31989R2319

1989.7.29. AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA L 220/51

# A BIZOTTSÁG 2319/89/EGK RENDELETE

## (1989. július 28.)

## a termelési támogatásra jogosult, szirupban és természetes gyümölcslében tartósított Vilmoskörte és Rocha körte minőségi minimumkövetelményeiről

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb az 1125/89/EGK rendelettel ([1]) módosított, a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékek piacának közös szervezéséről szóló, 1986. február 24-i 426/86/EGK tanácsi rendeletre ([2]) és különösen annak 6. cikke (4) bekezdésére,

mivel a 426/86/EGK rendelet 2. cikke (1) bekezdése létrehozta az I. melléklet A. címében felsorolt bizonyos termékek termelési támogatási rendszerét; mivel a 6. cikk (1) bekezdésének b) pontja meghatározza, hogy támogatás csak olyan termékekre adható, amelyek megfelelnek bizonyos, később megállapításra kerülő minőségi minimumszabályoknak;

mivel az ilyen minimumkövetelmények célja az, hogy megakadályozzák az olyan termékek előállítását, amelyekre nincs kereslet, illetve amelyek a piac torzulását eredményezhetik; mivel e követelményeknek a hagyományos és tisztességes gyártási módszereken kell alapulniuk;

mivel a 1289/85/EGK bizottsági rendelet ([3]) meghatározta a szirupban tartósított Vilmoskörte minőségi minimumkövetelményeit; mivel célszerű az abban megállapított intézkedéseket az 1125/89/EGK tanácsi rendelethez hozzáigazítani, figyelembe véve a támogatási rendszer a Rocha körtefajtára és a természetes gyümölcslében tartósított Vilmos- és Rocha körtére történő kiterjesztését; mivel az átláthatóság kedvéért az így átdolgozott minőségi minimumkövetelményeket új szövegben kell közzétenni;

mivel az e rendeletben megállapított minőségi követelmények a legutóbb a 2260/89/EGK rendelettel ([4]) módosított, a feldolgozott gyümölcs- és a zöldségtermékek termelési támogatási rendszerének részletes alkalmazási szabályairól szóló, 1984. június 5-i 1599/84/EGK bizottsági rendelet ([5]) rendelkezéseinek további végrehajtási szabályait képezik;

mivel az e rendeletben előírt intézkedések összhangban állnak a Feldolgozottgyümölcs- és Feldolgozottzöldség-piaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

*1. cikk*

Ezen rendelet megállapítja azokat a minőségi minimumkövetelményeket, amelyeknek az 1599/84/EGK rendelet 1. cikkében meghatározott, szirupban tartósított Vilmos- és Rocha körtének, valamint a természetes gyümölcslében tartósított ugyanilyen fajtájú körtének, (a továbbiakban: szirupban és/vagy természetes gyümölcslében tartósított körte) meg kell felelnie ahhoz, hogy jogosult legyen a 426/86/EGK rendelet 2. cikkében említett termelési támogatásra.

*2. cikk*

A szirupban és/vagy a természetes gyümölcslében tartósított körte előállításához csak a *Pyrus communis* L. fajba tartozó Vilmos- és Rocha fajtájú körte használható fel. Az alapanyagnak frissnek, egészségesnek, tisztának és feldolgozásra alkalmasnak kell lennie.

Az alapanyagot a szirupban és/vagy a természetes gyümölcslében tartósított körte előállításához történő felhasználása előtt hűtőtárolóban lehet tartani.

*3. cikk*

(1) A szirupban és/vagy a természetes gyümölcslében tartósított körtét a (2) bekezdésben meghatározott valamely módon kell előállítani.

(2) E rendelet alkalmazásában a módok meghatározása a következő:

a) az „egész gyümölcs” az egész gyümölcs, magházzal együtt és kocsánnyal vagy anélkül;

b) a „felek” a két, megközelítőleg egyenlő részre vágott, magház nélküli gyümölcs;

c) a „negyedek” a négy, megközelítőleg egyenlő részre vágott, magház nélküli gyümölcs;

d) a „szeletek” a négynél több, ék alakú részre vágott, magház nélküli gyümölcs;

e) a „kocka” a kockához hasonló részekre vágott, magház nélküli gyümölcs.

(3) Minden egyes szirupban és/vagy természetes gyümölcslében tartósított körtét tartalmazó tárolóedény csak egy típust tartalmazhat, a benne levő gyümölcsöknek vagy gyümölcsdaraboknak pedig gyakorlatilag egyforma méretűeknek kell lenniük. A tárolóedényben semmilyen más típusú gyümölcs nem lehet.

([1]) HL L 118., 1989.4.29., 29. o.
([2]) HL L 49., 1986.2.27., 1. o.
([3]) HL L 133., 1985.5.22., 5. o.
([4]) HL L 216., 1989.7.27., 46. o.
([5]) HL L 152., 1984.6.8., 16. o.

(4) A szirupban tartósított körte színének a Vilmos vagy a Rocha fajtára jellemzőnek kell lennie. Enyhe rózsaszín elszíneződés nem tekinthető hibának. A különleges összetevőket tartalmazó szirupban tartósított körte akkor tekinthető jellemző színűnek, ha a felhasznált összetevők okozta színen túlmenően nincs rendellenes elszíneződés.

(5) A szirupban és/vagy a természetes gyümölcslében tartósított körte nem tartalmazhat nem növényi eredetű idegen anyagot, illetve idegen íz- és illatanyagot.

