

**VERORDNUNG (EG) Nr. 464/1999 DER KOMMISSION**

vom 3. März 1999

**mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates  
hinsichtlich der Beihilferegelung für Trockenpflaumen**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN  
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen  
Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates  
vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorgani-  
sation für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und  
Gemüse <sup>(1)</sup>, geändert durch die Verordnung (EG) Nr.  
2199/97 <sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 3 und  
Artikel 4 Absatz 9,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Mit Titel I der Verordnung (EG) Nr. 2201/96 wurde eine  
Beihilferegelung für die Herstellung bestimmter Verarbei-  
tungserzeugnisse aus Obst und Gemüse eingeführt, und  
mit der Verordnung (EG) Nr. 504/97 der Kommission  
vom 19. März 1997 mit Durchführungsbestimmungen zur  
Verordnung (EG) Nr. 2201/96 des Rates über die Produk-  
tionsbeihilferegelung für Verarbeitungserzeugnisse aus  
Obst und Gemüse <sup>(3)</sup>, zuletzt geändert durch die Verord-  
nung (EG) Nr. 1590/98 <sup>(4)</sup>, wurden die allgemeinen  
Vorschriften für diese Regelung festgelegt. Es empfiehlt  
sich, unbeschadet der übrigen Vorschriften der Verord-  
nung (EG) Nr. 504/97 einige spezifische Bestimmungen  
für Trockenpflaumen festzulegen.

Die Qualität von Obst ist unterschiedlich. Es empfiehlt  
sich, den Mindestpreis und die Produktionsbeihilfe für  
eine bestimmte Größenklasse festzusetzen, von dieser  
Größenklasse die Beträge für die anderen Größenklassen  
 abzuleiten und bei der Definition dieser Größenklasse im  
Hinblick auf diese Ableitungen den Merkmalen der  
verschiedenen Größenklasse Rechnung zu tragen.

Mit den in Artikel 4 Absatz 4 Buchstabe b) der Verord-  
nung (EG) Nr. 2201/96 genannten Mindestqualitätsanfor-  
derungen soll die Herstellung von Erzeugnissen verhin-  
dert werden, für die keine Nachfrage besteht oder die zu  
Marktverzerrungen führen würden, und diese Anforde-  
rungen müssen sich auf traditionelle, lautere Herstel-  
lungsverfahren stützen. Um die Einhaltung dieser Bestim-  
mungen sicherzustellen, empfiehlt es sich, Mindestanfor-  
derungen festzulegen, denen zum einen die vom Verar-  
beiter gekauften getrockneten Pflaumen und zum  
anderen die Trockenpflaumen, für die die Beihilfe  
gewährt wird, entsprechen müssen.

Mit den Bestimmungen dieser Verordnung werden die  
besonderen Bestimmungen für Trockenpflaumen gemäß  
Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1709/84 der

Kommission vom 19. Juni 1984 zur Festsetzung des den  
Erzeugern zu zahlenden Mindestpreises sowie der  
Produktionsbeihilfe für bestimmte beihilfefähige  
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse <sup>(5)</sup>, zuletzt  
geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1591/98 <sup>(6)</sup>, und  
gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2022/85 der Kommissi-  
on vom 22. Juli 1985 über Mindestqualitätsanforde-  
rungen für getrocknete Pflaumen und für Trocken-  
pflaumen, die für eine Produktionsbeihilfe in Betracht  
kommen <sup>(7)</sup>, an die Entwicklung der Rechtsvorschriften  
und der technischen und wirtschaftlichen Daten sowie  
unter Berücksichtigung der gewonnenen Erfahrungen  
angepaßt. Daher sind die Verordnung (EWG) Nr. 2022/85  
sowie Artikel 3 und Anhang IV der Verordnung (EWG)  
Nr. 1709/84 aufzuheben.

Wird das Erzeugnis in einem anderen Mitgliedstaat verar-  
beitet als dem, in dem es angebaut wurde, so ist vorzu-  
schreiben, daß die Behörden des Mitgliedstaats, in dem  
das Erzeugnis angebaut wurde, dem Mitgliedstaat, der die  
Beihilfe zahlt, die Zahlung des Mindestpreises nach-  
weisen.

