

RUOKASIPULIEN
kaupan pitämistä koskevat
LAATUVAATIMUKSET FFV-25

VERSIO 2019



YHDISTYNEET KANSAKUNNAT
New York ja Geneve, 2019

HUOMAUTUS

Pilaantumisalttiiden tuotteiden laatuvaatimuksia käsittelevä työryhmä

Yhdistyneiden kansakuntien Euroopan talouskomission (YK/ECE) pilaantumisalttiiden tuotteiden laatuvaatimusten asettamista ja laadun kehittämistä käsittelevän työryhmän kehittämät kaupan pitämistä koskevat laatuvaatimukset auttavat tukemaan kansainvälistä kauppaa, kannustamaan laadukkaaseen tuotantoon, parantamaan kannattavuutta ja suojaamaan kuluttajien etuja. Näitä laatuvaatimuksia käyttävät viranomaiset, tuottajat, kaupanharjoittajat, tuonti- ja vientiyritykset sekä muut kansainväliset organisaatiot. Ne koskevat erilaisia maataloustuotteita, kuten tuoreita hedelmiä ja vihanneksia, kuivia ja kuivattuja tuotteita, siemenperunoita, lihaa, leikkokukkia, kananmunia ja kananmunatuotteita.

Kaikki Yhdistyneiden kansakuntien jäsenet voivat osallistua työryhmän toimintaan tasaveroisesti. Lisätietoja pilaantumisalttiiden tuotteiden laatuvaatimuksista on verkkosivustossamme osoitteessa www.unece.org/trade/agr.

Nämä ruokasipuleita koskevat laatuvaatimukset perustuvat asiakirjaan ECE/CTCS/WP.7//2019/10, jonka työryhmä on tarkistanut ja vahvistanut 75. istunnossaan.

Muokattu Standard Layoutin mukaiseksi (2017)

Huomautus käännöksestä

Suomenkielinen käännös on epävirallinen. Vain työryhmän laatimat englannin-, ranskan- ja venäjänkieliset alkuperäistekstit ovat virallisia.

Tässä julkaisussa käytettyjä ilmaisia ja aineiston esittelytapaa ei tule katsoa Yhdistyneiden kansakuntien sihteeristön mielipiteenilmaukseksi minkään valtion, maa-alueen, kaupungin tai alueen tai niiden viranomaisten juridisesta asemasta tai niiden rajojen määrittämisestä. Yritysten nimien tai kaupan olevien tuotteiden mainitseminen ei tarkoita Yhdistyneiden kansakuntien tukea niille.

Koko aineistoa voidaan vapaasti lainata tai se voidaan painaa uudelleen, mutta lähde tulee tällöin mainita. Kommentteja tai kyselyitä voi lähettää seuraavaan osoitteeseen:

Agricultural Standards Unit
Economic Cooperation and Trade Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
[Sähköposti: agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

Ruokasipulien kaupan pitämistä koskevat laatuvaatimukset FFV-25

I. Tuotteen määritelmä

Nämä laatuvaatimukset koskevat *Allium cepa* L. -lajin ruokasipuleita, jotka on tarkoitettu myytäväksi kuluttajille sellaisenaan, lukuun ottamatta vihreitä sipuleita, joissa on kokonaiset varret, savustettuja sipuleita ja teolliseen jalostukseen tarkoitettuja sipuleita.

II. Laatu koskevat säännökset

Näiden vaatimusten tarkoituksena on määritellä kauppakunnostettujen ja pakattujen ruokasipulien laatu lähetysvaiheessa.

Jos laatuvaatimuksia kuitenkin sovelletaan viennin jälkeen, tuotteissa saattaa näkyä laatuvaatimuksiin verrattuna

- vähäistä tuoreuden ja nestejännityksen vähenemistä
- vähäistä tuotteen kehittymisestä ja pilaantumisalttiudesta johtuvaa laadun heikkenemistä.

Tällaisia tuotteita voidaan pitää esillä myyntitarkoituksessa, saattaa myyntiin tai myydä, toimittaa tai pitää kaupan jollakin muulla tavoin ainoastaan, jos ne ovat mainittujen vaatimusten mukaisia. Tuotteiden haltija tai myyjä on vastuussa vaatimustenmukaisuuden noudattamisesta.

A. Vähimmäisvaatimukset

Ottaen huomioon kullekin luokalle vahvistetut erityismääräykset ja sallitut poikkeamat sipulien on kaikissa luokissa oltava

- eheitä
- terveitä; tuotteissa, joissa on mätää tai jotka ovat muuten pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi, ei sallita
- puhtaita, lähes vailla näkyviä vieraita aineita
- vailla pakkasvaurioita
- käyttötarkoitukseensa riittävän kuivia (varastosipulien vähintään kahden uloimman kuoren ja varren on oltava täysin kuivia)
- vailla onttoa tai sitkeää vartta
- lähes vailla tuholaisia
- vailla tuholaiden mallolle aiheuttamia vaurioita
- vailla ulospäin näkyviä versoja
- vailla epätavallista pintakosteutta
- vailla vierasta hajua ja/tai makua.

