ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1289/85 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 21ης Μαΐου 1985

σχετικά με τις ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές για τα αχλάδια Williams σε σιρόπι που είναι επιλέξιμα για ενίσχυση στην παραγωγή

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 516/77 του Συμβουλίου της 14ης Μαρτίου 1977 περί κοινής οργανώσεως αγοράς των προϊόντων που έχουν μεταποιηθεί από οπωροκηπευτικά [1], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 746/85 [2], και ιδίως το άρθρο 3δ παράγραφος 4,

Εκτιμώντας:

ότι το άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 516/77 προβλέπει ένα σύστημα ενίσχυσης στην παραγωγή για ορισμένα προϊόντα· ότι το άρθρο 3δ παράγραφος 1 στοιχείο β) ορίζει ότι η ενίσχυση καταβάλλεται μόνο για τα προϊόντα τα οποία ανταποκρίνονται στις ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές·

ότι ο στόχος των εν λόγω ποιοτικών προδιαγραφών είναι να αποφευχθεί η παραγωγή προϊόντων για τα οποία δεν υπάρχει ζήτηση ή προϊόντων τα οποία θα μπορούσαν να προκαλέσουν διαταραχή της αγοράς· ότι οι προδιαγραφές αυτές πρέπει να βασίζονται σε παραδοσιακές και ανόθευτες διαδικασίες παρασκευής·

ότι, προκειμένου να εφαρμοσθεί το σύστημα στην παραγωγή, ο κανονισμός αυτός πρέπει να εφαρμοσθεί σε συνδυασμό με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84 της Επιτροπής της 5ης Ιουνίου 1984 περί λεπτομερών κανόνων για την εφαρμογή του συστήματος ενίσχυσης στην παραγωγή μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά [3], ιδίως όσον αφορά τον έλεγχο των μεταποιημένων προϊόντων·

ότι οι ποιοτικές προδιαγραφές που καθορίζονται σ' αυτό τον κανονισμό είναι μέτρα για την εφαρμογή του συστήματος της ενισχύσεως στην παραγωγή· ότι δεν έχουν καθορισθεί ακόμη στην Κοινότητα ποιοτικές προδιαγραφές για την εμπορία των προϊόντων· ότι, για τον σκοπό αυτό, μπορούν να εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι εθνικές προδιαγραφές από τα κράτη μέλη, με την προϋπόθεση ότι συμβιβάζονται με τις διατάξεις της συνθήκης για την ελεύθερη κυκλοφορία των εμπορευμάτων·

ότι η Επιτροπή Διαχειρίσεως Μεταποιημένων Προϊόντων με βάση τα Οπωροκηπευτικά δεν διατύπωσε γνώμη στην προθεσμία που όρισε ο πρόεδρός της,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο παρών κανονισμός θεσπίζει τις ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές στις οποίες πρέπει να ανταποκρίνονται τα αχλάδια Williams σε σιρόπι, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84, τα οποία στο εξής αποκαλούνται «αχλάδια σε σιρόπι», προκειμένου να τύχουν της ενισχύσεως στην παραγωγή που προβλέπεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 516/77.

Άρθρο 2

Για τη βιομηχανική παραγωγή αχλαδιών σε σιρόπι πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνον αχλάδια του είδους Pyrus communis L., ποικιλία Williams. Η πρώτη ύλη πρέπει να είναι νωπή, υγιής, καθαρή και κατάλληλη για μεταποίηση.

Πριν από τη χρησιμοποίηση για την παρασκευή αχλαδιών σε σιρόπι, η πρώτη ύλη μπορεί να έχει υποστεί ψύξη.

Άρθρο 3

1. Τα αχλάδια σε σιρόπι πρέπει να παρασκευάζονται βιομηχανικά με έναν από τους τρόπους που καθορίζονται στην παράγραφο 2.

2. Για τους σκοπούς του κανονισμού αυτού οι τρόποι καθορίζονται ως εξής:

α) «ολόκληρος καρπός» σημαίνει ολόκληρος καρπός, με τον πυρήνα του και με ή χωρίς ποδίσκο·

β) «ημίση» σημαίνει (εκπυρηνισμένος) καρπός, κομμένος σε δύο ίσα κατά προσέγγιση μέρη·

γ) «τέταρτα» σημαίνει (εκπυρηνισμένος) καρπός, κομμένος σε τέσσερα ίσα κατά προσέγγιση μέρη·

δ) «φέτες» σημαίνει (εκπυρηνισμένος) καρπός, κομμένος σε περισσότερα από τέσσερα σφηνοειδή τμήματα·

ε) «κύβοι» σημαίνει (εκπυρηνισμένος) καρπός, κομμένος σε κυβικού σχήματος τμήματα κανονικών διαστάσεων.

