31989R2320

L 220/54 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 29.7.1989

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 2320/89

z dnia 28 lipca 1989 r.

w sprawie minimalnych wymogów jakości dla brzoskwiń w syropie i brzoskwiń w naturalnym soku owocowym w celu zastosowania systemu pomocy produkcyjnej

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 426/86 z dnia 24 lutego 1986 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku przetworów owocowych i warzywnych [1], ostatnio zmienione przez rozporządzenie (EWG) nr 1125/89 [2], w szczególności jego art. 6 ust. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

artykuł 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 426/86 ustanowił system pomocy produkcyjnej dla niektórych produktów; artykuł 6 ust. 1 lit. b) stanowi, że pomoc ma być przyznana wyłącznie dla produktów spełniających minimalne wymogi jakości, które zostaną określone w przyszłości;

celem takich minimalnych wymogów jakości jest zapobieżenie wytwarzaniu produktów, na które nie ma zapotrzebowania lub które mogą spowodować zakłócenia rynku; wymogi te muszą być oparte na tradycyjnych, rzetelnych procedurach produkcyjnych;

rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1290/85 [3] ustanowiło minimalne normy jakości brzoskwiń w syropie; przepisy w nim ustanowione należy dostosować, tak by uwzględnić rozszerzenie programu pomocy również na brzoskwinie konserwowane w naturalnym soku owocowym, jak przewidziano w wymienionym wyżej rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 1125/89, dla jasności, przyjęte w ten sposób minimalne wymagania jakości powinny zostać przedstawione w nowym tekście;

wymogi jakości ustanowione w niniejszym rozporządzeniu są dodatkowymi przepisami odnoszącymi się do zastosowania przepisów rozporządzenia Komisji (EWG) nr 1599/84 z dnia 5 czerwca 1984 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania systemu pomocy produkcyjnej dla przetworów owocowych i warzywnych [4], ostatnio zmienionego przez rozporządzenie (EWG) nr 2260/89 [5];

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Przetworów Owocowych i Warzywnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Niniejsze rozporządzenie ustanawia minimalne wymogi jakości, jakie powinny spełniać brzoskwinie w syropie i/lub brzoskwinie w naturalnym soku owocowym, określone w art. 1 rozporządzenia (EWG) nr1599/84, aby kwalifikować się do uzyskania pomocy produkcyjnej przewidzianej w art. 2 rozporządzenia (EWG) nr 426/86.

Artykuł 2

Do produkcji brzoskwiń w syropie i/lub brzoskwiń w naturalnym soku owocowym wykorzystywać można wyłącznie brzoskwinie z gatunku *Prunus persica* L, z wyłączeniem nektarynek. Surowiec musi być świeży, zdrowy, czysty i nadający się do przetwórstwa.

Przed wykorzystaniem do produkcji brzoskwiń w syropie surowiec może być schłodzony.

Artykuł 3

1. Brzoskwinie w syropie i/lub brzoskwinie w naturalnym soku owocowym muszą być produkowane w jednej z postaci określonych w ust. 2.

2. Dla celu niniejszego rozporządzenia postacie te określone są jak następuje:

a) „cały owoc" oznacza cały owoc z pestką;

b) „połówki" oznacza owoc pozbawiony pestki, pokrojony pionowo, w przybliżeniu, na dwie równe części;

c) „ćwiartki" oznacza owoc pozbawiony pestki, pocięty, w przybliżeniu, na cztery równe części;

d) „plasterki" oznacza owoc pozbawiony pestki, pokrojony na więcej niż cztery klinowate części;

e) „kostka" oznacza owoc pozbawiony pestki, pokrojony na części o kształcie sześciennych kostek.

3. Każde opakowanie z brzoskwiniami w syropie i/lub brzoskwiniami w naturalnym soku owocowym może zawierać brzoskwinie tylko w jednej postaci, a zawarte w nim owoce lub ich części będą praktycznie tej samej wielkości. Opakowanie nie może zawierać innego rodzaju owoców.

4. Barwa brzoskwiń w syropie powinna być charakterystyczna dla użytej odmiany. Uważa się, że części w zdecydowanej bliskości zagłębienia po pestce, które po zamknięciu w pojemniku uległy nieznacznemu odbarwieniu, posiadają charakterystyczny kolor.

W opakowaniach z brzoskwiniami w syropie i/lub brzoskwiniami w naturalnym soku owocowym nie mogą znajdować się brzoskwinie częściowo zielone.

[1] Dz.U. L 49 z 27.2.1986, str. 1.
[2] Dz.U. L 118 z 29.4.1989, str. 29.
[3] Dz.U. L 133 z 22.5.1985, str. 8.
[4] Dz.U. L 152 z 8.6.1984, str. 16.
[5] Dz.U. L 216 z 27.7.1989, str. 46.

5. W brzoskwiniach w syropie nie stwierdza się obecności ciał obcych pochodzenia nieroślinnego ani też obcych posmaków i zapachów. Owoce powinny być mięsiste i mogą mieć różna kruchość z tym, że nie mogą być ani nadmiernie miękkie ani nadmiernie twarde.

6. W brzoskwiniach w syropie praktycznie nie stwierdza się obecności:

a) ciał obcego pochodzenia roślinnego;

b) skórki;

c) brzoskwiń ze skazami.

