VERORDENING (EEG) Nr. 1709/84 VAN DE COMMISSIE

van 19 juni 1984

betreffende de aan de telers te betalen minimumprijzen en de bedragen van de produktiesteun voor bepaalde verwerkte produkten op basis van groenten en fruit die voor deze steun in aanmerking 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. 988/84 (2), en met name op artikel 3 ter, lid 4, artikel 3 quater, lid 5, en artikel 3 quinquies, lid 3,

Overwegende dat in artikel 3 van Verordening (EEG) nr. 516/77 in een produktiesteunregeling voor bepaalde produkten is voorzien; dat volgens deze regeling aan de teler een minimumprijs moet worden betaald en de produktiesteun op basis van het nettogewicht van het verwerkte produkt moet worden uitbetaald;

Overwegende dat de kwaliteit van voor verwerking bestemde gedroogde vruchten verschilt van die van gedroogde vruchten die voor rechtstreekse consumptie geschikt zijn; dat de minimumprijzen en de produktiesteun voor een bepaalde klasse moeten worden vastgesteld; dat de minimumprijs en de produktiesteun voor de overige klassen daarvan moeten worden afgeleid; dat bij de afgeleide bedragen met de kenmerken van de verschillende klassen rekening moet worden gehouden; dat deze klassen moeten worden omschreven;

Overwegende dat in artikel 3 quinquies, lid 1, sub b), van Verordening (EEG) nr. 516/77 is bepaald dat verwerkte produkten aan nog vast te stellen communautaire kwaliteitsnormen moeten voldoen; dat deze kwaliteitsnormen reeds voor bepaalde soorten gedroogde vruchten van kracht zijn, met name voor gedroogde vijgen; dat de bij Verordening (EEG) nr. 2425/81 van de Commissie (3) vastgestelde normen voor gedroogde vijgen verder moeten blijven gelden;

Overwegende dat het drogestofgehalte van tomatenconcentraat kan verschillen; dat om de produktiesteunregeling gemakkelijker te kunnen toepassen, het steunbedrag voor een standaardprodukt moet worden vastgesteld; dat de steun voor tomatenconcentraat met een ander drogestofgehalte van het aldus vastgestelde bedrag moet worden afgeleid; dat de aldus afgeleide bedragen naar gelang van het drogestofgehalte berekend moeten worden;

Overwegende dat bij Verordening (EEG) nr. 1602/82 van de Commissie (4), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2035/83 (5), de coëfficiënten zijn vastgesteld die op de produktiesteun voor tomatenconcentraat in het verkoopseizoen 1983/1984 moeten worden toegepast; dat bij de berekening van deze coëfficiënten andere criteria dan het nettogewicht van de produkten werden gehanteerd; dat de produktiesteun voortaan op basis van het nettogewicht wordt uitbetaald zodat deze coëfficiënten derhalve niet langer mogen worden toegepast; dat zulks met onmiddellijke ingang evenwel een plotse verlaging van de betaalde steun voor bepaalde grootteklassen van het verpakte produkt tot gevolg heeft, hetgeen bijgevolg afzetmoeilijkheden kan doen ontstaan; dat de steun bijgevolg geleidelijk moet worden verminderd;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor op basis van groenten en fruit verwerkte produkten,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

1. De aan de teler voor gedroogde vijgen (basisprodukt) te betalen minimumprijs wordt per 100 kilogram nettogewicht van klasse C vastgesteld.

Voor de andere klassen wordt de minimumprijs vermenigvuldigd met de desbetreffende in bijlage I vermelde coëfficiënt.

2. Om voor betaling van de minimumprijs in aanmerking te komen, moeten gedroogde vijgen (basisprodukt) voldoen aan de eisen en behoren tot een van de klassen vermeld in bijlage II.

Artikel 2

1. De produktiesteun voor gedroogde vijgen wordt vastgesteld per 100 kilogram nettogewicht van klasse C.

(1) PB nr. L 73 van 21. 3. 1977, blz. 1.
(2) PB nr. L 103 van 16. 4. 1984, blz. 11.
(3) PB nr. L 240 van 24. 8. 1981, blz. 1.
(4) PB nr. L 179 van 23. 6. 1982, blz. 16.
(5) PB nr. L 200 van 23. 7. 1983, blz. 12.

Voor de andere klassen en voor vijgenpasta wordt het steunbedrag met de desbetreffende in bijlage I vermelde coëfficiënt vermenigvuldigd.

2. Om voor betaling van de steun in aanmerking te komen, moeten gedroogde vijgen en vijgenpasta aan de in bijlage III vermelde eisen voldoen en tot een van de daarin vermelde klassen behoren.

Artikel 3

1. De aan de teler te betalen minimumprijs voor van pruimen van de variëteit „prunes d'Ente" verkregen gedroogde pruimen en de produktiesteun voor pruimedanten worden vastgesteld per 100 kilogram nettogewicht voor de grootteklasse van 66 vruchten per 500 gram.

Voor de overige klassen worden de minimumprijs en de steun met de desbetreffende in bijlage IV vermelde coëfficiënt vermenigvuldigd.

2. Om voor betaling van de minimumprijs en voor steun in aanmerking te komen, moeten de van pruimen van de variëteit „prunes d'Ente" verkregen gedroogde pruimen en de pruimedanten 21 % tot en met 23 % vochtgehalte hebben.

Artikel 4

1. De produktiesteun voor tomatenconcentraat wordt vastgesteld per 100 kilogram nettogewicht tomatenconcentraat met ten minste 28 % doch minder dan 30 % drogestofgehalte.

Voor tomatenconcentraat met een ander drogestofgehalte wordt het steunbedrag met de in bijlage V vermelde coëfficiënten vermenigvuldigd.

2. Voor de verkoopseizoenen 1984/1985, 1985/1986 en 1986/1987 wordt de produktiesteun voor tomatenconcentraat met minder dan 93 % drogestofgehalte, in recipiënten, met inbegrip van de onmiddellijke verpakking, van minder dan 1,5 kg, met de in bijlage V aangegeven percentages verhoogd.

Artikel 5

Deze verordening treedt in werking op de derde dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen.*

Zij is voor alle betrokken produkten met ingang van het verkoopseizoen 1984/1985 van toepassing.

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

Gedaan te Brussel, 19 juni 1984.

Voor de Commissie

Poul DALSAGER

Lid van de Commissie

BIJLAGE I

GEDROOGDE VIJGEN

I

Op de minimumprijs toe te passen coëfficiënten

Klasse	Percentage
A	1,23196
B	1,10145
D	0,76814

II

Op de produktiesteun toe te passen coëfficiënten

Aanbiedingsvorm / Klasse	Met een nettogewicht van 1 kilogram of minder			Andere
	String figs en Layer	Round, Protoben, Lérida en pasta	Loose	
A	1,3712	1,2536	1,20	1,0186
B	1,2569	1,1492	1,10	0,9337
C	1,1426	1,0447	1,00	0,8488
D	1,0284	0,9402	0,90	0,7639

BIJLAGE II

GEDROOGDE VIJGEN (BASISPRODUKT)

DEFINITIE

Gedroogde vijgen (basisprodukt) moeten zijn verkregen van rijp geoogste vruchten van de variëteiten (cultivars) van Ficus carica domestica L.

A. Indeling in klassen en kwaliteitseisen

Gedroogde vijgen (basisprodukt) worden ingedeeld in de vier hieronder omschreven klassen :

(i) *Klasse A :*

In deze klasse ingedeelde gedroogde vijgen moeten zijn geoogst in volkomen rijpe toestand.

Zij moeten :

— een dunne schil en vruchtvlees met een consistentie als die van honig hebben,
— een uniforme heldergele kleur hebben,
— zuiver zijn, en
— per kilogram niet meer dan 64 vruchten tellen.

(ii) *Klasse B :*

In deze klasse ingedeelde gedroogde vijgen moeten rijp zijn geoogst. Zij moeten :

— een dunne schil en vruchtvlees met een consistentie als die van honig hebben,
— een uniforme kleur hebben,
— zuiver zijn, en
— per kilogram niet meer dan 74 vruchten tellen.

(iii) *Klasse C :*

In deze klassen ingedeelde gedroogde vijgen moeten rijp zijn geoogst. Zij moeten :

— een dunne schil en vruchtvlees met een consistentie als die van honig hebben,
— een min of meer uniforme kleur hebben,
— zuiver zijn, en
— per kilogram niet meer dan 94 vruchten tellen.

(iv) *Klasse D :*

In deze klasse ingedeelde gedroogde vijgen moeten rijp geoogst en zuiver zijn.

B. Vochtgehalte

Het vochtgehalte van gedroogde vijgen mag niet meer dan 24 % bedragen.

C. Toleranties

In iedere verpakking zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de eisen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit toegestaan.

