

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1559/2006,**annettu 18 päivänä lokakuuta 2006,****tuotantotukijärjestelmään kuuluvien sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjen Williams- ja Rocha-päärynöiden vähimmäislaatuvaatimuksista****(Kodifioitu toisinto)**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesjalostealan yhteisestä markkinajärjestelystä 28 päivänä lokakuuta 1996 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2201/96 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 6 artiklan 1 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Tuotantotukijärjestelmään kuuluvien sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjen Williams- ja Rocha-päärynöiden vähimmäislaatuvaatimuksista 28 päivänä heinäkuuta 1989 annettua komission asetusta (ETY) N:o 2319/89 ⁽²⁾ on muutettu huomattavilta osilta ⁽³⁾. Sen vuoksi olisi selkeyden ja järjeistämisen takia kodifioitava mainittu asetetus.
- (2) Asetuksen (EY) N:o 2201/96 2 artiklan ensimmäisessä kohdassa vahvistetaan tuotantotukijärjestelmä tietyille sen liitteessä I luetelluille tuotteille.
- (3) Vahvistettavilla vähimmäislaatuvaatimuksilla pyritään välttämään sellaisten tuotteiden valmistus, joilla ei ole kysyntää ja jotka aiheuttaisivat vääristymiä markkinoilla. Vaatimusten olisi perustuttava perinteisiin ja luotettaviin valmistusmenetelmiin.
- (4) Tässä asetuksessa määritellyt laatuvaatimukset ovat neuvoston asetuksen (EY) N:o 2201/96 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesjalostealan tukijärjestelmän osalta 29 päivänä elokuuta 2003 annetun komission asetuksen (EY) N:o 1535/2003 ⁽⁴⁾ säännösten soveltamista koskevia täydentäviä toimenpiteitä.

- (5) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat hedelmä- ja vihannesjalosteiden hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Tässä asetuksessa vahvistetaan vähimmäislaatuvaatimukset, jotka sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjen Williams- ja Rocha-päärynöiden, jäljempänä 'sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyt päärynät', sellaisina kuin ne on määritelty asetuksen (EY) N:o 1535/2003 2 artiklan 2 kohdassa, on täytettävä.

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 luetelluista.

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;

⁽¹⁾ EYVL L 297, 21.11.1996, s. 29. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 386/2004 (EUVL L 64, 2.3.2004, s. 25).

⁽²⁾ EYVL L 220, 29.7.1989, s. 51. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 996/2001 (EUVL L 139, 23.5.2001, s. 9).

⁽³⁾ Katso liite I.

⁽⁴⁾ EUVL L 218, 30.8.2003, s. 14. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1663/2005 (EUVL L 267, 12.10.2005, s. 22).

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

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

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

4. Sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen säilöttyjen päärynöiden värin on oltava ominaista Williams- tai Rocha-lajikkeelle. Vähäistä punertavaa väriä ei lasketa viaksi. Erityisiä aineksia sisältäviä 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 vailla vieraita makuja ja hajuja. Hedelmien on oltava meheviä ja niiden pehmeysaste voi vaihdella, mutta ne eivät saa olla liian pehmeitä tai liian kiinteitä.

6. Sokeriliemeen ja/tai omaan liemeen 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 samankokoisina, 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 pidä 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 cm ² kokonais-suudesta	100 cm ² kokonais-suudesta
Kasveista peräisin olevia vieraita aineita:		
— Siemenkodat	10 yksikköä	10 yksikköä
— Irralliset päärynän siemenet	80	80
— Muut aineet, mukaan lukien irralliset siemenkoden palat	60 palaa	60 palaa

Sallitut poikkeamat, muut kuin prosentteina lukumäärää kohti vahvistetut, on annettu 10:tä 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 värvirhe 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 kaikkien osien yhteenlaskettu määrä on yhtä suuri kuin kokonainen yksikkö, niitä pidetään yhtenä yksikkönä; tai yksikköjä, joissa viilto on suuri ja pinnassa merkittäviä leikkauksia, joiden vuoksi 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 tuotetta 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; siemenkodon paloja pidetään yhtenä kokonaisena yksikkönä, jos kaikki palat yhteen koottuna muodostavat suunnilleen puolet siemenkodasta;
- f) "irraliset 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.

Nämä 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 2319/89.

Viittauksia kumottuun asetukseen pidetään viittauksina tähän asetukseen liitteessä II olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

8 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 18 päivänä lokakuuta 2006.

Komission puolesta
Mariann FISCHER BOEL
Komission jäsen

LIITE I

Kumottu asetus ja sen muutokset

Komission asetus (ETY) N:o 2319/89
(EYVL L 220, 29.7.1989, s. 51)

Komission asetus (EY) N:o 996/2001
(EYVL L 139, 23.5.2001, s. 9)

ainoastaan 2 artikla

LIITE II

Vastaavuustaulukko

Asetus (ETY) N:o 2319/89	Tämä asetus
1–4 artikla	1–4 artikla
5 artiklan 1, 2 ja 3 kohta	5 artiklan 1, 2 ja 3 kohta
5 artiklan 4 kohdan ensimmäinen virke	5 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan ensimmäinen virke
5 artiklan 4 kohdan toisen virkkeen ensimmäinen osa	5 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan toinen virke
5 artiklan 4 kohdan toisen virkkeen toinen osa	5 artiklan 4 kohdan toinen alakohta
6 artikla	6 artikla
7 artikla	—
—	7 artikla
8 artiklan ensimmäinen kohta	8 artikla
8 artiklan toinen kohta	—
—	Liite I
—	Liite II