

381R2425

24.8.81

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

N:o L 240/1

## KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 2425/81,

annettu 20 päivänä elokuuta 1981,

## kuivattuja viinirypäleitä ja kuivattuja viikunoita koskevan tukijärjestelmän soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon kuivattujen viinirypäleiden ja kuivattujen viikunoiden tuotantotukijärjestelmän yleisten sääntöjen vahvistamisesta 27 päivänä heinäkuuta 1981 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2194/81<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 14 artiklan,

sekä katsoo, että

asetuksessa (ETY) N:o 2194/81 vahvistetaan yhteisössä korjatuista tuotteista saatujen kuivattujen viinirypäleiden ja kuivattujen viikunoiden tuotantotukijärjestelmän yleiset säännöt; tämä järjestelmä perustuu yhteisön tuottajien ja jalostajien sekä tuottajien ja varastointielinten välisiin sopimuksiin,

jalostusyriyten suorittamien hankintojen säännöllisyyden edistämiseksi olisi säädettävä, että sopimukset näiden yritysten kanssa tehtäisiin tietylle ajanjaksolle; näille sopimuksille pohjautuvien toimien enimmäistehon saavuttamiseksi olisi sallittava sopimuspuolten kuitenkin lisätä sopimuksessa alunperin sovittuja määriä,

tukijärjestelmän moitteettoman toiminnan varmistamiseksi olisi määriteltävä laatuvaatimukset, jotka sopimuksen piiriin mahdollisesti tulevien tuotteiden sekä näiden raaka-aineista saatujen jalosteiden on täytettävä,

tukijärjestelmän moitteettoman toiminnan varmistamiseksi olisi säädettävä, että jäsenvaltion osoittama elin valvoisi pistokokein jalostusyriyksille ja varastointielimille toimitettujen tuotteiden painoa ja laatua, ja että tämä sama elin valvoisi näiden yritysten ja varastointielinten pitämää varastokirjanpitoa, tämän varastokirjanpidon on sisällettävä sopimuksen piiriin kuuluvien tuotteiden valvontaan vähintään tarvittavat tiedot,

tuotanto- ja varastointitukihakemusten perusteiden tarkastamiseksi on tarpeen täsmentää näissä hakemuksissa tarvittavat vähimmäistiedot,

asetuksessa (ETY) N:o 2194/81 säädetään taloudellisen korvauksen maksamisesta varastointielimille, jos nämä harjoittavat myyntiä vähimmäishintaa halvemmalla; tämän kor-

vauksen perusteiden tarkastamiseksi on tarpeen täsmentää näissä hakemuksissa tarvittavat vähimmäistiedot,

yhteisessä maatalouspolitiikassa ja yhteisessä maatalouspolitiikassa toteutettavien toimien osalta käytettävän laskentayksikön arvon muuttamista koskevasta edellytyksistä annetun asetuksen (ETY) N:o 653/68 soveltamista koskevasta säännöistä 30 päivänä heinäkuuta 1968 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1134/68<sup>(2)</sup> 4 artiklan 2 kohdan mukaan summat, jotka jäsenvaltio tai asianmukaisesti valtuutettu elin on velkaa ja jotka on ilmaistu kansallisessa valuutassa laskentayksiköiksi vahvistettuja määriä vastaavasti, on maksettava sitä laskentayksikön ja kansallisen valuutan välistä suhdetta käyttäen, joka oli voimassa toimenpiteen toteutumishetkellä tai kun osa toimenpiteestä toteutui,

asetuksen (ETY) N:o 1134/68 6 artiklan mukaisesti pidetään toimenpiteen toteutumishetkenä päivää, jona tämän toimenpiteen tuloksena lankeavan saatavan määrään liittyvä määräytymisperuste ilmenee sellaisena, kuin tämä määräytymisperuste määritellään yhteisön lainsäädännössä, tai sen puuttuessa ja sitä odotellessa, kyseisen jäsenvaltion lainsäädännössä,

tuotteiden jalostuksen tuotantotukeen liittyvä määräytymisperuste ilmenee tämän jalostuksen yhteydessä; jalostus-sopimusten kattaessa useita kuukausia kestävä aikavälin on vaikeata määritellä jokaisen erän tarkka jalostuspäivämäärä; tuotantotukijärjestelmän yhdenmukaisen soveltamisen varmistamiseksi olisi käytettävä jokaisen tuotteen osalta säädetyn ajanjakson alussa sovellettavaa vaihtokurssia laskettaessa summia kansallisessa valuutassa, tuotantotuen eri mekanismien yhdenmukaisen soveltamisen varmistamiseksi; olisi käytettävä edellä mainittuna päivänä voimassa olevaa vaihtokurssia laskettaessa varastointituen ja taloudellisen korvauksen summia kansallisessa valuutassa,

tuotantotukijärjestelmän soveltamisen helpottamiseksi olisi suotavaa vahvistaa asetuksen (ETY) N:o 2194/81 4 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuun vähimmäisostohintaan sovellettavan vaihtokurssin määrittämiseen käytetty päivämäärä,

tuotantotuen ja vähimmäishinnan välisestä yhteydestä johtuen olisi tämän hinnan vaihtokurssia varten käytettävä tukeen liittyvän määräytymisperusteen osalta säädettyä päivämäärää, ja

tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat hedelmä- ja vihannejalosteiden hallintokomitean lausunnon mukaiset,

<sup>(1)</sup> EYVL N:o L 214, 1.8.1981, s. 1

<sup>(2)</sup> EYVL N:o L 188, 1.8.1968, s. 1

## ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

## 3 artikla

## 1 artikla

1 Tässä asetuksessa tarkoitetaan

— 'A-sopimuksilla' asetuksen (ETY) N:o 2194/81 2 artiklan mukaisesti tehtyjä sopimuksia toisaalta tuottajien tai näiden järjestöjen taikka hyväksytyjen liittojen ja toisaalta jalostajien tai näiden yhdistysten taikka laillisesti muodostettujen liittojen välillä,

— 'B-sopimuksilla' asetuksen (ETY) N:o 2194/81 3 artiklan mukaisesti tehtyjä sopimuksia toisaalta tuottajien tai heidän järjestöjensä taikka hyväksytyjen liittojen ja toisaalta varastointielinten välillä,

— 'C-sopimuksilla' asetuksen (ETY) N:o 2194/81 6 artiklan mukaisesti tehtyjä sopimuksia toisaalta varastointielinten ja toisaalta jalostajien tai näiden yhdistysten taikka laillisesti muodostettujen liittojen välillä.

2 A-, B- ja C-sopimukset tehdään kirjallisesti.

A-sopimukset voivat olla toimitussitoumuksia toisaalta tuottajan ja toisaalta tämän yhdistyksen tai hyväksytyyn liiton välillä.

