389R2319

29.7.89 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* N:o L 220/51

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 2319/89,

annettu 28 päivänä heinäkuuta 1989,

tuotantotukijärjestelmään kuuluvien sokeriliemeen ja omaan liemeen säilöttyjen Williams- ja Rocha-päärynöiden 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 sen liitteessä I olevassa A osassa luetelluille hedelmä- ja vihannesjalosteille; 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 1298/85(3) vahvistetaan vähimmäislaatuvaatimukset sokeriliemeen säilötyille Williams-päärynöille; olisi mukautettava näin annetut säännökset ottaen huomioon tukijärjestelmän laajentaminen Rocha-lajikkeen päärynöihin sekä omaan liemeen säilöttyihin Williams- ja Rocha-päärynöihin 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 Williams- ja Rocha-päärynöiden sekä omaan liemeen säilöttyjen mainittujen lajikkeiden, jäljempänä 'sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilötyt päärynät', 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 päärynöiden valmistamiseksi käytetään ainoastaan *Pyrus Communis L.* -lajiin kuuluvia Williams- ja Rocha-lajikkeita. Raaka-aineen on oltava tuoretta, tervettä, kunnollista ja sopivaa jalostettavaksi.

Ennen päärynöiden sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilömistä, raaka-aineen on oltava jäähdytettynä.

3 artikla

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

2 Tämän asetuksen mukaisesti tarjontamuodot ovat seuraavat:

a) 'kokonaiset päärynät': kokonaiset hedelmät siemenkotineen, kannallisena tai ilman kantaa;

b) 'puolikkaat': hedelmät (ilman siemenkotaa) kahteen suunnilleen samankokoiseen palaan leikattuna;

c) 'neljännekset': hedelmät (ilman siemenkotaa) neljään suunnilleen samankokoiseen palaan leikattuna;

d) 'lohkot': hedelmät (ilman siemenkotaa) useampaan kuin neljään kiilanmuotoiseen palaan leikattuna;

e) 'kuutiot': hedelmät (ilman siemenkotaa) säännöllisen kuution muotoiseksi leikattuna.

(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. 5
(4) EYVL N:o L 152, 8.6.1984, s. 16
(5) EYVL N:o L 216, 27.7.1989, s. 46

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

4 Säilöttyjen päärynöiden värin on oltava ominaista Williams- tai Rocha-lajikkeelle. Vähäistä punertavaa väriä ei lasketa viaksi. Erityisiä aineksia sisältäviä säilöttyjä päärynöitä pidetään ominaisen värin omaavina, jos käytetyt ainekset eivät aiheuta epätavallista väriä.

5 Sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjen päärynöiden on oltava vailla muita vieraita aineita kuin kasvinosia 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 saman kokoisina, 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 Sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjä päärynöitä pidetään 3 artiklan 6 kohdan säännökset täyttävinä, kun seuraavia sallittuja poikkeamia ei ylitetä:

	Tarjontamuoto	
	Kokonaiset hedelmät, puolikkaat ja neljännekset	Muut
Huonot yksiköt	15 % määrästä	1,5 kg
Mekaanisista vahingoista kärsineet yksiköt	10 % määrästä	ei sovelleta
Kuori	100 cm² kokonaisuudesta	100 cm² kokonaisuudesta
Kasveista peräisin olevia vieraita aineita:		
— Siemenkodat	10 yksikköä	10 yksikköä
— Irralliset päärynän siemenet	80	80
— Muut aineet, mukaan lukien irralliset siemenkodan palat	60 palaa	60 palaa

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

Siemenkotia ei tarvitse pitää vikoina 'kokonaisissa hedelmissä'.

3 Edellä 2 kohdan mukaisesti tarkoitetaan ilmaisuilla:

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

b) 'mekaanisista vahingoista kärsineet yksiköt' yksikköjä, jotka on jaettu useaan osaan; jos kaikki yksiköt yhteen koottuna ovat yhtä suuri kuin kokonainen yksikkö, niitä pidetään yhtenä yksikkönä; tai yksikköjä, joissa viilto on suuri ja käsittää merkittäviä leikkauksia yksikköjen pinnasta ja joiden ulkonäkö kärsii huomattavasti;

c) 'kuori' kuorta, joka on päärynän hedelmälihassa kiinni ja kuorta, joka on irrallaan säilytysastiassa;

d) 'kasveista peräisin olevat vieraat aineet' 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 siemenkodat, siemenet, kannat ja lehdet ja niiden osat. Kuorta ei kuitenkaan lueta mukaan;

e) 'siemenkodat' hedelmässä kiinni tai siitä irrallaan olevaa siementen kotaa tai osia siitä siemenillä tai ilman siemeniä; siemenkodan paloja pidetään yhtenä kokonaisena yksikkönä, jos kaikki palat yhteen koottuna muodostavat suunnilleen puolet siemenkodasta;

f) 'irralliset päärynän siemenet' siemeniä, jotka eivät ole siemenkodassa vaan irrallaan säilytysastiassa.

5 artikla

1 Päärynöiden 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	pienempi kuin 425 ml
Kokonaiset hedelmät	50	46
Puolikkaat	54	46
Neljännekset	56	46
Lohkot	56	46
Kuutiot	56	50

3 Kun sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilötyt päärynät 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 päärynät vastaavat tuotantotuen saamiseksi vaadittavia edellytyksiä. Tarkastuksen tulokset on kirjattava.

7 artikla

Kumotaan asetus (ETY) N:o 1289/85.

8 artikla

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

Sitä sovelletaan 1 päivästä heinäkuuta 1989 alkaen.

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