

365R0010

5.2.65

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

245/65

NEUVOSTON ASETUS N:o 10/65/ETY,

annettu 26 päivänä tammikuuta 1965,

valkospuleita koskevista yhteisistä laatuvaatimuksista

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesalan yhteisen markkinajärjestelyn asteittaisesta toteuttamisesta annetun asetuksen N:o 23⁽¹⁾ ja erityisesti sen 4 artiklan 1 kohdan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

sekä katsoo, että

valkospulien kaupalla on tärkeä asema tietyissä tuottajajäsenvaltioissa ja huomattava osuus yhteisön kaupan käynnissä, ja

tämän vuoksi on tarpeen soveltaa valkospuleihin kaikkia asetuksen N:o 23 säännöksiä ja tätä varten lisätä tämä tuote mainitun asetuksen liitteen I luetteloon ja antaa yhteiset sitä koskevat laatuvaatimukset; on tärkeää, että

tuotteet, joita laatuvaatimukset koskevat, vapautetaan asetuksen N:o 23 9 artiklan 2 kohdan mukaisesti,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

1. Lisätään asetuksen N:o 23 liitteeseen I:

LIITE I D

07.01 ex H Valkospulit

2. Valkospulien laatuvaatimukset (yhteisen tullitariffin nimike 07.01 ex H) ovat tämän asetuksen liitteessä.

2 artikla

Tämän asetuksen säännöksiä sovelletaan 1 päivästä kesäkuuta 1965.

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

Tehty Brysselissä 26 päivänä tammikuuta 1965.

*Neuvoston puolesta**Puheenjohtaja*

M. COUVE DE MURVILLE

⁽¹⁾ EYVL N:o 30, 20.4.1962, s.965/62.

LIITE

Valkosipuleita koskevat yhteiset laatuvaatimukset

I. TUOTTEIDEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Allium sativum* L. viljeltyjä lajikkeita, jotka on tarkoitettu toimitettaviksi kuluttajalle tuoreina⁽¹⁾, puolikuivina⁽²⁾ tai kuivina⁽³⁾, lukuun ottamatta jalostettaviksi tarkoitettuja valkosipuleita.

II. LAATUVAATIMUKSET

A. Yleistä

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä valkosipulien laatu lähetyvaiheessa.

B. Vähimmäisvaatimukset

Valkosipulien on oltava:

- terveitä,
- kiinteitä,
- puhtaita, erityisesti mullattomia ja vailla näkyviä lannoitteiden tai torjunta-aineiden jäämiä,
- vailla pakkasen tai auringonpaahteen aiheuttamia vaurioita,
- vailla homeen jälkiä,
- vailla ulkoisesti näkyviä ituja,
- vailla vierasta hajua tai makua,
- vailla epätavallista pintakosteutta.

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

C. Luokitus

i) *Ekstraluokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen valkosipulien on oltava erittäin hyvälaatuisia ja väriltään tyypillisiä.

Niiden on oltava:

- eheitä,
- muodoltaan säännöllisiä,
- hyvin puhdistettuja,
- virheettömiä.

Kynsien on oltava tiiviisti yhteenpuristuneita.

Juuret on katkaistava sipulin tasalta.

⁽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⁾ "Kuijalla valkosipulilla" tarkoitetaan tuotetta, jonka varsi, sipulin ulkokuori ja jokaista kynttä ympäröivä kuori on täysin kuiva.

ii) *I luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen valkosipulien on oltava hyvälaatuisia.

Niiden on oltava:

- eheitä,
- muodoltaan melko säännöllisiä ja väriltään tyyppisiä.

Niissä saa olla:

- tavallisuudesta poikkeavan kasvun aiheuttamia pullistumia,
- pieniä repeämiä sipulin ulkokuoressa.

Kynsien on oltava riittävän tiiviisti yhteenpuristuneita.

iii) *II luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen valkosipulien on oltava kauppakelpoista laatua. Niiden on vastattava vähimmäisvaatimuksia, mutta niissä saa olla seuraavanlaisia vikoja:

- repeämiä sipulin ulkokuoressa,
- arpeutuneita mekaanisesti aiheutuneita vaurioita ja vähäisiä pintavaurioita, jotka eivät huononna säilyvyyttä; näitä vikoja saa esiintyä ainoastaan kahdessa kynnessä yhtä valkosipulia kohti.

Ne saavat myös olla:

- muodoltaan epäsäännöllisiä,
- vailla enintään kolmea kynttä.

III. KOKOLAJITTELU

Koko määritetään poikkileikkauksen suurimman halkaisijan mukaan.