3 A-sopimukset on tehtävä

— 25 päivästä elokuuta 31 päivään joulukuuta ulottuvalla kaudella niiden kuivattujen viinirypäleiden osalta, jotka on toimitettava teollisuudelle ajanjaksolla 1 päivästä syyskuuta 31 päivään tammikuuta,

— 1 päivästä elokuuta 30 päivään marraskuuta ulottuvalla kaudella niiden kuivattujen viikunoiden osalta, jotka on toimitettava teollisuudelle ajanjaksolla 15 päivästä elokuuta 31 päivään tammikuuta.

Edellä säädettyjen toimitusaikojen aikana sopimuksen osapuolet voivat sopimusehtojen kirjallisella muutoksella lisätä sopimuksessa alunperin sovittuja määriä.

## 2 artikla

Tapauksen mukaan jalostaja, tämän yhdistys tai laillisesti muodostettu liitto taikka varastointielin toimittaa kappaleet A- ja B-sopimuksista sekä tarvittaessa kappaleet näiden asiakirjojen muutoksista ennen niiden voimaantulopäivää sen jäsenvaltion osoittamalle elimelle, jossa raaka-aineet on tuotettu, sekä sen jäsenvaltion osoittamalle elimelle, jossa jalostus tai varastointi tapahtuu. Jalostaja tai tämän yhdistys taikka laillisesti muodostettu liitto toimittaa kappaleen jokaisesta C-sopimuksesta ennen niiden voimaantulopäivää sen jäsenvaltion osoittamalle elimelle, jossa raaka-aineiden varastointi tapahtuu, sekä sen jäsenvaltion osoittamalle elimelle, jossa jalostus tapahtuu.

1 Raaka-aineiden, jotka toimitetaan jalostajalle tai varastointielimelle A-, B- ja C-sopimusten nojalla, on oltava liitteessä I esitettyjen laatuvaatimusten mukaisia.

2 Tukea saadakseen on 1 kohdassa tarkoitettujen raaka-aineiden jalostuksesta saatujen tuotteiden täytettävä liitteessä II esitetyt laatuvaatimukset.

3 Tässä artiklassa tarkoitetut vaatimukset koskevat ainoastaan tuen myöntämistä.

## 4 artikla

Siltä osin kuin tuottajalle maksettavan vähimmäishinnan tai jalostajalle tai varastointielimelle myönnettävän tuen vahvistaminen liittyy tuotteeseen, joka on alkuperänimityksen alainen, on tämän nimityksen oltava määritelty asiaa koskevassa kansallisessa lainsäädännössä tämän asetuksen voimaantulopäivänä.

## 5 artikla

1 Asetuksessa (ETY) N:o 2194/81 säädettyihin valvontatoimiin on sisällyttävä erikoisesti seuraavat tarkastukset:

— jalostajille ja varastointielimille toimitettujen tuotteiden yhdenmukaisuus niihin sovellettavien laatuvaatimusten kanssa,

— korinttien osalta tuottajan asetuksen (ETY) N:o 2194/81 2 ja 3 artiklassa tarkoitettujen sitoumusten noudattaminen,

— sopimuksissa määrätyn hinnan noudattaminen,

— korinttien osalta, osa rusinoista ei saa olla jalostettu myyntiin tarkoitetuiksi kuiviksi rusinoiksi asetuksen (ETY) N:o 2194/81 9 artiklan 1 kohdan mukaisesti,

— varastointielinten ostamat määrät ja niiden menekki,

— A- ja C-sopimusten mukaan toimitettujen raaka-ainemäärien jalostaminen,

— tästä jalostuksesta saatujen tuotteiden yhdenmukaisuus sovellettavien laatuvaatimusten kanssa.

2 Asianosaisten jalostusyhtymysten on pidettävä varastokirjanpitoa, josta käy ilmi erityisesti:

a) yritykseen joka päivä ostetut ja saapuneet raaka-aineerät, sopimukseen A ja C sekä niiden muutoksiin kuuluvien erien mukaisesti eroteltuina, sekä näitä eriä varten mahdollisesti kirjoitettujen vastaanottokuittien numerot;

b) jokaisen tulleen erän paino sekä edellä mainittujen sopimusten piiriin kuuluvien erien osalta toisen sopimuspuolen nimi ja osoite;

c) laadun mukaan eriteltyt valmistustuotteiden määrät, jotka on saatu joka päivä raaka-aineiden jalostuksen jälkeen

erikseen sopimusten A ja C nojalla toimitetuista raaka-aineista.

3 Varastointielinten on pidettävä varastokirjanpitoa, josta käy ilmi erityisesti:

- varastoon joka päivä ostetut ja saapuneet sopimuksen B mukaiset raaka-aine-erät, sekä näitä eriä varten mahdollisesti kirjoitettujen vastaanottokuittien numerot;
- jokaisen saapuneen erän paino ja laatu sekä edellä mainittujen sopimusten piiriin kuuluvien erien osalta toisen sopimuspuolen nimi ja osoite;
- B-sopimuksen nojalla ostettujen päivittäin myytävien raaka-aineiden määrät ja laadut siten, että asetuksen (ETY) N:o 2194/81 6 artiklan 1 ja 2 kohdassa tarkoitettujen C-sopimusten piiriin kuuluvat määrät ja laadut mainitaan erikseen.

4 Sen jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen, jossa jalostus tapahtuu, suorittaa

- pistokokeita jalostustehtäisiin A- ja C-sopimusten nojalla toimitettujen tuotteiden sekä jalostuksesta saatujen tuotteiden painon ja laadun osalta,
- jokaisen jalostusyrityksen varastokirjanpidon tarkastamisen.

5 Sen jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen, jossa varastointielimet toimivat, suorittaa

- pistokokeita näihin elimiin B- ja C-sopimusten nojalla ostettujen ja myytyjen tuotteiden painon ja laadun osalta,
- jokaisen varastointielimen varastokirjanpidon tarkastamisen.

#### 6 artikla

1 Jalostaja voi esittää kullekin markkinointivuodelle kaksi tukihakemusta, joista ensimmäinen koskee ennen 31 päivää joulukuuta saatuja tuotteita ja toinen tämän päivämäärän jälkeen saatuja tuotteita.

Jalostajan on jätettävä jalostustoimien jälkeisten kuudenkymmenen päivän kuluessa tuotantotukihakemus sen jäsenvaltion osoittamalle elimelle, jossa jalostus on tapahtunut.

