31999R1573

20.7.1999 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 187/27

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1573/1999

z dnia 19 lipca 1999 r.

ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w zakresie cech charakterystycznych suszonych fig kwalifikujących się do pomocy w ramach systemu pomocy produkcyjnej

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 2201/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków przetworów owocowych i warzywnych ([1]), zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2199/97 ([2]), w szczególności jego art. 4 ust. 9,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Tytuł I rozporządzenia (WE) nr 2201/96 wprowadził system pomocy produkcyjnej dla niektórych przetworów owocowych i warzywnych; rozporządzenie Komisji (WE) nr 504/97 z dnia 19 marca 1997 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 2201/96 w zakresie systemu pomocy produkcyjnej w sektorze przetworów owocowych i warzywnych ([3]), ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 702/1999 ([4]), ustanowiło ogólne zasady stosowane do tego systemu pomocy; bez uszczerbku dla innych przepisów rozporządzenia (WE) nr 504/97 muszą być ustanowione niektóre szczególne zasady odnośnie do cech charakterystycznych wymaganych dla suszonych fig, aby zakwalifikowano je do pomocy produkcyjnej.

(2) Jakość suszonych fig przed przetworzeniem oraz po nim jest zmienna; cena minimalna i pomoc produkcyjna powinna być ustalana dla szczególnego rodzaju produktu; produkcja wspólnotowa charakteryzuje się dwoma rodzajami suszonych fig, małymi owocami oraz innymi; zasadniczą cechą charakterystyczną, która różnicuje cenę rynkową dwóch rodzajów, jest ich wielkość; cena minimalna oraz pomoc powinny dlatego być ustalane dla najbardziej reprezentatywnej klasy wielkości dla każdego z dwóch rodzajów suszonych fig przeznaczonych do bezpośredniej konsumpcji, a cena i pomoc mająca zastosowanie do innej wielkości powinna być pochodną tych cen oraz stawek pomocy.

(3) Celem minimalnych wymogów jakości ustanowionych w art. 4 ust. 4 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 2201/96 jest uniknięcie produkcji produktów, na które nie ma popytu lub które spowodowałyby zakłócenia rynku; wymogi te muszą być oparte na tradycyjnych procedurach uczciwej produkcji; w celu zapewnienia zgodności z tymi przepisami należy zdefiniować minimalne cechy charakterystyczne nieprzetworzonych suszonych fig nabywanych przez przetwórców oraz suszonych fig kwalifikujących się do pomocy.

(4) W celu zapewnienia jednolitego stosowania należy ustanowić zasady przeprowadzania kontroli dotyczących cech charakterystycznych suszonych fig przed przetworzeniem oraz po nim.

(5) Niektóre wymogi niniejszego rozporządzenia wymagają daleko idących dostosowań produkcji oraz sektora przetwórczego; wymogi te muszą dlatego być wprowadzane stopniowo przez okres pięciu lat gospodarczych po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia.

(6) Niniejsze rozporządzenie wprowadza przepisy właściwe dla fig do art. 1 i 2 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 1709/84 z dnia 19 czerwca 1984 r. w sprawie cen minimalnych płaconych producentom i kwot pomocy produkcyjnej w odniesieniu do niektórych przetworów owocowych i warzywnych kwalifikujących się do objęcia pomocą produkcyjną ([5]), ostatnio zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 1591/98 ([6]), zaktualizowanego zgodnie z rozwojem prawnym, technicznym oraz ekonomicznym; dlatego art. 1 i 2 oraz załączniki I, II i III do tego rozporządzenia powinny zostać uchylone.

(7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Przetworów Owocowych i Warzywnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. W celu zakwalifikowania się do uzyskania ceny minimalnej nieprzetworzone suszone figi odpowiadają cechom charakterystycznym określonym w załączniku II.

2. W celu zakwalifikowania się do uzyskania pomocy suszone figi oraz pasta figowa odpowiadają cechom charakterystycznym określonym w załączniku III.

