31989R2320

REGULAMENTUL (CEE) NR. 2320/89 AL COMISIEI
din 28 iulie 1989
privind cerințele minime de calitate cu privire la piersicile în sirop și piersicile în suc natural de fructe pentru aplicarea schemei de ajutor pentru producție

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 426/86 al Consiliului din 24 februarie 1986 privind organizarea comună a pieței în sectorul produselor prelucrate pe bază de fructe și legume (1), modificat ultima dată de Regulamentul (CEE) nr. 1125/89 (2), în special articolul 6 alineatul (4),

întrucât articolul 2 alineatul (1) din Regulamentul (CEE) nr. 426/86 a stabilit o schemă de ajutorare a producției pentru anumite produse; întrucât articolul 6 alineatul (1) litera (b) precizează că ajutorul este acordat numai pentru produsele care respectă cerințele minime de calitate care urmează să fie stabilite;

întrucât scopul acestor cerințe minime de calitate este de a evita producerea produselor pentru care nu există cerere sau a produselor care pot crea un dezechilibru al pieței; întrucât aceste cerințe trebuie să aibă la bază proceduri de fabricare tradiționale și corecte;

întrucât Regulamentul (CEE) nr. 1290/85 al Comisiei (3) a stabilit standardele minime de calitate pentru piersicile în sirop; întrucât dispozițiile astfel adoptate ar trebui să fie adaptate pentru a lua în considerare extinderea schemei de acordare a ajutorului și la piersicile conservate în suc natural de fructe, așa cum este prevăzut în Regulamentul (CEE) nr. 1125/89 al Consiliului; întrucât, pentru o mai bună claritate, cerințele minime de calitate astfel adaptate ar trebui să fie prevăzute într-un text separat;

întrucât cerințele de calitate prevăzute în prezentul regulament constituie norme de aplicare complementare dispozițiilor Regulamentului (CEE) nr. 1599/84 din 5 iunie 1984 de stabilire a normelor de aplicare a schemei de ajutor pentru produsele prelucrate pe bază de fructe și legume (4), modificat ultima dată de Regulamentul (CEE) nr. 2260/89 (5);

întrucât măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt în conformitate cu avizul Comitetului de gestionare a produselor prelucrate pe bază de fructe și legume,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Prezentul regulament stabilește cerințele minime de calitate pe care trebuie să le respecte piersicile în sirop și/sau piersicile în suc natural de fructe, așa cum sunt definite la articolul 1 din Regulamentul (CEE) nr. 1599/84, pentru a putea beneficia de schema de ajutor prevăzută la articolul 2 din Regulamentul (CEE) nr. 426/86.

Articolul 2

Pentru producerea piersicilor în sirop și/sau piersicilor în suc natural de fructe se folosesc numai piersici din specia *Prunus persica L*, cu excepția nectarinelor. Materia primă trebuie să fie proaspătă, întreagă, curată și adecvată pentru prelucrare.

Materia primă poate fi întâi răcită înainte de a fi utilizată pentru producerea piersicilor în sirop.

Articolul 3

(1) Piersicile în sirop și/sau piersicile în suc natural de fructe trebuie să fie produse într-una dintre formele definite la alineatul (2).

(2) În sensul prezentului regulament, modurile de prezentare sunt definite după cum urmează:

(a) „piersici întregi” reprezintă fructele întregi, cu sâmburi;

(b) „jumătăți” reprezintă fructele fără sâmburi, tăiate vertical în două părți aproximativ egale;

(c) „sferturi” reprezintă fructele fără sâmburi, tăiate în patru părți aproximativ egale;

(d) „felii” reprezintă fructele fără sâmburi, tăiate în mai mult de patru felii;

(e) „cuburi” reprezintă fructele fără sâmburi, tăiate în bucăți în formă de cuburi.

(3) Fiecare recipient cu piersici în sirop și/sau piersici în suc natural de fructe conține un singur tip de fructe. Fructele sau bucățile acestora trebuie să aibă dimensiuni practic uniforme. În recipient nu se poate găsi nici un alt tip de fruct.

(4) Culoarea piersicilor conservate trebuie să fie caracteristică pentru tipul folosit. Porțiunile din apropierea sâmburelui sau sâmburele propriu-zis care, după conservare, se decolorează ușor sunt considerate a fi de culoare caracteristică normală.

Recipientele cu piersici în sirop și/sau piersici în suc natural de fructe nu trebuie să conțină fructe cu zone verzi.

(1) JO L 49, 27.2.1986, p. 1.
(2) JO L 118, 29.4.1989, p. 29.
(3) JO L 133, 22.5.1985, p. 8.
(4) JO L 152, 8.6.1984, p. 16.
(5) JO L 216, 27.7.1989, p. 46.

(5) Piersicile conservate nu trebuie să conțină corpuri străine de origine nevegetală, arome și mirosuri străine. Fructele trebuie să fie cărnoase, cu o consistență variabilă, dar nu excesiv de moi sau excesiv de tari.

(6) Piersicile în sirop nu trebuie să conțină:

(a) corpuri străine de origine vegetală;

(b) coajă;

(c) porțiuni pătate.

