VERORDNUNG (EWG) Nr. 2319/89 DER KOMMISSION

vom 28. Juli 1989

über Qualitätsmindestanforderungen für produktionsbeihilfefähige Williams- und Rocha-Birnen 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, in Anhang I Teil A genannte Erzeugnisse eine Produktionsbeihilferegelung vorgesehen. Gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b) wird die Beihilfe nur für Erzeugnisse gezahlt, die den noch 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. 1289/85 der Kommission (3) wurden die Qualitätsmindestanforderungen für Williamsbirnen 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 Birnen der Sorte Rocha sowie auf Williams- und Rocha-Birnen 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 Williams- und Rocha-Birnen in Sirup sowie Williams- und Rocha-Birnen in natürlichem Fruchtsaft (nachstehend „Birnen in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft" genannt), 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 Birnen in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft dürfen lediglich Birnen der Art Pyrus Communis L., Sorten Williams und Rocha, verwendet werden. Der Rohstoff muß frisch, gesund, sauber und für die Verarbeitung geeignet sein.

Vor seiner Verarbeitung zu Birnen in Sirup und/oder natürlichem Fruchtsaft darf der Rohstoff gekühlt worden sein.

Artikel 3

(1) Birnen 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 ganze Frucht mit Kerngehäuse, mit oder ohne Stiel;

b) „Hälften": die vom Kerngehäuse befreiten, in zwei ungefähr gleich große Teile geschnittenen Früchte;

c) „Viertel": die vom Kerngehäuse befreiten, in vier ungefähr gleich große Teile geschnittenen Früchte;

d) „Scheiben": die vom Kerngehäuse befreiten, in mehr als vier keilförmige Teile geschnittenen Früchte;

e) „Würfel": die vom Kerngehäuse befreiten, in akkurate Würfel geschnittenen Früchte.

(3) Jedes Behältnis darf nur Birnen 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.

(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. 5.
(4) ABl. Nr. L 152 vom 8. 6. 1984, S. 16.
(5) ABl. Nr. L 216 vom 27. 7. 1989, S. 46.

(4) Birnen in Konserven müssen die für die Sorte Williams oder Rocha typische Farbe aufweisen. Eine leichte Rosafärbung gilt dabei nicht als Fehler. Die Farbe von Birnen in Konserven mit besonderen Zutaten gilt als typisch, wenn aufgrund dieser Zutaten keine anomale Verfärbung vorliegt.

(5) Birnen in Siurp und/oder natürlichem Fruchtsaft 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) Birnen 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 nicht berücksichtigt.

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

	Angebotsform	
	Ganze Früchte, Hälften und Viertel	Sonstige
Fleckige Einheiten	15 % der Anzahl	1,5 kg
Mechanisch beschädigte Einheiten	10 % der Anzahl	nicht anwendbar
Schalen	100 cm² der Gesamtfläche	100 cm² der Gesamtfläche
Pflanzliche Fremdstoffe :		
— Kerngehäuse	10 Einheiten	10 Einheiten
— lose Birnenkerne	80 Stück	80 Stück
— sonstige Substanzen, einschließlich Stücke abgelöster Kerngehäuse	60 Stück	60 Stück

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

Bei „ganzen Früchten" gelten die Kerngehäuse nicht als Fehler.

(3) Im Sinne von Absatz 2 sind

a) „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 ;

b) „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 ;

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

d) „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 Kerngehäuse, Birnenkerne, Stengel und Blätter sowie Teile davon. Schalen fallen jedoch nicht darunter ;

e) „Kerngehäuse" : die Kernkammer oder Teile davon, auch der Frucht nicht anhaftend, mit oder ohne Kerne. Teile eines Kerngehäuses gelten als eine Einheit, wenn alle Teile zusammengenommen ungefähr die Hälfte eines Kerngehäuses ausmachen ;

f) „lose Birnenkerne" : Kerne, die sich nicht im Kerngehäuse, sondern lose im Behältnis befinden.

Artikel 5

(1) Birnen 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	50	46
Hälften	54	46
Viertel	56	46
Scheiben	56	46
Würfel	56	50

(3) Sind Birnen 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 Birnen 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. 1289/85 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