- i) Ekstraluokkaan luokiteltujen valkosipulien vähimmäisläpimitta on 45 mm ja I ja II luokkaan luokiteltujen valkosipulien 30 mm.
- ii) Samassa pakkauksessa irtotavarana myytäviksi 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. SALLITUT POIKKEAMAT

Laatu- ja kokopoikkeamia laatuvaatimuksista sallitaan.

A. Sallitut laatu-poikkeamat

i) *Ekstraluokka:*

5 % painosta sipuleita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät I luokan vaatimukset.

ii) *I luokka:*

10 % painosta sipuleita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät II luokan vaatimukset. Tämän poikkeaman mukaisesti sipuleissa saa olla enintään 1 painoprosentti ulkoisesti näkyviä ituja.

iii) *II luokka:*

- enintään 5 % painosta sipuleita, joissa on ulkoisesti näkyviä ituja; tätä poikkeamaa ei oteta huomioon laskettaessa poikkeamia yhteen,
- 10 % painosta sipuleita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia, mutta jotka kelpaavat kulutukseen. Ulkopuolelle jäävät erityisesti pakkasen tai auringon vioittamat valkosipulit.

B. Sallitut kokopoikkeamat

10 % sipuleiden painosta pakkauksessa mainittuun lähinnä pienempään tai suurempaan kokoluokkaan kuuluvia, joista enintään 3 % on kooltaan määrättyä vähimmäisläpimittaa pienempiä mutta kuitenkin suurempia kuin 25 mm.

C. Yhteenlasketut poikkeamat

Laatu- ja kokopoikkeamat eivät saa missään tapauksessa yhdessä olla enemmän kuin:

- 10 % ekstraluokassa,
- 15 % I ja II luokassa.

V. PAKKAUS JA KAUPPAKUNNOSTUS**A. Tasalaatuisuus**

Kunkin pakkauksen, kuljetusvälineen tai kuljetusvälineen osaston on sisällettävä samaa tyyppiä, laatu- ja kokoluokkaa olevia valkosipuleita, jos tuote on lajiteltava koon mukaan.

B. Kauppakunnostustapa

Valkosipulit voidaan tarjota myytäviksi kolmella eri tavalla:

i) irtotavarana, varret katkaistuina, varren pituus saa olla enintään:

- 10 cm tuoreilla ja puolikuivilla valkosipuleilla,
- 3 cm kuivilla valkosipuleilla;

ii) nippuina:

- tuoreiden ja puolikuivien valkosipulien nipuissa vähintään 6 sipulia, varren pituus saa olla enintään 25 cm,
- kuivien valkosipulien nipuissa vähintään 12 sipulia;

nippuina myytäviksi tarjottavat valkosipulit on sidottava narulla, niinellä tai jollain muulla sopivalla materiaalilla; varret on tasattava viimeisen sidoksen yläpuolelta;

iii) vähintään 24 sipulin letteinä, ainoastaan kuivista tai puolikuivista valkosipuleista;

valkosipuliletit on palmikoitava sipulien omista varsista ja sidottava yhteen narulla, niinellä tai jollain muulla sopivalla materiaalilla;

tarjoamismuodosta riippumatta varsien katkaisujäljen on oltava siisti.

C. Pakkaaminen

Valkosipulit on pakattava, lukuun ottamatta kuivia, letteinä myytäviksi tarjottavia valkosipuleita, jotka voidaan toimittaa irtotavarana (suoraan kulkuneuvoon lastattuina).

Pakkauksen, kuljetusvälineen tai kuljetusvälineen osaston sisäpuolella käytettävän paperin tai muun pakkausmateriaalin on oltava uutta ja elintarvikkeelle haitatonta. Jos siinä on painettua tekstiä, painatusta saa olla vain pakkauksen ulkopuolella, jottei se joudu kosketuksiin pakattavan tuotteen kanssa.

Valkosipuleissa ei pakattaessa saa olla mitään vieraita aineita.

VI. MERKITSEMINEN

1. Kunkin myyntiin tarjottavan tuotepakkauksen ulkopuolella on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. Tunnistusmerkinnät

Pakkaaja	}	Nimi ja osoite tai tunnus.
Lähettäjä		

B. Tuote

- Tuoreita, puolikuivia tai kuivia valkosipuleita (jos tuote ei ole näkyvissä),

-
- lajike tai tyyppi ("valkoinen valkosipuli", "punertava valkosipuli",...).
- C. **Tuotteen alkuperä**
- 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).
2. Irtotavarana toimitettavia (suoraan kulkuneuvoon lastattavia) valkosipulilettejä koskevien merkintöjen on oltava kauppatavaran mukana seuraavassa asiakirjassa.
-