittävän edustavien sellaisten näytteiden perusteella, jotka on otettu sattumanvaraisesti erän eri osista.

6 SALLITUT POIKKEAMAT

6.1 **Sallitut laatupoikkeamat**

Kussakin erässä sallitaan seuraavassa taulukossa esitettyjen enimmäispoikkeamien rajoissa tuotteita, jotka eivät täytä osoitetun luokan vaatimuksia, mutta vastaavat seuraavan luokan vaatimuksia tai poikkeuksellisesti tälle luokalle myönnettyjä sallittuja poikkeamia (II luokan sallittuihin poikkeamiin luetaan mukaan ne hedelmät, jotka eivät täytä vähimmäisvaatimuksia, mutta soveltuvat kuitenkin kulutukseen):

Viat	Sallitut poikkeamat		
	Ekstra-luokka	I luokka	II luokka
1. Lukumääräisesti:			
- lapakon osia (kilogrammassa)	1	2	2
- irrallisia kantoja (100 grammassa)	8	10	12
2. Painoprosentteina			
- viinirypäleitä, jotka eivät ole väriltään yhtenäisiä	5	10	—
- kypsymättömiä tai kehittymättömiä viinirypäleitä	1	2	4
- homeisia, mädäntyneitä tai käyneitä viinirypäleitä	—	1	2
- vioittuneita tai haljenneita viinirypäleitä	—	2	4
- kiteytyneitä viinirypäleitä			
- siemenellisiä	1	2	3
- siemenettömiä	2	4	6
- hyönteisten, punkkien tai muiden loiseläinten vioittamia viinirypäleitä	—	1	2
- viinirypäleitä, joissa on näkyviä vieraita aineita	0,5	1	1,5
- irrallisia viinirypäleitä (terttuja sisältävässä erässä)	10	15	20
- siemeniä viinirypäleissä, joista siemenet on poistettu	5	7	10

6.2 **Sallitut kokopoikkeamat**

Kaikissa luokissa: 10 prosenttia viinirypäleistä ei täytä kullekin luokalle vahvistettuja vähimmäis- ja/tai enimmäisvaatimuksia.

7 PAKKAAMINEN

7.1 **Tasalaatuisuus**

Kunkin pakkauksen sisältö on tasalaatuista, ja pakkauksen sisältämät kuivatut viinirypäleet ovat samaa alkuperää, samaa lajiketta ja samaa kauppaluokkaa. Kaikki kerrokset ovat suunnilleen yhtä paksuja, ja ylimmän kerroksen on edustettava koko pakkauksen sisältöä.

7.2 **Kauppakunnostustavat**

Kuivatut viinirypäleet voivat olla:

a) irrallisina viinirypäleinä:
- — pakkauksissa, joiden nettopaino on enintään 2,5 kilogrammaa,
- — laatikoissa, joiden nettopaino on enintään 20 kilogrammaa;

b) terttuina:
- — tertut ryhminä muotteihin pakattuina ja kevyen painon alle joutuneina;tertut pakataan 2,5 kilogramman kerroksiin, jotka erotetaan toisistaan soveltuvalla kääreellä ja pehmusteilla; ne pakataan lisäksi edellä mainittuihin laatikoihin,
- — kokonaisina terttuina, joita ei ole käsitelty muuten kuin pesemällä vialliset viinirypäleet; ne pakataan edellä mainittuihin pakkauksiin ja laatikoihin.

7.3 **Pakkaaminen**

Kuivatut viinirypäleet pakataan siten, että ne ovat riittävästi suojattuja.

Pakkausaineiden, erityisesti pakkausten sisällä käytettävien papereiden, on oltava uusia, puhtaita ja valmistettuja sellaisista aineista, jotka eivät voi aiheuttaa hedelmille ulkoisia tai sisäisiä muutoksia. Kaupallisia merkintöjä sisältävien aineiden, erityisesti papereiden ja leimojen käyttäminen on sallittua edellyttäen, että painatus ja merkitseminen tapahtuvat myrkyttömiä painovärejä tai liimoja käyttämällä.

Jos käytettävissä pakkauksissa on läpinäkyviä osia, niiden on oltava ostajan harhaanjohtamisen välttämiseksi värittömiä.

Jos kuivatut viinirypäleet on pakattu irtotavarana puulaatikoihin, laatikot on suojattava sisältä elintarvikekäyttöön soveltuvalla paperilla tai polyeteenillä siten, että viinirypäleet eivät kosketa ulkopakkauksen ainetta.

Pakkauksissa ei saa olla mitään ylimääräistä.

Eri sadoista peräisin olevien kuivattujen viinirypäleiden pakkaaminen samaan pakkaukseen on kiellettyä.

8 MERKITSEMINEN

Kussakin pakkauksessa on oltava seuraavat tiedot selvin ja pysyvin kirjaimin, jotka ovat luettavissa ulkopuolelta ja jotka ovat pakkauksen samalla sivulla tai kiinnitettynä pakkaukseen:

A. **Tunnistusmerkinnät:**

Pakkaaja ja/tai lähettäjä (nimi ja osoite tai virallisesti myönnetty taikka hyväksytty tunnus).

B. **Tuotteen laji:**

"Moscatel-lajikkeen kuivattuja viinirypäleitä", jos sisältö ei ole ulkoapäin näkyvissä.

C. **Tuotteen alkuperä:**

Alkuperämaa ja tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen taikka paikallinen nimi.

D. **Kaupalliset tiedot:**

— kaupallinen luokka,

— hedelmien lukumäärä 100 grammassa (vapaaehtoinen),

— nettopaino,

— satovuosi.

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

LIITE III

"C. KUIVATTUJEN MOSCATEL-LAJIKKEIDEN VIINIRYPÄLEET

Jalostajan nimi	Viinirypäleiden luokka	Näytteen paino	Erän tunnistusmerkintä tai jalostusajanjakso	Määrä, jota näyte koskee

Selvitys tarkastuksesta	Tulos
	Lukumäärä
1 . Lapakon osia 2,5 kilogrammassa	
	Painoprosenttia
2. Vesipitoisuus	
	Prosenttia lukumäärästä
3. Muita sallittuja aineita kuin lapakkoja 4. Litteitä viinirypäleitä 5. Vioittuneita viinirypäleitä 6. Suuria viinirypäleitä	
	Vaatimuksia noudatettu (kyllä/ei)
7. Väri ja värin tasaisuus 8. Koko 9. Merkitseminen	

Muita huomautuksia:

Päivämäärä: Allekirjoitus:"