VERORDNUNG (EWG) Nr. 1289/85 DER KOMMISSION

vom 21. Mai 1985

über Mindestqualitätsanforderungen für Williamsbirnen in Sirup, die für eine Produktionsbeihilfe in Frage kommen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 516/77 des Rates vom 14. März 1977 über die gemeinsame Marktorganisation für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 746/85 (2), insbesondere auf Artikel 3d Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 516/77 sieht für bestimmte Erzeugnisse eine Produktionsbeihilferegelung vor. Artikel 3d Absatz 1 Buchstabe b) bestimmt, daß die Beihilfe nur für die Erzeugnisse gezahlt wird, die noch festzulegenden Mindestqualitätsanforderungen entsprechen.

Mit diesen Qualitätsanforderungen soll die Herstellung von Erzeugnissen, für die keine Nachfrage besteht oder die zu Marktverzerrungen führen würden, verhindert werden. Die Anforderungen müssen sich auf traditionelle lautere Herstellungsverfahren stützen.

Im Hinblick auf die Durchführung der Produktionsbeihilferegelung muß diese Verordnung als Fortsetzung der Verordnung (EWG) Nr. 1599/84 der Kommission vom 5. Juni 1984 mit Durchführungsbestimmungen zur Produktionsbeihilferegelung für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse (3), insbesondere in bezug auf die Untersuchung der verarbeiteten Erzeugnisse, angewandt werden.

Bei den mit dieser Verordnung festgesetzten Qualitätsanforderungen handelt es sich um Maßnahmen für die Durchführung des Produktionsbeihilfesystems. Bisher wurden auf Gemeinschaftsebene noch keine Qualitätsanforderungen für die Vermarktung von Erzeugnissen festgelegt. Nationale Qualitätsanforderungen können von den Mitgliedstaaten zu diesem Zweck weiterhin angewandt werden, soweit sie mit den Vertragsvorschriften über den freien Warenverkehr vereinbar sind.

Der Verwaltungsausschuß für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse hat nicht innerhalb der ihm von seinem Vorsitzenden gesetzten Frist Stellung genommen —

(1) ABl. Nr. L 73 vom 21. 3. 1977, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 81 vom 23. 3. 1985, S. 10.
(3) ABl. Nr. L 152 vom 8. 6. 1984, S. 16.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

In dieser Verordnung werden die Mindestqualitätsanforderungen festgelegt, denen Williamsbirnen in Sirup gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b) der Verordnung (EWG) Nr. 1599/84, nachstehend Birnen in Sirup genannt, entsprechen müssen, um für die Gewährung einer Produktionsbeihilfe gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 516/77 in Betracht zu kommen.

Artikel 2

Für die Herstellung von Birnen in Sirup dürfen nur Birnen der Gattung Pyrus Communis L., Sorte Williams, verwendet werden. Der Rohstoff muß frisch, gesund, sauber und für die Verarbeitung geeignet sein.

Der Rohstoff darf, bevor er zur Herstellung von Birnen in Sirup verwendet wird, gekühlt sein, um kurzfristig die Gärung zu verhindern.

Artikel 3

(1) Birnen in Sirup werden gemäß einer der in Absatz 2 genannten Arten hergestellt.

(2) Für die Anwendung dieser Verordnung werden die Verarbeitungsarten wie folgt definiert:

a) „ganze Frucht" bedeutet die ganze Frucht mit Kerngehäuse, mit oder ohne Stiel;

b) „Hälften" bedeutet die vom Kerngehäuse befreite, in zwei ungefähr gleich große Teile geschnittene Frucht;

c) „Viertel" bedeutet die vom Kerngehäuse befreite, in vier ungefähr gleich große Teile geschnittene Frucht;

d) „Scheiben" bedeutet die vom Kerngehäuse befreite, in mehr als vier keilförmige Teile geschnittene Frucht;

e) „Würfel" bedeutet die vom Kerngehäuse befreite, in würfelartige Teile regelmäßigen Ausmaßes geschnittene Frucht.

(3) Jedes Behältnis mit Birnen in Sirup darf jeweils nur Birnen einer Verarbeitungsform enthalten, wobei die Früchte bzw. die Fruchtstücke in der Größe praktisch einheitlich sein müssen. Das Behältnis darf keine anderen Früchte enthalten.

(4) Die Birnen in Sirup müssen eine für die Sorte Williams typische Farbe haben. Eine leichte Rosaverfärbung gilt nicht als Fehler. Die Farbe von Birnen in

Sirup, die besondere Bestandteile enthalten, gilt als typisch, wenn keine ungewöhnliche Verfärbung aufgrund des jeweils verwendeten Bestandteils vorliegt.

(5) Birnen in Sirup müssen frei von Fremdstoffen nichtpflanzlichen Ursprungs sowie frei von fremdem Geschmack und Geruch sein. Die Frucht muß fleischige Konsistenz aufweisen und kann einen unterschiedlichen Reifegrad besitzen, darf jedoch weder zu weich noch zu hart sein.

(6) Die Birnen müssen praktisch frei sein von

a) unschädlichen Fremdstoffen pflanzlichen Ursprungs,

b) Schalen,

c) fleckigen Einheiten.

Ganze Früchte, Hälften und Viertel müssen praktisch frei sein von mechanisch beschädigten Einheiten.

