

LUONNONMARJOJEN laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

PUOLUKKA.....	3
MUSTIKKA	9
LAKKA	15
VARIKSENMARJA	18
KARPALO.....	20
TYRNI.....	22
JUOLUKKA.....	24
PIHLAJANMARJA.....	26



Lukijalle

Luonnonmarjojen laatuluokituksessa ei ole olemassa virallisia kansallisia tai EU-tason standardeja. Laadun käsite on kuitenkin määriteltävä sekä kotimaan kaupan että viennin tarpeisiin.

Arktiset Aromit ry on kehittänyt nämä ohjeistot käytettäväksi laatukäsitteen muodostamisessa. Toivomme esitettä käytettävän runsaasti luonnonmarjoja koskevassa koulutustoiminnassa ja neuvonnassa. Tällä tavoin saamme luotua yhtenäisen laatukäsitteen koko maahan. Korkea laatu edistää suomalaisten luonnontuotteiden kilpailukykyä.

Laatuluokitukset soveltuvat sekä tuoremarjakaupan että teollisuuden raaka-ainetta ostavien yritysten tarpeisiin. Tuoremarjakaupan tarpeisiin kehitelty marjojen jako kolmeen eri laatuluokkaan: extra, I- ja II-luokka. Tämä luokitus soveltuu esimerkiksi vähittäiskaupan ja torikaupan käyttöön. Luokitus on Arktiset Aromit ry:n suositus.

Marjoja edelleen jalostavista yrityksistä osa ostaa marjansa puhdistamattomana. Tällöin on todettu soveltuvan parhaiten puhdistamattomille marjoille jako kahteen luokkaan: I- ja II-luokka. Lisäksi osalla teollisuuslaitoksista on käytössään tehdasstandardit, joiden avulla ne mittaavat oman raaka-aineensa laatutasoa.

Luonnonmarjojen laatuluokitukset on valmistettu yhteistyössä luonnonmarjoja ostavien yritysten, elintarviketeollisuuden ja viranomaisten kanssa. Apuna luokituksen kehityksessä on toiminut pitkän marja-alan kokemuksen omaava MMM Lasse Vanhanen, jonka asiantuntemus on yritysten käytännön vinkkien ohella vaikuttanut luokitusten lopputulokseen.



Puhdistetun puolukan laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena ja pakasteena myytäviä, puhdistettuja, luonnonvaraisia puolukoita (*Vaccinium vitis-idaea* L.).

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä puolukoiden laatuvaatimukset ja luokitus sadon vastaanottovaiheessa sekä puhdistuksen ja pakastuksen jälkeen.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat, puolukoiden tulee olla:

puolukoiden tulee olla:

- ehjiä: kokonaisia ja kiinteitä
- ulkonäöltään tuoreita
- terveitä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; marjoissa ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä, vieraita ainesosia ja niiden tulee olla vailla epänormaalia pintakosteutta; kypsän marjan luontainen, hivevä pintakosteus sallitaan
- irtonaisia; joukossa ei saa olla terttuja, kasoihin jäätyneitä tai paakkuuntuneita marjoja
- aistinvaraisesti arvioituna laadullisesti kelpollisia

puolukoissa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- epänormaalia mehustumista
- hyönteisten syömäjälkiä
- virheellisiä marjoja; raakoja tai puoliraakoja, vaaleankirjavia marjoja, värivirheellisiä kuten mustia tai ruskeita, läpikuultavia tai pakkasen vioittamia, kuivuneita, murskautuneita tai muuten vioittuneita tai vieraita syötäviä marjoja sallitaan enintään 6 % painosta.
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita harmittomia, vieraita ainesosia ei enempää kuin 30 kpl marjakiloa kohti



B. Luokitus

Puolukat luokitellaan kolmeen alla mainittuun laatuluokkaan:

Extra-luokka:

Tämän laatuluokan puolukoiden tulee olla:

- laadultaan erinomaisia, hyvin kehittyneitä,
- kauttaaltaan kirkkaan- tai tummanpunaisia, tasaisesti värittyneitä
- tasakokoisia
- aistinvaraisesti arvioituna puolukalle tyypillinen, erinomainen maku

I-luokka

Tämän laatuluokan puolukoiden tulee olla:

- hyvänlaatuisia, riittävän kehittyneitä
- hyvin värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna puolukalle tyypillinen, hyvä maku

II-luokka

Tämän laatuluokan puolukoiden tulee olla:

- riittävän kehittyneitä
- lajityypillisesti värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna puolukalle tyypillinen maku

III VIRHERAJAT

Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa seuraavin edellytyksin tuote-eriä, jotka eivät täytä kyseisen luokan vaatimuksia:

Extra-luokka

- 5 % painosta sallitaan puolukoita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät I-luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan poikkeamien rajoissa
- käytännöllisesti katsoen vailla virheellisiä puolukoita
- käytännöllisesti katsoen vailla roskia

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan puolukoita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten puolukoiden osuus saa olla enintään 2 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 10 kpl marjakiloa kohti

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan puolukoita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset
- virheellisten puolukoiden osuus saa olla enintään 4 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 20 kpl marjakiloa kohti



EXTRA-LUOKKA, PUHDISTETTU PUOLUKKA



I-LUOKKA, PUHDISTETTU PUOLUKKA



II-LUOKKA, PUHDISTETTU PUOLUKKA

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Puolukoiden tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Extra-luokassa jokaisen pakkauksen sisällön tulee olla kooltaan yhdenmukaista ja kypsyyssasteen osalta tasalaatuista. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Puolukat on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksessa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

V MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvualueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä

Puhdistamattoman puolukan laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena myytäviä, puhdistamattomia, luonnonvaraisia puolukoita (*Vaccinium vitis-idaea* L.)

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä puolukoiden laatuvaatimukset ja luokitus sadon vastaanottovaiheessa.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat, puolukoiden tulee olla:

- ehjiä; kokonaisia ja kiinteitä
- ulkonäöltään tuoreita
- terveitä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; marjoissa ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä vieraita ainesosia ja niiden tulee olla vailla epänormaalia pintakosteutta; kypsän marjan luontainen, hikevä pintakosteus sallitaan

puolukoissa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- hyönteisten syömäjälkiä
- epänormaalia mehustumista
- virheellisiä marjoja; raakoja tai puoliraakoja, vaaleankirjavia marjoja, värivirheellisiä kuten mustia tai ruskeita, läpikuultavia tai pakkasen vioittamia, kuivuneita, murskaantuneita tai muuten vioittuneita tai vieraita, syötäviä marjoja sallitaan enintään 7 % painosta.
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita harmittomia vieraita ainesosia ei enempää kuin 4 % painosta.

B. Luokitus

Puolukat luokitellaan kahteen alla mainittuun laatuluokkaan:

I-luokka

Tämän laatuluokan puolukoiden tulee olla:

- hyvälaatuisia ja hyvin kehittyneitä
- kauttaaltaan kirkkaan- ja tummanpunaisia
- aistinvaraisesti arvioituna puolukalle tyypillinen hyvä maku

II-luokka:

Tämän laatuluokan puolukoiden tulee olla:

- riittävän kehittyneitä
- lajityypillisesti värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna puolukalle tyypillinen maku



I-LUOKKA, PUHDISTAMATON PUOLUKKA



II-LUOKKA, PUHDISTAMATON PUOLUKKA

III VIRHERAJAT

Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa seuraavin edellytyksin tuote-eriä, jotka eivät vastaa kyseisen luokan vaatimuksia:

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan puolukoita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten puolukoiden osuus saa olla enintään 3 % painosta
- roskia sallitaan enintään 1 % painosta

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan puolukoita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset
- virheellisten puolukoiden osuus saa olla enintään 5 % painosta
- roskia sallitaan enintään 3 % painosta

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Puolukoiden tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Puolukat on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksessa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

V MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvualueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä

Puhdistetun mustikan laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena ja pakasteena myytäviä, puhdistettuja, luonnonvaraisia mustikoita (*Vaccinium myrtillus* L.).

