31999R0464

L 56/8 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 4.3.1999

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 464/1999

z dnia 3 marca 1999 r.

ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w odniesieniu do uzgodnień dotyczących pomocy w odniesieniu do suszonych śliwek

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2201/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku przetworów owocowych i warzywnych [1], zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2199/97 [2], w szczególności jego art. 3 ust. 3 i art. 4 ust. 9,

a także mając na uwadze, co następuje:

tytuł I rozporządzenia (WE) nr 2201/96 wprowadza system pomocy produkcyjnej dla niektórych przetworów owocowych i warzywnych; rozporządzenie Komisji (WE) nr 504/97 z dnia 19 marca 1997 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w zakresie systemu pomocy produkcyjnej dla przetworów owocowych i warzywnych [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1590/98 [4], ustanawia ogólne zasady mające zastosowanie do tego systemu; należy ustanowić niektóre szczegółowe zasady odnoszące się w szczególności do suszonych śliwek, bez uszczerbku dla innych przepisów rozporządzenia (WE) nr 504/97;

jakość owoców może być zmienna; należy ustalić cenę minimalną oraz pomoc produkcyjną dla określonej klasy produktu objętego obrotem, natomiast kwoty stosowane w odniesieniu do innych klas powinny być pochodnymi ceny tej klasy oraz klasy te należy określić, uwzględniając, dla kwot będących takimi pochodnymi, właściwości poszczególnych klas;

celem minimalnych wymogów jakości, określonych w art. 4 ust. 4 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 2201/96, jest unikanie produkcji produktów, w odniesieniu do których brak jest popytu, lub produktów, które powodowałyby zakłócenia na rynku; wymogi te muszą być określone na podstawie tradycyjnych i uczciwych procedur wytwarzania; w celu zapewnienia zgodności z tymi przepisami należy określić minimalne właściwości wymagane w odniesieniu do suszonych śliwek nabywanych przez przetwórców i śliwek kwalifikujących się do objęcia pomocą;

do niniejszego rozporządzenia zostają włączone przepisy, odnoszące się w szczególności do suszonych śliwek, art. 3 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 1709/84 z dnia 19 czerwca 1984 r. w sprawie cen minimalnych płaconych producentom i kwot pomocy produkcyjnej dla niektórych przetworzonych owoców i warzyw kwalifikujących się do objęcia pomocą produkcyjną [5], ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 1591/98 [6] oraz rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2022/85 z dnia 22 lipca 1985 r. w sprawie minimalnych wymogów jakości dla suchych śliwek i suszonych śliwek kwalifikujących się do objęcia pomocą produkcyjną [7], aktualizując te przepisy zgodnie z rozwojem stanu prawnego, rozwojem technicznym i rozwojem sytuacji gospodarczej oraz zgodnie ze zdobytymi doświadczeniami; w związku z tym należy uchylić rozporządzenie (EWG) nr 2022/85 i art. 3 oraz załącznik IV do rozporządzenia (WE) nr 1709/84;

jeżeli produkty uprawia się w jednym Państwie Członkowskim i przetwarza się je w innym Państwie Członkowskim, wówczas władze Państwa Członkowskiego, w którym produkty są uprawiane, powinny dostarczyć dowód potwierdzający, że Państwu Członkowskiemu dokonującemu wypłat z tytułu pomocy produkcyjnej płacone są ceny minimalne;

ceny minimalne i wysokość kwot pomocy ustala się dla produktów suszonych na określonym etapie tradycyjnego procesu przetwarzania; należy zwrócić uwagę na zapewnienie, aby śliwki, na których produkcję udzielono pomocy, są rzeczywiście przetwarzane na produkty gotowe do oferowania do spożycia przez ludzi; wobec postępującego ostatnio rozwoju produkcji śliwek półsuszonych i jej znacznego gospodarczego potencjału, w odniesieniu do produktów, które nie podlegają takiemu suszeniu jako części ich procesu przetwarzania, nie należy wyłączać z tego powodu możliwości objęcia przyznaniem pomocy;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Przetworów Owocowych i Warzywnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Dla celów niniejszego rozporządzenia:

a) „śliwki d'Ente" oznaczają fizjologicznie dojrzałe, świeże śliwki odmiany d'Ente, z gatunku *Prunus domestica L.*;

