VERORDNUNG (EWG) Nr. 2320/89 DER KOMMISSION

vom 28. Juli 1989

über Qualitätsmindestanforderungen für produktionsbeihilfefähige Pfirsiche in Sirup und/oder in natürlichem Fruchtsaft

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 426/86 des Rates vom 24. Februar 1986 über die gemeinsame Marktorganisation für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1125/89 (2), insbesondere auf Artikel 6 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 426/86 ist für bestimmte Erzeugnisse eine Produktionsbeihilferegelung vorgesehen. Gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b) wird die Beihilfe nur für Erzeugnisse gezahlt, die den festzulegenden Qualitätsmindestanforderungen 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 lautere Herstellungsverfahren stützen.

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 1290/85 der Kommission (3) wurden die Qualitätsmindestanforderungen für Pfirsiche in Sirup festgelegt. Die Bestimmungen der vorgenannten Verordnung sind dahin gehend zu ändern, daß die Beihilferegelung in Anwendung der Verordnung (EWG) Nr. 1125/89 des Rates auf Pfirsiche in natürlichem Fruchtsaft ausgedehnt wird. Der Übersichtlichkeit halber sollten die entsprechend angepaßten Qualitätsmindestanforderungen in einer neuen Verordnung zusammengefaßt werden.

Bei den mit der vorliegenden Verordnung festgelegten Qualitätsanforderungen handelt es sich um ergänzende Maßnahmen zur Durchführung der Verordnung (EWG) Nr. 1599/84 der Kommission vom 5. Juni 1984 mit Durchführungsbestimmungen zur Produktionsbeihilferegelung für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse (4), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2260/89 (5).

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

In dieser Verordnung werden die Qualitätsmindestanforderungen festgelegt, denen Pfirsiche in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft, wie sie in Artikel 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1599/84 definiert sind, entsprechen müssen, um für die Produktionsbeihilfe gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 426/86 in Betracht zu kommen.

Artikel 2

Für die Herstellung von Pfirsichen in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft dürfen lediglich Pfirsiche der Art Prunus persica L. mit Ausnahme von Nektarinen verwendet werden. Der Rohstoff muß frisch, gesund, sauber und für die Verarbeitung geeignet sein.

Vor seiner Verarbeitung zu Pfirsichen in Konserven darf der Rohstoff gekühlt worden sein.

Artikel 3

(1) Pfirsiche in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft werden in einer der Angebotsformen gemäß Absatz 2 hergestellt.

(2) Für die Anwendung dieser Verordnung gelten hierbei folgende Angebotsformen:

a) „ganze Früchte": die ganzen, nicht entsteinten Früchte;

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 Würfel geschnittenen Früchte.

(3) Jedes Behältnis darf nur Pfirsiche in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft ein und derselben Angebotsform enthalten, wobei die Früchte bzw. die Fruchtteile praktisch einheitlich groß sein müssen. Das Behältnis darf keine andere Fruchtart enthalten.

(4) Pfirsiche in Konserven müssen die für den verwendeten Sortentyp typische Farbe aufweisen. 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 und/oder natürlichem Fruchtsaft dürfen keine grünen Früchte oder Fruchtteile enthalten.

(1) ABl. Nr. L 49 vom 27. 2. 1986, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 118 vom 29. 4. 1989, S. 29.
(3) ABl. Nr. L 133 vom 22. 5. 1985, S. 8.
(4) ABl. Nr. L 152 vom 8. 6. 1984, S. 16.
(5) ABl. Nr. L 216 vom 27. 7. 1989, S. 46.

(5) Pfirsiche in Konserven müssen frei von Fremdstoffen nichtpflanzlichen Ursprungs sowie frei von Fremdgeschmack und -geruch sein. Die Frucht muß fleischig sein und darf einen unterschiedlichen Reifegrad besitzen, jedoch weder zu weich noch zu fest sein.

(6) Pfirsiche in Konserven müssen praktisch frei sein von

a) pflanzlichen Fremdstoffen,

b) Schalen,

c) fleckigen Einheiten.

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

Artikel 4

(1) Früchte oder Fruchtteile gelten als praktisch einheitlich groß, wenn in einem Behältnis das Gewicht der größten Einheit höchstens das Doppelte des Gewichts der kleinsten Einheit beträgt.