(i) *Klasse A:*

— 15 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die door welke oorzaak dan ook inwendige of uitwendige beschadigingen vertonen ; daarvan mag ten hoogste 5 % door insekten zijn beschadigd ;

— 1 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die niet voor verwerking geschikt zijn.

(ii) *Klasse B:*

— 25 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die door welke oorzaak dan ook inwendige of uitwendige beschadigingen vertonen ; daarvan mag ten hoogste 12 % door insekten zijn beschadigd ;

— 4 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die niet voor verwerking geschikt zijn.

(iii) *Klasse C:*

— 35 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die door welke oorzaak dan ook inwendige of uitwendige beschadigingen vertonen ; daarvan mag ten hoogste 20 % door insekten zijn beschadigd ;

— 6 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die niet voor verwerking geschikt zijn.

(iv) *Klasse D:*

50 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die door welke oorzaak dan ook inwendige of uitwendige beschadigingen vertonen.

BIJLAGE III

KWALITEITSNORMEN VOOR GEDROOGDE VIJGEN EN VOOR VIJGENPASTA

A. KWALITEITSNORM VOOR GEDROOGDE VIJGEN

I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze normen hebben betrekking op op natuurlijke wijze gedroogde vijgen, verkregen van rijp geoogste vruchten, van de variëteiten (cultivars) van Ficus carica domestica L.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die gedroogde vijgen als eindprodukt moeten hebben.

A. **Indeling in klassen :**

Gedroogde vijgen worden ingedeeld in vier hieronder omschreven klassen :

(i) *Klasse A* (Grade A of Extra of Fancy) :

In deze klasse ingedeelde gedroogde vijgen moeten zijn geoogst in volkomen rijpe toestand.

Zij moeten :

— een dunne schil en vruchtvlees met een consistentie als die van honig hebben ;
— een uniforme heldergele kleur hebben ;
— volkomen zuiver zijn ;
— vrij zijn van vreemde stoffen, en
— per kilogram niet meer dan 62 vruchten tellen.

(ii) *Klasse B* (Grade B of Choice) :

In deze klasse ingedeelde gedroogde vijgen moeten rijp zijn geoogst.

Zij moeten :

— een dunne schil en vruchtvlees met een consistentie als die van honig hebben ;
— een uniforme kleur hebben ;
— zuiver zijn ;
— vrij zijn van vreemde stoffen, en
— per kilogram niet meer dan 72 vruchten tellen.

(iii) *Klasse C* (Grade C of Commercial of Current) :

In deze klasse ingedeelde gedroogde vijgen moeten rijp zijn geoogst.

Zij moeten :

— een dunne schil en vruchtvlees met een consistentie als die van honig hebben ;
— een min of meer uniforme kleur hebben ;
— zuiver zijn ;
— vrij zijn van vreemde stoffen, en
— per kilogram niet meer dan 80 vruchten tellen.

(iv) *Klasse D* (Grade D of Standard) :

In deze klasse ingedeelde gedroogde vijgen moeten rijp zijn geoogst.

Zij moeten :

— zuiver zijn ;
— vrij zijn van vreemde stoffen, en
— per kilogram niet meer dan 94 vruchten tellen.

B. **Vochtgehalte**

Het vochtgehalte van gedroogde vijgen mag niet meer dan 24 % bedragen.

Dit gehalte mag echter worden overschreden wanneer een speciale schilverzachtende behandeling wordt toegepast, mits een goede bewaring van de vruchten is gegarandeerd.

III. VOORSCHRIFTEN INZAKE GROOTTESORTERING

De groottesortering geschiedt voor elke klasse op basis van het aantal vruchten per kilogram.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakking zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de eisen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. **Toleranties in kwaliteit**

(i) *Klasse A :*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die door welke oorzaak dan ook inwendige of uitwendige beschadigingen vertonen ; daarvan mag ten hoogste 4 % door insekten zijn beschadigd.

(ii) *Klasse B :*

15 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die door welke oorzaak dan ook inwendige of uitwendige beschadigingen vertonen ; daarvan mag ten hoogste 6 % door insekten zijn beschadigd.

(iii) *Klasse C :*

— 20 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die door welke oorzaak dan ook inwendige of uitwendige beschadigingen vertonen ; daarvan mag ten hoogste 10 % door insekten zijn beschadigd ;

— 2 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die ongeschikt zijn voor consumptie.

