

Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

► **B**

**KOMISSION ASETUS (EY) N:o 2789/1999,
annettu 22 päivänä joulukuuta 1999,
syötäväksi tarkoitettujen viinirypäleiden kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista
(EYVL L 336, 29.12.1999, s. 13)**

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
► <u>M1</u>	Komission asetus (EY) N:o 716/2001, annettu 10 päivänä huhtikuuta 2001	L 100	9	11.4.2001
► <u>M2</u>	Komission asetus (EY) N:o 46/2003, annettu 10 päivänä tammikuuta 2003	L 7	61	11.1.2003
► <u>M3</u>	Komission asetus (EY) N:o 2137/2002, annettu 29 päivänä marraskuuta 2002	L 325	30	30.11.2002
► <u>M4</u>	Komission asetus (EY) N:o 907/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004	L 163	50	30.4.2004



**KOMISSION ASETUS (EY) N:o 2789/1999,
annettu 22 päivänä joulukuuta 1999,
syötäviksi tarkoitettujen viinirypäleiden kaupan pitämistä koske-
vista 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 tarkoitettujen 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 uudelleen 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 epätydyttävät 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, pitkäaikainen 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 tarkoitettujen 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.

⁽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.

▼B

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.

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

▼B*LIITE***SYÖTÄVIKSI TARKOITETTUJA VIINIRYPÄLEITÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET****I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ**

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

II LAATUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

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

A. Vähimmäisvaatimukset

Otaen 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 tuholaisen aiheuttamia vioittumia,
- vailla epätavallista pintakosteutta,
- vailla vierasta hajua ja/tai makua.

Lisäksi rypäleiden on oltava:

- kokonaisia,
- hyvin muodostuneita,
- normaalisti kehittyneitä.

Auringon aiheuttama pintaväri ei ole virhe.

Rypäleterttujen on oltava huolellisesti poimittuja.

▼M3

Rypäleiden mehun refraktometriluvun on vastattava vastaa vähintään seuraavia arvoja:

- 12 Brixin asteikolla lajikkeilla Alphonse Lavallée, Cardinal ja Victoria,
- 13 Brixin asteikolla kaikilla siemenellisillä lajikkeilla,
- 14 Brixin asteikolla kaikilla siemenettömillä lajikkeilla.

Lisäksi kaikkien lajikkeiden sokeri- ja happopitoisuuden suhteen on oltava tyydyttävä.

Syötäväksi tarkoitettujen rypäleiden kehitysasteen ja kunnon on oltava sellainen, että ne:

- kestävät kuljetuksen ja käsittelyn, ja
- saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräipaikkaan.

▼B**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

▼B

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 rypäletertun painon perusteella.

Rypäletertun vähimmäispaino määrätään kasvihuoneessa kasvatetuille sekä avomaalla viljellyille suuri- ja pienirypäleiden lajikkeiden viinirypäileille seuraavasti:

▼M3

	Kasvihuoneessa viljellyt syötäväksi tarkoitetut viinirypäleet (jos se mainitaan päällysmerkinnässä)	Avomaalla viljellyt syötäväksi tarkoitetut viinirypäleet	
		Kaikki lajikkeet lisäyksessä mainittuja pienirypäleisiä lajikkeita lukuun ottamatta	Lisäyksessä mainitut 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

▼B

IV SALLITTUJA POIKKEAMIA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

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

A. *Sallitut laatu-poikkeamat*i) *Ekstraluokka*

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

▼Bii) *I luokka*

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

▼M1**B. Sallitut kokopoikkeamat**i) *Ekstraluokka ja I luokka*

Kymmenen prosenttia painosta rypäleterttuja, jotka eivät vastaa tämän luokan vähimmäiskokovaatimuksia mutta jotka täyttävät välittömästi seuraavaksi alimman luokan vähimmäispainovaatimukset.

ii) *II luokka*

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

▼M3iii) *Ekstraluokka sekä I ja II luokat*

Enintään yhden kilogramman painoisissa suoraan kuluttajille myytäviksi tarkoitetuissa pakkauksissa saa olla yksi 75:tä grammaa pienempi rypäleterttu painon saattamiseksi kohdalleen edellyttäen, että se on kaikkien muiden mainitun luokan vaatimusten mukainen.

▼B**V PAKKAUKSEN ULKOASUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET****A. Tasalaatuisuus**

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

▼M1

Pienissä, enintään yhden kilogramman painoisissa kuluttajille myytäviksi tarkoitetuissa pakkauksissa olevien rypäleiden ei edellytetä olevan samaa lajiketta tai alkuperää.

