

A BIZOTTSÁG 1559/2006/EK RENDELETE

(2006. október 18.)

a termelési támogatási rendszer keretében a szirupban és/vagy természetes gyümölcslemben tartósított vilmoskörtére és Rocha körtére vonatkozó minőségi minimumkövetelmények megállapításáról

(kodifikált változat)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékek piacának közös szervezéséről szóló, 1996. október 28-i 2201/96/EK tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 6. cikke (1) bekezdésére,

mivel:

- (1) A termelési támogatási rendszer keretében a szirupban és/vagy természetes gyümölcslemben tartósított vilmoskörtére és Rocha körtére vonatkozó minőségi minimumkövetelmények megállapításáról szóló, 1989. július 28-i 2319/89/EGK bizottsági rendeletet ⁽²⁾ jelentősen módosították ⁽³⁾. Az áttekinthetőség és érthetőség érdekében ezt a rendeletet kodifikálni kell.
- (2) A 2201/96/EK rendelet 2. cikkének (1) bekezdése létrehozta az I. mellékletben felsorolt bizonyos termékek termelési támogatási rendszerét.
- (3) A felállítandó minőségi 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.
- (4) Az e rendeletben megállapított minőségi követelmények a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékek támogatási rendszere tekintetében a 2201/96/EK tanácsi rendelet részletes alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló, 2003. augusztus 29-i 1535/2003/EK bizottsági rendelet ⁽⁴⁾ rendelkezéseinek további végrehajtási szabályait képezik.

- (5) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban állnak a Feldolgozottgyümölcs- és Feldolgozottzöldség-piaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

E rendelet megállapítja az 1535/2003/EK rendelet 2. cikkének 2. pontjában meghatározott, szirupban és/vagy természetes gyümölcslemben tartósított vilmoskörtére és Rocha körtére (a továbbiakban: szirupban és/vagy természetes gyümölcslemben tartósított körte) vonatkozó minőségi minimumkövetelményeket.

2. cikk

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

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

3. cikk

(1) A szirupban és/vagy a természetes gyümölcslemben 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;

⁽¹⁾ HL L 297., 1996.11.21., 29. o. A legutóbb a 386/2004/EK bizottsági rendelettel (HL L 64., 2004.3.2., 25. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL L 220., 1989.7.29., 51. o. A legutóbb a 996/2001/EK rendelettel (HL L 139., 2001.5.23., 9. o.) módosított rendelet.

⁽³⁾ Lásd az I. mellékletet.

⁽⁴⁾ HL L 218., 2003.8.30., 14. o. A legutóbb az 1663/2005/EK rendelettel (HL L 267., 2005.10.12., 22. o.) módosított rendelet.

d) a „szeletek” a négyenél 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 gyümölcslemben 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.

(4) A szirupban és/vagy a természetes gyümölcslemben 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 gyümölcslemben 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 és/vagy a természetes gyümölcslemben tartósított körte gyakorlatilag nem tartalmazhat:

a) növényi eredetű idegen anyagot;

b) héjat;

c) hibás darabokat.

Az egész gyümölcsök, a felek és a negyedek ezenkívül 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 gyümölcslemben 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 zúzóadások, a varasodás és a sötét elszíneződés;

b) „mechanikailag roncsolt darabok” azok a darabok, amelyek különálló darabokra vannak szétválasztva; amennyiben e részek méretben együttesen megegyeznek egy teljes méretű darabbal, egy darabnak minősülnek; valamint azok a részek, amelyek az erőteljes darabolás miatt a külső megjelenést kedvezőtlenül befolyásoló barázdákat tartalmaznak;

- c) „héj” a gyümölcsbőrhez tapadó héj és a tárolóedényben szabadon található héj is;
- d) „növényi eredetű idegen anyag” a nem magához a gyümölcsbőrhez tartozó növényi anyagok, illetve azok az anyagok, amelyek a friss gyümölcsbőrhez 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 hárttyája vagy annak részei, amelyek maggal vagy mag nélkül, vagy a gyümölcsbőrrel kapcsolódnak vagy nem. 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 találhatóak.

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	< 425 ml
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.

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

A 2319/89/EGK rendelet hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett rendeletre történő utalásokat úgy kell tekinteni, mintha erre a rendeletre vonatkoznának, és a II. mellékletben foglalt megfelelési táblázattal összhangban kell alkalmazni.

8. cikk

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2006. október 18-án.

a Bizottság részéről

Mariann FISCHER BOEL

a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

A hatályon kívül helyezett rendelet és annak módosítása

A Bizottság 2319/89/EGK rendelete
(HL L 220., 1989.7.29., 51. o.)

A Bizottság 996/2001/EGK rendelete
(HL L 139., 2001.5.23., 9. o.)

kizárólag a 2. cikk

II. MELLÉKLET

Megfelelési táblázat

2319/89/EGK rendelet	Ez a rendelet
1–4. cikk	1–4. cikk
5. cikk, (1)–(3) bekezdés	5. cikk, (1)–(3) bekezdés
5. cikk, (4) bekezdés, első mondat	5. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, első mondat
5. cikk, (4) bekezdés, a második mondat első fele	5. cikk, (4) bekezdés, első albekezdés, második mondat
5. cikk, (4) bekezdés, a második mondat második fele	5. cikk, (4) bekezdés, második albekezdés
6. cikk	6. cikk
7. cikk	—
—	7. cikk
8. cikk, első albekezdés	8. cikk
8. cikk, második albekezdés	—
—	I. melléklet
—	II. melléklet