VERORDENING (EEG) Nr. 1289/85 VAN DE COMMISSIE

van 21 mei 1985

inzake de minimumkwaliteitsnormen waaraan Williamsperen op siroop moeten voldoen om voor produktiesteun in aanmerking te komen

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 516/77 van de Raad van 14 maart 1977 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector van op basis van groenten en fruit verwerkte produkten (1), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 746/85 (2), en met name op artikel 3 quinquies, lid 4,

Overwegende dat bij artikel 3, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 516/77 is voorzien in een produktiesteunregeling voor bepaalde produkten; dat bij artikel 3 quinquies, lid 1, sub b), van genoemde verordening is bepaald dat de steun slechts wordt toegekend voor produkten die aan nog vast te stellen minimumkwaliteitsnormen beantwoorden;

Overwegende dat dergelijke kwaliteitsnormen ten doel hebben te voorkomen dat produkten worden geproduceerd waarnaar geen vraag bestaat of waardoor de markt zou worden verstoord; dat deze normen gebaseerd moeten zijn op traditionele bonafide fabricageprocédés;

Overwegende dat, met het oog op de tenuitvoerlegging van de produktiesteunregeling, deze verordening moet worden toegepast in samenhang met Verordening (EEG) nr. 1599/84 van de Commissie van 5 juni 1984 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen inzake de produktiesteunregeling voor verwerkte produkten op basis van groenten en fruit (3), met name wat de controle op de verwerkte produkten betreft;

Overwegende dat de bij deze verordening vastgestelde kwaliteitsnormen uitvoeringsbepalingen zijn voor de produktiesteunregeling; dat de Gemeenschap voor de afzet van de betrokken produkten nog geen kwaliteitsnormen heeft vastgesteld; dat de Lid-Staten ter zake nationale normen mogen blijven toepassen mits deze verenigbaar zijn met de bepalingen van het Verdrag ten aanzien van het vrije verkeer van goederen;

Overwegende dat het Comité van beheer voor op basis van groenten en fruit verwerkte produkten geen advies heeft uitgebracht binnen de door zijn voorzitter bepaalde termijn,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bij deze verordening worden de minimumkwaliteitseisen vastgesteld waaran de in artikel 1, lid 2, sub b), van Verordening (EEG) nr. 1599/84 bedoelde Williamsperen op siroop, hierna te noemen peren op siroop, moeten voldoen om voor de produktiesteun als bedoeld in artikel 3, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 516/77 in aanmerking te kunnen komen.

Artikel 2

Voor de vervaardiging van peren op siroop mogen alleen peren van de soort Pyrus Communis L., variëteit Williams, worden gebruikt. Het basisprodukt moet vers, gezond en schoon zijn alsmede geschikt voor verwerking.

Het basisprodukt mag, voordat het voor de vervaardiging van peren op siroop wordt gebruikt, gekoeld zijn.

Artikel 3

1. Peren op siroop worden vervaardigd in een van de in lid 2 vermelde presentatievormen.

2. Voor de toepassing van deze verordening worden de presentatievormen als volgt omschreven:

a) „hele vruchten": hele vruchten met of zonder steel waarvan het klokhuis niet is verwijderd;

b) „halve vruchten": vruchten waarvan het klokhuis is verwijderd en die in twee ongeveer gelijke delen zijn gesneden;

c) „kwarten": vruchten waarvan het klokhuis is verwijderd en die in vier ongeveer gelijke delen zijn gesneden;

d) „schijfjes": vruchten waarvan het klokhuis is verwijderd en die in meer dan vier wigvormige delen zijn gesneden;

e) „dobbelsteentjes": vruchten waarvan het klokhuis is verwijderd en die in kubusachtige delen zijn gesneden.

3. Elke recipiënt met peren op siroop mag slechts één presentatievorm bevatten en moet bestaan uit vruchten of delen daarvan van vrijwel gelijke grootte. In de recipiënt mogen geen andere soorten fruit voorkomen.

4. De kleur van peren op siroop dient voor de variëteit Williams kenmerkend te zijn. Een lichtroze verkleuring wordt niet als een gebrek beschouwd.

(1) PB nr. L 73 van 21. 3. 1977, blz. 1.
(2) PB nr. L 81 van 23. 3. 1985, blz. 10.
(3) PB nr. L 152 van 8. 6. 1984, blz. 16.

Peren op een siroop met bijzondere ingrediënten worden geacht de kenmerkende kleur te vertonen, wanneer geen abnormale verkleuring wegens de onderscheiden gebruikte ingrediënten wordt vastgesteld.

5. Peren op siroop moeten vrij zijn van vreemde bestanddelen van niet-plantaardige oorsprong, alsmede van vreemde smaak en geur. De vruchten moeten vlezig zijn en mogen variëren in zachtheid, maar ze mogen noch uitzonderlijk zacht, noch uitzonderlijk stevig zijn.

6. Peren op siroop moeten nagenoeg vrij zijn van :

a) onschadelijke vreemde bestanddelen van plantaardige oorsprong ;

b) schil ;

c) gesmette exemplaren.

Hele vruchten, halve vruchten en kwarten moeten ook nagenoeg vrij zijn van mechanisch beschadigde exemplaren.