Der Mindestpreis und die Beihilfe werden für Trockener-  
zeugnisse in einem bestimmten Stadium des herkömmlichen  
Verfahrens der industriellen Verarbeitung festge-  
setzt. Zum einen ist sicherzustellen, daß die Trocken-  
pflaumen, für die die Beihilfe gewährt wird, tatsächlich zu  
Erzeugnissen verarbeitet werden, die zum Verzehr ange-  
boten werden können, und zum anderen dürfen unter  
Berücksichtigung der jüngsten Entwicklung halbtrock-  
ener Trockenpflaumen und ihrer wirtschaftlichen  
Bedeutung diese Erzeugnisse, die die genannte Trock-  
nungsphase nicht durchlaufen, nicht von der Beihilfege-  
währung ausgeschlossen werden.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen  
entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsaus-  
schusses für Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und  
Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Im Sinne dieser Verordnung sind

- a) „Ente-Pflaumen“: frische, reife Pflaumen der Sorte  
„prunes d'Ente“, die zur Art *Prunus domestica* L.  
gehören;

<sup>(1)</sup> ABl. L 297 vom 21. 11. 1996, S. 29.

<sup>(2)</sup> ABl. L 303 vom 6. 11. 1997, S. 1.

<sup>(3)</sup> ABl. L 78 vom 20. 3. 1997, S. 14.

<sup>(4)</sup> ABl. L 208 vom 24. 7. 1998, S. 11.

<sup>(5)</sup> ABl. L 162 vom 20. 6. 1984, S. 8.

<sup>(6)</sup> ABl. L 208 vom 24. 7. 1998, S. 14.

<sup>(7)</sup> ABl. L 191 vom 23. 7. 1985, S. 31.

- b) „getrocknete Pflaumen“: durch Trocknung von Entepflaumen gewonnene Erzeugnisse;
- c) „Trockenpflaumen“: Trockenpflaumen, die aus getrockneten Pflaumen gewonnen wurden und höchstens 23 % Feuchtigkeit enthalten;
- d) „halbtrockene Trockenpflaumen“: Trockenpflaumen, die durch Trocknung von Entepflaumen bis zu einem Feuchtigkeitsgehalt von 30 bis 35 % gewonnen wurden und die keinem Rehydrationsverfahren unterzogen wurden;
- e) „Partie“: die Anzahl von Behältnissen, die zusammen von demselben Erzeuger oder einer anerkannten Erzeugerorganisation zur Übernahme durch den Verarbeiter bereitgestellt werden.

#### Artikel 2

Um für die Zahlung der Beihilfe gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 2201/96 in Betracht zu kommen, müssen die Trockenpflaumen den Anforderungen gemäß Anhang I Teil B genügen und aus getrockneten Pflaumen hergestellt worden sein, die den Anforderungen gemäß Anhang I Teil A genügen und für die der Mindestpreis vollständig gezahlt wurde.

#### Artikel 3

(1) Der dem Erzeuger für getrocknete Pflaumen zu zahlende Mindestpreis und die Produktionsbeihilfe für Trockenpflaumen werden je 100 kg netto des Erzeugnisses mit höchstens 23 % Feuchtigkeitsgehalt für die Größe 66 Früchte je 500 Gramm festgesetzt.

Für andere Größen werden der Mindestpreis und die Beihilfe mit einem der in Anhang II aufgeführten Koeffizienten multipliziert.

(2) Bei halbtrockenen Trockenpflaumen werden die Größe und das Gewicht für die Anwendung des Mindestpreises und der Produktionsbeihilfe durch Multiplikation der Größe mit 1,18461 und des Gewichts mit 0,84416 auf die entsprechende Größe und das entsprechende Gewicht von getrockneten Pflaumen und Trockenpflaumen umgerechnet.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 3. März 1999

*Für die Kommission*  
Franz FISCHLER  
*Mitglied der Kommission*

#### Artikel 4

Erfolgt die Verarbeitung außerhalb des Erzeugermitgliedstaats, so liefert dieser dem Mitgliedstaat, der die Produktionsbeihilfe gewährt, den Nachweis für die Zahlung des Mindestpreises an den Erzeuger.

