

31989R2320

L 220/54

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

1989.7.29.

A BIZOTTSÁG 2320/89/EGK RENDELETE

(1989. július 28.)

a termelési támogatási rendszer alkalmazásához a szirupban és természetes gyümölcsleiben tartósított őszibarack 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 bizonyos termékek termelési támogatásának rendszerét; mivel a 6. cikk (1) bekezdésének b) pontja meghatározza, hogy támogatás csak olyan termékekre adható, amelyek megfelelnek bizonyos később megállapításra kerülő minőségi minimumkövetelményeknek;

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

mivel a 1290/85/EGK bizottsági rendelet⁽³⁾ megállapította a szirupban tartósított őszibarack minimális minőségi követelményeit; mivel az ebben foglalt intézkedéseket át kell dolgozni, tekintetbe véve a támogatási rendszer kiterjesztését a természetes gyümölcsleiben tartósított őszibarackra is, ahogy azt a fent említett 1125/89/EGK tanácsi rendelet megállapítja; mivel az egyértelműség érdekében az így átdolgozott minőségi minimumkövetelményeket új szövegben kell közzétenni;

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

mivel az e rendeletben meghatározott intézkedések összhangban vannak a Feldolgozottgyümölcs- és Feldolgozottzöldség-piaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

E rendelet megállapítja azokat a minőségi minimumkövetelményeket, amelyeknek az 1599/84/EGK rendelet 1. cikkében meghatározott, szirupban és/vagy természetes gyümölcsleiben

tartósított őszibaracknak meg kell felelnie ahhoz, hogy a 426/86/EGK rendelet 2. cikkében meghatározott termelési támogatásra jogosult legyen.

2. cikk

A szirupban és/vagy a természetes gyümölcsleiben tartósított őszibarack előállításához csak a *Prunus persica* L. fajtájú őszibarack használható fel, a nektarin kivételével. A nyersanyagnak frissnek, egészségesnek, tisztának és feldolgozásra alkalmasnak kell lennie.

A nyersanyag a szirupban tartósított őszibarack előállítása előtt hűtőtárolóban tárolható.

3. cikk

(1) A szirupban és/vagy a természetes gyümölcsleiben tartósított őszibarackot a (2) bekezdésben meghatározott módok valamelyike szerint kell előállítani.

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

- a) „egész gyümölcs” a nem kimagozott egész gyümölcs;
- b) „felezett” a függőlegesen két, megközelítőleg egyenlő részre vágott, kimagozott gyümölcs;
- c) „negyedelt” a négy, megközelítőleg egyenlő részre vágott, kimagozott gyümölcs;
- d) „szeletelt” a négynél több, ék alakú részre vágott, kimagozott gyümölcs;
- e) „kockázott” a kocka alakú részekre vágott, kimagozott gyümölcs.

(3) Minden egyes – szirupban és/vagy természetes gyümölcsleiben tartósított őszibarackot 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 tartósított őszibarack színének a felhasznált típusra jellemzőnek kell lennie. Az olyan darabokat, amelyek nyilvánvalóan a magház részei vagy ahhoz közelieliek voltak és a konzerválás után gyengén elszíneződnek, jellemző színűnek kell tekinteni.

A szirupban és/vagy a természetes gyümölcsleiben tartósított őszibarack tárolóedényei nem tartalmazhatnak részben zöld darabokat.

⁽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., 8. o.

⁽⁴⁾ HL L 216., 1989.7.27., 46. o.

⁽⁵⁾ HL L 152., 1984.6.8., 16. o.

(5) A szirupban tartósított őszibarack 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 őszibarack gyakorlatilag nem tartalmazhat:

- a) növényi eredetű idegen anyagot;
- b) héjat;
- c) hibás darabokat.

Az egész, a felezett vagy a negyedelt gyümölcs ezen kívül gyakorlatilag nem tartalmazhat mechanikailag roncsolt darabokat.

	Típus	
	Egész, felezett és negyedelt	Egyéb
Mag vagy magdarab	Két mag	Két mag
Hibás darabok	10 darab %	1 500 gramm
Mechanikailag roncsolt darabok	5 darab %	Nem alkalmazható
Héj	150 cm ² összes terület	150 cm ² összes terület
Növényi eredetű idegen anyag	20 darab	20 darab

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

A szirupban és/vagy a természetes gyümölcslében tartósított egész őszibaracknál a magok nem minősülnek hibának.

(4) A (3) bekezdés értelmében:

a) „mag vagy magdarab” a teljes mag vagy annak kemény és éles darabjai.

Az olyan magtöredékeket figyelmen kívül kell hagyni, amelyek legnagyobb kiterjedése 5 mm-nél kisebb és nincs éles csúcsuk vagy szélük. A magdarabok akkor tekintendők teljes magnak, ha:

- egy darab nagyobb, mint egy fél mag, vagy
- összesen három darab található benne;

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

c) „mechanikailag roncsolt darabok” azok a darabok, amelyek különálló részekre vannak választva és amelyek ha együttesen megfelelnek egy teljes méretű darabnak, egy darabnak

4. cikk

(1) A gyümölcs vagy annak darabjai akkor tekinthetők gyakorlatilag azonos méretűeknek, ha a 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 darabokat nem kell figyelembe venni.

(2) A 3. cikk (4) bekezdése értelmében egy fajtatípusra vonatkozóan a következő színek tekinthetők normálisnak:

- sárga, ide tartoznak azok a fajták, amelyek jellemző színe a halványsárgától az élénk vöröses narancssárgáig terjed,
- fehér, ide tartoznak azok a fajták, amelyek jellemző színe a fehértől a sárgásfehérig terjed.

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

minősülnek, vagy azok a darabok, amelyek az erőteljes darabolás miatt a külső megjelenést kedvezőtlenül befolyásoló vájatokat tartalmaznak. A nem függőlegesen kettévágott felezett gyümölcsöt is mechanikailag roncsoltnak kell tekinteni;

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

e) „növényi eredetű idegen anyag” a nem a gyümölcshöz tartozó növényi anyagok, illetve azok az anyagok, amelyek a friss gyümölcshöz tapadtak és a feldolgozás során el kellett volna távolítani őket, különösen a kocsányok, a levelek és azok darabjai. A héj és a mag nem tartozik ide.

5. cikk

(1) Az őszibarackoknak és a szirupnak és/vagy a természetes gyümölcslének a tárolóedény térfogatának legalább 90 %-át kell elfoglalniuk.

(2) A gyümölcs lecsepegtetett nettó tömegének – grammban kifejezve – 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	52	50
Felezett	55	50
Negyedelt	58	50
Szeletelt	58	50
Kockázott	58	55

(3) Ha a szirupban és/vagy a természetes gyümölcslemben tartósított őszibarackot 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 a gyártás időpontját és évét, valamint a gyártót. A jelölést – amely kódolt is lehet –, annak a tagállamnak az illetékes hatóságai hagyják jóvá, amelyben az előállítás folyik és ezek a hatóságok további rendelkezéseket is hozhatnak a jelölésre vonatkozóan.

6. cikk

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

7. cikk

Az 1290/85/EGK rendelet hatályát veszti.

8. cikk

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

E rendeletet 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