A gyümölcsnek húsosnak kell lennie, puhasága változó lehet, de sem túlságosan puha, sem túlságosan kemény nem lehet.

(6) A szirupban tartósított körte gyakorlatilag nem tartalmazhat:

a) növényi eredetű idegen anyagot;

b) héjat;

c) hibás darabokat.

Az egész gyümölcsök, a felek és a negyedek ezen kívül gyakorlatilag nem tartalmazhatnak mechanikailag roncsolt részeket.

*4. cikk*

(1) A gyümölcs vagy annak darabjai akkor tekinthetők gyakorlatilag azonos méretűeknek, ha egy tárolóedényben a legnagyobb darab tömege nem nagyobb a legkisebb darab tömegének a kétszeresénél.

Ha egy tárolóedényben 20 darabnál kevesebb van, akkor közülük egyet figyelmen kívül lehet hagyni. A legnagyobb és a legkisebb darab meghatározásánál a törött részeket nem kell figyelembe venni.

(2) A szirupban és/vagy a természetes gyümölcslében tartósított körte akkor tesz eleget a 3. cikk (6) bekezdése rendelkezéseinek, ha a következő tűréshatárokat nem lépi túl:

| | Típus | |
|---|---|---|
| | Egész, felek és negyedek | Egyéb |
| Hibás darabok | 15 % darab | 1,5 kilogramm |
| Mechanikailag roncsolt darabok | 10 % darab | Nem alkalmazható |
| Héj | 100 $cm^2$ összes felület | 100 $cm^2$ összes felület |
| Növényi eredetű idegen anyag: | | |
| – Magházrészek | 10 darab | 10 darab |
| – Különálló magok | 80 darab | 80 darab |
| – Egyéb anyagok, beleértve a különálló magházrészeket is | 60 darab | 60 darab |

A darabok százalékában megadottakon kívül a megengedett tűréshatárok 10 kilogramm lecsepegtetett nettó tömegre vonatkoznak.

Az egész, magházas típusban a magház nem minősül hibának.

(3) A (2) bekezdés alkalmazásában:

a) „hibás darabok” azok a gyümölcsök, amelyek felületén elszíneződés vagy az általános színtől nyilvánvalóan eltérő és esetleg a húsba is behatoló folt található, különösen a zúzódások, a varasodás és a sötét elszíneződés;

b) „mechanikailag roncsolt darabok” azok a darabok, amelyek különálló darabokra vannak szétválasztva, továbbá minden olyan rész, amely méretében megegyezik egy teljes méretű darabbal egy darabnak minősül, valamint azok a részek, amelyek az erőteljes darabolás miatt a külső megjelenést kedvezőtlenül befolyásoló barázdákat tartalmaznak;

c) „héj” a gyümölcshúshoz tapadó héj és a tárolóedényben szabadon található héj is;

d) „növényi eredetű idegen anyag” a nem magához a gyümölcshöz tartozó növényi anyagok, illetve azok az anyagok, amelyek a friss gyümölcshöz tapadtak, de a feldolgozás során el kellett volna távolítani őket, különösen a magházrészek, a magok, a kocsányok, a levelek és azok részei. A héj azonban nem tartozik ide;

e) „magházrészek” a magház hártyája vagy annak részei, amelyek maggal vagy mag nélkül a gyümölcshöz kapcsolódnak. A magházrészek akkor tekinthetők egy darabnak, ha összesen körülbelül egy fél magházat tesznek ki;

f) „különálló magok” azok a magok, amelyek nem a magházrészekhez kapcsolódnak, hanem a tárolóedényben szabadon találhatók.

*5. cikk*

(1) A körtének és a szirupnak és/vagy a természetes gyümölcslének a tárolóedény térfogatának legalább 90 %-át kell kitöltenie.

(2) A gyümölcs grammban kifejezett lecsepegtetett tiszta tömegének átlagosan a tárolóedény térfogatának a következő százalékos értékeivel kell egyenlőnek lennie:

| Típus | A tárolóedény névleges térfogata | |
|---|---|---|
| | 425 ml vagy nagyobb | 425 ml-nél kisebb |
| Egész | 50 | 46 |
| Felek | 54 | 46 |
| Negyedek | 56 | 46 |
| Szeletek | 56 | 46 |
| Kocka | 56 | 50 |

(3) Ha a szirupban és/vagy a természetes gyümölcslében tartósított körtét üveg tárolóedényekbe töltik, az (1) és (2) bekezdésben szereplő százalékos értékek kiszámítása előtt a térfogatot 20 ml-rel csökkenteni kell.

(4) Minden tárolóedényen fel kell tüntetni az előállítás időpontját és évét, valamint a gyártót. A jelölést – amely kódolt is lehet – annak a tagállamnak az illetékes hatóságai hagyják jóvá, amelyben az előállítás történik, és ezek a hatóságok a jelölésre vonatkozóan további rendelkezéseket is hozhatnak.

*6. cikk*

A gyártó naponta és az előállítási folyamat során rendszeres időközönként ellenőrzi, hogy a szirupban és/vagy a természetes gyümölcslében tartósított körte megfelel-e a támogatás igénybevételére jogosító követelményeknek. Az ellenőrzés eredményét jegyzőkönyvben kell rögzíteni.

*7. cikk*

Az 1289/85/EGK rendelet hatályát veszti.

*8. cikk*

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetésének napján lép hatályba.

1989. július 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 1989. július 28-án.

*a Bizottság részéről*
Ray MAC SHARRY
*a Bizottság tagja*