(iv) *Klasse D :*

— 25 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die door welke oorzaak dan ook inwendige of uitwendige beschadigingen vertonen ; daarvan mag ten hoogste 12 % door insekten zijn beschadigd ;

— 4 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit gedroogde vijgen die ongeschikt zijn voor consumptie.

B. **Toleranties in grootte**

De toleranties in grootte voor de verschillende klassen staan vermeld in de tabel :

Klasse	Tolerantie op basis van het gewicht per stuk in g	% vijgen per kg
A	minder dan 16 — meer dan 14	10
B	minder dan 14 — meer dan 12,5	15
C	minder dan 12,5 — meer dan 10,5	20
D	minder dan 10,5 — meer dan 8	25

V. VERPAKKINGS- EN PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. **Verpakking**

De verpakking van gedroogde vijgen moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt.

Gedroogde vijgen worden verpakt in houten kisten, kartonnen dozen, papieren zakken, blikken dozen, enz.

Houten kisten moeten van binnen zijn bekleed met waspapier, polyetheen of welk ander toegestaan materiaal dan ook.

Kartonnen of papieren verpakkingen behoeven alleen dan van een binnenbekleding te zijn voorzien, wanneer zij bestemd zijn voor losse of tot kransen aaneengeregen vijgen.

Losse of aaneengeregen vijgen mogen in zakken van henneplinnen en jute worden verpakt, mits deze van binnen met papier, polyetheen of fijn katoenweefsel zijn bekleed. De gekozen verpakking mag in geen geval meer dan 25 kg bevatten.

Het voor de verpakking van gedroogde vijgen gebruikte materiaal moet nieuw, droog en reukloos zijn. Houten verpakkingen moeten rechthoekig zijn, van reukloos hout zijn vervaardigd en aan de buitenzijde goed zijn gladgeschaafd.

Naaldhout mag niet worden gebruikt.

B. **Presentatie**

De verschillende presentatievormen zijn die welke gebruikelijk zijn op de internationale markt :

(i) *String figs :* tot kransen aaneengeregen vijgen ;
(ii) *Layer :* gedeeltelijk doorgesneden vijgen die in rijen liggend zijn verpakt ;
(iii) *Protoben, Lérida of Round,* al naar gelang de aan de vijgen gegeven vorm : hele vijgen die in rijen liggend zijn verpakt ;
(iv) *Loose :* losse vijgen ;
(v) *Loose in bags :* los in zakken verpakte vijgen ;
(vi) *Loose in cartons :* los in kartonnen dozen verpakte vijgen.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakkingseenheid moeten, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar de volgende gegevens zijn vermeld :

A. **Identificatie :**

Naam en adres en/of handelsmerk van verpakker of afzender.

B. **Aard van het produkt :**

Gedroogde vijgen.

C. **Oorsprong van het produkt :**

Land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of nationale, regionale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerken :**

— kwaliteitsklasse ;
— nettogewicht ;
— presentatievorm ;
— oogstjaar.

E. **Officieel controlemerk :**

facultatief.

B. KWALITEITSNORM VOOR VIJGENPASTA

I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op vijgenpasta die verkregen is door verwerking van gedroogde vijgen zoals die in de desbetreffende norm omschreven zijn.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft ten doel de kwaliteit te omschrijven die vijgenpasta moet hebben.

Indeling in klassen

Vijgenpasta wordt ingedeeld in de twee hieronder omschreven klassen :

(i) *Klasse A (finest)*

De in deze klassen ingedeelde vijgenpasta kan worden verkregen door verwerking van gedroogde vijgen die beantwoorden aan de in de desbetreffende norm vastgestelde kwaliteitsvoorschriften. Van het aantal of gewicht mag echter niet meer dan 10 % bestaan uit vijgen die inwendige beschadigingen vertonen ; daarvan mag hoogstens 5 % door insekten zijn beschadigd.

Bovendien moeten de vijgen met warm water gewassen zijn en een drogingsbehandeling hebben ondergaan om het watergehalte te verminderen tot maximum 22 %.

Vijgenpasta kan niet in deze klasse worden ingedeeld, wanneer bij een laboratoriumonderzoek van een monster van 100 g de aanwezigheid wordt vastgesteld van :

— meer dan 13 insektenkoppen ;
— meer dan 50 delen van insekten ;
— meer dan 50 mijten ;
— uitwerpselen of haren van knaagdieren.