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä mustikoiden laatuvaatimukset ja luokitus sadon vastaanottovaiheessa sekä puhdistuksen ja pakastuksen jälkeen.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat, **mustikoiden tulee olla:**

- ehjiä; kokonaisia ja kiinteitä
- ulkonäöltään tuoreita
- terveitä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; niissä ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä, vieraita ainesosia ja niiden tulee olla vailla epänormaalia pintakosteutta
- irtonaisia; joukossa ei saa olla terttuja, kasoihin jäätyneitä tai paakkuuntuneita marjoja
- aistinvaraisesti arvioituna laadullisesti kelpollisia

mustikoissa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- hyönteisten syömäjälkiä
- merkkejä kasvitaudeista
- virheellisiä marjoja; raakoja tai ylikypsiä, murskautuneita tai muuten vioittuneita, vahvasti värivirheellisiä kuten ruskeita tai vaalentuneita, nahistuneita tai vieraita, syötäviä marjoja sallitaan enintään 10 % painosta
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita haittoja, vieraita ainesosia ei enempää kuin 30 kpl marjakiloa kohti



B. Luokitus

Mustikat luokitellaan kolmeen alla mainittuun laatuluokkaan:

Extra-luokka:

Tämän laatuluokan mustikoiden tulee olla:

- laadultaan erinomaisia, hyvin kehittyneitä
- kauttaaltaan lajityypillisesti normaalin ja tumman värisiä, pinnalla vahamainen peite
- tasakokoisia
- aistinvaraisesti arvioituna mustikoille tyypillinen, erinomainen maku

I-luokka

Tämän laatuluokan mustikoiden tulee olla:

- hyvälaatuisia, riittävän kehittyneitä
- hyvin värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna maku mustikalle tyypillinen, hyvä maku

II-luokka

Tämän laatuluokan mustikoiden tulee olla:

- riittävän kehittyneitä
- lajityypillisesti värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna mustikalle tyypillinen, tyydyttävä maku

III VIRHERAJAT

Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa seuraavin edellytyksin tuote-eriä, jotka eivät täytä kyseisen luokan vaatimuksia:

Extra-luokka

- 5 % painosta sallitaan mustikoita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät I-luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan poikkeamien rajoissa
- virheellisten mustikoiden osuus saa olla enintään 2 % painosta
- käytännöllisesti katsoen vailla roskia

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan mustikoita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten mustikoiden osuus saa olla enintään 5 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 10 kpl marjakiloa kohti

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan mustikoita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset
- virheellisten mustikoiden osuus saa olla enintään 8 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 20 kpl marjakiloa kohti



EXTRA-LUOKKA, PUHDISTETTU MUSTIKKA



I-LUOKKA, PUHDISTETTU MUSTIKKA



II-LUOKKA, PUHDISTETTU MUSTIKKA

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Mustikoiden tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Extra-luokassa jokaisen pakkauksen sisällön tulee olla kooltaan yhdenmukaista ja tasalaatuista kypsyyssasteen osalta. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Mustikat on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksessa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

V MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvualueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä

Puhdistamattoman mustikan laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena myytäviä, puhdistamattomia, luonnonvaraisia mustikoita (*Vaccinium myrtillus* L.)

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä mustikoiden laatuvaatimukset ja luokitus sadon vastaanottovaiheessa.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat, mustikoiden tulee olla:

- ehjiä; kokonaisia ja kiinteitä
- ulkonäöltään tuoreita
- terveitä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; niissä ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä vieraita ainesosia ja niiden tulee olla vailla epänormaalia pintakosteutta
- aistinvaraisesti arvioituna laadultaan kelpollisia

mustikoissa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- merkkejä kasvitaudeista
- hyönteisten syömäjälkiä
- virheellisiä marjoja; raakoja tai ylikypsiä, murskautuneita tai muuten vioittuneita, vahvasti värivirheellisiä kuten ruskeita tai vaalentuneita, nahistuneita tai vieraita, syötäviä marjoja sallitaan enintään 10 % painosta
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita harmittomia vieraita ainesosia ei enempää kuin 4 % painosta

B. Luokitus

Mustikat luokitellaan kahteen alla mainittuun laatuluokkaan:

I-luokka

Tämän laatuluokan mustikoiden tulee olla:

- laadultaan hyvin kehittyneitä
- kauttaaltaan normaalin tai tumman värisiä, pinnalla vahamainen peite
- kooltaan yhdenmukaisia
- aistinvaraisesti arvioituna mustikalle tyypillinen hyvä maku

