ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1290/85 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 21ης Μαΐου 1985

σχετικά με τις ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές για τα ροδάκινα 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 για την κοινή οργάνωση της 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 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 516/77 προβλέπει ένα σύστημα ενίσχυσης για ορισμένα προϊόντα· ότι το άρθρο 3δ παράγραφος 1 στοιχείο β) ορίζει ότι η ενίσχυση καταβάλλεται μόνον για τα προϊόντα που πληρούν τις ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές·

ότι στόχος των εν λόγω ποιοτικών προδιαγραφών είναι να αποφευχθεί η παραγωγή προϊόντων για τα οποία δεν υπάρχει ζήτηση ή προϊόντων που 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 ενίσχυσης, ο κανονισμός αυτός πρέπει να εφαρμοσθεί σε συνδυασμό με τον κανονισμό της Επιτροπής (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84 της 5ης Ιουνίου 1984 ο οποίος καθορίζει λεπτομερείς κανόνες 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 καθορίζει τις ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές στις οποίες πρέπει να ανταποκρίνονται τα ροδάκινα σε σιρόπι, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84, προκειμένου να τύχουν της ενίσχυσης που προβλέπεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 516/77.

Άρθρο 2

Για τη βιομηχανική παραγωγή ροδακίνων σε σιρόπι μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον η ποικιλία Prunus persica L., εξαιρουμένων των νεκταρινιών. Η πρώτη ύλη πρέπει να είναι νωπή, υγιής, καθαρή και κατάλληλη για μεταποίηση.

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

Άρθρο 3

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

2. Κατά την έννοια του παρόντος κανονισμού οι τρόποι παρουσίασης καθορίζονται ως εξής:

α) «ολόκληρος καρπός» σημαίνει ολόκληρος καρπός με τον πυρήνα του·

β) «ημίση» σημαίνει καρπός από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος κατακορύφως σε δύο ίσα κατά προσέγγιση μέρη·

γ) «τέταρτα» σημαίνει καρπός από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος σε τέσσερα ίσα κατά προσέγγιση μέρη·

δ) «φέτες» σημαίνει καρπός από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος σε περισσότερα από τέσσερα σφηνοειδή τμήματα·

ε) «κύβοι» σημαίνει καρπός από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος σε κυβικής μορφής τμήματα κανονικών διαστάσεων.

3. Κάθε δοχείο ροδακίνων σε σιρόπι πρέπει να περιέχει φρούτα που παρουσιάζονται κατά τον ίδιο τρόπο. Τα φρούτα ή μέρος των φρούτων πρέπει να έχουν πρακτικά ομοιόμορφο μέγεθος. Κανένα άλλο είδος φρούτων δεν πρέπει να βρίσκεται στο δοχείο.

---

[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.

4. Το χρώμα των ροδακίνων σε σιρόπι πρέπει να είναι χαρακτηριστικό του τύπου που χρησιμοποιήθηκε. Τα μέρη που είναι πολύ κοντά στον πυρήνα ή αποτελούν μέρος του και έχουν αποχρωματισθεί ελαφρώς έπειτα από την κονσερβοποίησή τους θεωρούνται ότι παρουσιάζουν ένα χαρακτηριστικό κανονικό χρώμα.

Τα δοχεία στα οποία βρίσκονται τα ροδάκινα σε σιρόπι δεν πρέπει να περιέχουν μονάδες που έχουν πράσινα μέρη.

5. Τα ροδάκινα σε σιρόπι πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ουσίες μη φυτικής προελεύσεως καθώς και από ξένες γεύσεις και οσμές. Ο καρπός πρέπει να είναι σαρκώδης και μπορεί να ποικίλλει ως προς την τρυφερότητα αλλά δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ μαλακός ούτε εξαιρετικά σκληρός.

6. Τα ροδάκινα σε σιρόπι πρέπει να είναι πρακτικώς απαλλαγμένα:

α) από ξένες αβλαβείς ουσίες φυτικής προέλευσης·

β) από φλοιούς·

γ) από αλλοιωμένες μονάδες.

Οι ολόκληροι καρποί, τα ημίση και τα τέταρτα πρέπει επίσης να είναι γενικά 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. Κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 4, τα εξής χρώματα θεωρούνται ως κανονικά σε σχέση με τον τύπο του χρώματος:

— κίτρινο, συμπεριλαμβανομένων των αποχρώσεων όπου το κυρίαρχο χρώμα κυμαίνεται από κίτρινο ανοιχτό έως ζωηρό πορτοκαλί προς το κόκκινο,

— λευκό, συμπεριλαμβανομένων των ποικιλιακών τύπων όπου το κυρίαρχο χρώμα κυμαίνεται από λευκό έως λευκό κιτρινίζον.