2 Tukihakemuksen on erityisesti sisällettävä:

- hakijan nimi ja osoite;
- tiedot A- ja B-sopimuksissa ja näiden mahdollisissa muutoksissa eritellyistä määristä raaka-aineita, jotka täyttävät laatuvaatimukset ja jotka on toimitettu näiden sopimusten ja niiden muutosten mukaisesti;
- lasku, jonka on tapauksen mukaisesti asianmukaisesti kuitannut

— b alakohdassa tarkoitettujen raaka-aineiden tuottaja, tämän järjestö tai hyväksytty liitto ja josta käy ilmi, että tämä on vastaanottanut vähintään vähimmäishinnan suuruisen summan, tai toimitussitoumuksen tapauksessa tuottajan ilmoitus siitä, että toinen sopimuspuoli on maksanut tai hyvittänyt hänelle vähintään tämän vähittäishinnan suuruisen summan,

— varastointielin ja josta käy ilmi jalostajan todellisuudessa maksama hinta;

d) tiedot b alakohdassa tarkoitetuista raaka-aineista jalostuksen jälkeen saatujen valmistustuotteiden määristä ja laaduista kyseisen ajanjakson aikana.

#### 7 artikla

1 Asianomainen jäsenvaltio hyväksyy varastointielimet, jotka täyttävät seuraavat vaatimukset:

- niiden varastointitilat mahdollistavat tuotteen hyvän säilyvyyden ja käsittävät vähimmäistilavuuden,
- ne pitävät varastokirjanpitoa 5 artiklan säännösten mukaisesti,
- ne sitoutuvat tapauksen mukaan noudattamaan asetuksen (ETY) N:o 2194/81 4 ja 6 artiklan säännösten mukaisia hintoja B- ja C-sopimusten mukaisesti ostetuille tai myydyille tuotteille.

2 Hyväksyntä perutaan, jos jokin edellä mainituista vaatimuksista jää täyttymättä.

#### 8 artikla

1 Varastointielin voi esittää markkinointivuoden aikana kaksi varastointitukihakemusta, ensimmäinen koskee helmikuun loppuun asti varastoituja tuotteita ja toinen tämän päivämäärän jälkeen kyseisen markkinointivuoden loppuun asti varastoituja tuotteita. Jos kuitenkin sallitaan tiettyjen määrien varastoinnin pidentäminen markkinointivuoden jälkeen asetuksen (ETY) N:o 2194/81 10 artiklan 1 kohdan säännösten mukaisesti, voidaan näille määriille esittää kolmas tukihakemus niiden varastointiajan jälkeen.

Jokainen hakemus on esitettävä sitä koskevaa varastointiaikaa seuraavien kuudenkymmenen päivän kuluessa.

2 Varastointitukihakemuksen on erityisesti sisällettävä:

- hakijan nimi ja osoite;
- tapauksen mukaan, tiedot B-sopimuksen nojalla ostettujen varastoitujen raaka-aineiden määristä ja laaduista sekä näiden varastoon saapumisen päivämäärä tai tiedot varaston siirrosta;
- tuottajan tai tämän järjestön taikka hyväksytyyn liiton asianmukaisesti kuittaama lasku b alakohdassa tarkoitettujen raaka-aineiden ostosta;

- d) tiedot C-sopimuksen nojalla myydyistä määristä ja laaduista tukihakemuksen kattamalla ajanjaksolla ja näiden varastojen purkamisen päivämäärä sekä tarvittaessa tiedot varastoiduista määristä kyseisen ajanjakson lopussa.

#### 9 artikla

Kun kaikki markkinointivuoden aikana ostetut määrät on myyty, varastointielimen silloin esittämään varastointitukihakemukseen liitetään tarvittaessa taloudellista korvausta koskeva hakemus. Tämän hakemuksen on sisällettävä vähintään seuraavat tiedot:

- a) hakijan nimi ja osoite;
- b) kyseisen markkinointivuoden aikana asetuksen (ETY) N:o 2194/81 4 artiklassa vahvistettua vähimmäishintaa kalliimmalla hinnalla myydyt määrät ja niiden laatu sekä jokaisen sopimuksen osalta myyntihinta;
- c) kyseisen markkinointivuoden aikana asetuksen (ETY) N:o 2194/81 4 artiklassa vahvistettua vähimmäishintaa halvemmalla myydyt määrät ja niiden laatu sekä jokaisen sopimuksen osalta myyntihinta.

#### 10 artikla

1 Asetuksen (ETY) N:o 1134/68 6 artiklan mukaisesti tuotanto- ja varastointitukeen sekä taloudelliseen korvaukseen liittyvänä määräysperusteena käytetään

— kuivatuille viikunoille 15 päivänä elokuuta,

— kuivatuille rusinoille 1 päivänä syyskuuta.

2 Ecuin vahvistettuna vähimmäishinnan osalta sovellettavana vaihtokurssina käytetään kuivatuille viikunoille 15 päivänä elokuuta ja kuivatuille rusinoille 1 päivänä syyskuuta voimassa olevaa edustavaa kurssia.

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

Tehty Brysselissä 20 päivänä elokuuta 1981.

#### 11 artikla

Kunkin jäsenvaltion on annettava komissiolle tiedoksi sen asetuksen (ETY) N:o 2194/81 säännösten mukaisesti osoittaman elimen tai osoittamien elinten nimi ja osoite sekä tässä asetuksessa määritellyn tukijärjestelmän soveltamiseksi toteutetut toimenpiteet.

Kunkin jäsenvaltion on myös annettava komissiolle tiedoksi:

- a) viimeistään kunkin vuoden helmikuun 15 päivänä ne raaka-aineiden määrät,
  - jotka ovat kuuluneet A-sopimusten ja näiden mahdollisten muutosten sekä C-sopimusten piiriin,
  - jotka on toimitettu näiden sopimusten ja muutosten nojalla markkinointivuoden aikana,
  - jotka ovat kuuluneet B-sopimusten piiriin;
- b) viimeistään kunkin vuoden kesäkuun 15 päivänä
  - a alakohdassa tarkoitettujen raaka-aineiden jalostuksesta saman markkinointivuoden aikana saatujen valmistuotteiden määrä,
  - kyseisen vuoden 1 päivänä kesäkuuta olemassa olevat raaka-ainetarastot,
  - kyseisen vuoden 1 päivänä kesäkuuta jalostajilla olevat valmistuotevarastot.

#### 12 artikla

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

*Komission puolesta*

Poul DALSAGER

*Komission jäsen*

## LIITE I/1

## SULTANARUSINOIDEN LAATUVAATIMUKSET

## (Raaka-aineet)

## I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat sultanarusinoita, jotka ovat peräisin *Vitis Vinifera L. var. Apyrena* -kasvin hedelmistä.

## II. LAATUVAATIMUKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määrittellä jalostukseen tarkoitettujen sultanarusinoiden laatu.