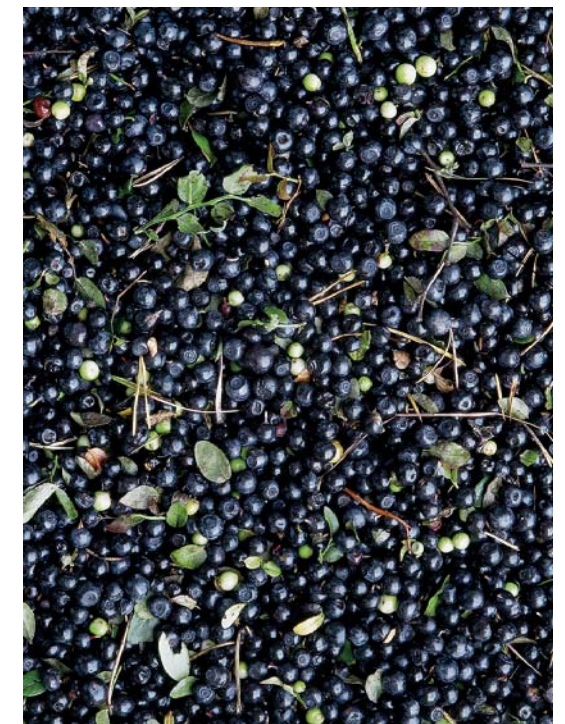
II-luokka:

Tämän laatuluokan mustikoiden tulee olla:

- riittävän kehittyneitä
- tyydyttävästi värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna mustikalle tyypillinen, kelpollinen maku



I-LUOKKA, PUHDISTAMATON MUSTIKKA



II-LUOKKA, PUHDISTAMATON MUSTIKKA

III VIRHERAJAT

Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa seuraavin edellytyksin tuote-eriä, jotka eivät täytä kyseisen luokan vaatimuksia:

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan mustikoita, jotka eivät täytä tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 3 % painosta
- roskia sallitaan enintään 2 % painosta

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan mustikoita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 7 % painosta
- roskia sallitaan enintään 3 % painosta

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Mustikoiden tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Mustikat on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksessa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

IV MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvialueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä

Puhdistetun lakan laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena ja pakasteena myytäviä, puhdistettuja, luonnonvaraisia lakkoja (muurain, suomuurain, hilla, valokki) (*Rubus chamaemorus L.*).

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä lakan laatuvaatimukset ja luokitus sadon vastaanottovaiheessa sekä puhdistuksen ja pakastuksen jälkeen.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat,

lakan tulee olla:

- ulkonäöltään tuoretta
- tervettä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; marjoissa ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä, vieraita ainesosia

lakassa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- lisättyä sakkaroosia tai muita tunnistettavia liuennneita aineita
- virheellisiä marjoja; raakoja, ylikypsiä, paleltuneita, kasvitautilien tai hyönteisten vioittamia, huonosti kehittyneitä, vahvasti värivirheellisiä tai kuivuneita, joista on kovettunut yli ¼ lohkoista, sallitaan enintään 10 % painosta
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita harmittomia, vieraita ainesosia ei enempää kuin 60 kpl marjakiloa kohti



B. Luokitus

Lakat luokitellaan kolmeen alla mainittuun laatuluokkaan:

Extra-luokka:

Tämän laatuluokan lakkojen tulee olla:

- laadultaan erinomaisia, hyvin kehittyneitä
- kauttaaltaan lajityypillisesti värittyneitä; heleän punakeltaisia, keltaisia
- tasakokoisia
- aistinvaraisesti arvioituna lakalle tyyppinen, erinomainen maku

I-luokka

Tämän laatuluokan lakkojen tulee olla:

- hyvänlaatuisia, riittävän kehittyneitä
- hyvin värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna lakalle tyyppinen, hyvä maku

II-luokka

Tämän laatuluokan lakkojen tulee olla:

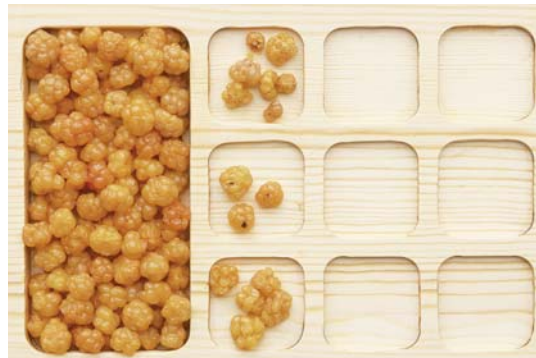
- riittävän kehittyneitä
- lajityypillisesti värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna lakalle tyyppinen, tyydyttävä maku

III VIRHERAJAT

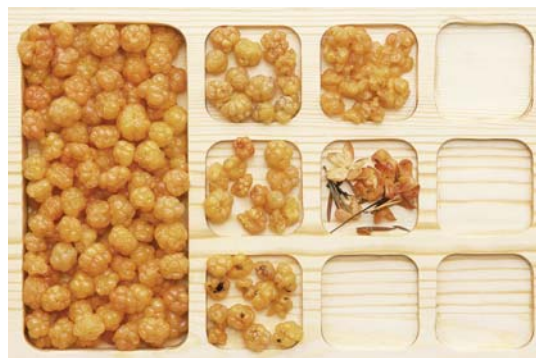
Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa seuraavin edellytyksin tuote-eriä, jotka eivät täytä kyseisen luokan vaatimuksia:

Extra-luokka

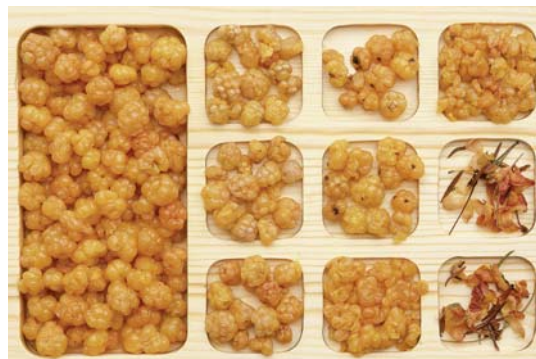
- 5 % painosta sallitaan marjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät I-luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan poikkeamien rajoissa
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 2 % painosta
- käytännöllisesti katsoen vailla roskia



EXTRA-LUOKKA, PUHDISTETTU LAKKA



I-LUOKKA, PUHDISTETTU LAKKA



II-LUOKKA, PUHDISTETTU LAKKA

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan marjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 5 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 30 kpl marjakiloa kohti ja
- hilloutuneen marjan on täytettävä vastaavat vaatimukset

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan marjoja, jotka eivät täytä tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka kuitenkin täyttävät vähimmäisvaatimukset.
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 8 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 50 kpl marjakiloa kohti
- hilloutuneen marjan on täytettävä vastaavat vaatimukset

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Lakan tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Extra-luokassa jokaisen pakkauksen sisällön tulee olla kooltaan yhdenmukaista ja tasalaatuista kypsyyssasteen osalta. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Lakat on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksissa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

V MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvialueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä

Puhdistetun variksenmarjan laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena ja pakasteena myytäviä, puhdistettuja, luonnonvaraisia variksenmarjoja, kaarnikkaa (*Empetrum nigrum L* ja *E. nigrum ssp. hermaphroditum*).

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä variksenmarjoille laatuvaatimukset ja luokitus sadon vastaanottovaiheessa sekä puhdistuksen ja pakastuksen jälkeen.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat, **variksenmarjojen tulee olla:**

- ehjiä; kokonaisia ja kiinteitä
- ulkonäöltään tuoreita
- terveitä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; niissä ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä, vieraita ainesosia ja niiden tulee olla vailla epänormaalia pintakosteutta
- irtonaisia; joukossa ei saa olla terttuja, kasoihin jäätyneitä tai paakkuuntuneita marjoja
- aistinvaraisesti arvioituna laadullisesti kelpollisia

variksenmarjoissa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- hyönteisten syömäjälkiä
- merkkejä kasvitaudeista
- virheellisiä marjoja; raakoja tai ylikypsiä, murskautuneita tai muuten vioittuneita, vahvasti värivirheellisiä kuten ruskeita tai vaalentuneita, nahistuneita tai vieraita syötäviä marjoja ei saa olla enempää kuin 8 % painosta
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita harmittomia, vieraita ainesosia ei enempää kuin 30 kpl marjakiloa kohti

B. Luokitus

Variksenmarjat luokitellaan kahteen alla mainittuun laatuluokkaan:

I-luokka

Tämän laatuluokan variksenmarjojen tulee olla:

- hyvänlaatuisia, hyvin kehittyneitä
- tasakokoisia
- kauttaaltaan lajityypillisesti kiiltävän mustan tai tumman värisiä
- aistinvaraisesti arvioituna variksenmarjalle tyypillinen hyvä ja miellyttävä maku