[1] Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 29.
[2] Dz.U. L 303 z 6.11.1997, str. 1.
[3] Dz.U. L 78 z 20.3.1997, str. 14.
[4] Dz.U. L 208 z 24.7.1998, str. 11.
[5] Dz.U. L 162 z 20.6.1984, str. 8.
[6] Dz.U. L 208 z 24.7.1998, str. 14.
[7] Dz.U. L 191 z 23.7.1985, str. 31

b) „suszone śliwki" oznaczają produkty otrzymane przez odwodnienie śliwek d'Ente;

c) „suche śliwki" oznaczają suszone śliwki otrzymane z suszonych śliwek o maksymalnej zawartości wilgoci 23 %;

d) „śliwki półsuszone" oznaczają suszone śliwki otrzymane w drodze odwadniania śliwek d'Ente do chwili osiągnięcia zawartości wilgoci równej od 30 do 35 %, bez stosowania procesu uzupełniania wilgotności;

e) „partia" oznacza ilość pojemników przedstawionych łącznie przez producenta lub uznaną grupę producentów do przyjęcia przez przetwórcę.

Artykuł 2

W celu zakwalifikowania do wypłaty pomocy, określonej w art. 2 rozporządzenia (WE) nr 2201/96, śliwki muszą odpowiadać właściwościom określonym w załączniku I(B) i być uzyskane z suszonych śliwek odpowiadających właściwościom określonym w załączniku I(A), za które została w pełni zapłacona cena minimalna.

Artykuł 3

1. Cenę minimalną płatną na rzecz producentów suszonych śliwek i pomoc produkcyjną w odniesieniu do śliwek ustala się za 100 kilogramów wagi netto produktu o maksymalnej zawartości wilgoci wynoszącej 23 % w kategorii rozmiaru odpowiadającego ilości 66 owoców na 500 g.

Dla innych kategorii rozmiaru cena minimalna i pomoc jest wynikiem mnożenia przez jeden ze współczynników wymienionych w załączniku II.

2. Do celów stosowania ceny minimalnej i pomocy produkcyjnej w odniesieniu do śliwek półsuszonych ich rozmiar i wagę określa się odpowiednio w odniesieniu do rozmiaru i wagi suszonych śliwek i suchych śliwek, w drodze pomnożenia rozmiaru przez 1,18461 oraz wagi przez 0,84416.

Artykuł 4

W przypadku gdy przetwarzanie odbywa się poza obszarem Państwa Członkowskiego, w którym produkt był uprawiany, wówczas to Państwo Członkowskie dostarcza Państwu Członkowskiemu wypłacającemu pomoc produkcyjną dowód potwierdzający, że producentowi została zapłacona cena minimalna.

Artykuł 5

1. Weryfikację spełnienia wymogów jakości w odniesieniu do suszonych śliwek przeprowadza się na podstawie próbek pobieranych przez przetwórcę z partii, przed dokonaniem klasyfikacji według rozmiaru oraz w uzgodnieniu z producentem. Próbki badane są zarówno przez przetwórcę, jak i przez producenta oraz rejestruje się wyniki weryfikacji.

2. W odniesieniu do suszonych śliwek przetwórca podczas okresu przetwarzania dokonuje weryfikacji, w drodze pobierania próbek z każdej partii, czy produkty spełniają wymogi kwalifikujące dla objęcia pomocą. Wyniki weryfikacji rejestruje się. Minimalna waga netto każdej badanej próbki wynosi 1 kg.

Artykuł 6

Państwa Członkowskie podejmują niezbędne kroki, w szczególności w drodze sprawdzania ewidencji towarowej, celem uzyskania pewności, że śliwki, w odniesieniu do których otrzymano pomoc, zostały następnie przetworzone na produkty, jak określono w art. 1 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 504/97.

Artykuł 7

Artykuł 3 i załącznik IV do rozporządzenia (WE) nr 1709/84 i rozporządzenie (EWG) nr 2022/85 uchyla się.