3. Κάθε συσκευασία αχλαδιών σε σιρόπι πρέπει να περιέχει καρπούς που παρουσιάζονται μόνο με ένα τρόπο και οι καρποί ή τα κομμάτια πρέπει να έχουν πρακτικά ομοιόμορφο μέγεθος. Δεν θα πρέπει να υπάρχει κανένας άλλος τύπος καρπού στη συσκευασία.

4. Το χρώμα των αχλαδιών σε σιρόπι πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας Williams. Ελαφρώς ροδόχρωμος αποχρωματισμός δεν θεωρείται ελάττωμα. Αχλάδια σε σιρόπι που περιέχουν ειδικά συστατικά θεωρού-

---

([1]) ΕΕ αριθ. L 73 της 21. 3. 1977, σ. 1.
([2]) ΕΕ αριθ. L 81 της 23. 3. 1985, σ. 10.
([3]) ΕΕ αριθ. L 152 της 8. 6. 1984, σ. 16.

νται ότι έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας εφόσον δεν παρατηρείται ασυνήθης αποχρωματισμός λόγω των χρησιμοποιηθέντων συστατικών.

5. Τα αχλάδια σε σιρόπι πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες μη φυτικής προέλευσης και από ξένες γεύσεις και οσμές. Οι καρποί πρέπει να είναι σαρκώδεις και να μπορούν να ποικίλλουν ως προς την τρυφερότητα, αλλά δεν πρέπει να είναι ούτε υπερβολικά μαλακοί ούτε υπερβολικά σκληροί.

6. Τα αχλάδια σε σιρόπι πρέπει να είναι πρακτικώς απαλλαγμένα από:

α) αβλαβείς ξένες ύλες φυτικής προέλευσης·

β) φλοιούς·

γ) σημαδεμένες μονάδες.

Οι ολόκληροι καρποί, τα ημίση και τα τέταρτα πρέπει επίσης να είναι πρακτικώς απαλλαγμένα από μηχανικά σημαδεμένες μονάδες.

Άρθρο 4

1. Οι καρποί ή τα μέρη των καρπών θεωρούνται ως έχοντα πρακτικώς ομοιόμορφο μέγεθος όταν σ' ένα δοχείο, το βάρος της μεγαλύτερης μονάδας δεν υπερβαίνει κατά δύο φορές το βάρος της μικρότερης μονάδας. Ωστόσο, μέχρι τις 30 Ιουνίου 1987, οι ολόκληροι καρποί ή τα μέρη των καρπών θεωρούνται πρακτικώς ομοιόμορφα όταν, σ' ένα δοχείο 2 650 ml, το βάρος της μεγαλύτερης μονάδας δεν είναι περισσότερο από δυόμισι φορές μεγαλύτερο από εκείνο της μικρότερης μονάδας.

Αν σ' ένα δοχείο υπάρχουν λιγότερες από 20 μονάδες, μία μονάδα μπορεί να θεωρηθεί αμελητέα. Κατά τον καθορισμό της μεγαλύτερης και της μικρότερης μονάδας, οι σπασμένες μονάδες δεν πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

2. Τα αχλάδια σε σιρόπι θεωρούνται ότι ανταποκρίνονται στο άρθρο 3 παράγραφος 6 όταν δεν υπερβαίνουν τα κατωτέρω όρια ανοχής όσον αφορά τα ελαττώματα:

	Τρόπος παρασκευής	
	Ολόκληρα, ημίση και τέταρτα	Άλλα
Αλλοιωμένες μονάδες	15 % κατά αριθμό	1,5 χιλιόγραμμα
Μονάδες που φέρουν ελαττώματα οφειλόμενα σε μηχανικά αίτια	10 % κατά αριθμό	Δεν εφαρμόζεται
Φλοιός	100 τετραγωνικά εκατοστά αθροιστικής επιφάνειας	100 τετραγωνικά εκατοστά αθροιστικής επιφάνειας
Αβλαβείς ξένες ύλες φυτικής προέλευσης:		
— Υλικό πυρήνα	10 μονάδες	10 μονάδες
— Σπόροι αχλαδιών	80 τεμάχια	80 τεμάχια
— Άλλες ύλες, συμπεριλαμβανομένου και υλικού πυρήνα	60 τεμάχια	60 τεμάχια

Τα όρια ανοχής που καθορίστηκαν, πλην εκείνων που καθορίστηκαν αναφορικά με το ποσοστό (%) κατά αριθμό, ισχύουν ανά 10 χιλιόγραμμα στραγγισμένου καθαρού βάρους.