II-luokka

Tämän laatuluokan variksenmarjojen tulee olla:

- hyvälaatuisia, riittävän kehittyneitä
- hyvin värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna variksenmarjalle tyypillinen tai neutraali maku

III VIRHERAJAT

Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa seuraavin edellytyksin tuote-eriä, jotka eivät täytä kyseisen luokan vaatimuksia:

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan variksenmarjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 4 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 10 kpl marjakiloa kohti

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan variksenmarjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 6 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 20 kpl marjakiloa kohti

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Variksenmarjojen tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Variksenmarjat on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksissa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

V MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvun alueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä

Puhdistetun karpalon laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena ja pakasteena myytäviä, puhdistettuja, luonnonvaraisia karpaloita. (*Vaccinium oxycoccos L.*)

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä karpaloiden laatuvaatimukset ja -luokitus sadon vastaanottovaiheessa sekä puhdistuksen ja pakastuksen jälkeen.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat, karpaloiden tulee olla:

- ehjiä; kokonaisia ja kiinteitä
- ulkonäöltään tuoreita
- terveitä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; niissä ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä, vieraita ainesosia ja niiden tulee olla vailla epänormaalia pintakosteutta
- irtonaisia; joukossa ei saa olla kasoihin jäätyneitä tai paakkuuntuneita marjoja
- aistinvaraisesti arvioituna laadullisesti kelvollisia

karpaloissa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- hyönteisten syömäjälkiä
- virheellisiä marjoja; raakoja, ylikypsiä, kuivuneita, vahvasti värivirheellisiä ja vioittuneita tai vieraita syötäviä marjoja sallitaan enintään 8 % painosta
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita harmittomia, vieraita ainesosia ei enempää kuin 30 kpl marjakiloa kohti

B. Luokitus

Karpalot luokitellaan kahteen alla mainittuun laatuluokkaan:

I-luokka

Tämän laatuluokan karpaloiden tulee olla:

- hyvänlaatuisia ja täysin kehittyneitä
- hyvin ja tasaisesti värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna karpalolle tyypillinen, hyvä maku

II-luokka

Tämän laatuluokan karpaloiden tulee olla:

- riittävän kehittyneitä
- lajityypillisesti värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna karpalolle tyypillinen maku

III VIRHERAJAT

Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa tuote-eriä, jotka eivät täytä kyseisen luokan vaatimuksia seuraavin edellytyksin:

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan karpaloita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 4 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 10 kpl marjakiloa kohti

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan karpaloita, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 6 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 20 kpl marjakiloa kohti

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Karpaloiden tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Karpalot on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksissa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

V MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvualueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä

Puhdistetun tyrninmarjan laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena ja pakasteena myytäviä, puhdistettuja, luonnonvaraisia tai viljeltyjä tyrninmarjoja (*Hippophaë rhamnoides* L.)

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä tyrninmarjojen laatuvaatimukset ja luokitus sadon vastaanottovaiheessa sekä puhdistuksen ja pakastuksen jälkeen.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat, tyrninmarjojen tulee olla:

- ehjiä; kokonaisia ja kiinteitä
- ulkonäöltään tuoreita
- terveitä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; niissä ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä, vieraita ainesosia ja niiden tulee olla vailla epänormaalia pintakosteutta
- irtoneisia; joukossa ei saa olla kasoihin jäätyneitä tai paakkuuntuneita marjoja
- pakastettaessa marjaa tulee käsitellä siten, että se on pakastettu vuorokauden kuluessa poimimisesta ja lajittelusta

tyrninmarjoissa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- hyönteisten syömäjälkiä
- virheellisiä marjoja; raakoja, ylikypsiä, vioittuneita, nahistuneita tai vahvasti värivirheellisiä kuten ruskeita, harmahtavia, pakkasen vioittamia sallitaan enintään 10 % painosta
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita harmittomia, vieraita ainesosia ei enempää kuin 60 kpl marjakiloa kohti

B. Luokitus

Tyrninmarjat luokitellaan kolmeen alla mainittuun laatuluokkaan:

Extra-luokka:

Tämän laatuluokan tyrninmarjojen tulee olla:

- laadultaan erinomaisia, hyvin kehittyneitä
- tasakokoisia
- kauttaaltaan tasavärisiä, keltaisia tai oranssin punaisia
- aistinvaraisesti arvioituna tyrnille tyyppillinen, erinomainen maku