▼B

Ekstraluokan rypäleterttujen on oltava väriltään ja kooltaan lähes samankaltaisia.

▼M1

Chasselas-lajikkeen osalta kuhunkin pakkaukseen on sallittua pakata erivärisiä rypäleterttuja koristetarkoituksien vuoksi.

▼B

Pakkauksesta näkyvän sisällön osan on edustettava koko sisältöä.

▼M2

Poiketen siitä, mitä tätä kohtaa edeltävissä säännöksissä säädetään, tämän asetuksen soveltamisalaan kuuluvia tuotteita voidaan sekoittaa nettopainoltaan alle kolme kiloa olevissa myyntipakkauksissa erilajisten hedelmien ja vihannesten kanssa komission asetuksessa (EY) N:o 48/2003 ⁽¹⁾ vahvistetuin edellytyksin.

▼B**B. Pakkaaminen**

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

Ekstraluokan rypäleterttut on pakattava yhteen kerrokseen.

⁽¹⁾ EYVL L 7, 11.1.2003, s. 65.

▼B

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.

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

▼M4

Yksittäisiin tuotteisiin kiinnitettävien merkintöjen on oltava sellaisia, että niistä ei aiheudu niitä poistettaessa näkyviä liimajälkiä tai kuoren vaurioita.

▼B**VI MERKITSEMISTÄ KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET**

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

▼M4**A. Tunnistusmerkinnät**

Pakkaajan ja/tai lähettäjän nimi ja osoite, tai

tämä maininta voidaan korvata:

- kaikkien pakkausten osalta esipakkauksia lukuun ottamatta pakkaajaa ja/tai lähettäjää vastaavalla, virallisen yksikön antamalla tai hyväksymällä koodilla, jota edeltää maininta ”pakkaaja ja/tai lähettäjä” tai vastaava lyhenne;
- yksinomaan esipakkausten osalta yhteisöön sijoittautuneen myyjän nimellä ja osoitteella, joita edeltää maininta ”pakattu varten” tai vastaava maininta. Tässä tapauksessa merkinnän on sisällettävä myös pakkaajaa ja/tai lähettäjää vastaava koodi. Myyjän on annettava kaikki valvontayksiköiden tarpeelliseksi katsomat kyseisen koodin merkitystä koskevat tiedot.

▼B**B. Tuote**

- ”Viinirypäleitä”, jos sisältö ei ole näkyvissä,
- lajikkeen nimi tai tarvittaessa lajikkeiden nimet,

▼M1

- tarvittaessa ”kasvihuoneessa kasvatettuja”.

▼B**C. Tuotteen alkuperä**

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

D. Kaupalliset tiedot

- Luokka

E. Virallinen tarkastusmerkintä (*vapaaehtoinen*)**▼M4**

Ensimmäisessä alakohdassa mainittuja tietoja ei tarvitse antaa pakkauksiin tehdyissä merkinnöissä, jos viimeksi mainitut pakkaukset sisältävät myyntipakkauksia, jotka näkyvät ulospäin ja joihin kaikkiin on tehty kyseiset merkinnät. Kyseisiin pakkauksiin ei saa tehdä merkintöjä, jotka voivat johtaa harhaan. Jos nämä pakkaukset on pakattu kuormalavalle, kyseiset tiedot on annettava vähintään kuormalavan kahdelle sivulle näkyvästi sijoitetulla lomakkeella.

▼M3

Lisäys

Pienirypäleisten lajikkeitten täydellinen luettelo

Lajike	Muita lajikkeesta käytettäviä nimiä
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	Roter Gutedel
Chelva	Chelva de Cebreros, Guareña, Mantuo, Villanueva
Ciminnita	Cipro bianco
Clairette	Blanquette, Malvoisie, Uva de Jijona
Colombana bianca	Verdea, Colombana de Peccioli
Dehlo	
Delizia di Vaprio	I. Pirovano 46 A
Exalta	
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	

▼ **M3**

Lajike	Muita lajikkeesta käytettäviä nimiä
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 Viloz, 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, Cekir-desksiz, Sultanina bianca, Sultaniye, Thompson Seedless et mutations
Valenci blanc	Valensi, Valency, Panse blanche
Valenci noir	Planta Mula, Rucial de Mula, Valenci negro
Yapincak	