3. Minimalna cena wypłacana producentom za nieprzetworzone suszone figi oraz pomoc produkcyjna w odniesieniu do suszonych fig jest ustalona dla produktów odpowiadających cechom charakterystycznym ustanowionym w załączniku II i III odpowiednio oraz w odniesieniu do małych odmian owoców mieścić się powinno 75–105 owoców na kilogram oraz w odniesieniu do innych odmian 65–85 owoców na kilogram. Dla innych suszonych fig minimalna cena oraz kwota pomocy zostają pomnożone przez jeden ze współczynników wymienionych w załączniku I.

([1]) Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 29.
([2]) Dz.U. L 303 z 6.11.1997, str. 1.
([3]) Dz.U. L 78 z 20.3.1997, str. 14.
([4]) Dz.U. L 89 z 1.4.1999, str. 26.
([5]) Dz.U. L 162 z 20.6.1984, str. 8.
([6]) Dz.U. L 208 z 24.7.1998, str. 14.

Artykuł 2

1. Weryfikacja cech charakterystycznych oraz wielkości nieprzetworzonych suszonych fig przeprowadzana jest na podstawie reprezentatywnych próbek całej partii pobranej przez przetwórcę w porozumieniu z producentem. Próbki są badane zarówno przez przetwórcę, jak i przez producenta, a wyniki weryfikacji są zapisywane. W tym celu „partia" oznacza wszystkie produkty przedstawione równocześnie przez producenta lub organizację producentów do zatwierdzenia przez przetwórcę.

2. W odniesieniu do suszonych fig przetwórca sprawdzi poprzez pobranie próbek z każdej sprzedanej partii, czy produkty spełniają cechy charakterystyczne wymagane przy korzystaniu z pomocy oraz czy są prawidłowej wielkości. Wyniki weryfikacji są zapisywane. Minimalna waga netto każdej próbki do badania wynosi jeden kilogram.

3. Państwa Członkowskie mogą przyjąć przepisy krajowe odnoszące się do odrzutów w szczególności w zakresie minimalnego procentu, kontroli oraz przeznaczenia.

Artykuł 3

Artykuł 1 i 2 oraz załączniki I, II i III do rozporządzenia (EWG) nr 1709/84 zostają uchylone.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od roku gospodarczego 1999/2000.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 19 lipca 1999 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

WSPÓŁCZYNNIKI STOSOWANE DO CENY MINIMALNEJ ORAZ POMOCY PRODUKCYJNEJ

Wielkość (ilość owoców na kilogram)		Współczynnik stosowany do ceny minimalnej oraz pomocy produkcyjnej
Odmiany małych owoców (1)	Inne odmiany	
Mniej niż (75) owoców na kilogram	Mniej niż (65) owoców na kilogram	1,2
(75–105) owoców na kilogram	(65–85) owoców na kilogram	1
(106–136) owoców na kilogram	(86–116) owoców na kilogram	0,8
Niewymiarowe produkty (2)	Niewymiarowe produkty	0,65 (3)

(1) Cuello de Dama, Pajarito, Granito, Preto de Torres, Pingo de mel or Moscatel, Cachopeira, Cotio, Branco do Douro, Rei branco, Rei preto, Cordoví, Blancos, De la Casta, Verdejos.
(2) Nieprzetworzone suszone figi przeznaczone do produkcji pasty figowej, pasta figowa.
(3) Niniejszy współczynnik zostaje zastąpiony poniższymi kwotami przez pierwszych pięć lat gospodarczych następujących po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia:

Rok gospodarczy	Współczynnik stosowany do ceny minimalnej	Współczynnik stosowany do pomocy
1999/2000	0,70	1,0
2000/2001	0,70	1,0
2001/2002	0,65	0,9
2002/2003	0,65	0,8
2003/2004	0,65	0,7

ZAŁĄCZNIK II

CECHY CHARAKTERYSTYCZNE NIEPRZETWORZONYCH SUSZONYCH FIG

1. **Definicja**

Nieprzetworzone suszone figi zostały otrzymane z dojrzałych owoców odmian *Ficus carica domestica L.* suszonych naturalnie.