I-luokka

Tämän laatuluokan marjojen tulee olla:

- hyvänlaatuisia, riittävän kehittyneitä
- hyvin värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna maku tyrnin marjalle tyyppillinen, hyvä maku

II-luokka

Tämän laatuluokan marjojen tulee olla:

- riittävän kehittyneitä
- lajityypillisesti värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna tyrninmarjalle tyyppillinen maku

III VIRHERAJAT

Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa tuote-eriä, jotka eivät täytä kyseisen luokan vaatimuksia seuraavin edellytyksin:

Extra-luokka

- 5 % painosta sallitaan marjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia mutta, jotka täyttävät I-luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan poikkeamien rajoissa
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 2 % painosta
- käytännöllisesti katsoen vailla roskia ja kantoja

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan virheellisiä marjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 5 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 30 kpl marjakiloa kohti

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan marjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 8 % painosta.
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 50 kpl marjakiloa kohti

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Tyrninmarjojen tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Extra-luokassa jokaisen pakkauksen sisällön tulee olla kooltaan yhdenmukaista ja tasalaatuista kypsyyssasteen osalta. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Tyrnin marjat on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksissa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

V MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvialueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä

Puhdistetun juolukan laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena ja pakasteena myytäviä, puhdistettuja, luonnonvaraisia juolukoita (*Vaccinium uliginosum* L.).

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä juolukoiden laatuvaatimukset ja luokitus sadon vastaanottovaiheessa sekä puhdistuksen ja pakastuksen jälkeen.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat, juolukoiden tulee olla:

- ehjiä; kokonaisia ja kiinteitä
- ulkonäöltään tuoreita
- terveitä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; niissä ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä, vieraita ainesosia ja niiden tulee olla vailla epänormaalia pintakosteutta
- irtonaisia, eikä joukossa saa olla kasoihin jäätyneitä tai paakkuuntuneita marjoja

juolukoissa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- hyönteisten syömäjälkiä
- merkkejä kasvitaudeista
- virheellisiä marjoja; raakoja tai ylikypsiä, kuivuneita, värivirheellisiä, vioittuneita tai vieraita, syötäviä marjoja sallitaan enintään 10 % painosta
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita harmittomia, vieraita ainesosia ei enempää kuin 60 kpl marjakiloa kohti

B. Luokitus

Juolukat luokitellaan kahteen alla mainittuun laatuluokkaan:

I-luokka

Tämän laatuluokan juolukoiden tulee olla:

- hyvänlaatuisia, riittävän kehittyneitä

- hyvin värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna juolukalle tyyppillinen, hyvä maku

II-luokka

Tämän laatuluokan juolukoiden tulee täyttää vähimmäisvaatimukset ja olla:

- tyydyttävästi kehittyneitä
- lajityypillisesti värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna juolukalle tyyppillinen maku

III VIRHERAJAT

Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa tuote-eriä, jotka eivät täytä kyseisen luokan vaatimuksia seuraavin edellytyksin:

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan marjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten juolukoiden osuus saa olla enintään 5 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 30 kpl marjakiloa kohti

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan marjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 8 % painosta.
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 50 kpl marjakiloa kohti

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Juolukoiden tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Juolukat on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksissa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

V MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvialueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä

Puhdistetun pihlajanmarjan laatuluokitus- ja lajitteluohjeet

I TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Tämä laatuluokitusohje koskee tuoreena ja pakasteena myytäviä, puhdistettuja, luonnonvaraisia pihlajanmarjoja (*Sorbus aucuparia* L.)

II LAATUVAATIMUKSET

Ohjeen tarkoituksena on määritellä pihlajanmarjojen laatuvaatimukset ja luokitus sadon vastaanottovaiheessa sekä puhdistuksen ja pakastuksen jälkeen.

A. Vähimmäisvaatimukset

Kaikissa laatuluokissa, ottaen huomioon kunkin luokan erityisvaatimukset ja sallitut virherajat, **pihlajanmarjojen tulee olla:**

- ehjiä; kokonaisia ja kiinteitä
- ulkonäöltään tuoreita
- terveitä; pilaantumisen, käymisen tai muun laadun huonontumisen johdosta ihmisravinnoksi kelpaamattomia marjoja ei hyväksytä
- puhtaita; niissä ei saa olla käytännöllisesti katsoen mitään näkyviä, vieraita ainesosia ja niiden tulee olla vailla epänormaalia pintakosteutta
- irtonaisia eikä joukossa ei saa olla terttuja, kasoihin jäätyneitä tai paakkuuntuneita marjoja

pihlajanmarjoissa ei saa olla:

- mitään vierasta makua tai hajua
- hyönteisten tai lintujen syömäjälkiä
- merkkejä kasvitaudeista
- virheellisten marjoja; raakoja tai ylikypsiä, värivirheellisiä kuten ruskeita ja mustia, vioittuneita tai kuivuneita sallitaan enintään 10 % painosta.
- roskia; lehtiä, varpuja tai muita harmittomia, vieraita ainesosia ei enempää kuin 60 kpl marjakiloa kohti

B. Luokitus

Pihlajanmarjat luokitellaan kahteen alla mainittuun laatuluokkaan:

I-luokka

Tämän laatuluokan pihlajanmarjojen tulee olla:

- laadultaan hyvin kehittyneitä
- tasakokoisia
- kauttaaltaan lajityypillisesti ja tasaisesti värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna pihlajanmarjoille tyyppillinen, hyvä maku

II-luokka

Tämän laatuluokan pihlajanmarjojen tulee olla:

- hyvälaatuisia, riittävän kehittyneitä
- hyvin värittyneitä
- aistinvaraisesti arvioituna pihlajanmarjalle tyyppillinen maku

III VIRHERAJAT

Jokaisessa tarjotussa toimituserässä sallitaan laatuvirherajojen puitteissa tuote-eriä, jotka eivät täytä kyseisen luokan vaatimuksia seuraavin edellytyksin:

I-luokka

- 10 % painosta sallitaan pihlajanmarjoja, jotka eivät täytä tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II-luokan vaatimukset
- virheellisten marjojen osuus saa olla enintään 5 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 30 kpl marjakiloa kohti

II-luokka

- 10 % painosta sallitaan marjoja, jotka eivät vastaa tämän laatuluokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät vähimmäisvaatimukset
- virheellisten pihlajanmarjojen osuus saa olla enintään 8 % painosta
- roskia sallitaan vähäinen määrä, enintään 50 kpl marjakiloa kohti

IV PAKKAAMINEN

A. Tasalaatuisuus

Kunkin pakkauksen sisällön tulee olla yhdenmukainen. Pihlajanmarjojen tulee kussakin pakkauksessa olla samaa alkuperää ja laatua. Pakkauksessa näkyvän sisällön osan tulee edustaa koko sisältöä.

B. Pakkaus

Pihlajanmarjat on pakattava niin, että tuotteet on suojattu kunnolla. Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien tulee olla uusia, puhtaita ja laadultaan sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteelle ulkoisia tai sisäisiä vahinkoja. Merkintöjen tekeminen, varsinkin paperiin, ja leimojen käyttö on sallittu vain sillä edellytyksellä, että painatus tai liimaus on tehty myrkyttömällä värillä tai liimalla. Pakkauksissa ei saa olla vieraita esineitä tai aineita.

IV MERKINNÄT

Jokaisessa pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät samalla puolella pakkausta, luettavasti ja lähtemättömästi kirjoitettuna sekä ulkopuolelle näkyvänä:

- 1) Tuotteen nimi, jos tuote ei ole näkyvissä
- 2) Laatuluokka
- 3) Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi tai toiminimi ja osoite
- 4) Alkuperämaa tai -alue; kasvialueen tai kansallisen, alueellisen tai paikkakunnan nimen ilmoittamista suositellaan
- 5) Sisällön määrä



Mustikka
(*Vaccinium myrtillus* L.)



Lakka
(*Rubus chamaemorus* L.)

Puolukka
(*Vaccinium vitis-idaea* L.)



Tyrni
(*Hippophaë rhamnoides* L.)



Pihlaja
(*Sorbus aucuparia* L.)

Karpalo
(*Vaccinium oxycoccos* L.)



Juolukka
(*Vaccinium uliginosum* L.)

Variksenmarja
(*Empetrum nigrum* L.
ja *E. nigrum* ssp. *hermaphroditum*)



Maa- ja metsätalous-
ministeriö



Arktiset Aromit ry
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi

arktisetaromit.fi