(ii) *Klasse B (choice)*

De in deze klasse ingedeelde vijgenpasta kan worden verkregen door verwerking van gedroogde vijgen die beantwoorden aan de in de desbetreffende norm vastgestelde kwaliteitsvoorschriften. Van het aantal of gewicht mag evenwel niet meer dan 20 % van de vijgen inwendige beschadigingen vertonen ; hoogstens 10 % van de vijgen mag door insekten zijn beschadigd.

Bovendien moeten de vijgen met warm water gewassen zijn en een warmtebehandeling hebben ondergaan om het watergehalte te verminderen tot maximum 22 %.

Vijgenpasta kan niet in deze klasse worden ingedeeld, wanneer bij een laboratoriumonderzoek van een monster van 100 g de aanwezigheid is vastgesteld van :

— meer dan 20 insektenkoppen ;
— meer dan 70 delen van insekten ;
— meer dan 60 mijten ;
— uitwerpselen of haren van knaagdieren.

III. VERPAKKINGS- EN PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

De verpakking van vijgenpasta moet een goede bescherming van het produkt waarborgen.

Vijgenpasta wordt verpakt in houten kisten, kartonnen dozen, papieren zakken of blikken.

Houten, kartonnen of papieren verpakkingen moeten van binnen met een ondoordringbaar papier of polyetheen zijn bekleed.

De verschillende hierboven genoemde verpakkingen mogen niet meer dan 40 kg bevatten.

IV. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking moeten duidelijk leesbaar en onuitwisbaar de volgende gegevens zijn vermeld :

A. **Identificatie :**

Naam en adres en/of handelsmerk van verpakker of afzender.

B. **Aard van het produkt :**

Vijgenpasta.

C. **Oorsprong van het produkt :**

Land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerken :**

— kwaliteitsklasse ;
— nettogewicht ;
— oogstjaar.

E. **Officieel controlemerk :**

facultatief.

BIJLAGE IV

VAN PRUIMEN VAN DE VARIËTEIT „PRUNES D'ENTE" VERKREGEN GEDROOGDE PRUIMEN EN PRUIMEDANTEN

Grootteklasse Aantal per 500 g van „prunes d'Ente" verkregen gedroogde pruimen	**Coëfficiënten**
122 en meer	0,40000
120	0,50000
118	0,52732
116	0,54550
114	0,56368
112	0,58186
110	0,60000
108	0,61822
106	0,63640
104	0,65458
102	0,67276
100	0,69094
99	0,70000
98	0,70912
96	0,72730
94	0,74548
92	0,76366
90	0,78184
88	0,80000
86	0,81820
84	0,83638
82	0,85456
80	0,87274
78	0,89092
77	0,90000
76	0,90910
74	0,92728
72	0,94546
70	0,96364
68	0,98182
66	1,00000
64	1,01818
62	1,03636
60	1,05454
58	1,07272
56	1,09090
55	1,10000
54	1,10908
52	1,12726
50	1,14544
48	1,16362
46	1,18180
44	1,20000
42	1,21816
40	1,23634
38	1,25452
36	1,27270
34	1,29088
33	1,30000
32 en minder	1,30906

Op van pruimen van de variëteit „prunes d'Ente" verkregen gedroogde pruimen voor industrieel gebruik wordt ongeacht hun grootte coëfficiënt 0,4000 toegepast.

BIJLAGE V

TOMATENCONCENTRAAT

I

In artikel 4, lid 1, bedoelde coëfficiënten

Drogestofgehalte		Coëfficiënten
ten minste %	doch minder dan %	
12	14	0,44828
14	16	0,51724
16	18	0,58621
18	20	0,65517
20	22	0,72414
22	24	0,79310
24	26	0,86207
26	28	0,93103
28	30	1,00000
30	32	1,06897
32	34	1,13793
34	36	1,20689
36	38	1,27586
38	40	1,34483
40	42	1,41379
42	93	1,44828
93	100	3,32759

II

In artikel 4, lid 2, bedoelde percentages

Verkoop-seizoen	Gewicht inclusief onmiddellijke verpakking, van minder dan 1,5 kg, maar ten minste 0,7 kg	Gewicht inclusief onmiddellijke verpakking, van minder dan 0,7 kg, maar ten minste 0,25 kg	Gewicht inclusief onmiddellijke verpakking, van minder dan 0,25 kg, maar ten minste 0,15 kg	Gewicht inclusief onmiddellijke verpakking, van minder dan 0,15 kg
1984/1985	3,75	7,5	11,25	15
1985/1986	2,50	5,0	7,50	10
1986/1987	1,25	2,5	3,75	5