VERORDNUNG (EWG) Nr. 1290/85 DER KOMMISSION

vom 21. Mai 1985

über Mindestqualitätsanforderungen für Pfirsiche 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 Mindestqualitätsnormen entsprechen.

Mit diesen Qualitätsanforderungen soll die Herstellung von Erzeugnissen verhindert werden, für die keine Nachfrage besteht oder die zu Marktverzerrungen führen würden. Die Anforderungen müssen sich auf traditionelle faire 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 Pfirsiche in Sirup gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a) der Verordnung (EWG) Nr. 1599/84 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 Pfirsichen in Sirup dürfen nur Früchte der Sorte Prunus persica L, unter Ausschluß von Nektarinen, verwendet werden. Der Rohstoff muß frisch, gesund, sauber und für die Verarbeitung geeignet sein.

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

Artikel 3

(1) Pfirsiche in Sirup werden gemäß einer der in Absatz 2 genannten Verarbeitungsarten hergestellt.

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

a) „ganze Früchte": die ganzen Früchte mit Stein;

b) „Hälften": die entsteinten, vertikal in ungefähr zwei gleich große Teile geschnittenen Früchte;

c) „Viertel": die entsteinten, in vier ungefähr gleich große Teile geschnittenen Früchte;

d) „Scheiben": die entsteinten, in mehr als vier keilförmige Teile geschnittenen Früchte;

e) „Würfel": die entsteinten, in würfelartige Teile geschnittenen Früchte.

(3) Jedes Behältnis mit Pfirsichen in Sirup darf lediglich eine Verarbeitungsart aufweisen, wobei die Früchte bzw. Fruchtteile in der Größe praktisch einheitlich sein müssen. Das Behältnis darf keine andere Frucht enthalten.

(4) Die Farbe der Pfirsiche in Sirup muß für den verwendeten Sortentyp charakteristisch sein. Bei Teilen aus der Steinhöhle oder deren unmittelbaren Umgebung gilt eine leichte Verfärbung nach der Abfüllung in Konserven als normales Farbmerkmal.

Behältnisse mit Pfirsichen in Sirup dürfen keine grünen Früchte oder Fruchtteile enthalten.

(5) Pfirsiche in Sirup müssen von Fremdstoffen nichtpflanzlichen Ursprungs sowie von fremdem Geschmack und Geruch frei sein. Die Früchte müssen fleischige Konsistenz aufweisen und können einen unterschiedlichen Reifegrad besitzen, dürfen jedoch weder zu weich noch zu hart sein.

(6) Die Pfirsiche müssen praktisch frei sein von

a) unschädlichen Fremdstoffen pflanzlichen Ursprungs,

b) Schalen,

c) fleckigen Einheiten.

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

Artikel 4

(1) Früchte oder Teile von Früchten gelten als in der Größe praktisch einheitlich, wenn in einem Behältnis das Gewicht der größten Einheit das Gewicht der kleinsten Einheit nicht um mehr als das Zweifache überschreitet. Jedoch gelten bis zum 30. Juni 1987 Früchte oder 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.

Sind in einem Behältnis weniger als 20 Einheiten, kann eine Einheit außer Betracht gelassen werden. Bei der Bestimmung der größten und der kleinsten Einheit dürfen zerfallene Einheiten nicht berücksichtigt werden.

(2) Im Sinne von Artikel 3 Absatz 4 gelten folgende Farben als normaler Sortentyp :

— gelb, einschließlich Sortentypen mit blaßgelb bis tiefrot-orange als dominierenden Farben ;

— weiß, einschließlich Sortentypen mit weiß bis gelbweiß als dominierenden Farben.

(3) Die Vorschriften von Artikel 3 Absatz 6 gelten für Pfirsiche in Sirup als erfüllt, wenn folgende Toleranzwerte nicht überschritten werden :

	Verarbeitungsart	
	Ganze Früchte, Hälften und Viertel	Sonstige
Stein oder Steinteile	2 Steine	2 Steine
Fleckige Einheiten	10 % der Anzahl	1 500 Gramm
Mechanisch beschädigte Einheiten	5 % der Anzahl	
Schalen	150 cm^2 der Gesamtfläche	nicht anwendbar
Unschädliche Fremdstoffe pflanzlichen Ursprungs	20 Teile	20 Teile

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

Bei ganzen Pfirsichen in Sirup gelten Steine nicht als Fehler.

(4) Im Sinne von Absatz 3 bedeuten :

a) „Steine oder Steinteile" : ganze Steine oder harte und scharfe Teile. Steinteile unter 5 mm Größe ohne scharfe Spitzen oder Ecken bleiben unberücksichtigt. Teile von Steinen gelten als ein Stein, wenn

— ein Teil größer als ein halber Stein ist, oder

— insgesamt drei Teile gefunden werden ;

b) „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 Druckflecken, Schorf und dunkle Verfärbungen ;

c) „mechanisch beschädigte Einheiten" : Einheiten, die in getrennte Teile zerfallen sind ; ergeben diese Einzelteile zusammen eine Einheit voller Größe, so gelten sie als volle Einheit ; ferner Einheiten, die übermäßig abgeschält worden sind und Mängel an der Oberfläche aufweisen, die das Aussehen wesentlich beeinträchtigen. Nicht vertikal geschnittene Hälften sind ebenfalls als mechanisch beschädigte Einheiten anzusehen ;

d) „Schale" : sowohl die unmittelbar am Pfirsichfleisch haftende Schale wie lose im Behältnis vorgefundene Schalen ;

e) „unschädliche Fremdstoffe pflanzlichen Ursprungs" : Pflanzenteile, die nicht zur Frucht selbst gehören oder die der frischen Frucht anhingen, jedoch bei der Verarbeitung hätten entfernt werden müssen, insbesondere Stengel, Blätter und deren Teile. Steine und Steinteile sind jedoch auszuschließen.

Artikel 5

(1) Pfirsiche und Sirup dürfen nicht weniger als 90 % der Wasserkapazität des Behältnisses ausfüllen.

(2) Das Abtropfgewicht der Früchte muß durchschnittlich wenigstens folgenden Prozentsatz der in Gramm angegebenen Wasserkapazität des Behältnisses ausmachen :

(in Prozent)

Verarbeitungsart	Behältnisse mit einer nominalen Wasserkapazität von	
	425 ml oder mehr	weniger als 425 ml
Ganze Früchte	52	50
Hälften	55	50
Viertel	58	50
Scheiben	58	50
Würfel	58	55

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

(4) Jedes Behältnis ist mit einem Hinweis zu versehen, aus dem das Datum der Herstellung sowie der Verarbeiter hervorgehen. 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 Bestimmungen zur Kennzeichnung erlassen.

Artikel 6

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