Artykuł 8

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od roku gospodarczego 1999/2000.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 3 marca 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

Część A: Minimalne wymagania jakości dla suszonych śliwek

I. MINIMALNE WŁAŚCIWOŚCI

1. Suszone śliwki muszą być zdrowej i uczciwej jakości handlowej i zdatne do dalszego przetwarzania.

2. Zawartość wilgoci w śliwkach suszonych musi wynosić najwyżej 23 %, z wyjątkiem owoców przeznaczonych do produkcji śliwek półsuszonych, których zawartość wilgoci musi wynosić w granicach od 30 do 35 %.

3. Suszone śliwki muszą być o rozmiarze odpowiadającym ilości poniżej 105 sztuk na 500 g, z wyjątkiem owoców przeznaczonych do produkcji śliwek półsuszonych, których rozmiar musi odpowiadać ilości poniżej 81 sztuk śliwek na 500 g wagi.

4. Owoce muszą być:

   a) dobrze wysuszone, zdrowe, to znaczy wolne od pleśni, procesów gnicia, owadów żywych lub martwych i ich odchodów;

   b) mięsiste, czyste i wolne od brudu,

   c) wolne od obcych zapachów i smaków,

   d) praktycznie wolne od uszkodzeń i odpadów.

II. TOLERANCJE

Dopuszczalne są następujące tolerancje:

1. **Suszone śliwki przeznaczone do stosowania przemysłowego**
   a) 0,3 % wagi odpadów
   b) 100 % owoców z nieznacznymi lub poważnymi uszkodzeniami
   c) 10 % wagi owoców ze znacznymi uszkodzeniami
   d) 5 % wagi owoców o rozmiarze odpowiadającym ilości 105 lub więcej sztuk śliwek na 500 g produktu.

2. **Inne suszone śliwki**
   a) 0,2 % wagi odpadów
   b) 0,5 % wagi owoców ze znacznymi uszkodzeniami
   c) 7,5 % wagi owoców z poważnymi lub znacznymi uszkodzeniami
   d) 15 % wagi owoców z uszkodzeniami.

III. USZKODZENIA

Uszkodzenia dzieli się na trzy kategorie:

— nieznaczne wady, które stanowią pomniejsze uszkodzenia skórki,

— poważne uszkodzenia, które stanowią głównie poważne uszkodzenia skórki,

— znaczne uszkodzenia, które polegają głównie na uszkodzeniu miąższu.

Niżej wymienione określenia stosuje się:

1. **Nieznaczne wady**
   a) *Pęknięcia lub szczeliny przy końcach owoców*

      Szczeliny w skórce o długości większej niż 10 mm, lecz mniejszej niż 15 mm przy końcu przeciwnym do otworu szypułki.

b) *Drobne przebicia skórki*

Zerwana, zniszczona lub brakująca skórka na powierzchni o długości równej lub mniejszej niż 7 mm, ale szerokości większej niż 3 mm, bez miąższu wypadającego przez uszkodzenie, lub na powierzchni o długości większej niż 7 mm i szerokości mniejszej niż 3 mm z miąższem widocznym przez uszkodzenia.

c) *Uszkodzenia spowodowane gradobiciem na łącznej powierzchni o średnicy powyżej 3 mm*

Blizny spowodowane przez gradobicie przy ich łącznej powierzchni o średnicy nieprzekraczającej 10 mm.

d) *Szare plamy, przebarwienia lub strupki przy ich łącznej powierzchni o średnicy powyżej 6 mm*

Uszkodzenia te polegają na twardym zgrubieniu skórki powodującym powstawanie plam o różnych kształtach, przy ich łącznej powierzchni o średnicy nieprzekraczającej 20 mm.