#### Artikel 5

(1) Die Überprüfung der Erfüllung der Qualitätsanforderungen bei getrockneten Pflaumen erfolgt auf der Grundlage von Proben, die der Verarbeiter einer Partie vor der Einteilung in Größen und im Einvernehmen mit dem Erzeuger entnimmt. Die Proben werden von dem Verarbeiter und dem Erzeuger kontradiktorisch untersucht, und die Ergebnisse werden schriftlich festgehalten.

(2) Der Verarbeiter muß bei Trockenpflaumen während des Verarbeitungszeitraums durch Probenahme jeder Partie prüfen, ob die Erzeugnisse den für die Gewährung der Beihilfe vorgeschriebenen Anforderungen entsprechen. Die Ergebnisse der Überprüfungen werden schriftlich festgehalten. Das Nettogewicht jeder zu prüfenden Probe muß mindestens 1 kg betragen.

#### Artikel 6

Die Mitgliedstaaten ergreifen alle erforderlichen Maßnahmen, insbesondere durch die Prüfung der Bestandsbuchhaltung, um sicherzustellen, daß die Trockenpflaumen, für die die Beihilfe gezahlt worden ist, anschließend zu Erzeugnissen gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c) der Verordnung (EG) Nr. 504/97 verarbeitet wurden.

#### Artikel 7

Artikel 3 und Anhang IV der Verordnung (EWG) Nr. 1709/84 sowie die Verordnung (EWG) Nr. 2022/85 werden aufgehoben.

#### Artikel 8

Diese Verordnung gilt ab dem Wirtschaftsjahr 1999/2000.

## ANHANG I

## Teil A: Mindestqualitätsanforderungen an getrocknete Pflaumen

## I. MINDESTMERKMALE

1. Die getrockneten Pflaumen müssen gesund, von einwandfreier und handelsüblicher Qualität sowie zur Verarbeitung geeignet sein.
2. Die getrockneten Pflaumen dürfen einen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 23 % aufweisen. Ausgenommen davon sind Früchte, die zur Herstellung halbtrockener Trockenpflaumen bestimmt sind; ihr Feuchtigkeitsgehalt muß zwischen 30 und 35 % liegen.
3. Für die getrockneten Pflaumen beträgt die Mindestgröße 105 Früchte je 500 Gramm. Ausgenommen davon sind Früchte, die zur Herstellung halbtrockener Trockenpflaumen bestimmt sind; für sie beträgt die Mindestgröße 81 Früchte je 500 Gramm.
4. Die Früchte müssen
  - a) gut getrocknet und gesund sein, d. h. frei von Schimmel, Fäule, lebenden oder toten Insekten sowie Insektenausscheidungen;
  - b) fleischig, sauber und ohne Verschmutzung sein;
  - c) frei von fremdem Geruch oder Geschmack sein;
  - d) praktisch frei von Mängeln und Abfällen sein.

## II. TOLERANZEN

Folgende Toleranzen sind zulässig:

1. **Zu industriellen Zwecken bestimmte getrocknete Pflaumen**
  - a) 0,3 % nach Gewicht Abfälle,
  - b) 100 % nach Gewicht Früchte mit leichten und/oder schwerwiegenden Mängeln,
  - c) 10 % nach Gewicht Früchte mit sehr schwerwiegenden Mängeln,
  - d) 5 % nach Gewicht Früchte, die die Mindestgröße 105 Früchte je 500 Gramm nicht erreichen.
2. **Andere getrocknete Pflaumen**
  - a) 0,2 % nach Gewicht Abfälle,
  - b) 0,5 % nach Gewicht Früchte mit sehr schwerwiegenden Mängeln,
  - c) 7,5 % nach Gewicht Früchte mit schwerwiegenden und sehr schwerwiegenden Mängeln,
  - d) 15 % nach Gewicht Früchte mit Mängeln.