W przypadku całych owoców, ich połówek i ćwiartek, elementy te praktycznie nie mają mechanicznych uszkodzeń.

Artykuł 4

1. Owoce lub ich części uważa się za praktycznie jednorodne pod względem wielkości, jeśli w pojemniku waga największego owocu lub jego części nie jest większa niż dwukrotna waga najmniejszego.

Jeśli w opakowaniu znajduje się mniej niż 20 elementów, jeden z nich można pominąć. Przy określaniu największych i najmniejszych elementów, sztuk uszkodzonych nie bierze się pod uwagę.

2. Dla celów art. 3 ust. 4 następujące barwy uważa się za prawidłowe dla typu:

— żółta, włącznie z typami odmian, dla których dominujący kolor waha się w granicach między jasnożółtym a ciemnopomarańczowym,

— biała, włącznie z typami odmian, dla których dominujący kolor waha się w granicach między białym a żółtobiałym.

3. Brzoskwinie w syropie i/lub brzoskwinie w naturalnym soku owocowym uważa się za spełniające wymagania art. 3 ust. 6, jeżeli nie przekraczają poniższych tolerancji:

	Postać	
	Całe owoce, połówki i ćwiartki	Pozostałe
Pestka lub materiał pestki	Dwie pestki	Dwie pestki
Sztuki z plamami	10 % liczbowo	1 500 g
Sztuki z uszkodzeniem mechanicznym	5 % liczbowo	nie dotyczy
Skórka	150 cm^2 całkowitej powierzchni	150 cm^2 całkowitej powierzchni
Obcy materiał pochodzenia roślinnego	20 sztuk	20 sztuk

Dopuszczalne tolerancje, poza określonymi procentowo w odniesieniu do ilości, podano na 10 kg wagi netto odsączonego surowca.

W przypadku całych brzoskwiń w syropie i/lub brzoskwiń w naturalnym soku owocowym pestek nie uważa się za wadę.

4. Dla celów ust. 3:

a) „pestka lub materiał pestki" oznacza całe pestki i części, które są twarde i ostre.

Fragmenty pestki nieprzekraczające 5 mm w najszerszej części oraz nieposiadające ostrych punktów i krawędzi pomija się. Fragmenty pestki uważa się za całą pestkę, jeżeli:

— jedna część jest większa od połowy pestki, lub

— łącznie znaleziono trzy części;

b) „sztuka z plamami" oznacza owoc posiadający odbarwienie na powierzchni lub plamki, które wyraźnie różnią się od ogólnej barwy, i które mogą przenikać do miąższu, w szczególności dotyczy to stłuczeń, parchów i ciemnych przebarwień;

c) „sztuki z uszkodzeniem mechanicznymi" oznacza sztuki, które zostały rozerwane na kilka kawałków, a wszystkie te kawałki razem są równe wielkością sztuce o pełnych wymiarach, i uważa się je za jedną sztukę lub sztuki, w których występują nadmierne zniekształcenia i duże zagłębienia na ich powierzchni, co znacznie pogarsza ich wygląd. Połówki przekrojone inaczej niż pionowo również traktuje się jako uszkodzone mechanicznie;

d) „skórka" oznacza zarówno skórkę przylegającą do miąższu brzoskwini, jak również skórkę znajdującą się luzem w pojemniku;

e) „obcy materiał pochodzenia roślinnego" oznacza materiał roślinny, ale nie pochodzący z owocu lub, który stanowił część świeżego owocu i powinien zostać usunięty w trakcie procesu przetwórczego; dotyczy to w szczególności szypułek, liści lub ich części. Jednakże, z wyłączeniem skórki i materiału pestki.

Artykuł 5

1. Brzoskwinie i syrop i/lub naturalny sok owocowy zajmują co najmniej 90 % pojemności pojemnika.

2. Przeciętnie, waga netto odsączonych owoców średniostanowi co najmniej określoną w procentach następującą część pojemności pojemnika wyrażoną w gramach:

Postać	Pojemniki o pojemności nominalnej	
	425 ml i więcej	mniej niż 425 ml
Cały owoc	52	50
Połówki	55	50
Ćwiartki	58	50
Plasterki	58	50
Kostka	58	55

3. W przypadku gdy brzoskwinie w syropie i/lub brzoskwinie w naturalnym soku owocowym pakowane są do pojemników szklanych, pojemność przyjmowaną do obliczenia części procentowych określonych w ust. 1 i 2 zmniejsza się o 20 ml.

4. Każdy pojemnik musi być oznakowany w sposób umożliwiający określenie daty i roku produkcji oraz producenta przetworu. Oznakowanie, które może być w postaci kodowej, zatwierdza się przez właściwe władze Państwa Członkowskiego, w którym ma miejsce produkcja, a władze te mogą ustanowić dodatkowe przepisy dotyczące samego oznakowania.

Artykuł 6

Codziennie i w regularnych odstępach czasu podczas produkcji producent przetworu sprawdza, czy brzoskwinie w syropie i/lub naturalnym soku owocowym spełniają wymogi kwalifikujące do uzyskania pomocy. Wyniki takiej kontroli rejestruje się.

Artykuł 7

Rozporządzenie (EWG) nr 1290/85 niniejszym traci moc.

Artykuł 8

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się z mocą od dnia 1 lipca 1989 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 28 lipca 1998 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHARRY

Członek Komisji