2. **Poważne uszkodzenia**

a) *Uszkodzenia konsystencji*

Są one zwykle skutkiem zbyt krótkiego dojrzewania i przejawiają się nieprawidłowym kolorem i miękkością miąższu, ze skórką z charakterystycznymi licznymi powierzchownymi zmarszczkami.

b) *Pęknięcia będące skutkiem rozsadzenia*

Pęknięcia niezwiązane z żadnym z końców owocu, spowodowane rozsadzeniem owocu, w następstwie czego w procesie gojenia powstają stwardniałe wypływy miąższu na długości przekraczającej 10 mm.

c) *Pęknięcia przy końcu owocu*

Pęknięcia u szczytu o długości przekraczającej 15 mm.

d) *Przebicia*

Przerwanie, zniszczenie lub brak skórki na powierzchni większej niż określona dla nieznacznych wad.

e) *Owoc częściowo zgnieciony*

Częściowo zgnieciony owoc, w sposób widoczny zniekształcone części owocu, z widocznym miąższem.

f) *Uszkodzenia spowodowane gradobiciem*

Uszkodzenia spowodowane gradobiciem, z bliznami na łącznej powierzchni o średnicy przekraczającej 10 mm.

g) *Szare plamy, przebarwienia lub strupki*

Grube twarde plamy na łącznej powierzchni o średnicy przekraczającej 20 mm.

h) *Szczeliny*

Szczeliny w skórce o długości powyżej 15 mm po stronie przeciwnej do otworu szypułki, przez które widoczna jest pestka owocu.

i) *Deformacje spowodowane oparzeniami słonecznymi*

Poważne deformacje spowodowane oparzeniami słonecznymi, skutkujące praktycznym brakiem miąższu na części jednej ze stron owocu, ze skórką przylegającą gładko do pestki.

3. **Znaczne uszkodzenia**

a) *Owoc karmelowy*

Owoc karmelowy wskutek nadmiernego gorąca, wykazujący bardzo ciemne przebarwienie miąższu lub luki między miąższem a pestką.

b) *Owoc zaatakowany przez monilię*

Owoc z jasnymi plamami wywołanymi przez atak *monilii*, związany z przesuszeniem, z uszkodzoną skórką.

c) *Owoc zabrudzony ziemią*

Owoc zabrudzony przez obecność ciał obcych (zwłaszcza ziemi), które można usunąć.

d) *Owoc całkowicie zgnieciony*

Całkowicie zgnieciony owoc lub jego część.

4. **Odpady**

Określenie „odpady" stosuje się do określenia każdego materiału, który nie może być, z uwagi na swoją naturę lub stan, oferowany do spożycia przez ludzi lub który, gdyby został zmieszany z owocami, niezależnie od ich ostatecznego przeznaczenia, mógłby:

— obniżyć utrzymanie jakości,

— pogorszyć ich wygląd,

— przenosić niepożądane smaki, zapachy i inne cechy.

Za „odpady" uważa się, co następuje:

a) *Owoce pokryte aktywną pleśnią*

Owoce pokryte pleśnią, która się rozprzestrzenia.

b) *Owoce zaatakowane i wysuszone przez monilię*

Poszczególne owoce bądź owoce ściśnięte lub sprasowane razem, których miąższ uległ zniszczeniu i wysuszeniu wskutek pełnego rozwinięcia się *monilii*.

c) *Zgniłe owoce*

Owoce, których przydatność do spożycia uległa pogorszeniu bądź zanikowi wskutek działania drobnoustrojów (drożdże, pleśnie, bakterie).

d) *Owoce zaatakowane przez owady i pajęczaki*

Owoce skażone obecnością żywych lub martwych owadów (owadów i pajęczaków w dowolnym stadium swego cyklu biologicznego) lub ich odchodów.

e) *Owoce zabrudzone ziemią lub innymi składnikami gleby*

f) *Owoce poparzone*

Owoce poparzone wskutek nadmiernego ciepła, wykazujące przerwy między miąższem i pestkami lub charakterystyczne nabrzmienie, nadające im kształt świeżych owoców.

g) *Elementy obce*

Poszczególne, niejadalne części owoców, takie jak pestki, części łodyg i skórki, oraz ciała obce lub elementy takie, jak liście, gałązki i inne części roślin, składniki gleby, takie jak ziemia i kamienie.

Część B: Minimalne wymogi jakości w odniesieniu do suchych śliwek

I. MINIMALNE WŁAŚCIWOŚCI.

1. Suche śliwki muszą być otrzymywane z suszonych śliwek o właściwościach wymienionych w części A.

2. Zawartość wilgoci w suchych śliwkach musi wynosić najwyżej 23 %, z wyjątkiem śliwek półsuszonych, których zawartość wilgoci musi wynosić w granicach od 30 do 35 %.