## A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa luokissa, ottaen huomioon kullekin luokalle annetut erityismääräykset, sultanarusinoiden on oltava

- terveitä, toisin sanoen vailla hometta, mätää, käymistä, hyönteisten munia tai mitään muuta vikaa tai muutosta, joka voisi haitata tuotteen laatua tai ulkonäköä,
- hyvin kuivattuja kosteuspitoisuuden ollessa enintään 15 prosenttia,
- käytännöllisesti katsoen vailla kiviä, metallinpalasia tai kivennäisepäpuhtauksia,
- vailla vaarallisten tuholaismyrkkujen jäännöksiä,
- vailla poikkeavaa hajua.

## B. Luokittelu

Jalostukseen tarkoitettut sultanarusinat luokitellaan jäljempänä määriteltyihin neljään luokkaan:

Luokka	Väri	Tummanruskeita/mustia viinirypäleitä (prosenttia lukumäärästä)	Tasakokoisuus
1	Vaaleasta vaaleaan kullanuskeaan	8	Vaaditaan (viinirypäleiden on oltava suuria; joukossa saa olla enintään 10 prosenttia pienempiä viinirypäleitä)
2	Vaaleasta vaaleanruskeaan	14	Ei vaadita (viinirypäleiden on kuitenkin oltava melko suuria)
4	Vaaleasta ruskeaan	20	Ei vaadita
5	Vaaleasta tummanruskeaan	50	Ei vaadita

## LIITE 1/2

## KORINTTIEN LAATUVAATIMUKSET

## (Raaka-aineet)

## I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat korintteja, jotka ovat peräisin lajikkeen *Vitis Vinifera* L. (viljeltyjen) muun-  
nosten hedelmistä.

## II. LAATUVAATIMUKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä jalostukseen tarkoitettujen korinttien laatu.

## A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa luokissa korinttien on oltava

- terveitä, toisin sanoen vailla hometta, mätää, käymistä, hyönteisten munia tai mitään muuta vikaa tai muutosta, joka voisi haitata tuotteen laatua tai ulkonäköä (4 prosentin poikkeama vahingoittuneiden viinirypäleiden lukumäärästä on kuitenkin sallittu),
- hyvin kuivattuja kosteuspitoisuuden ollessa enintään 16 prosenttia,
- käytännöllisesti katsoen vailla vieraita aineita kuten kiviä, metallinpalasia tai kivennäisepäpuhtauksia,
- käytännöllisesti katsoen vailla lapakon ja kannan osia (0,5 prosentin poikkeama lukumäärästä on kuitenkin sallittu),
- vailla vaarallisten tuholaismyrkköjen jäännöksiä,
- vailla poikkeavaa hajua.

Lisäksi korintin viinirypäleiden on oltava tasakokoisia, kooltaan 8 ja 4 millimetrin välillä. Seuraavat poikkeamat ovat kuitenkin sallittuja:

- enintään 6 painoprosenttia viinirypäleitä, joiden halkaisija on suurempi kuin 8 millimetriä,
- enintään 2 painoprosenttia viinirypäleitä, joiden halkaisija on pienempi kuin 4 millimetriä (tämä jälkimmäinen poikkeama on 4 painoprosenttia Egialiassa, Korintissa tai Joonian saarilla tuotetuilla kuivatuilla viinirypäleillä).

## B. Luokittelu

Jalostukseen tarkoitettujen korinttien luokittelu tapahtuu seuraavien perusteiden mukaisesti:

- kuivausmenetelmä,
- viinirypäleiden väri,
- viinirypäleiden rakenne.

Luokka (nimi)	Kuivausmenetelmä	Viinirypäleiden väri	Viinirypäleiden rakenne
“Shade”	Kuivattu varjossa	Sinimusta	Mehevä
“Select Sun”	Kuivattu auringossa	Musta	Ei määritelty
“Regular”	Kuivattu auringossa	Punamusta	Ei määritelty

## LIITE I/3

## LAATUVAATIMUKSET KUIVATUILLE VIIKUNOILLE

## (Raaka-aineet)

## I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat luonnollisesti kuivattuja viikunoita, jotka ovat peräisin lajin *Ficus carica domestica* L. (viljeltyjen) lajikkeiden kypsistä hedelmistä.

## II. LAATUVAATIMUKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kuivattujen viikunoiden jalostuksen jälkeinen laatu.

## A. Luokittelu

Jalostamattomat kuivatut viikunat luokitellaan neljään luokkaan seuraavasti:

## i) A-luokka

Tähän luokkaan luokiteltujen kuivattujen viikunoiden on oltava täysin kypsinä korjattuja. Niiden

- kuoren on oltava ohut ja mallon koostumukseltaan hunajamainen,
- värin on oltava tasaisen keltainen,
- on oltava puhtaita,
- hedelmien lukumäärä saa olla enintään 64 hedelmää kilogrammassa.

## ii) B-luokka

Tähän luokkaan luokiteltujen kuivattujen viikunoiden on oltava kypsinä korjattuja. Niiden

- kuoren on oltava ohut ja mallon koostumukseltaan hunajamainen,
- värin on oltava tasainen,
- on oltava puhtaita,
- hedelmien lukumäärä saa olla enintään 74 hedelmää kilogrammassa.

## iii) C-luokka

Tähän luokkaan luokiteltujen kuivattujen viikunoiden on oltava kypsinä korjattuja. Niiden

- kuoren on oltava ohut ja mallon koostumukseltaan hunajamainen,
- värin on oltava melko tasainen,
- on oltava puhtaita,
- hedelmien lukumäärä saa olla enintään 94 hedelmää kilogrammassa.

## iv) D-luokka

Tähän luokkaan luokiteltujen kuivattujen viikunoiden on oltava kypsinä korjattuja ja puhtaita.

## B. Vesipitoisuus

Kuivattujen viikunoiden vesipitoisuus saa olla enintään 24 prosenttia.

## III. SALLITUT POIKKEAMAT

Kussakin pakkauksessa sallitaan laatu-poikkeamien rajoissa tuotteita, jotka eivät ole kyseisen luokan vaatimusten mukaisia.

## i) A-luokka

- 15 prosenttia lukumäärästä tai painosta kuivattuja viikunoita, joissa on sisäisiä tai ulkoisia minkä tahansa syyn aiheuttamia vaurioita, jotka ovat enintään 5 prosentissa viikunoita hyönteisten aiheuttamia,
- 1 prosentti lukumäärästä tai painosta jalostukseen soveltumattomia kuivattuja viikunoita.

## ii) B-luokka

- 25 prosenttia lukumäärästä tai painosta kuivattuja viikunoita, joissa on sisäisiä tai ulkoisia minkä tahansa syyn aiheuttamia vaurioita, jotka ovat enintään 12 prosentissa viikunoita hyönteisten aiheuttamia,
- 4 prosenttia lukumäärästä tai painosta jalostukseen soveltumattomia kuivattuja viikunoita.