## III. MÄNGEL

Die Mängel werden in drei Gruppen eingeteilt:

- leichte Mängel, die in geringfügigen Mängeln der Haut bestehen;
- schwerwiegende Mängel, die hauptsächlich in schwerwiegenden Mängeln der Haut bestehen;
- sehr schwerwiegende Mängel, die hauptsächlich in Mängeln bestehen, bei denen das Fruchtfleisch beschädigt wurde.

Es gelten folgende Definitionen:

1. **Leichte Mängel**

- a) *Endrisse*

Über 10 mm lange Hautrisse an dem dem Stielansatz gegenüberliegenden Ende der Frucht mit einer Länge von mehr als 10 mm und nicht mehr als 15 mm.

b) *Kleine Hautrisse*

Risse, Veränderungen der Haut oder das Fehlen der Haut auf einer Länge von nicht mehr als 7 mm und einer Breite von mehr als 3 mm, wobei das Fruchtfleisch durch diese Verletzung nicht austritt, oder auf einer Länge von mehr als 7 mm, wobei das Fruchtfleisch sichtbar ist.

c) *Verhärtungen von über 3 mm Gesamtdurchmesser aufgrund von Hagelschlag*

Veränderungen durch Vernarbungen nach Hagelschlag mit einem Gesamtdurchmesser von nicht mehr als 10 mm.

d) *Schorf mit einem Gesamtdurchmesser von über 6 mm*

Diese Veränderung drückt sich in einer korkähnlichen Verdickung der Haut aus, die zu Flecken unterschiedlicher Form mit einem Gesamtdurchmesser von nicht mehr als 20 mm führt.

**2. Schwerwiegende Mängel**a) *Mängel in der Konsistenz*

Diese Mängel sind meist auf fehlende Reife zurückzuführen und äußern sich in Mängeln in der Farbe, geringer Konsistenz des Fruchtfleisches und einer Haut mit sehr zahlreichen, wenig tiefen Runzeln.

b) *Tiefe, durch Platzen hervorgerufene Risse*

Tiefe, durch Platzen der Frucht hervorgerufene Risse, bei denen es sich nicht um Endrisse handelt, vernarbt mit korkähnlichen Wülsten, mit einer Länge von mehr als 10 mm.

c) *Endrisse*

Am Vorderende der Frucht gelegene Risse, mit einer Länge von mehr als 15 mm.

d) *Risse*

Risse, Veränderungen der Haut oder das Fehlen der Haut von solchen Abmessungen, daß sie nicht mehr als leichte Mängel eingestuft werden können.

e) *Teilweise zerquetschte Früchte*

Teilweise zerquetschte Früchte oder unvollständige Früchte oder Früchte, die eine deutlich veränderte Form aufweisen und bei denen das Fruchtfleisch zu sehen ist.

f) *Verhärtungen aufgrund von Hagelschlag*

Auf Hagelschlag zurückzuführende Narben, deren Gesamtdurchmesser 10 mm übersteigt.

g) *Schorf*

Dicke korkähnliche Stellen mit einem Gesamtdurchmesser von mehr als 20 mm.

h) *Schrunden*

Über 15 mm lange Hautrisse an dem dem Stielansatz gegenüberliegenden Ende der Frucht oder tiefe Schrunden, die den Kern erkennen lassen.

i) *Formfehler durch übermäßige Sonneneinwirkung*

Bedeutende Veränderung der Form, die durch eine übermäßige Sonneneinwirkung auf die Frucht hervorgerufen wurde und zum fast vollständigen Fehlen des Fruchtfleisches auf einem Teil einer der beiden Fruchthälften führt, wobei die Haut faltenlos den Kern überzieht.