Varren on lisäksi oltava kiertämällä tai siististi leikkaamalla katkaistu ja enintään 6 senttimetrin pituinen (letitettäviä sipuleita lukuun ottamatta).

Ruokasipulien kehitysasteen ja kunnan on oltava sellainen, että ne

- kestävät kuljetuksen ja käsittelyn
- saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräpaikkaan.

B. Luokittelu

Ruokasipulit luokitellaan kahteen luokkaan seuraavasti:

(i) I luokka

Tähän luokkaan luokiteltujen ruokasipulien on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava ominaisuuksiltaan lajikkeelle ja/tai kaupalliselle tyyppille tyypillisiä.

Ruokasipulien on oltava

- kiinteitä ja tiiviitä
- vailla tavallisuudesta poikkeavan kasvun aiheuttamia pullistumia

Tuotteissa voi kuitenkin olla seuraavia vähäisiä virheitä, jos ne eivät vaikuta tuotteen yleisulkonäköön, laatuun, säilyvyyteen tai pakkauksen ulkoasuun:

- vähäinen muotovirhe
- vähäisiä värivirheitä
- vähäisiä laikkuja, jotka eivät millään tavoin haittaa ulointa kuorta, edellyttäen, että laikut eivät peitä yli viidesosaa sipulin pinnasta
- uloimpien kuorten pintahalkeamia tai osittaista puuttumista edellyttäen, että malto on suojattu.
- vähäistä lasimaisuutta vain uloimmassa mehevässä kerroksessa

(ii) II luokka

Tähän luokkaan kuuluvat ne ruokasipulit, joita ei voida luokitella I luokkaan mutta jotka täyttävät edellä määritellyt vähimmäisvaatimukset.

Sipulien on oltava kohtalaisen kiinteitä.

Ruokasipuleissa voi olla seuraavanlaisia virheitä, jos niiden laatuun, säilyvyyteen tai ulkonäköön liittyvät olennaiset ominaispiirteet säilyvät muuttumattomina:

- muotovirheitä
- värivirheitä
- laikkuja, jotka eivät peitä yli viidesosaa sipulin pinnasta
- uloimpien kuorten halkeamia tai osittaista puuttumista enintään kolmasosalla sipulin pinnasta edellyttäen, että malto ei ole vahingoittunut
- vähäisiä tuholaiden tai kasvitautien aiheuttamia jälkiä
- vähäisiä kolhiutumia
- juuritupsuja
- lasimaisuutta vain kahdessa uloimmassa mehevässä kerroksessa

III. Kokoluokittelua koskevat säännökset

Koko määritetään poikkileikkauksen suurimman halkaisijan mukaan.

Halkaisijan on oltava vähintään 10 millimetriä.

Tasakokoisuuden varmistamiseksi saman pakkauksen tuotteiden kokoero saa olla enintään

- 5 millimetriä, kun pienimmän sipulin halkaisija on vähintään 10 millimetriä mutta pienempi kuin 20 millimetriä; kun sipulin halkaisija on vähintään 15 millimetriä mutta pienempi kuin 25 millimetriä, eri voi kuitenkin olla 10 millimetriä
- 15 millimetriä, kun pienimmän sipulin halkaisija on vähintään 20 millimetriä mutta pienempi kuin 40 millimetriä
- 20 millimetriä, kun pienimmän sipulin halkaisija on vähintään 40 millimetriä mutta pienempi kuin 70 millimetriä
- 30 millimetriä, kun pienimmän sipulin halkaisija on vähintään 70 millimetriä.

IV. Sallittuja poikkeamia koskevat säännökset

Tuotteille, jotka eivät ole asianomaisen luokan vaatimusten mukaisia, sallitaan kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa kussakin erässä eräitä laatu- ja kokopoikkeamia.

A. Sallitut laatu-poikkeamat

(i) **I luokka**

10 prosenttia määrästä tai painosta saa olla sipuleita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia mutta täyttävät II luokan vaatimukset. Tämän poikkeaman rajoissa enintään yksi prosentti tuotteista voi olla sellaisia, jotka eivät täytä II luokan vaatimuksia eivätkä vähimmäisvaatimuksia tai joissa on mätää.

(ii) **II luokka**

10 prosenttia määrästä tai painosta saa olla sipuleita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia eivätkä täytä vähimmäisvaatimuksia. Tämän poikkeaman rajoissa enintään kaksi prosenttia tuotteista voi olla sellaisia, joissa on mätää.

Lisäksi enintään 10 prosenttia määrästä tai painosta saa olla sipuleita, joissa näkyy alkavaa itämistä.

B. Sallitut kokopoikkeamat

Kaikissa luokissa sallitaan 10 prosenttia määrästä tai painosta sipuleita, jotka eivät vastaa kokoluokittelua koskevia vaatimuksia.

V. Kauppakunnostusta koskevat säännökset

A. Tasalaatuisuus

Jokaisen pakkauksen (tai erän, jos tuotetta pidetään kaupan kuljetusvälineeseen lastattuna irtotavarana) sisällön on oltava tasalaatuinen, ja pakkaus tai erä saa sisältää ainoastaan ruokasipuleita, jotka ovat samaa alkuperää, lajiketta tai kaupallista tyyppiä, laatu- ja kokoluokkaa.

Myyntipakkaus voi kuitenkin sisältää selvästi eri kaupallista tyyppiä ja/tai väriä olevien ruokasipulien sekoituksia, jos tuotteet ovat tasalaatuisia ja kunkin kaupallisen tyypin ja/tai värin osalta samaa alkuperää. Sekoituksilta ei vaadita tasakokoisuutta.

Pakkauksen sisällön näkyvän osan (tai erän, jos tuotetta pidetään kaupan kuljetusvälineeseen lastattuna irtotavarana) on edustettava koko sisältöä.

B. Pakkaaminen

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

Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava puhtaita ja sellaisia, etteivät ne vahingoita tuotteita ulkoisesti tai sisäisesti. Kaupallisilla merkinnöillä varustettujen materiaalien, kuten paperien tai tarrojen, käyttö sallitaan, jos painatuksessa käytetään myrkytöntä painoväriä ja kiinnityksessä myrkytöntä liimaa.

Yksittäisiin tuotteisiin kiinnitettävien tarrojen on oltava sellaisia, että niistä ei aiheudu niitä poistettaessa näkyviä liimajälkiä tai kuorivaurioita.

Pakkauksissa (tai erissä, jos tuotetta pidetään kaupan kuljetusvälineeseen lastattuna irtotavarana) ei saa olla mitään vieraita aineita.

VI. Merkitsemistä koskevat säännökset

Kussakin pakkauksessa¹ on oltava merkittynä sen yhdelle puolelle selvin, pysyvin ja pakkauksen ulkopuolelle näkyvin kirjaimin seuraavat merkinnät.

Jos ruokasipulit kuljetetaan irtotavarana (lastattuina suoraan kuljetusvälineeseen), näiden merkintöjen on oltava näkyvillä tavaran mukana seuraavassa asiakirjassa, jonka on oltava kiinnitettynä näkyvään paikkaan kuljetusvälineen sisälle.

A. Tunnistusmerkinnät

Pakkaaja ja/tai lähettäjä/rahtaaaja:

Nimi ja fyysinen osoite (esim. katuosoite/paikkakunta/postinumero/alue ja maa, jos muu kuin alkuperämaa) tai kansallisen viranomaisen virallisesti hyväksymä tunnus², jos sitä käyttävä maa on lueteltu UNECEn tietokannassa.

¹ Nämä merkitsemistä koskevat säännökset eivät koske pakkauksissa kaupan pidettäviä myyntipakkauksia. Ne kuitenkin koskevat sellaisenaan myynnissä pidettäviä myyntipakkauksia (kuluttajapakkauksia).

² Useiden maiden kansallinen lainsäädäntö edellyttää nimen ja osoitteen avointa ilmoittamista. Jos käytetään tunnusta, merkintä ”pakkaaja ja/tai lähettäjä (tai vastaava lyhenne)” on lisättävä lähelle tunnusta, ja tunnuksen edessä on oltava hyväksyjämaan ISO 3166 (alpha) -maa- tai aluekoodi, jos hyväksyjämaa ei ole sama kuin alkuperämaa.

B. Tuote

- Ilmaisu ”ruokasipuleita”, jos sisältö ei ole näkyvissä
- ”Ruokasipulisekoitus” tai vastaava ilmaisu, kun kyseessä on selvästi eri kaupallista tyyppiä ja/tai väriä olevien ruokasipulien sekoitus. Jos tuote ei ole näkyvissä, on mainittava kaupalliset tyypit ja/tai värit sekä niiden määrä kussakin pakkauksessa.

C. Tuotteen alkuperä

- Alkuperämaa³ ja vapaavalintaisesti tuotantoalue tai kansallisen, alueellisen tai paikallisen tason paikannimi.
- Kun kyseessä on selvästi eri kaupallista tyyppiä ja/tai väriä sekä eri alkuperää olevien ruokasipulien sekoitus, kunkin kaupallisen tyypin ja/tai värin nimen välittömässä läheisyydessä on mainittava sen alkuperämaa.

D. Kaupalliset tiedot

- Luokka
- Koko ilmaistuna vähimmäis- ja enimmäishalkaisijana.

E. Virallinen tarkastusmerkintä (vapaaehtoinen)

Hyväksytty 1961

Tarkistettu viimeksi 2010

Muokattu Standard Layoutin mukaiseksi 2017

OECD:n hedelmien ja vihannesten kansainvälisten vaatimusten soveltamista koskevassa järjestelmässä on julkaistu näiden laatuvaatimusten soveltamista koskeva kuvitettu opas. Julkaisu on saatavilla OECD:n kirjakaupasta osoitteesta www.oecdbookshop.org.

³Täydellinen tai yleisesti käytetty nimi.