Artikel 4

(1) Früchte oder Teile von Früchten gelten als praktisch einheitlich in der Größe, wenn in einem Behältnis das Gewicht der größten Einheit höchstens das Doppelte des Gewichts der kleinsten Einheit beträgt. Jedoch gelten bis zum 30. Juni 1987 ganze Früchte und Teile von Früchten als in der Größe praktisch einheitlich, wenn in einem Behältnis von 2 650 ml das Gewicht der größten Einheit nicht um mehr als das Zweieinhalbfache das Gewicht der kleinsten Einheit überschreitet.

Befinden sich weniger als 20 Einheiten in einem Behältnis, so kann eine Einheit außer acht gelassen werden. Bei der Bestimmung der größten und der kleinsten Einheit werden zerfallene Einheiten nicht berücksichtigt.

(2) Die Vorschriften des Artikels 3 Absatz 6 gelten als erfüllt, wenn folgende Toleranzwerte nicht überschritten werden :

	Verarbeitungsart	
	Ganze Früchte, Hälften und Viertel	Sonstige
Fleckige Einheiten	15 % nach der Anzahl	1,5 Kilogramm
Mechanisch beschädigte Einheiten	10 % nach der Anzahl	nicht anwendbar
Schalen	100 cm² Gesamtfläche	100 cm² Gesamtfläche
Unschädliche Fremdstoffe pflanzlichen Ursprungs :		
— Kerngehäuse	10 Einheiten	10 Einheiten
— Lose Birnenkerne	80 Stück	80 Stück
— Sonstiges Material einschließlich abgelöster zerteilter Kerngehäuse	60 Stück	60 Stück

Die Toleranzwerte, die nicht in Prozent der Anzahl festgelegt sind, verstehen sich je 10 Kilogramm Abtropfgewicht.

Bei ganzen Früchten mit Kerngehäuse gelten Kerngehäuse nicht als Fehler.

(3) Für die Anwendung dieses Absatzes 2 bedeuten :

a) „fleckige Einheiten" : Früchte mit Verfärbungen an der Oberfläche oder Flecken, die sich von der Gesamtfarbe deutlich abheben und auch in das Fleisch eingedrungen sein können, insbesondere Druckstellen, Schorf und dunkle Verfärbungen ;

b) „mechanisch beschädigt" : Einheiten, die in getrennte Teile zerfallen sind ; ergeben diese Einzelteile zusammen die Größe einer Einheit voller Größe, so gelten sie als volle Einheit ; ferner Einheiten, die übermäßig abgeschält worden sind und ernsthafte Mängel an der Oberfläche der Einheiten aufweisen, die das Aussehen wesentlich beeinträchtigen ;

c) „Schale" : sowohl die unmittelbar am Birnenfleisch haftende Schale als auch lose im Behältnis vorgefundene Schalen ;

d) „unschädliche Fremdstoffe pflanzlichen Ursprungs" : pflanzliche Stoffe, die nicht zur Frucht selbst gehören oder die Bestandteil der frischen Frucht waren, jedoch während der Verarbeitung hätten entfernt werden müssen, insbesondere Kerngehäuse, Birnenkerne, Stengel und Blätter und Teile davon. Schalen sind jedoch auszuschließen ;

e) „Kerngehäuse" : die Kernkammer oder Teile davon, der Frucht anhaftend, mit oder ohne Kerne. Teile eines Kerngehäuses gelten als eine Einheit, wenn die Teile zusammengefügt ungefähr die Hälfte eines Kerngehäuses ausmachen ;

f) „lose Birnenkerne" : Kerne, die sich nicht im Korngehäuse, sondern lose im Behältnis befinden.

Artikel 5

(1) Birnen und Sirup in einem Behältnis dürfen zusammen nicht weniger als 90 % der Wasserkapazität des Behältnisses betragen.

(2) Das Abtropfgewicht der Früchte muß durchschnittlich mindestens folgendem Prozentsatz der in Gramm angegebenen Wasserkapazität des Behältnisses entsprechen :

(in Prozent)

Verarbeitungsform	Behältnisse mit einer normalen Wasserkapazität von	
	425 ml oder mehr	weniger als 425 ml
Ganze Früchte	50	46
Hälften	54	46
Viertel	56	46
Scheiben	56	46
Würfel	56	50

(3) Werden Birnen in Sirup in Glasbehältnissen verpackt, so ist die Wasserkapazität vor Berechnung der in den Absätzen 1 und 2 angegebenen Prozentsätze um 20 ml zu reduzieren.

(4) Jedes Behältnis ist mit einem Hinweis zu versehen, aus dem das Datum der Herstellung sowie der Verarbeiter hevorgehen. Die Angaben, die in Kodeform erfolgen können, sind von den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats zu genehmigen, in dem die Herstellung erfolgt. Diese Behörden dürfen zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften erlassen.

Artikel 6

Der Verarbeiter muß während des Verarbeitungszeitraums täglich und in regelmäßigen Abständen prüfen, ob die Birnen in Sirup den Anforderungen entsprechen, die als Voraussetzung für die Beihilfe gelten. Das Ergebnis der Überpüfung ist schriftlich festzuhalten.

Artikel 7

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1985 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 21. Mai 1985

Für die Kommission

Frans ANDRIESSEN

Vizepräsident