3. Τα ροδάκινα σε σιρόπι θεωρούνται ότι πληρούν τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 6, όταν δεν υπερβαίνουν τις κατωτέρω ανοχές:

	Τρόπος παρασκευής	
	Ολόκληρα, ημίση και τέταρτα ροδάκινα	Άλλα
Πυρήνας ή υλικό από πυρήνα	2 πυρήνες	2 πυρήνες
Αλλοιωμένες μονάδες	10 % κατ' αριθμό	1 500 γραμμάρια
Μηχανικά σημαδεμένες μονάδες	5 % κατ' αριθμό	Δεν εφαρμόζεται
Σάρκες	150 τετραγωνικά εκατοστά ολικής επιφάνειας	150 τετραγωνικά εκατοστά ολικής επιφάνειας
Ξένες ύλες αβλαβείς, φυτικής προέλευσης	20 τεμάχια	20 τεμάχια

Τα όρια ανοχής που καθορίζονται, εκτός από αυτά που καθορίζονται με βάση το ποσοστό (%) κατ' αριθμό, ισχύουν ανά 10 χιλιόγραμμα καθαρού αποστραγγισμένου βάρους.

Οι πυρήνες δεν θεωρούνται ως μειονέκτημα όταν πρόκειται για ολόκληρα ροδάκινα σε σιρόπι.

4. Κατά την έννοια της παραγράφου 3:

α) «πυρήνας ή υλικό πυρήνα» σημαίνει ολόκληρους πυρήνες και κομμάτια τα οποία είναι σκληρά και αιχμηρά.

Δεν λαμβάνονται υπόψη θραύσματα πυρήνα μικρότερα από 5 χιλιοστά όσον αφορά τη μεγαλύτερή τους διάμετρο τα οποία δεν έχουν αιχμηρή κορυφή ή πλευρές. Τα κομμάτια των πυρήνων θεωρούνται ως ισοδύναμα προς έναν πυρήνα όταν:

— ένα τμήμα είναι μεγαλύτερο από μισό πυρήνα, ή

— έχουν βρεθεί συνολικά τρία κομμάτια·

β) «σημαδεμένες μονάδες» σημαίνει καρπό με αποχρωματισμό στην επιφάνεια ή κηλίδες οι οποίες σαφώς έρχονται σε αντίθεση με το γενικό χρώμα και οι οποίες είναι δυνατόν να υπεισέλθουν μέσα στη σάρκα, ειδικά μώλωπες, τραύματα και σκοτεινοί αποχρωματισμοί·

γ) «μηχανικά σημαδεμένες μονάδες» σημαίνει μονάδες που διαιρέθηκαν σε περισσότερα μέρη και θεωρούνται ως μία μονάδα, όταν όλα τα μέρη αυτά, τοποθετημένα μαζί, ισοδυναμούν προς το μέγεθος μιας ολόκληρης μονάδας, ή οι μονάδες των οποίων το σχίσιμο είναι υπερβολικό και παρουσιάζουν σοβαρές σχισμές στην επιφάνεια οι οποίες σαφώς μειώνουν την εμφάνιση. Τα ημίση τα οποία δεν είχαν κοπεί κατακορύφως θεωρούνται επίσης ότι έχουν ζημιωθεί με μηχανικό τρόπο·

δ) «φλοιοί» σημαίνει τόσο τους φλοιούς που είναι προσκολλημένοι στη σάρκα του ροδάκινου όσο και αυτούς που βρίσκονται μέσα στο δοχείο·

ε) «ξένες ουσίες φυτικής προέλευσης» σημαίνει φυτικές ουσίες που δεν έχουν καμία σχέση με τον ίδιο τον καρπό ή αποτελούσαν μέρος του νωπού καρπού, αλλά χρειάστηκε να αφαιρεθούν κατά τη διάρκεια της μεταποίησης, κυρίως τα κοτσάνια και τα φύλλα καθώς και μέρη αυτών, ενώ οι φλοιοί και οι πυρήνες καθώς και τα υλικά πυρήνων εξαιρούνται.

Άρθρο 5

1. Τα ροδάκινα σε σιρόπι στο δοχείο πρέπει να καταλαμβάνουν χώρο όχι μικρότερο από το 90 % της χωρητικότητας του δοχείου σε ύδωρ.

2. Το στραγγισμένο καθαρό βάρος των ροδακίνων σε ένα δοχείο πρέπει να είναι ίσο τουλάχιστον προς τα ακόλουθα ποσοστά της υδατοχωρητικότητας του δοχείου εκφρασμένης σε γραμμάρια.

(%)

Τύπος παρουσίασης	Δοχεία με ονομαστική υδατοχωρητικότητα	
	425 ml ή περισσότερο	λιγότερο από 425 ml
Ολόκληρα	52	50
Ημίση	55	50
Τέταρτα	58	50
Φέτες	58	50
Κύβοι	58	55

3. Εάν τα ροδάκινα σε σιρόπι είναι συσκευασμένα σε γυάλινα δοχεία, η υδατοχωρητικότητα πρέπει να μειώνεται κατά 20 ml πριν τον υπολογισμό των ποσοστών που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2.

4. Κάθε δοχείο 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 ροδάκινα 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