## iii) C-luokka

- 35 prosenttia lukumäärästä tai painosta kuivattuja viikunoita, joissa on sisäisiä tai ulkoisia minkä tahansa syyn aiheuttamia vaurioita, jotka ovat enintään 20 prosentissa viikunoita hyönteisten aiheuttamia,
- 6 prosenttia lukumäärästä tai painosta jalostukseen soveltumattomia kuivattuja viikunoita.

## iv) D-luokka

- 50 prosenttia lukumäärästä tai painosta kuivattuja viikunoita, joissa on sisäisiä tai ulkoisia minkä tahansa syyn aiheuttamia vaurioita.
-



## LIITE II/I

## LAATUVAATIMUKSET JALOSTETUILLE SULTANARUSINOILLE

## I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat sultanarusinoita, jotka ovat peräisin *Vitis Vinifera* L. var. *Apyrena* -kasvin hedelmistä.

Näitä on kahdenlaisia:

- luonnolliset sultanarusinat ("natural"), joiden valkaisuun ei ole käytetty rikkiä tai mitään muuta valkaisuainetta,
- rikkidioksidilla tai muulla sallitulla valkaisuaineella valkaistut sultanarusinat.

## II. LAATUVAATIMUKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä sultanarusinoiden jalostuksen jälkeinen laatu.

## A. Vähimmäisvaatimukset

- terveitä, toisin sanoen vailla hometta, mätää, käymistä, hyönteisten muniä tai mitään muuta vikaa tai muutosta, joka voisi haitata tuotteen laatua tai ulkonäköä,
- kannat hyvin poistettu,
- vailla vieraita aineita kuten metallinpalasia,
- käytännöllisesti katsoen vailla kiviä tai kivennäisepäpuhtauksia, kantoja tai muita kasviperäisiä aineita,
- vailla vaarallisten hyönteismyrkkujen jäänteitä,
- vailla luvattomia säilytysaineita,
- vailla poikkeavaa hajua<sup>(1)</sup>,
- kokonaan irrallaan toisistaan,
- käytännöllisesti katsoen vailla viinirypäleitä, joissa on sokerikiteitä.

Sultanarusinoiden on lisäksi oltava

- pesty riittävässä määrässä vettä,
- kuivattu kuivausuunissa, jonka tarkoitus on vähentää vesipitoisuus enintään 15 prosenttiin,
- peitetty parafiniöljyllä tai erityisillä kasviöljyillä (vapaaehtoisia toimenpiteitä),
- lajiteltu ja luokiteltu koon mukaan.

## B. Laatu-ja kokoluokittelu

Sultanarusinat (valkaistut tai luonnolliset) luokitellaan kahteen ryhmään, suuret kuivatut rusinat ja pienet kuivatut rusinat, joista ensin mainitussa on kuusi luokkaa ja viimeksi mainitussa kolme luokkaa:

<i>Suuret kuivatut rusinat</i>	<i>Pienet kuivatut rusinat</i>
n:o 00	n:o 21
n:o 0	
n:o 1	n:o 22
n:o 2	
n:o 4	n:o 24
n:o 5	

<sup>(1)</sup> Vähäistä rikkidioksidin (SO<sub>2</sub>) hajua ei pidetä poikkeavana hajuna valkaistuissa rusinoissa

Laatuluokittelu perustuu seuraaviin ominaisuuksiin:

- väri,
- värin tasaisuus,
- tummanruskeiden/mustien viinirypäleiden prosenttimäärä,
- viinirypäleiden koko.

a) Valkaistut kuivatut rusinat

Luokka	Väri	Värin tasaisuus	Tummanruskeita/mustia viinirypäleitä (prosenttia lukumäärästä)	Eivät läpäise seulaa, jonka reikien läpimitta on
--------	------	-----------------	--	--

*Suuret kuivatut rusinat*

00	Vaaleasta kullanväri- seen	95	0	10 mm
0	Vaalea kullanuskea	85	4	9 mm
1	Vaalea kullanuskea	85	5	8 mm
2	Vaaleasta vaalean- ruskeaan	80	10	7,5 mm
4	Vaaleasta ruskeaan	70	17	7 mm
5	Tumman ruskea	Ei vaadita	40	6 mm

*Pienet kuivatut rusinat*

21	Vaaleasta kullanväri- seen	85	10	6 mm
22	Vaalea	80	10	6 mm
24	Tumman ruskea	Ei vaadita	20	6 mm

b) Luonnolliset kuivatut rusinat

Luokka	Väri	Värin tasaisuus	Tummanruskeita/mustia viinirypäleitä (prosenttia lukumäärästä)	Eivät läpäise seulaa, jonka reikien läpimitta on
--------	------	-----------------	--	--

*Suuret kuivatut rusinat*

00	Kullankeltaisesta vaaleanruskeaan	85	5	10 mm
0	Kullankeltaisesta vaaleanruskeaan	85	7	9 mm
1	Kullankeltaisesta vaaleanruskeaan	85	7	8 mm
2	Kullankeltaisesta ruskeaan	80	12	7,5 mm
4	Kullankeltaisesta ruskeaan	70	20	7 mm
5	Ruskeasta mustaan	Ei vaadita	Ei rajoitettu	6 mm

*Pienet kuivatut rusinat*

21	Kullankeltaisesta vaaleanruskeaan	85	10	6 mm
22	Kullankeltaisesta vaaleanruskeaan	Ei vaadita	Ei rajoitettu	6 mm
24	Kullankeltaisesta ruskeaan	Ei vaadita	Ei rajoitettu	6 mm

### III. SALLITUT POIKKEAMAT

Kussakin pakkauksessa sallitaan laatu- ja kokopoikkeamien rajoissa sultanarusinoita, jotka eivät ole kyseisen luokan vaatimusten mukaisia.

#### A. Sallitut laatu-poikkeamat

- 2 painoprosenttia viinirypäleitä, joissa on sokerikiteitä,
- 0,1 painoprosenttia kiviä ja 0,1 painoprosenttia kivennäisepäpuhtauksia,
- lukumäärästä 8 prosenttia viinirypäleitä, joiden kantaa ei ole poistettu,
- kannat ja muut kasviperäiset aineet:
  - 10 kappaletta 15 kilon pakkauksessa luokille 00, 0 ja 1,
  - 30 kappaletta 15 kilon pakkauksessa muille luokille.

Lisäksi, jokaisen vuoden maaliskuun ensimmäisestä päivästä lähtien, sallitaan vähän tummempi väritys kaikissa laatu-luokissa sultanarusinoille, jotka on kerätty edellisen vuoden syyskuun ensimmäisen päivän jälkeen.

#### B. Sallitut kokopoikkeamat

- i) pienikokoisille viinirypäille:
  - 3 prosenttia painosta tai lukumäärästä luokalle 00,
  - 5 prosenttia painosta tai lukumäärästä muille luokille.
- ii) suurikokoisille viinirypäille:
  - 15 prosenttia painosta tai lukumäärästä luokille 0, 1, 2, 4 ja 5,
  - 30 prosenttia painosta tai lukumäärästä luokille 21, 22 ja 24.

### IV. PAKKAAMINEN JA KAUPPAKUNNOSTUS

Sultanarusinat on pakattava siten, että tuote suojataan sopivalla tavalla.

Sultanarusinat pakataan puu-, pahvi- tai kartonkilaatikoihin, pelti-, kartonki- tai muovirasioihin, sellofaanipusseihin jne.

Puulaatikoiden on oltava uusia ja kuivasta, vaaleasta ja hajuttomasta puusta valmistettuja. Kuivien rusinoiden ja kannen väliin on asetettava uusi ja puhdas vedenkestävä paperi.

Kartonkipakkausten on oltava uusia ja sileitä ja vailla haitallisia hajuja. Kuivien rusinoiden ja kannen väliin on asetettava uusi ja puhdas vedenkestävä paperi.

Pahvipakkausten on oltava uusia ja voimaperistä tai voima-“aaltopahvista” valmistettuja. Pakkauksen rungon on koostuttava vähintään kolmesta lehdestä, joista yksi, keskimäinen, on aaltopahvia. Pakkauksen rungon ja reunojen on oltava “liimannauhoilla” vahvistetut.

Peltirasioiden on oltava uusia, sisältä kunnolla tinattuja ja mekaanisella kiristyksellä suljettuja.

Puulaatikoiden, kartonki- ja pahvipakkausten ja peltirasioiden vetoisuus ei saa olla enempää kuin 15 kiloa.

Muovisten ja pahvisten rasioiden ja sellofaanipakettien ja -pussien on oltava uusia, puhtaita ja samanpainoisia samassa pakkauslaatikossa (puulaatikot, kartongit jne.). Niiden vetoisuus ei saa olla enempää kuin viisi kiloa.

Eri vuosina kerättyjen sultanarusinoiden pakkaaminen samaan pakkaukseen on kiellettyä.

### V. MERKITSEMINEN

Kussakin pakkauksessa on oltava yhdelle suurelle sivulle koottuna selvin, pysyvin ja pakkauksen ulkopuolelle näkyvin kirjaimin seuraavat tiedot:

#### A. Tunnistusmerkinnät

Pakkaajan tai lähettäjän nimi, osoite ja tavaramerkki.

#### B. Tuotteen laji

“Sultanarusinat” tai “luonnolliset sultanarusinat”

**C. Tuotteen alkuperä**

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

**D. Kaupalliset tiedot**

- laatuluokka,
- nettopaino ja vapaaehtoisesti maininta "pakkaushetkellä",
- satovuosi.

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

---

*LIITE II/2***LAATUVAATIMUKSET JALOSTETUILLE KORINTEILLE****I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ**

Nämä vaatimukset koskevat korinteja, jotka ovat peräisin *Vitis Vinifera* L. lajikkeen (viljeltyjen) muun-  
noston hedelmistä.

**II. LAATUVAATIMUKSET**

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä korinttien jalostuksen jälkeinen laatu.

**Luokittelu**

Korintit luokitellaan kolmeen luokkaan: extra choicest, choicest ja choice.

Korinttien luokittelu edellä mainittuihin laatuluokkiin perustuu seuraaviin perusteisiin:

- väri,
- vesipitoisuus,
- vieraat aineet (kivet, metallinpalaset, lapakon osat ja muut),
- litteät viinirypäleet,
- punaiset viinirypäleet,
- vioittuneet viinirypäleet,
- suuret viinirypäleet, toisin sanoen suuremmat kuin 8 millimetriä,
- pienet viinirypäleet, toisin sanoen pienemmät kuin 4 millimetriä,
- viinirypäleet, joiden kantaa ei ole poistettu.

Korinttien luokitteluun käytetään, luokkien mukaan, seuraavia vaatimuksia:

## Laadulliset vaatimukset luokittain

	Extra Choicest	Choicest	Choice
1. Väri	Sinipunertava	Musta	Punertava punainen
2. Vesipitoisuus: enintään (%)	16	16	16
3. Vieraita aineita			
a) kiviä ja metallinpalasia yleensä	0	0	0
b) muita vieraita aineita, lukuun ottamatta kannan osia (lukumäärä 100 grammaa kohden)	0	enintään 0,05	enintään 0,1
c) kannan osia (painoprosentteina)	enintään 0,1	enintään 0,1	enintään 0,1
4. Litteitä viinirypäleitä (% lukumäärästä)	0	enintään 0,5	enintään 1
5. Punaisia viinirypäleitä (% lukumäärästä)	enintään 10	enintään 15	enintään 20
6. Voittuneita viinirypäleitä (% lukumäärästä)	enintään 1	enintään 2	enintään 4
7. Suuria viinirypäleitä, toisin sanoen suurempia kuin 8 mm (% lukumäärästä)	enintään 0,5	enintään 1	enintään 1
8. Pieniä viinirypäleitä, toisin sanoen pienempiä kuin 4 mm (% lukumäärästä)	enintään 2	enintään 2	enintään 2
9. Viinirypäleitä, joiden kantaa ei ole poistettu (% lukumäärästä)	enintään 5	enintään 5	enintään 5

## III. KOKOLUOKITTELU

Korinttien koko määritetään samalla kertaa perustuen siihen, läpäisevätkö viinirypäleet seulan, jonka reikien läpimitta on määritetty,

— ja siihen, pysyvätkö viinirypäleet seulassa, jonka reikien läpimitta on pienempi kuin aiemmin käytetyn.

Nimet ja kokovaatimukset ovat seuraavat:

Nimi	Seulan reikäkoko, jonka viinirypäleet läpäisevät	Seulan reikäkoko, jota viinirypäleet eivät läpäise
Bold	8 mm (seula n:o 12)	7 mm (seula n:o 14)
Medium	8 mm (seula n:o 12)	6 mm (seula n:o 16)
Small	7 mm (seula n:o 14)	4/5 mm (seula n:o 19)
Siftings	6 mm (seula n:o 16)	4 mm (seula n:o 20)
Ungraded	8 mm (seula n:o 12)	4 mm (seula n:o 20)

Siftings-kokoluokan korintit voidaan luokitella ainoastaan choicest-tai choice-luokkaan.

## IV. SALLITUT POIKKEAMAT

Kussakin pakkauksessa sallitaan laatu- ja kokopoikkeamien rajoissa tuotteita, jotka eivät ole kyseisen luokan vaatimusten mukaisia.

## A. Sallitut laatu-poikkeamat

## i) Extra choicest -luokka

Lukumäärästä 5 prosenttia viinirypäleitä, jotka eivät täytä tämän luokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät seuraavaksi alempana olevan luokan vaatimukset (choicest).

## ii) Choicest-luokka

Lukumäärästä 10 prosenttia viinirypäleitä, jotka eivät täytä tämän luokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät seuraavaksi alempana olevan luokan vaatimukset (choice).

## iii) Choice-luokka

Lukumäärästä 15 prosenttia viinirypäleitä, jotka eivät täytä tämän luokan vaatimuksia.

**B. Sallitut kokopoikkeamat**

Kaikissa luokissa: 5 prosenttia lukumäärästä viinirypäleitä, jotka eivät täytä kyseisen kokoluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät seuraavaksi alempana olevan luokan vaatimukset. Siftings-kokoluokan enimmäispoikkeama on kuitenkin ainoastaan 1,5 prosenttia niiden viinirypäleiden lukumäärästä, joiden kokoluokka on pienempi kuin 4 mm.

**V. MERKITSEMINEN**

Kussakin pakkauksessa on oltava selvin ja pysyvin kirjaimin seuraavat tiedot:

**A. Tunnistusmerkinnät**

Pakkaajan tai lähettäjän nimi, osoite ja tavaramerkki.

**B. Tuotteen laji**

Korintit.

**C. Kaupalliset tiedot**

- laatuluokka,
  - kokoluokka, joka ilmaistaan vastaavalla nimellä,
  - nettopaino ja vapaaehtoisesti maininta "pakkaushetkellä".
-

## LIITE II/3

JALOSTETTUJEN KUIVATTUJEN VEEKUNOIDEN JA VEEKUNAPASTOJEN  
LAATUVAATIMUKSET

## A. JALOSTETTUJEN KUIVATTUJEN VEEKUNOIDEN LAATUVAATIMUKSET

## I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat luonnollisesti kuivattuja veeikunoidia, jotka ovat peräisin *Ficus carica domestica* L.-lajiin (viljeltyjen) lajikkeiden kypsistä hedelmistä.

## II. LAATUVAATIMUKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kuivattujen veeikunoiden jalostuksen jälkeinen laatu.

## A. Luokittelu

Jalostamattomat kuivatut veeikunat luokitellaan neljään luokkaan seuraavasti:

## i) A-luokka ("Grade A" tai "Extra" tai "Fancy")

Tähän luokkaan luokiteltujen kuivattujen veeikunoiden on oltava täysin kypsinä korjattuja. Niiden

- kuoren on oltava ohut ja mallon koostumukseltaan hunajamainen,
- värin on oltava tasaisen keltainen,
- on oltava täysin puhtaita,
- on oltava vailla vieraita aineita,
- hedelmien lukumäärä saa olla enintään 62 hedelmää kilogrammassa.

## ii) B-luokka ("Grade B" tai "Choice")

Tähän luokkaan luokiteltujen kuivattujen veeikunoiden on oltava kypsinä korjattuja. Niiden

- kuoren on oltava ohut ja mallon koostumukseltaan hunajamainen,
- värin on oltava tasainen,
- on oltava puhtaita,
- on oltava vailla vieraita aineita,
- hedelmien lukumäärä saa olla enintään 72 hedelmää kilogrammassa.

## iii) C-luokka ("Grade C" tai "Commercial" tai "Current")

Tähän luokkaan luokiteltujen kuivattujen veeikunoiden on oltava kypsinä korjattuja. Niiden

- kuoren on oltava ohut ja mallon koostumukseltaan hunajamainen,
- värin on oltava melko tasainen,
- on oltava puhtaita,
- on oltava vailla vieraita aineita,
- hedelmien lukumäärä saa olla enintään 80 hedelmää kilogrammassa.

## iv) D-luokka ("Grade D" tai "Standard")

Tähän luokkaan luokiteltujen kuivattujen veeikunoiden on oltava kypsinä korjattuja.

Niiden

- on oltava puhtaita,
- on oltava vailla vieraita aineita,
- hedelmien lukumäärä saa olla enintään 94 hedelmää kilogrammassa.

## B. Vesipitoisuus

Kuivattujen veeikunoiden vesipitoisuus saa olla enintään 24 prosenttia.

Tämä pitoisuus voidaan kuitenkin ylittää erityisen kuoren pehmenyskäsittelyn yhteydessä sillä edellytyksellä, että taataan hedelmien säilyminen moitteettomina.

### III. KOKOLUOKITTELU

Koko määritetään kaikissa luokissa hedelmien lukumäärällä kilogrammassa.

### IV. SALLITUT POIKKEAMAT

Kussakin pakkauksessa sallitaan laatupoikkeamien rajoissa tuotteita, jotka eivät ole kyseisen luokan vaatimusten mukaisia.

#### A. Sallitut laatupoikkeamat

##### i) A-luokka

— 10 prosenttia lukumäärästä tai painosta kuivattuja viikunoita, joissa on sisäisiä tai ulkoisia minkä tahansa syyn aiheuttamia vaurioita, jotka ovat enintään 4 prosentissa viikunoita hyönteisten aiheuttamia.

##### ii) B-luokka

— 15 prosenttia lukumäärästä tai painosta kuivattuja viikunoita, joissa on sisäisiä tai ulkoisia minkä tahansa syyn aiheuttamia vaurioita, jotka ovat enintään 6 prosentissa viikunoita hyönteisten aiheuttamia.

##### iii) C-luokka

— 20 prosenttia lukumäärästä tai painosta kuivattuja viikunoita, joissa on sisäisiä tai ulkoisia minkä tahansa syyn aiheuttamia vaurioita, jotka ovat enintään 10 prosentissa viikunoita hyönteisten aiheuttamia,

— 2 prosenttia lukumäärästä tai painosta kulutukseen soveltumattomia kuivattuja viikunoita.

##### iv) D-luokka

— 25 prosenttia lukumäärästä tai painosta kuivattuja viikunoita, joissa on sisäisiä tai ulkoisia minkä tahansa syyn aiheuttamia vaurioita, jotka ovat enintään 12 prosentissa viikunoita hyönteisten aiheuttamia,

— 4 prosenttia lukumäärästä tai painosta kulutukseen soveltumattomia kuivattuja viikunoita.