2. **Minimalne wymogi oraz tolerancje**

Nieprzetworzone suszone figi muszą:

— posiadać maksymalną zawartość wilgotności w wysokości 24 %,

— posiadać minimalną wielkość 136 owoców na kilogram dla małych odmian owoców [1] oraz 116 owoców na kilogram dla innych odmian,

— posiadać cienką skórę oraz miąższ o konsystencji miodu,

— być w jednolitym kolorze,

— być czyste oraz praktycznie nie zawierać obcych substancji.

W każdej partii dopuszcza się następujące tolerancje [2]:

— 30 % według ilości albo wagi suszonych fig z wewnętrznymi albo zewnętrznymi uszkodzeniami z jakiegokolwiek powodu, z których nie więcej niż 18 % fig jest uszkodzonych przez insekty,

— 3 % według ilości albo wagi suszonych fig niezdatnych do przetwarzania.

---

[1] Cuello de Dama, Pajarito, Granito, Preto de Torres, Pingo de melor Moscatel, Cachopeira, Cotio, Branco do Douro, Rei branco, Rei preto, Cordoví, Blancos, De la Casta, Verdejos.

[2] Do końca roku gospodarczego 2003/04 dopuszczalne następujące tolerancje:

— 40 % dla roku gospodarczego 1999/2000 oraz 2000/01 i 35 % dla następnych lat gospodarczych, według ilości lub wagi suszonych fig z wewnętrznymi albo zewnętrznymi uszkodzeniami z jakiegokolwiek powodu, z których nie więcej niż 25 % fig dla lat gospodarczych 1999/2000 oraz 2000/01 i 20 % dla lat następnych jest uszkodzonych przez insekty,

— 10 % dla roku gospodarczego 1999/2000 oraz 2000/01 oraz 6 % dla następnych lat, według liczby albo wagi suszonych fig niezdatnych do przetwarzania.

ZAŁĄCZNIK III

A. CECHY CHARAKTERYSTYCZNE SUSZONYCH FIG

1. **Definicje**

Suszone figi zostały otrzymane z dojrzałych owoców odmian *Ficus carica domestica L.* suszonych naturalnie.

2. **Minimalne wymogi oraz tolerancje**

Suszone figi muszą:

— posiadać maksymalną zawartość wilgotności w wysokości 24 %,

— posiadać minimalną wielkość 136 owoców na kilogram dla małych odmian owoców ([1]) oraz 116 owoców na kilogram dla innych odmian,

— posiadać cienką skórę oraz miąższ o konsystencji miodu,

— być w jednolitym kolorze,

— być czyste oraz praktycznie nie zawierać obcych substancji.

W każdej partii dopuszcza się następujące tolerancje:

— 25 % według liczby albo wagi suszonych fig z wewnętrznymi albo zewnętrznymi uszkodzeniami z jakiegokolwiek powodu, z których nie więcej niż 15 % fig jest uszkodzonych przez insekty.

B. CECHY CHARAKTERYSTYCZNE PAST FIGOWYCH

Definicje oraz minimalne wymogi

Pasty figowe są otrzymywane z nieprzetworzonych suszonych fig odpowiadających cechom charakterystycznym określonych w załączniku II z wyjątkiem wielkości, która może być mniejsza.

Nieprzetworzone suszone figi używane do produkcji past muszą być myte w ciepłej wodzie oraz suszone ciepłym powietrzem. Mogą zawierać maksymalną zawartość wilgoci do 24 %.

([1]) Cuello de Dama, Pajarito, Granito, Preto de Torres, Pingo de mel or Moscatel, Cachopeira, Cotio, Branco do Douro, Rei branco, Rei preto, Cordoví, Blancos, De la Casta, Verdejos.