389R2320

N:o L 220/54 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* 29.7.89

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 2320/89,

annettu 28 päivänä heinäkuuta 1989,

tuotantotukijärjestelmään kuuluvien sokeriliemeen ja omaan liemeen säilöttyjen persikoiden vähimmäislaatuvaatimuksista

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä-ja vihannesjalostealan yhteisestä markkinajärjestelystä 24 päivänä helmikuuta 1986 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 426/86(1), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1125/89(2), ja erityisesti sen 6 artiklan 4 kohdan,

sekä katsoo, että

asetuksen (ETY) N:o 426/86 2 artiklan 1 kohdassa vahvistetaan tuotantotukijärjestelmä tietyille tuotteille; 6 artiklan 1 kohdan b alakohdassa säädetään, että tukea annetaan ainoastaan vahvistettavat vähimmäislaatuvaatimukset täyttäville tuotteille,

näillä vähimmäislaatuvaatimuksilla pyritään välttämään sellaisten tuotteiden valmistus, joilla ei ole kysyntää ja jotka aiheuttaisivat vääristymiä markkinoilla; vaatimusten olisi perustuttava perinteisiin ja luotettaviin valmistusmenetelmiin,

komission asetuksessa (ETY) N:o 1290/85(3) vahvistetaan vähimmäislaatuvaatimukset sokeriliemeen säilötyille persikoille; olisi mukautettava näin annetut säännökset ottaen huomioon tukijärjestelmän laajentaminen omaan liemeen säilöttyihin persikkoihin neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1125/89 mukaisesti; selvyyden vuoksi olisi esitettävä uudestaan näin mukautetut laatuvaatimukset,

tässä asetuksessa määritellyt laatuvaatimukset ovat hedelmä- ja vihannesjalosteiden tuotantotukijärjestelmän soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 5 päivänä kesäkuuta 1984 annetun komission asetuksen (ETY) N:o 1599/84(4), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 2260/89(5), säännösten soveltamista koskevia täydentäviä toimenpiteitä, ja

tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat hedelmä- ja vihannesjalosteiden hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Tässä asetuksessa vahvistetaan vähimmäislaatuvaatimukset, jotka sokeriliemeen säilöttyjen persikoiden ja omaan liemeen säilöttyjen persikoiden, sellaisena kuin ne on määritelty asetuksen (ETY) N:o 1599/84 1 artiklassa, on täytettävä, jotta niihin voitaisiin soveltaa asetuksen (ETY) N:o 426/86 2 artiklassa säädettyä tuotantotukea.

2 artikla

Sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjen persikoiden valmistamiseksi käytetään ainoastaan *Prunus persica L.* -persikoita, nektariineja lukuun ottamatta. Raaka-aineen on oltava tuoretta, tervettä, kunnollista ja sopivaa jalostettavaksi.

Ennen persikoiden säilömistä raaka-aineen on oltava jäähdytettynä.

3 artikla

1 Sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjen persikoiden tarjontamuodon on oltava jonkin 2 kohdassa luetellun mallin mukainen.

2 Tämän asetuksen mukaisesti tarjontamuodot ovat seuraavat:

a) 'kokonaiset persikat': kivelliset kokonaiset hedelmät;

b) 'puolikkaat': kivettömät hedelmät pystysuunnassa kahteen suunnilleen samankokoiseen palaan leikattuna;

c) 'neljännekset': kivettömät hedelmät neljään suunnilleen samankokoiseen palaan leikattuna;

d) 'lohkot': kivettömät hedelmät useampaan kuin neljään kiilanmuotoiseen palaan leikattuna;

e) 'kuutiot': kivettömät hedelmät kuution muotoiseksi leikattuina.

3 Jokainen säilytysastia sisältää ainoastaan yhden tarjontamuodon mukaisia sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjä persikoita. Hedelmien tai palojen on oltava käytännössä samankokoisia. Säilytysastioissa ei saa olla minkään muunlaisia hedelmiä.

(1) EYVL N:o L 49, 27.2.1986, s. 1
(2) EYVL N:o L 118, 29.4.1989, s. 29
(3) EYVL N:o L 133, 22.5.1985, s. 8
(4) EYVL N:o L 152, 8.6.1984, s. 16
(5) EYVL N:o L 216, 27.7.1989, s. 46

4 Säilöttyjen persikoiden värin on oltava käytetylle lajikkeelle ominainen. Osia, jotka ovat aivan kiven vieressä tai osana sitä ja joissa on värivirheitä säilönnän jälkeen, pidetään ominaisen värin omaavina.

Sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjen persikoiden säilytysastioissa ei saa olla vihreitä osia sisältäviä yksikköjä.

5 Sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjen persikoiden on oltava vailla muita kuin kasveista peräisin olevia vieraita aineita sekä vieraita makuja ja hajuja. Hedelmien on oltava meheviä ja niiden pehmeysaste voi vaihdella, mutta ne eivät saa olla liian pehmeitä tai liian kiinteitä.

6 Säilöttyjen päärynöiden on käytännössä oltava vailla:

a) kasveista peräisin olevia vieraita aineita;

b) kuorta;

c) huonoja yksikköjä.

Kokonaisten hedelmien, puolikkaiden ja neljännesten on käytännössä oltava vailla mekaanisesti vahingoittuneita yksikköjä.

4 artikla

1 Hedelmiä tai hedelmän paloja pidetään käytännössä samankokoisina, jos säilytysastiassa suurin yksikköpaino on alle kaksi kertaa niin suuri kuin pienin yksikköpaino.