Artikel 4

1. Vruchten of delen daarvan worden geacht van nagenoeg gelijke grootte te zijn wanneer het gewicht van het grootste exemplaar in een recipiënt niet meer bedraagt dan tweemaal het gewicht van het kleinste exemplaar. Tot en met 30 juni 1987 echter worden hele en halve vruchten beschouwd als zijnde van nagenoeg gelijke grootte indien in een recipiënt met een nominale watercapaciteit van 2 650 ml of meer, het gewicht van het grootste exemplaar niet meer dan twee en een half maal dat van het kleinste bedraagt.

Indien een recipiënt minder dan 20 exemplaren bevat, mag één exemplaar buiten beschouwing worden gelaten. Bij het bepalen van het grootste en het kleinste exemplaar worden gebroken exemplaren buiten beschouwing gelaten.

2. Peren op siroop worden geacht aan de in artikel 3, lid 6, bepaalde voorwaarden te voldoen, wanneer de volgende toleranties niet worden overschreden :

	Presentatievorm	
	Hele en halve vruchten en kwarten	Andere
Gesmette exemplaren	15 % in aantal	1,5 kg
Mechanisch beschadigde exemplaren	10 % in aantal	niet van toepassing
Schil	100 cm^2 totale oppervlakte	100 cm^2 totale oppervlakte
Onschadelijke vreemde bestanddelen van plantaardige oorsprong :		
— Klokhuismateriaal	10 exemplaren	10 exemplaren
— Losse perepitten	80 stuks	80 stuks
— Ander materiaal, met inbegrip van los klokhuismateriaal	60 stuks	60 stuks

Voor zover de toleranties niet zijn vastgesteld als een percentage in aantal, gelden zij per 10 kg netto uitlekgewicht.

Bij hele vruchten worden klokhuizen niet als een gebrek beschouwd.

3. Voor de toepassing van lid 2 wordt verstaan onder :

a) „gesmette exemplaren" : vruchten met verkleurde oppervlakte of met vlekjes die duidelijk contrasteren met de overheersende kleur en welke tot in het vruchtvlees kunnen doorlopen, inzonderheid kneuzingen, schimmelaantastingen en donkere verkleuringen ;

b) „mechanisch beschadigde exemplaren" : exemplaren die uiteengevallen zijn in afzonderlijke delen, waarbij het geheel van dergelijke delen dat gelijk is aan de omvang van een volledig exemplaar wordt beschouwd als één exemplaar, of exemplaren waarbij de correcties te groot zijn en diepe insnijdingen van het oppervlak van de exemplaren omvatten die de aanblik in wezenlijk opzicht schaden ;

c) „schil" : zowel schil die vastzit aan het vruchtvlees van de peer als schil die los in de recipiënt wordt gevonden ;

d) „onschadelijke vreemde bestanddelen van plantaardige oorsprong" : plantaardige bestanddelen die niet van de vrucht zelf afkomstig zijn of die aan het vruchtvlees vastzaten, maar die tijdens de verwerking hadden moeten worden verwijderd, in het bijzonder klokhuismateriaal, perepitten, stelen en bladeren, alsmede delen daarvan. Schil wordt hierbij evenwel buiten beschouwing gelaten ;

e) „klokhuismateriaal" : het weefsel van het klokhuis met of zonder pitten of aan de vrucht vastzittende delen daarvan. Stukjes klokhuis worden als één exemplaar beschouwd, wanneer het totaal van dergelijke delen ongeveer gelijk is aan de helft van een klokhuis ;

f) „losse perepitten": pitten die geen deel uitmaken van het klokhuismateriaal, maar die zich los in de recipiënt bevinden.

Artikel 5

1. De peren en de siroop in een recipiënt moeten ten minste 90 % van de watercapaciteit van de recipiënt innemen.

2. Het netto uitlekgewicht van de vruchten moet gemiddeld ten minste gelijk zijn aan de volgende percentages van de in gram uitgedrukte watercapaciteit van de recipiënt:

(in %)

Presentatievorm	Recipiënten meet een nominale watercapaciteit van	
	425 ml of meer	minder dan 425 ml
Hele vruchten	50	46
Halve vruchten	54	46
Kwarten	56	46
Schijfjes	56	46
Dobbelsteentjes	56	50

3. Indien de peren op siroop in glazen recipiënten zijn verpakt, wordt eerst 20 ml van de watercapaciteit afgetrokken alvorens de in de leden 1 en 2 bedoelde percentages worden berekend.

4. Op elke recipiënt wordt ter aanduiding van de datum en het jaar van produktie en de verwerker een merk aangebracht. Dit merk, dat mag zijn gecodeerd, dient te zijn goedgekeurd door de bevoegde instanties van de Lid-Staat waar de produkten worden vervaardigd; deze instanties kunnen ten aanzien van het merken aanvullende voorschriften vaststellen.

Artikel 6

De verwerker gaat gedurende de verwerkingsperiode dagelijks en op gezette tijden na of de peren op siroop aan de voorwaarden om voor steun in aanmerking te komen voldoen. Van de uitslag van de verificatie wordt aantekening gehouden.

Artikel 7

Deze verordening treedt in werking op 1 juli 1985.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 21 mei 1985.

Voor de Commissie
Frans ANDRIESSEN
Vice-Voorzitter