#### B. Sallitut kokopoikkeamat

Eri luokkien sallitut kokopoikkeamat on merkitty alla olevaan taulukkoon:

Luokka	Poikkeama yksikköpainon mukaan grammoina	Prosenttia viikunoita kilogrammassa
A	Vähemmän kuin 16 — enemmän kuin 14	10
B	Vähemmän kuin 14 — enemmän kuin 12,5	15
C	Vähemmän kuin 12,5 — enemmän kuin 10,5	20
D	Vähemmän kuin 10,5 — enemmän kuin 8	25

### V. PAKKAAMINEN JA KAUPPAKUNNOSTUS

#### A. Pakkaaminen

Kuivatut viikunat on pakattava siten, että ne tulevat suojaetuiksi sopivalla tavalla.

Kuivatut viikunat pakataan puu-, kartonki-, pahvilaatikoihin, peltirasioihin jne.

Puulaatikot on suojattava sisältä vahapaperilla, polyeteenillä tai millä tahansa muulla sallitulla aineella.

Kartonki- tai pahvipakkausten osalta sisäosien suojaus vaaditaan ainoastaan pakattaessa irtoviikunoita tai sidottuja viikunoita.

Irtoviikunat tai sidotut viikunat voidaan pakata hamppu- tai juuttipusseihin tai -säkkeihin sillä edellytyksellä, että pussit tai säkit on suojattu sisältä paperilla, polyeteenillä tai ohuella puuvillakankaalla. Kyseisen pakkausmuodon sisällön paino saa olla enintään 25 kilogrammaa.

Kuivattujen viikunoiden pakkaamiseen käytettävien aineiden on oltava uusia, kuivia ja hajuttomia. Puupakkausten on oltava suorakaiteen muotoisia, hajuttomasta puusta valmistettuja ja ulkopuolelta hyvin höylättyjä.

Mäntypuun käyttö on kielletty.



**B. Kauppakunnostus**

Eri kauppakunnostustavat ovat kansainvälisillä markkinoilla käytössä olevia kunnostustapoja:

- i) "String figs": sidotut viikunat;
- ii) "Layer": halkaistut, kerroksittain asetetut ja pakkauksissa olevat viikunat;
- iii) "Protoben", "Lerida" tai "Round": kunkin viikunan muodon mukaan; koskee pakkauksia, joissa on kokonaisia viikunoita kerroksittain;
- iv) "Loose": irtoviikunat;
- v) "Loose in bags": irtoviikunat pussissa tai säkissä;
- vi) "Loose in cartons": irtoviikunat kartonkilaatikoissa.

**VI. MERKITSEMINEN**

Jokaisessa pakkauksessa on oltava seuraavat tiedot selvin ja pysyvin kirjaimin:

**A. Tunnistusmerkinnät:**

Pakkaajan tai lähettäjän nimi ja osoite ja/tai tavaramerkki.

**B. Tuotteen laji**

"Kuivatut viikunat".

**C. Tuotteen alkuperä**

Alkuperämaa ja mahdollisesti tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen taikka paikallinen nimi.

**D. Kaupalliset tiedot**

- Laatuiluokka,
- nettopaino,
- kauppakunnostustapa,
- satovuosi.

**E. Virallinen tarkastusmerkintä (vapaaehtoinen).****B. VIIKUNAPASTOJEN LAATUVAATIMUKSET****I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ**

Nämä vaatimukset koskevat viikunapastoja, jotka on valmistettu niitä koskevien vaatimusten mukaisesti jalostetuista kuivatuista viikunoista.

**II. LAATUVAATIMUKSET**

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä viikunapastojen laatu.

**Luokittelu**

Viikunapastat luokitellaan kahteen luokkaan, jotka määritellään seuraavasti:

**i) A-luokka tai "Finest"**

Tähän luokkaan luokiteltu viikunapasta voidaan valmistaa jalostetuista kuivatuista viikunoista, jotka ovat niille vahvistettujen laatumääräysten mukaisia. Viikunoissa ei saa kuitenkaan olla lukumäärältään tai painoltaan enempää kuin 10 prosenttia hedelmiä, joissa on sisäisiä vaurioita, jotka ovat enintään 5 prosentissa hedelmiä hyönteisten aiheuttamia.

Viikunoiden on lisäksi oltava kuumalla vedellä pestyjä ja dehydratoituja, jonka tarkoituksena on vähentää niiden vesipitoisuus 22 prosenttiin.

Viikunapastoja ei voida luokitella tähän luokkaan, jos 100 gramman näytteen laboratoriossa tutkimisen jälkeen todetaan, että tuotteessa on

- enemmän kuin 13 hyönteisen päätä,
- enemmän kuin 50 hyönteisen osaa,
- enemmän kuin 50 punkkia,
- jyrsijöiden ulosteita tai karvoja.

ii) B-luokka tai "Choice"

Tähän luokkaan luokiteltu viikunapasta voidaan valmistaa jalostetuista kuivatuista viikunoista, jotka ovat niille vahvistettujen laatumääräysten mukaisia. Viikunoissa ei saa kuitenkaan olla lukumäärältään tai painoltaan enempää kuin 20 prosenttia hedelmiä, joissa on sisäisiä vaurioita, jotka ovat enintään 10 prosentissa hedelmiä hyönteisten aiheuttamia.

Viikunoiden on lisäksi oltava kuumalla vedellä pestyjä ja dehydratoituja, jonka tarkoituksena on vähentää niiden vesipitoisuus 22 prosenttiin.

Viikunapastoja ei voida luokitella tähän luokkaan, jos 100 gramman näytteen laboratoriossa tutkimisen jälkeen todetaan, että tuotteessa on

- enemmän kuin 20 hyönteisen päätä,
- enemmän kuin 70 hyönteisen osaa,
- enemmän kuin 60 punkkia,
- jyrsijöiden ulosteita tai karvoja.

### III. PAKKAAMINEN JA KAUPPAKUNNOSTUS

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

Ne pakataan puu-, kartonki-, pahvilaatikoihin, peltirasioihin jne.

Puulaatikot on suojattava sisältä vahapaperilla, polyeteenillä tai millä tahansa muulla sallitulla aineella.

Edellä mainittujen eri pakkausmuotojen sisällön paino saa olla enintään 40 kilogrammaa.

### IV. MERKITSEMINEN

Jokaisessa pakkauksessa on oltava seuraavat tiedot selvin ja pysyvin kirjaimin:

**A. Tunnistusmerkinnät:**

Pakkaajan tai lähettäjän nimi ja osoite ja/tai tavaramerkki.

**B. Tuotteen laji**

"Viikunapasta".

**C. Tuotteen alkuperä**

Alkuperämaa ja mahdollisesti tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen taikka paikallinen nimi.

**D. Kaupalliset tiedot**

- Laatuluokka,
- nettopaino,
- satovuosi.

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

---