**3. Sehr schwerwiegende Mängel**a) *Karamalisierte Früchte*

Durch ein Übermaß an Hitze karamalisierte Früchte, bei denen eine sehr dunkle Färbung des Fruchtfleisches oder Hohlräume zwischen dem Fruchtfleisch und dem Kern festgestellt werden können.

b) *Von Moniliafäule befallene Früchte*

Früchte, die auf den Befall mit Moniliafäule zurückzuführende helle Stellen aufweisen, wobei der Befall durch die Trocknung beendet wurde und die Haut verändert ist.

c) *Verschmutzte Früchte*

Durch Fremdstoffe (insbesondere Erde) verschmutzte Früchte, wobei die Fremdstoffe jedoch entfernt werden können.

d) *Vollständig zerquetschte Früchte*

Vollständig zerquetschte Früchte oder Teile von Früchten.

#### 4. Abfälle

Als Abfälle gelten alle Stoffe, die aufgrund ihrer Art oder ihres Zustands keinesfalls zum Verzehr bestimmt werden können oder die, falls sie unabhängig von der Bestimmung der Früchte weiterhin damit vermischt bleiben, zu folgendem führen könnten:

- Beeinträchtigung der Haltbarkeit,
- Veränderung des Aussehens,
- Übertragung eines unannehmbaren Geruchs oder Geschmacks oder eines anderen unannehmbaren Mangels auf die Früchte.

Als Abfälle gelten insbesondere:

a) *Früchte mit aktivem Schimmelbefall*

Früchte mit Schimmelentwicklung.

b) *Von Moniliafäule befallene, mumifizierte Früchte*

Einzelne oder miteinander verklebte Früchte, deren Fruchtfleisch durch den vollständigen Befall mit Moniliafäule zerstört und mumifiziert worden ist.

c) *Verfaulte Früchte*

Früchte, deren genießbarkeit durch Einwirkung von Mikroorganismen wie Hefe, Schimmel oder Bakterien beeinträchtigt oder zerstört worden ist.

d) *Von Insekten und Milben befallene Früchte*

Früchte, die von lebenden oder toten Tieren befallen sind (Insekten und Milben auf den verschiedenen Stufen ihres biologischen Kreislaufs) oder die Insektenausscheidungen aufweisen.

e) *Mit Erde oder anderen vom Boden stammenden Stoffen bedeckte Früchte*

f) *Verkohlte Früchte*

Durch übermäßige Wärme verkohlte Früchte, bei denen Hohlräume zwischen dem Fruchtfleisch und dem Kern oder eine typische Schwellung, die ihnen die Form der frischen Frucht gibt, festgestellt werden können.

g) *Fremdstoffe*

Einzelne, von den Früchten stammende, nicht genießbare Stoffe wie Stiele, Kerne und Hautstücke sowie Fremdstoffe wie Blätter, Gräser und sonstige pflanzliche Stoffe, ferner vom Boden stammende Stoffe wie Erde und Steine.

### Teil B: Mindestqualitätsanforderungen an Trockenpflaumen

#### I. MINDESTMERKMALE

1. Trockenpflaumen werden aus getrockneten Pflaumen gewonnen, die den Anforderungen von Teil A genügen.
2. Die Früchte dürfen einen Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 23 % aufweisen. Ausgenommen davon sind halbtrockene Trockenpflaumen; ihr Feuchtigkeitsgehalt muß zwischen 30 und 35 % liegen.
3. Die nicht zu industriellen Zwecken bestimmten Trockenpflaumen müssen sortiert und nach Größen eingeteilt werden.
4. Die Trockenpflaumen müssen
  - ganz, gesund, fleischig, sauber, frei von Schimmel, Fäulnis und Abfällen sein;
  - praktisch frei von Veränderungen sein, die die Güte oder das Aussehen des Erzeugnisses beeinträchtigen können;
  - frei von lebenden oder toten Insekten und Insektenausscheidungen sein;
  - frei von anormalem Geruch und Geschmack sein;
  - der Mindestgröße 105 Früchte je 500 Gramm entsprechen; ausgenommen davon sind halbtrockene Trockenpflaumen, für die die Mindestgröße 81 Früchte je 500 Gramm beträgt.