Οι πυρήνες δεν θεωρούνται ως ελάττωμα όταν ο τρόπος παρασκευής είναι ολόκληροι καρποί με πυρήνα.

3. Κατά την έννοια της παραγράφου 2 νοούνται ως:

α) «σημαδεμένες μονάδες» οι καρποί με αποχρωματισμό στην επιφάνεια ή κηλίδες οι οποίες έρχονται σαφώς σε αντίθεση με το γενικό χρωματισμό και οι οποίες είναι δυνατό να διεισδύουν στη σάρκα, και ιδίως μώλωπες, τραύματα και σκουρόχρωμοι αποχρωματισμοί·

β) «μονάδες που φέρουν ελαττώματα οφειλόμενα σε μηχανικά αίτια» οι μονάδες που έχουν χωριστεί σε καθορισμένα τμήματα· όλα αυτά τα τμήματα που έχουν μέγεθος το οποίο ισοδυναμεί με μία ολόκληρη μονάδα θεωρούνται ως μία μονάδα ή μονάδες, στις οποίες ο τεμαχισμός είναι υπερβολικός και περιλαμβάνουν σοβαρές σχισμές στην επιφάνειά τους, οι οποίες σαφώς μειώνουν την εμφάνιση·

γ) «φλοιοί» τόσο οι φλοιοί που είναι προσκολλημένοι στη σάρκα του αχλαδιού όσο και οι φλοιοί που βρίσκονται μέσα στον περιέκτη·

δ) «αβλαβείς ξένες ύλες φυτικής προέλευσης» οι φυτικές ύλες που δεν ανήκουν στον ίδιο τον καρπό ή που αποτέλεσαν μέρος του νωπού καρπού αλλά έπρεπε να έχουν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια της μεταποίησης, και ιδίως υλικά του πυρήνα, σπόροι αχλαδιών, ποδίσκοι και φύλλα και μέρη αυτών. Ωστόσο, πρέπει να εξαιρείται ο φλοιός·

ε) «υλικά πυρήνα» ο πυρήνας ή μέρη αυτού, προσκολλημένα στον καρπό, με ή χωρίς σπόρους. Τα τεμάχια πυρήνος θεωρούνται ισοδύναμα προς μία μονάδα, όταν αθροιζόμενα αποτελούν κατά προσέγγιση μισό πυρήνα·

στ) «σπόροι αχλαδιών» οι σπόροι που δεν συμπεριλαμβάνονται στο υλικό πυρήνα αλλά βρίσκονται μέσα στον περιέκτη.

Άρθρο 5

1. Τα αχλάδια και το σιρόπι σε έναν περιέκτη θα πρέπει να καταλαμβάνουν χώρο όχι μικρότερο από 90 % της υδατοχωρητικότητας του περιέκτη.

2. Το στραγγισμένο καθαρό βάρος του καρπού, εκφρασμένο σε γραμμάρια, πρέπει κατά μέσο όρο να είναι τουλάχιστον ίσο με τα ακόλουθα ποσοστά υδατοχωρητικότητας του περιέκτη:

(%)

Τρόπος παρασκευής	Περιέκτες με ονομαστική υδατοχωρητικότητα	
	425 ml ή μεγαλύτερη	μικρότερη από 425 ml
Ολόκληροι καρποί	50	46
Ημίση	54	46
Τέταρτα	56	46
Φέτες	56	46
Κύβοι	56	50

3. Όταν τα αχλάδια σε σιρόπι συσκευάζονται σε υάλινους περιέκτες η υδατοχωρητικότητα πρέπει να μειώνεται κατά 20 ml πριν υπολογισθούν τα ποσοστά που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2.

4. Κάθε περιέκτης φέρει σήμανση η οποία αναφέρει την ημερομηνία και το έτος συσκευασίας και τον μεταποιητή. Οι σημάνσεις αυτές, που μπορούν να είναι κωδικοποιημένες, πρέπει να είναι εγκεκριμένες από τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους στο οποίο έγινε η συσκευασία· οι εν λόγω αρχές μπορούν να εγκρίνουν συμπληρωματικές διατάξεις σε θέματα σημάνσεως.

Άρθρο 6

Κάθε ημέρα και σε τακτικά διαστήματα κατά τη διάρκεια της περιόδου μεταποίησης, ο μεταποιητής ελέγχει αν τα αχλάδια σε σιρόπι πληρούν τους όρους για χορήγηση ενίσχυσης. Το αποτέλεσμα του ελέγχου καταγράφεται.

Άρθρο 7

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Ιουλίου 1985.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 21 Μαΐου 1985.

Για την Επιτροπή

Frans ANDRIESSEN

Αντιπρόεδρος