31989R2319

11.7.1989 JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE L 220/51

REGULAMENTUL (CEE) NR. 2319/89 AL COMISIEI
din 28 iulie 1989
privind cerințele minime de calitate pentru perele din soiurile Williams și Rocha în sirop și suc natural de fructe eligibile pentru schema 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 ajutor pentru producție pentru anumite produse enumerate în anexa I partea A; întrucât articolul 6 alineatul (1) litera (b) precizează că ajutorul trebuie acordat numai pentru produsele care îndeplinesc cerințele minime de calitate care urmează să fie stabilite;

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

întrucât Regulamentul (CEE) nr. 1289/85 al Comisiei [3] stabilește standardele minime de calitate pentru perele din soiul Williams în sirop; întrucât dispozițiile prevăzute în acest regulament ar trebui să fie adaptate astfel încât să ia în considerare extinderea sistemului de ajutor și la perele din soiul Rocha, precum și la perele din soiurile Williams și Rocha conservate în suc de fructe natural, așa cum este prevăzut în Regulamentul (CEE) nr. 1125/89 al Consiliului menționat mai sus; 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 stabilite în prezentul regulament constituie norme complementare de aplicare care vin să completeze dispozițiile Regulamentului (CEE) nr. 1599/84 al Comisiei din 5 iunie 1984 de stabilire a normelor de aplicare a sistemului de ajutor pentru producție 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 îndeplinească perele din soiul Williams și Rocha conservate în sirop și suc natural de fructe, denumite în continuare „pere în sirop și/sau în suc natural de fructe", așa cum este definit la articolul 1 din Regulamentul (CEE) nr. 1599/84, pentru a putea beneficia de ajutorul pentru producție prevăzut la articolul 2 din Regulamentul (CEE) nr. 426/86.

Articolul 2

Pentru producția de pere în sirop și/sau în suc natural de fructe se folosesc numai pere din soiul *Pyrus comunis L*, varietatea Williams și Rocha. Materia primă este proaspătă, întreagă, curată și potrivită pentru prelucrare.

Materia primă poate fi răcită înainte de a fi utilizată pentru producerea perelor în sirop și/sau în suc natural de fructe.

Articolul 3

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

(2) În sensul prezentului regulament, formele sunt definite după cum urmează:

(a) „pere întregi" reprezintă fructul întreg, cu sâmburi și cu sau fără codiță;

(b) „jumătăți" reprezintă fructul (fără sâmburi), tăiat în două părți aproximativ egale;

(c) „sferturi" reprezintă fructul (fără sâmburi), tăiat în patru părți aproximativ egale;

(d) „felii" reprezintă fructul (fără sâmburi), tăiat în mai mult de patru bucăți;

(e) „cuburi" reprezintă fructul (fără sâmburi), tăiat în bucăți de forma unor cuburi de dimensiuni egale.

(3) Fiecare recipient conține numai pere în sirop și/sau suc natural de fructe prezentate sub aceeași formă. Fructele sau bucățile de fruct trebuie să aibă practic aceleași dimensiuni. Nici o altă formă nu poate fi inclusă în recipientul respectiv.

---

[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. 5.
[4] JO L 152, 8.6.1984, p. 16.
[5] JO L 216, 27.7.1989, p. 46.

(4) Culoarea perelor în sirop trebuie să fie caracteristică varietăților Williams sau Rocha. O decolorare ușoară spre roz nu trebuie să fie considerată un defect. Perele în sirop care conțin ingrediente speciale sunt considerate ca având culoarea caracteristică dacă nu există decolorări anormale pentru ingredientele utilizate.

(5) Perele în sirop și/sau în suc natural de fructe nu trebuie să conțină corpuri străine de natură nevegetală sau arome și mirosuri străine.

Fructul trebuie să fie cărnos și poate avea consistență variabilă, dar nu poate fi nici excesiv de moale, nici excesiv de tare.

(6) Perele în conservă nu trebuie să conțină:

(a) corpuri străine de origine vegetală;

(b) coajă;

(c) bucăți 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 trebuie luate în considerare.

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

	Forma bucății	
	Fructe întregi, jumătăți și sferturi	Altele
Fragmente pătate	15 % la număr	1,5 kilograme
Fragmente afectate mecanic	10 % la număr	Nu este cazul
Coajă	100 cm^2 în total	100 cm^2 în total
Corpuri străine de origine vegetală:		
— Cotoare	10 fragmente	10 fragmente
— Semințe de pere	80	80
— Alte corpuri, inclusiv bucăți separate de cotor	60 bucăți	60 bucăți

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

Cotoarele de fructe nu sunt considerate defecte în cazul fructelor întregi cu cotor.

(3) În sensul alineatului (2):

(a) „fragmente pătate” reprezintă fructele cu porțiuni decolorate la suprafață sau pete care contrastează în mod evident cu culoarea generală și care ar putea ajunge la pulpă, în special sub formă de lovituri, cruste sau pete închise la culoare;

(b) „fragmente afectate în mod mecanic” reprezintă fragmentele de fructe care au fost tăiate în bucăți; dacă toate aceste fragmente sunt de dimensiunea unei bucăți întregi, ele sunt considerate ca formând un întreg sau dacă această curățare este excesivă și include multe tăieturi adânci la suprafață care afectează aspectul bucății respective;

(c) „coajă” reprezintă atât coaja prinsă de suprafața fructelor, cât și coaja care se găsește separat în recipient;

(d) „corpuri străine de origine vegetală” reprezintă materiale vegetale care nu au relevanță pentru fruct sau care nu fac parte din fructele proaspete și ar fi trebuit să fie îndepărtate prin prelucrare, în special cotoare, semințe de pere, codițe, frunze sau fragmente ale acestora; cu toate acestea, coaja de fructe este exclusă;

(e) „cotoarele” reprezintă compartimentul sâmburilor și părțile atașate de fruct, cu sau fără semințe; bucățile de cotor sunt considerate ca fiind echivalentul unui fragment întreg atunci când, după ce au fost amestecate, bucățile formează în total aproximativ o jumătate de cotor;

(f) „semințe de pere” reprezintă semințele care nu se află în cotor, ci sunt libere în recipient.

Articolul 5

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

(2) Masa netă uscată a fructelor trebuie să fie în medie cel puțin egală cu următorul procentaj din capacitatea lichidă a recipientului, exprimată în grame:

Mod de prezentare	Recipient cu capacitate lichidă nominală de	
	425 ml sau mai mult	mai puțin de 425 ml
Fructe întregi	50	46
Jumătăți	54	46
Sferturi	56	46
Felii	56	46
Cuburi	56	50

(3) Atunci când perele 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 prevăzute la alineatele (1) și (2).

(4) Fiecare recipient este marcat cu data și anul producției, precum și numele producătorului. Marcajul, care poate fi sub formă de cod, este aprobat de autoritățile competente ale statului membru unde are loc producția, iar aceste autorități pot adopta dispoziții suplimentare cu privire la marcaj.

Articolul 6

Producătorul trebuie să verifice zilnic și la intervale regulate în timpul perioadei de prelucrare că perele în sirop și/sau în suc natural de fructe sunt în conformitate cu cerințele care le califică pentru ajutorul pentru producție. Rezultatele verificărilor se înregistrează.

Articolul 7

Regulamentul (CEE) nr. 1289/85 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