Fructele întregi, jumătățile și sferturile nu trebuie să aibă porțiuni afectate în mod mecanic.

Articolul 4

(1) Fructele sau bucățile de fructe sunt considerate practic uniforme ca dimensiune atunci când într-un recipient greutatea celei mai mari bucăți nu depășește dublul greutății celei mai mici bucăți.

În cazul în care într-un recipient sunt mai puțin de 20 de bucăți, o bucată poate fi ignorată. Atunci când se determină cele mai mari și cele mai mici bucăți, bucățile sfărâmate nu sunt luate în considerare.

(2) În sensul articolului 3 alineatul (4), următoarele culori sunt considerate normale pentru un tip de fruct:

— galben, inclusiv tipurile la care culoarea predominantă variază de la galben pal la roșu portocaliu intens;

— alb, inclusiv tipurile la care culoarea predominantă variază de la alb la alb-gălbui.

(3) Piersicile în sirop și/sau piersicile în suc natural de fructe sunt considerate în conformitate cu articolul 3 alineatul (6), atunci când nu depășesc următorii parametri:

	Formă	
	Fructe întregi, jumătăți și sferturi	Altele
Sâmburii sau fragmente ale acestora	2 sâmburi	2 sâmburi
Fragmente pătate	10 % la număr	1 500 g
Fragmente afectate mecanic	5 % la număr	nu este cazul
Coajă	150 cm^2 total	150 cm^2 total
Corpuri străine de origine vegetală	20 de bucăți	20 de bucăți

Toleranța permisă, alta decât cea fixată prin referire la procentaj și număr, este calculată la 10 kilograme de masă netă uscată.

Sâmburii nu sunt considerați ca fiind un defect al piersicilor întregi în sirop și/sau în suc natural de fructe.

(4) În sensul alineatului (3):

(a) „sâmburii sau fragmente ale acestora” reprezintă sâmburii întregi sau bucăți tari și ascuțite.

Fragmentele de sâmburi mai mici de 5 mm, care nu au margini sau vârfuri ascuțite, nu se iau în considerare. Fragmentele de sâmburi sunt considerate ca fiind un sâmbure întreg atunci când:

— un fragment de sâmbure este mai mare decât o jumătate de sâmbure sau

— au fost găsite cel puțin trei fragmente de sâmbure, în total;

(b) „fragmente pătate” reprezintă fructele cu decolorări la suprafață sau pete care contrastează în mod evident cu culoarea generală și care pot ajunge la pulpa fructului, în special sub formă de lovituri, crustă sau pete închise la culoare;

(c) „fragmente afectate mecanic” reprezintă fragmentele de fructe care au fost tăiate în bucăți, iar toate aceste fragmente care sunt de dimensiunea unei bucăți întregi sunt considerate ca formând un întreg porționat excesiv, cu tăieturi adânci la suprafață care afectează aspectul bucății respective. Jumătățile care nu sunt tăiate vertical sunt de asemenea considerate ca fiind afectate mecanic;

(d) „coajă” reprezintă atât coaja care aderă la pulpa piersicilor, cât și cea găsită în recipiente;

(e) „corp străin de natură vegetală” reprezintă materii vegetale care nu au relevanță pentru fructul în sine sau care au fost lipite de fructele proaspete și ar fi trebuit să fie îndepărtate în timpul prelucrării, în special codițe, frunze și fragmente ale acestora. Totuși, coaja de fructe și sâmburii se exclud.

Articolul 5

(1) Piersicile și siropul și/sau sucul natural de fructe trebuie să ocupe într-un recipient cel puțin 90 % din capacitatea lichidă a recipientului.

(2) Masa netă uscată a fructelor este în general cel puțin egală cu următoarele procentaje de capacitate lichidă a recipientului, exprimate în grame:

Mod de prezentare	Recipient cu capacitate lichidă nominală de	
	425 ml sau mai mult	mai puțin de 425 ml
Piersici întregi	52	50
Jumătăți	55	50
Sferturi	58	50
Felii	58	50
Cuburi	58	55

(3) Atunci când piersicile în sirop și/sau în suc natural de fructe sunt ambalate în recipiente de sticlă, capacitatea lichidă se reduce cu 20 ml înainte de calcularea procentajelor menționate la alineatele (1) și (2).

(4) Fiecare recipient trebuie să aibă o referință care să permită identificarea datei și anului de producție, precum și denumirea unității prelucrătoare. Marcajul, care poate fi sub formă de cod, trebuie aprobat de autoritățile competente din statele membre unde se desfășoară producția, aceste autorități putând adopta dispoziții suplimentare cu privire la marcaj.

Articolul 6

Prelucrătorul trebuie să verifice zilnic și la intervale regulate în timpul perioadei de prelucrare că piersicile în sirop și/sau în suc natural de fructe sunt în conformitate cu cerințele care le califică pentru sistemul de ajutor. Rezultatul verificărilor este înregistrat.

Articolul 7

Regulamentul (CEE) nr. 1290/85 se abrogă.

Articolul 8

Prezentul regulament intră în vigoare la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Se aplică de la 1 iulie 1989.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 28 iulie 1989.

Pentru Comisie

Ray MAC SHARRY

Membru al Comisiei