Jos säilytysastiassa on vähintään kaksikymmentä yksikköä, yksi yksikkö voidaan jättää huomioon ottamatta. Suurimpia ja pienimpiä yksikköjä määritettäessä rikkonaisia yksikköjä ei voida ottaa huomioon.

2 Edellä 3 artiklan 4 kohdan mukaisesti seuraavia väriä pidetään ominaisina lajikkeelle:

— keltainen, mukaan lukien lajikkeet, joiden pääasiallinen väri vaihtelee vaalean keltaisesta kirkkaan punertavaan oranssiin;

— valkoinen, mukaan lukien lajikkeet, joiden pääasiallinen väri vaihtelee valkoisesta kellertävän valkoiseen.

3 Sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjä persikoita pidetään 3 artiklan 6 kohdan säännökset täyttävinä, kun seuraavia sallittuja poikkeamia ei ylitetä:

	Tarjontamuoto	
	Kokonaiset persikat, puolikkaat ja neljännekset	Muut
Kiviä tai kiven paloja	2 kiveä	2 kiveä
Huonoja yksikköjä	10 % määrästä	1 500 g
Mekaanisista vahingoista kärsineitä yksiköitä	5 % määrästä	ei sovelleta
Kuori	150 cm² kokonaisuudesta	150 cm² kokonaisuudesta
Kasveista peräisin olevia vieraita aineita	20 palaa	20 palaa

Sallitut poikkeamat, muut kuin prosentteina lukumäärää kohti vahvistetut, on annettu 10 kilogrammaa valutettua nettopainoa kohti.

Kiviä ei pidetä vikoina kokonaisissa sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilötyissä persikoissa.

4 Edellä 3 kohdan mukaisesti tarkoitetaan ilmaisuilla:

a) 'kivet tai kiven palat' kokonaisia kiviä tai kovia ja teräviä kiven paloja.

Kiven paloja, joiden suurin halkaisija on pienempi kuin 5 millimetriä ja jotka eivät ole teräviä tai joissa ei ole teräviä reunoja, ei oteta huomioon. Kiven paloja pidetään yhtenä kivenä kun

— pala on suurempi kuin puolet kivestä,

— kolmesta palasta muodostuu yksi kokonainen;

b) 'huonot yksiköt' hedelmiä, joiden pinnassa on värivirhe tai laikku, joka erottuu selvästi yleisestä väritykseestä ja joka voi ulottua hedelmälihaan asti, erityisesti pintavika, hedelmärupi ja tummat laikut;

c) 'mekaanisista vahingoista kärsineet yksiköt' yksikköjä, jotka on jaettu useaan osaan ja joita pidetään yhtenä yksikkönä, jos kaikki yksiköt yhteen koottuna ovat yhtä suuri kuin kokonainen yksikkö tai yksikköjä, joissa viilto on suuri ja käsittää merkittäviä leikkauksia yksikköjen pinnasta ja joiden ulkonäkö kärsii huomattavasti. Puolikkaita, joita ei ole leikattu pystysuunnassa pidetään myös mekaanisesti vahingoittuneina;

d) 'kuori' kuorta, joka on persikan hedelmälihassa kiinni ja kuorta, joka on irrallaan säilytysastiassa;

e) 'kasveista peräisin olevia vieraita aineita' kasveista peräisin olevia aineita, joilla ei ole yhteyttä itse hedelmään tai jotka eivät ole osa tuoretta hedelmää ja jotka olisi pitänyt poistaa jalostuksen aikana, erityisesti kannat ja lehdet ja niiden osat, lukuun ottamatta kuoria ja kiviä tai kiven paloja.

5 artikla

1 Persikoiden ja sokeriliemen ja/tai oman liemen on täytettävä vähintään 90 prosenttia säilytysastian vesitilavuudesta.

2 Hedelmien keskimääräisen valutetun nettopainon on oltava vähintään seuraavien prosenttimäärien suuruinen säilytysastian vesitilavuudesta, grammoina ilmaistuna:

Tarjontamuoto	Säilytysastiat, joiden nimellisvesitilavuus on	
	vähintään 425 ml	vähemmän kuin 425 ml
Kokonaiset persikat	52	50
Puolikkaat	55	50
Neljännekset	58	50
Lohkot	58	50
Kuutiot	58	55

3 Kun sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilötyt persikat on pakattu lasiastioihin, vesitilavuutta vähennetään 20 millilitralla ennen 1 ja 2 kohdassa ilmoitettujen prosenttimäärien laskemista.

4 Kaikissa säilytysastioissa on oltava merkintä, josta voidaan tunnistaa tuotantopäivämäärä ja -vuosi sekä jalostaja. Tuottajajäsenvaltion toimivaltaisten viranomaisten on hyväksyttävä tämä merkintä, joka voidaan ilmoittaa koodina; mainitut viranomaiset voivat antaa lisäsäännöksiä merkinnästä.

6 artikla

Jalostajan on ilmoitettava päivittäin ja tarkastettava säännöllisin väliajoin jalostuskautena, että sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilötyt persikat vastaavat tuotantotuen saamiseksi vaadittavia edellytyksiä. Tarkastuksen tulokset on kirjattava.

7 artikla

Kumotaan asetus (ETY) N:o 1290/85.

8 artikla

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä.*

Sitä sovelletaan 1 päivästä heinäkuuta 1989.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 28 päivänä heinäkuuta 1989.

Komission puolesta

Ray MAC SHARRY

Komission jäsen