## II. TOLERANZEN

1. *Zu industriellen Zwecken bestimmte Trockenpflaumen*
  - a) 100 % nach Gewicht Früchte mit leichten und/oder schwerwiegenden Mängeln,
  - b) 10 % nach Gewicht Früchte mit sehr schwerwiegenden Mängeln,
  - c) 5 % nach Gewicht Früchte, die die Mindestgröße 105 Früchte je 500 Gramm nicht erreichen.
2. *Halbtrockene Trockenpflaumen*
  - a) 0,3 % nach Gewicht Früchte mit sehr schwerwiegenden Mängeln,
  - b) 5 % nach Gewicht Früchte mit schwerwiegenden und sehr schwerwiegenden Mängeln,
  - c) 10 % nach Gewicht Früchte mit Mängeln.
3. *Andere Trockenpflaumen*
  - a) 0,5 % nach Gewicht Früchte mit sehr schwerwiegenden Mängeln,
  - b) 7,5 % nach Gewicht Früchte mit schwerwiegenden und sehr schwerwiegenden Mängeln,
  - c) 15 % nach Gewicht Früchte mit Mängeln.

## III. MÄNGEL

Für die Bestimmung der Schwere der Mängel gilt Teil A.

---

## ANHANG II

## Koeffizienten gemäß Artikel 3

| Größe | Zahl der getrockneten Pflaumen oder Trockenpflaumen je 500 Gramm | Koeffizienten |
|-------|--|---------------|
| 104   | Von 103 bis weniger als 105                                      | 0,65458       |
| 102   | Von 101 bis weniger als 103                                      | 0,67276       |
| 100   | Von 99 bis weniger als 101                                       | 0,69094       |
| 98    | Von 97 bis weniger als 99  | 0,70912       |
| 96    | Von 95 bis weniger als 97  | 0,72730       |
| 94    | Von 93 bis weniger als 95  | 0,74548       |
| 92    | Von 91 bis weniger als 93  | 0,76366       |
| 90    | Von 89 bis weniger als 91  | 0,78184       |
| 88    | Von 87 bis weniger als 89  | 0,80002       |
| 86    | Von 85 bis weniger als 87  | 0,81820       |
| 84    | Von 83 bis weniger als 85  | 0,83638       |
| 82    | Von 81 bis weniger als 83  | 0,85456       |
| 80    | Von 79 bis weniger als 81  | 0,87274       |
| 78    | Von 77 bis weniger als 79  | 0,89092       |
| 76    | Von 75 bis weniger als 77  | 0,90910       |
| 74    | Von 73 bis weniger als 75  | 0,92728       |
| 72    | Von 71 bis weniger als 73  | 0,94546       |
| 70    | Von 69 bis weniger als 71  | 0,96364       |
| 68    | Von 67 bis weniger als 69  | 0,98182       |
| 66    | Von 65 bis weniger als 67  | 1,00000       |
| 64    | Von 63 bis weniger als 65  | 1,05881       |
| 62    | Von 61 bis weniger als 63  | 1,07771       |
| 60    | Von 59 bis weniger als 61  | 1,09662       |
| 58    | Von 57 bis weniger als 59  | 1,11552       |
| 56    | Von 55 bis weniger als 57  | 1,13443       |
| 54    | Von 53 bis weniger als 55  | 1,15333       |
| 52    | Von 51 bis weniger als 53  | 1,17224       |
| 50    | Von 49 bis weniger als 51  | 1,19114       |
| 48    | Von 47 bis weniger als 49  | 1,21005       |
| 46    | Von 45 bis weniger als 47  | 1,22895       |
| 44    | Von 43 bis weniger als 45  | 1,24786       |
| 42    | Von 41 bis weniger als 43  | 1,26676       |
| 40    | Von 39 bis weniger als 41  | 1,28567       |
| 38    | Von 37 bis weniger als 39  | 1,30458       |
| 36    | Von 35 bis weniger als 37  | 1,32348       |
| 34    | Von 33 bis weniger als 35  | 1,34239       |
| 32    | Weniger als 33   | 1,36129       |

Bei getrockneten Pflaumen und Trockenpflaumen, die zu industriellen Zwecken bestimmt sind, ist unabhängig von der Größe der Koeffizient 0,4000 anzuwenden.