3. Śliwki muszą być sortowane i klasyfikowane, o ile nie są przeznaczone do użytku przemysłowego.

4. Śliwki muszą być:

— w stanie nienaruszonym, zdrowe, mięsiste, czyste, wolne od pleśni, procesów gnicia i odpadów,

— praktycznie wolne od skaz zdolnych pogorszyć jakość lub wygląd produktu,

— wolne od owadów, żywych lub martwych, oraz ich odchodów,

— wolne od anormalnych zapachów i smaków,

— o rozmiarze odpowiadającym ilości mniej niż 105 sztuk owoców na 500 g produktu, z wyjątkiem śliwek półsuszonych, dla których ta ilość owoców musi wynosić mniej niż 81 sztuk na 500 g produktu.

II. TOLERANCJE

1. *Do celów przemysłowych określone suche śliwki*
   a) 100 % owoców z nieznacznymi lub poważnymi uszkodzeniami
   b) 10 % wagi owoców ze znacznymi uszkodzeniami
   c) 5 % owoców o rozmiarze odpowiadającym ilości 105 lub więcej sztuk na 500 g produktu.
2. *Śliwki półsuszone*
   a) 0,3 % wagi owoców ze znacznymi uszkodzeniami
   b) 5 % wagi owoców z poważnymi lub znacznymi uszkodzeniami
   c) 10 % wagi owoców z uszkodzeniami
3. *Inne śliwki*
   a) 0,5 % wagi owoców ze znacznymi uszkodzeniami
   b) 7,5 % wagi owoców z poważnymi lub znacznymi uszkodzeniami
   c) 15 % wagi owoców z uszkodzeniami.

III. USZKODZENIA

Część A ma zastosowanie do określenia stopnia powagi uszkodzeń.

ZAŁĄCZNIK II

Współczynniki określone w art. 3.

Rozmiar	Ilość suszonych śliwek lub suchych śliwek na 500 g produktu	Współczynnik
104	Od 103 do mniej niż 105	0,65458
102	Od 101 do mniej niż 103	0,67276
100	Od 99 do mniej niż 101	0,69094
98	Od 97 do mniej niż 99	0,70912
96	Od 95 do mnie niż 97	0,72730
94	Od 93 do mniej niż 95	0,74548
92	Od 91 do mniej niż 93	0,76366
90	Od 89 do mniej niż 91	0,78184
88	Od 87 do mniej niż 89	0,80002
86	Od 85 do mniej niż 87	0,81820
84	Od 83 do mniej niż 85	0,83638
82	Od 81 do mniej niż 83	0,85456
80	Od 79 do mniej niż 81	0,87274
78	Od 77 do mniej niż 79	0,89092
76	Od 75 do mniej niż 77	0,90910
74	Od 73 do mniej niż 75	0,92728
72	Od 71 do mniej niż 73	0,94546
70	Od 69 do mniej niż 71	0,96364
68	Od 67 do mniej niż 69	0,98182
66	Od 65 do mniej niż 67	1,00000
64	Od 63 do mniej niż 65	1,05881
62	Od 61 do mniej niż 63	1,07771
60	Od 59 do mniej niż 61	1,09662
58	Od 57 do mniej niż 59	1,11552
56	Od 55 do mniej niż 57	1,13443
54	Od 53 do mniej niż 55	1,15333
52	Od 51 do mniej niż 53	1,17224
50	Od 49 do mniej niż 51	1,19114
48	Od 47 do mniej niż 49	1,21005
46	Od 45 do mniej niż 47	1,22895
44	Od 43 do mniej niż 45	1,24786
42	Od 41 do mniej niż 43	1,26676
40	Od 39 do mniej niż 41	1,28567
38	Od 37 do mniej niż 39	1,30458
36	Od 35 do mniej niż 37	1,32348
34	Od 33 do mniej niż 35	1,34239
32	Mniej niż 33	1,36129

W odniesieniu do suchych śliwek i suszonych śliwek przeznaczonych do celów przemysłowych współczynnik, jaki należy stosować, wynosi 0,4000 – niezależnie od rozmiaru śliwek.