Befinden sich weniger als 20 Einheiten in einem Behältnis, so kann eine Einheit unberücksichtigt bleiben. Bei der Bestimmung der größten und der kleinsten Einheit werden zerfallene Einheiten nich berücksichtigt.

(2) Im Sinne von Artikel 3 Absatz 4 gelten folgende Farben als normal für den verwendeten Sortentyp:

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

— weiß, einschließlich für Sortentypen mit weiß bis gelblich-weiß als dominierende Farben.

(3) Die Vorschriften des Artikels 3 Absatz 6 gelten für Pfirsiche in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft als erfüllt, wenn folgende Toleranzwerte nicht überschritten werden:

	Angebotsform	
	Ganze Früchte, Hälften und Viertel	Sonstige
Steine oder Steinteile	2 Steine	2 Steine
Fleckige Einheiten	10 % der Anzahl	1 500 g
Mechanisch beschädigte Einheiten	5 % der Anzahl	nicht anwendbar
Schalen	150 cm² der Gesamtfläche	150 cm² der Gesamtfläche
Pflanzliche Fremdstoffe	20 Teile	20 Teile

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

Bei ganzen Früchten in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft gelten die Steine nicht als Fehler.

(4) Im Sinne von Absatz 3 sind

a) „Steine oder Steinteile": ganze Steine oder harte und spitze Steinstücke. Steinteile von höchstens 5 mm ohne Spitzen oder scharfe Kanten werden nicht berücksichtigt. Steinteile gelten als ein Stein, wenn

— ein Teil größer als eine Steinhälfte ist,

— im Behältnis insgesamt drei Teile vorgefunden wurden;

b) „fleckige Einheiten": Früchte mit Verfärbungen an der Oberfläche oder Flecken, die sich von der Gesamtfarbe deutlich abheben und auch in das Fruchtfleisch eingedrungen sein können, namentlich Druckstellen, Schorf und dunkle Flecken;

c) „mechanisch beschädigte Einheiten": Einheiten, die in mehrere Teile zerfallen sind; entsprechen diese Einzelteile zusammen einer ganzen Einheit, so gelten sie als volle Einheit; ferner Einheiten, die übermäßig abgeschält worden sind und erhebliche Mängel an der Oberfläche aufweisen, die das Aussehen wesentlich beeinträchtigen. Auch nicht vertikal halbierte Früchte gelten als mechanisch beschädigt;

d) „Schalen": sowohl die unmittelbar am Pfirsichfleisch haftenden Schalen als auch lose im Behältnis vorhandene Schalenteile;

e) „pflanzliche Fremdstoffe": pflanzliche Stoffe, die nicht zur Frucht selbst gehören oder die Bestandteil der frischen Frucht waren und während der Verarbeitung hätten entfernt werden müssen, namentlich Stengel und Blätter sowie Teile davon. Schalen, Steine und Steinteile fallen jedoch nicht darunter.

Artikel 5

(1) Pfirsiche und Sirup und/oder natürlicher Fruchtsaft müssen mindestens 90 % des Behältnisvolumens ausmachen.

(2) Das Abtropfgewicht der Früchte muß im Schnitt mindestens folgendem Anteil des Behältnisvolumens (in Gramm) entsprechen:

Angebotsform	Behältnisse mit einem Nennvolumen 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 und/oder natürlichem Fruchtsaft in Glasbehältnissen abgefüllt, so ist das Behältnisvolumen vor Berechnung der in den Absätzen 1 und 2 genannten Prozentsätze um 20 ml zu reduzieren.

(4) Auf jedem Behältnis muß das Datum der Herstellung sowie der Verarbeiter angegeben sein. Die Angaben, die eine Codeform haben können, sind von den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats zu genehmigen, in dem die Herstellung stattfindet. Diese Behörden dürfen zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften erlassen.

Artikel 6

Der Verarbeiter muß während des Verarbeitungszeitraums täglich und in regelmäßigen Abständen prüfen, ob die Pfirsiche in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft den Bedingungen für die Gewährung der Beihilfe entsprechen. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sind schriftlich festzuhalten.

Artikel 7

Die Verordnung (EWG) Nr. 1290/85 wird aufgehoben.

Artikel 8

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt mit Wirkung vom 1. Juli 1989.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 28. Juli 1989

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission