

387R1730

23.6.87

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

N:o L 163/25

KOMISSIO ASETUS (ETY) N:o 1730/87,

annettu 22 päivänä kesäkuuta 1987,

syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden laatuvaatimuksista

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamis-

sopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesalan yhteisestä markkinajärjestelystä 18 päivänä toukokuuta 1972 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1035/72⁽¹⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1351/86⁽²⁾, ja erityisesti sen 2 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo, että

syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden laatuvaatimukset vahvistetaan komission asetuksen N:o 58⁽³⁾ liitteessä I/7; näitä vaatimuksia on muutettu komission asetuksilla (ETY) N:o 847/76⁽⁴⁾ ja (ETY) N:o 2166/84⁽⁵⁾,

näiden tuotteiden tuotanto ja kauppa on kehittynyt erityisesti kulutus- ja tukkumarkkinoiden vaatimusten osalta; tämän vuoksi syötäväksi tarkoitettuja viinirypäleitä koskevia yhteisiä laatuvaatimuksia on muutettava näiden uusien vaatimusten huomioon ottamiseksi,

nämä muutokset edellyttävät neuvoston asetuksessa N:o 211/66/ETY⁽⁶⁾ määritellyn lisälaatuluokan muuttamista; lisälaatuluokan määrittelemiseksi olisi otettava huomioon tuottajien kyseisistä tuotteista saama taloudellinen hyöty ja tarve tyydyttää kuluttajien tarpeet,

laatuvaatimuksia voidaan soveltaa kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa; tuotteiden pitkät kuljetusmatkat, tietty varastointiaika ja tuotteiden erilaiset käsittelyt saattavat aiheuttaa niissä biologisesta kehittymisestä ja pilaantumisalttiudesta aiheutuvaa laadun heikkenemistä; tämä pilaantuminen olisi sen takia otettava huomioon sovellettaessa laatuvaatimuksia lähetysvaihetta seuraavissa kaupan pitämisen vaiheissa; erityisen huolellisesti lajiteltavissa ja pakattavissa ekstra luokan tuotteissa on otettava huomioon ainoastaan tuoreuden ja nestejännityksen väheneminen,

selvyyden ja oikeusturvan takaamiseksi sekä laatuvaatimusten vaivattoman noudattamisen vuoksi olisi tällä tavoin muutetut vaatimukset esitettävä yhtenä tekstinä, ja

tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat hedelmien ja vihannesten hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Yhteisen tullitariffin alanimikkeeseen 08.04 A kuuluvien syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden laatuvaatimukset ovat tämän asetuksen liitteessä.

Nämä vaatimukset koskevat kaikkia kaupan pitämisen vaiheita asetuksessa (ETY) N:o 1035/72 säädetyn edellytyksin.

Lähetysvaihetta seuraavien vaiheiden aikana tuotteissa voi kuitenkin esiintyä vaatimusten vastaisesti:

- vähäistä tuoreuden ja nestejännityksen vähenemistä,
- muihin kuin ekstra luokkaan luokitelluilla tuotteilla vähäistä tuotteen biologisesta kehittymisestä ja pilaantumisalttiudesta aiheutuvaa laadun heikkenemistä sekä muutamia rangasta irronneita rypäleitä.

2 artikla

Muutetaan asetus N:o 58 seuraavasti:

- poistetaan 1 artiklan ilmaisu ”syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden”,
- kumotaan syötäväksi tarkoitettuja viinirypäleitä koskeva liite I/7.

3 artikla

Muutetaan asetus N:o 211/66/ETY seuraavasti:

- poistetaan 1 artiklan ilmaisu ”syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden”,
- kumotaan syötäväksi tarkoitettuja viinirypäleitä koskeva liite VI.

4 artikla

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

⁽¹⁾ EYVL N:o L 118, 20.5.1972, s. 1

⁽²⁾ EYVL N:o L 119, 8.5.1986, s. 46

⁽³⁾ EYVL N:o 56, 7.7.1962, s. 1606/62

⁽⁴⁾ EYVL N:o L 96, 10.4.1976, s. 32

⁽⁵⁾ EYVL N:o L 197, 27.7.1984, s. 33

⁽⁶⁾ EYVL N:o 233, 20.12.1966, s. 3939/66

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

Tehty Brysselissä 22 päivänä kesäkuuta 1987.

Komission puolesta

Frans ANDRIESEN

Varapuheenjohtaja

LIITE

SYÖTÄVIKSI TARKOITETTujen VIINIRYPÄLEIDEN LAATUVAATIMUKSET

I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat lajin *Vitis vinifera* L. lajikkeiden hedelmiä, syötäväksi ja kuluttajille tuoreina myytäväksi tarkoitettuja viinirypäleitä, jotka kuuluvat liitteessä lueteltuihin lajikkeisiin, lukuun ottamatta syötäväksi tarkoitettuja viinirypäleitä, jotka on tarkoitettu teolliseen jalostukseen.

II. LAATUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden laatu.

A. Vähimmäisvaatimukset

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

- terveitä; tuotteita, joissa on mätää tai jotka ovat muuten pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi, ei sallita,
- puhtaita, käytännössä vailla näkyviä vieraita aineita,
- käytännössä vailla tuholaisten tai kasvitautien aiheuttamia vioituksia,
- vailla näkyviä homeen jälkiä,
- vailla epätavanomaista pintakosteutta,
- vailla vierasta hajua ja/tai makua.

Lisäksi rypäleiden on oltava:

- eheitä,
- hyvin muodostuneita,
- tavanomaisesti kehittyneitä.

Auringon aiheuttama pintaväri ei ole virhe.

Rypäleterttujen on oltava huolellisesti poimittuja. Rypäleiden on oltava riittävän kehittyneitä ja kypsiä.

Rypäleiden kehitysasteen ja kunnan on oltava sellainen, että ne

- kestävät kuljetuksen ja käsittelyn sekä
- saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräpaikkaan.

B. Luokitus

Syötäväksi tarkoitetut viinirypäleet luokitellaan neljään jäljempänä määriteltävään luokkaan.

i) *Ekstra luokka*

Tähän luokkaan luokiteltujen syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden on oltava erittäin hyvälaatuisia.

Terttujen on oltava muodoltaan, kehitykseltään ja väritään 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 syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden on oltava hyvälaatuisia.

Rypäleterttujen on oltava muodoltaan, kehitykseltään ja väritään 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 ekstra luokassa.

Seuraavanlaisia virheitä sallitaan, jos ne eivät haittaa viinirypäleiden ulkonäköä eivätkä säilyvyyttä:

- vähäinen muotovirhe,
- vähäinen värivirhe,
- vähäisiä auringonpaahteen jälkiä ainoastaan kuoressa.

iii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvat syötäväksi tarkoitetut 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 terttujen 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.

Kuitenkin sallitaan:

- muotovirhe,
- värivirhe,
- vähäisiä auringonpaahteen jälkiä kuoressa,
- vähäisiä painumia.

iv) *III luokka*⁽¹⁾

Tähän luokkaan kuuluvat syötäväksi tarkoitetut viinirypäleet, joita ei voida luokitella ylempiin luokkiin mutta jotka täyttävät II luokalle määrätty vaatimukset.

Tertuissa saa kuitenkin olla muutamia epätavanomaisesti kehittyneitä rypäleitä.

Lisäksi harvat tertut eli tertut, joiden rypäleet ovat epätasaisesti rangan ympärillä, hyväksytään tähän luokkaan, samoin kuin tertut, joiden rypäleet ovat liian yhteenpuristuneita tai pitkulaisia

III. KOKOLAJITTELUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Koko määritetään rypäleterttujen painon perusteella.

Rypäleterttun vähimmäispaino määrätään kasvihuoneessa kasvatetuille sekä avomaalla viljellyille suuri- ja pienimarjaisille viinirypäleille seuraavasti:

(grammoina)

Luokka	Kasvihuonelajikkeet	Avomaalajikkeet	
		suurimarjaiset	pienimarjaiset
Ekstra	300	200	150
I	250	150	100
II	150	100	75
III	75	75	75

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

IV. SALLITTUJA POIKKEAMIA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

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

A. *Laatupoikkeamat*i) *Ekstra luokka*

5% painosta rypäleterttuja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät I luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan sallittujen poikkeamien puitteissa.

ii) *I luokka*

10% painosta rypäleterttuja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät II luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan sallittujen poikkeamien puitteissa.

iii) *II luokka*

10% painosta rypäleterttuja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia eivätkä vähimmäisvaatimuksia, lukuun ottamatta hedelmiä, joissa on mätää tai jotka muuten ovat pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi.

iv) *III luokka*

15% painosta rypäleterttuja, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia eivätkä vähimmäisvaatimuksia, lukuun ottamatta hedelmiä, joissa on mätää tai jotka muuten ovat pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi.

(1) Lisäluokka asetuksen (ETY) N:o 1035/72 2 artiklan 1 kohdan mukaisesti. Tämän laatuluokan tai joidenkin sen laatuvaatimusten soveltaminen edellyttää saman asetuksen 4 artiklan 1 kohdan perusteella tehtävää päätöstä.

B. Kokopoikkeamati) *Ekstra, I ja II luokka*

10% painosta terttuja, jotka eivät vastaa tämän luokan kokovaatimuksia mutta jotka täyttävät välittömästi seuraavaksi alemman luokan kokovaatimukset.

ii) *III luokka*

15% painosta rypäleterttuja, joiden paino on alle 75 g.

V. KAUPPAKUNNOSTUSTA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET**A. Tasalaatuisuus**

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus saa sisältää ainoastaan samaa alkuperää, lajiketta, luokkaa ja kypsyyssastetta olevia terttuja.

Ekstra luokan terttujen on oltava väriltään ja kooltaan lähes samanlaisia.

Viinirypäleiden, jotka on luokiteltu III luokkaan, on oltava ainoastaan alkuperältään ja lajikkeeltaan tasalaatuisia.

Pakkauksesta näkyvän sisällön osan on edustettava koko sisältöä.

B. Pakkaaminen

Syötäväiksi tarkoitettut viinirypäleet on pakattava siten, että ne tulevat suojaetuiksi sopivalla tavalla. Ekstra luokan rypäleterttut on pakattava yhteen kerrokseen.

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

Pakkauksissa ei saa olla mitään vieraita aineita, paitsi erityisessä tarjontamuodossa, jolloin rypäleterttun oksassa on enintään 5 cm:n pituinen uuden köynnöksen kappale.

VI. MERKITSEMISTÄ KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

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

A. Tunnistusmerkinnät

Pakkaaja
ja/tai
Lähetäjä } Nimi ja osoite tai virallisesti julkaistu tai hyväksytty tunnus.

B. Tuote

- ”Syötäväiksi tarkoitettuja viinirypäleitä”, jos sisältö ei ole näkyvässä,
- lajikkeen nimi.

C. Tuotteen alkuperä

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

D. Kaupalliset tiedot

Luokka.

E. Virallinen tarkastusmerkintä

Vapaaehtoinen.

Liite

LAJIKLUETTELOT

Tämän liitteen luettelot sisältävät lajikkeet, joita voidaan pitää kaupan yhteisössä. Lajikkeita, joiden eteen on merkitty tähti (*), viljellään yhteisössä.

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

1. Kasvihuoneessa kasvatettavat 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 d'Hambourg (katso 2 kohdan b alakohta – Moscato d'Amburgo)
- * Prof. Aberson
- * Royal.

2. Avomaalla viljeltävät viinirypäleet

(a) Suurirypäleiset lajikkeet

- * Aledo (New Cross-Real)
- * Alphonse Lavallée (katso 1 kohta)
Amasya Siyahi
- * Angela (Angiola)
- * Baresana (Duraca – Golden Champion – Lattuario bianco – Latuario bianco – Littuario bianco – Turchesa – Turchesca – Uva di Bisceglie – Uva rosa – Uva Turca – Varesana)
Barlinka
Bicane (Napoléon – Perle Impériale – Weißer Damaszaner – Zanta)
Bien Donné
- * Blanc d'Edessa (Edessis – Amasya)
Calmeria
- * Cardinal
Coarna noir
- * Dabouki (Barbaroui – Khalili – Salti)
- * Danam
Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
- * Danlas
- * Datal
- * Diagalves (Dependura – Formosa – Pendura – Villanueva)
Dimiat (Damiat – Zoumiatico)
Dominga (Gloria – Murciana blanca – Uva verde de Alhama)
- * Doña María
- * Emperor (Emperador – Genova – Red Emperador – Red Emperor)
Erenköy Beyazi
- * Ferral
- * Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Früher Wälscher – Gros Colmar – Triomphe)
Hönüsü
- * Ignea (I. Pirovano 185)
- * Imperial Napoleon (Doña Mariana – Mariana)
- * Italia (Dona Sofia – Idéal – Italian muscat – I. Pirovano 65 – Moscatel italiano)
Kozak Beyazi
- * Lival

- * Matilde
 - * Michele Palieri
 - * Muscat d'Alexandrie (Moscattellone – 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)
 - * 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 – Praoula Kokkini – Phraoula radini)
 - * Planta Nova (Coma – Tardana – Tortazon)
Prune de Cazouls
 - * Ragol (Ahmeur bou Ahmeur – Angelina – Argelina – Imperial roja – Uva de Ragol)
 - * Regina (Afouz Ali – Afis Ali – Afuz Ali – Aleppo – Bolgar – Dattier de Beyrouth – Dattero di Negrofonte – Galleta – Hafis Ali – Inzolia Imperiale – Karaboumou – Kararubun – Mennavacca bianca – Parchitana – Pergolona – Regina di Puglia – Reine – Rasaki – Rosaki blanc – Rossetti – Uva Real – Waltham cross)
 - * Regina Nera (Mennavacca Nera – Lattuario Nero – Olivettona – Regina negra – Rosaki noir)
 - * Ribol
Salba
 - * Schiava Grossa (Black Hambourg – Frankenthal – Groß Vernatsch – Imperator – Lamper – Schiavone – Trollinger)
Tchaouch (Chaouch – Parc de Versailles – Tsaoussi)
Verico
- (b) *Pienirypäleiset lajikkeet*
- * Admirable de Courtyiller (Admirable – Csiri Csuri)
 - * Albillo (Acerba – Albuella – 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 – Krachtgutedel – White van der Laan)
Chassalas 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)
 - * 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)
 - * Oeillade (Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinso)
 - * Panse precoce (Bianco di Foster – Foster's White – Panse blanche – Sicilien)
 - * Perla di Csaba (Cäbski 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 (I. Pirovano 7)
 - * Prunesta (Bermestia nera – Pergola rossa – Pergolese di Tivoli)
 - * Regina dei Vigneti (Königin der Weingärten – Muskat Szőlőskertek Kizalyneja – Szőlőskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villos – 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 – Cekirdesksiz – Sultanina bianca – Sultaniye – Thomson seedless ja muunnokset)
 - * Valenci blanc (Valensi – Valency – Panse blanche)
 - * Valenci noir (Planta Mula – Rucial de Mula – Valenci negro)
Yapincak.
-