

31999R0464

L 56/8

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

4.3.1999

**NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 464/1999****z 3. marca 1999,****ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 2201/96 o programoch pomoci v oblasti sušených sliviek**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 2201/96 z 28. októbra 1996 o spoločnej organizácii trhu s produktmi získanými spracovaním ovocia a zeleniny<sup>(1)</sup>, naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 2199/97<sup>(2)</sup>, najmä na jeho články 3 (3) a 4 (9),

keďže hlava I nariadenia (ES) č. 2201/96 zavádza systém výrobných pomoci pre niektoré produkty vyrobené z ovocia a zeleniny; keďže nariadenie Komisie (ES) č. 504/97 z 19. marca 1997, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 2201/96, pokiaľ ide o systém výrobných pomoci pre produkty vyrobené z ovocia a zeleniny<sup>(3)</sup>, naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1590/98<sup>(4)</sup>, ustanovuje všeobecné pravidlá, ktoré sa uplatňujú na tento systém; keďže sa musia ustanoviť osobitné podrobné pravidlá pre sušené slivky bez toho, aby tým boli dotknuté ostatné ustanovenia nariadenia (ES) č. 504/97;

keďže ovocie môže byť rozdielnej kvality; keďže sa musí stanoviť minimálna cena a výrobná pomoc pre špecifikovanú obchodnú triedu, sumy uplatniteľné pre ostatné triedy sa určia podľa tejto triedy, pri takomto určovaní cien sa musia zohľadniť základné vlastnosti daných tried;

keďže cieľom minimálnych požiadaviek na kvalitu, uvedených v článku 4 (4) b) nariadenia (ES) č. 2201/96, je zabrániť výrobe produktov, po ktorých nie je žiadny dopyt, alebo produktov, ktoré by mohli viesť k narušeniu trhu; keďže tieto požiadavky sa musia zakladať na tradičných, korektných výrobných postupoch; keďže s cieľom zabezpečiť dosiahnutie súladu s týmito ustanoveniami sa musia stanoviť minimálne požiadavky na vlastnosti sušených sliviek, ktoré nakupujú spracovatelia, a sušených sliviek, ktoré spĺňajú požiadavky na pomoc;

keďže toto nariadenie zahŕňa špecifické ustanovenia pre sušené slivky uvedené v článku 3 nariadenia Komisie (EHS) č. 1709/84 z 19. júna 1984 o minimálnych cenách, splatných výrobcom, a sumy výrobných pomoci pre niektoré spracované ovocie a zeleninu, ktoré majú nárok na výrobnú pomoc<sup>(5)</sup>, naposledy zmeneného a doplneného nariadením (ES) č. 1591/98<sup>(6)</sup>, a v nariadení Komisie (EHS) č. 2022/85 z 22. júla 1985 o minimálnych požiadavkách na sušené slivky, ktoré majú nárok na výrobnú pomoc<sup>(7)</sup>, aktualizuje tieto ustanovenia v súlade s právnym, technickým a ekonomickým rozvojom a získanými skúsenosťami; keďže by sa preto malo zrušiť nariadenie (EHS) č. 2022/85, článok 3 a príloha IV k nariadeniu (ES) č. 1709/84;

keďže, ak sa produkty pestujú v jednom a spracúvajú v inom členskom štáte, úrady členského štátu, v ktorom boli produkty vypestované, musia poskytnúť dôkaz o platbe minimálnej ceny členskému štátu, ktorý platí pomoc;

keďže minimálna cena a pomoc sú určené pre sušené produkty na osobitnom stupni v tradičnom spracovateľskom procese; keďže sa musí zabezpečiť, aby sušené slivky, na ktoré sa poskytla pomoc, boli skutočne spracované na produkty, ktoré sú pripravené na ponuku na ľudskú spotrebu; keďže vzhľadom na najnovší rozvoj v spracovávaní polosušených sliviek a ich značný ekonomický potenciál by sa pre produkty, ktoré sa pri spracovávaní celkovo nesušia, nemal z tohto dôvodu zamietnuť nárok na pomoc;

keďže opatrenia uvedené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre produkty spracované z ovocia a zeleniny,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## Článok 1

Na účely tohto nariadenia:

- a) „slivky d'Ente“ sú fyziologicky zrelé čerstvé slivky odrody d'Ente z druhu *Prunus domestica* L.;

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 297, 21.11.1996, s. 29.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 303, 6.11.1997, s. 1.

<sup>(3)</sup> Ú. v. ES L 78, 20.3.1997, s. 14.

<sup>(4)</sup> Ú. v. ES L 208, 24.7.1998, s. 11.

<sup>(5)</sup> Ú. v. ES L 162, 20.6.1984, s. 8.

<sup>(6)</sup> Ú. v. ES L 208, 24.7.1998, s. 14.

<sup>(7)</sup> Ú. v. ES L 191, 23.7.1985, s. 31.

- b) „sušené slivky“ sú sušené slivky získané dehydratáciou sliviek d'Ente;
- c) „suché slivky“ sú sušené slivky získané zo sušených sliviek s maximálnym obsahom vlhkosti 23 %;
- d) „polosuché sušené slivky“ sú sušené slivky získané dehydratáciou sliviek d'Ente, pokiaľ ich obsah vlhkosti dosiahne od 30 do 35 %, bez procesu rehydratácie;
- e) „dávka“ je počet kontajnerov ponúknutých súhrnne pestovateľom alebo uznanou skupinou pestovateľov na prevzatie spracovateľovi.

#### Článok 2

Na uplatnenie nároku na pomoc uvedenú v článku 2 nariadenia (ES) č. 2201/96 musia sušené slivky spĺňať predpoklady stanovené v prílohe I (B) a musia byť získané zo sušených sliviek, ktoré spĺňajú predpoklady určené v prílohe I (A), pre ktoré bola vyplatená minimálna cena v plnej výške.

#### Článok 3

1. Minimálna cena, ktorá môže byť vyplatená producentom sušených sliviek, a výrobná pomoc pre sušené slivky sa určia na každých 100 kilogramov netto hmotnosti pre produkty s maximálnym obsahom vlhkosti 23 % vo veľkostnej kategórii zodpovedajúcej 66 plodom na 500 g.

Pre iné veľkostné kategórie sa minimálna cena a pomoc vynásobia jedným z koeficientov uvedených v prílohe II.

2. Na účely uplatňovania minimálnej ceny a výrobnéj pomoci pre polosušené slivky sa veľkosť a hmotnosť určí tak, že sa rovnaká veľkosť sušených sliviek a suchých sušených sliviek vynásobí koeficientom 1,18461 a hmotnosť koeficientom 0,84416.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 3. marca 1999

#### Článok 4

Ak spracovanie prebehne mimo toho členského štátu, v ktorom sa produkt dopestoval, tento členský štát musí predložiť dôkaz členskému štátu, ktorý platí výrobnú pomoc o tom, že minimálna cena, ktorá sa má zaplatiť pestovateľovi, bola skutočne uhradená.

#### Článok 5

1. Overenie požiadaviek kvality pre sušené slivky sa vykonáva na základe vzoriek odobratých spracovateľom z dávky pred veľkostným triedením a po dohode s výrobcom. Vzorky sa preskúmajú tak spracovateľom, ako aj výrobcom a výsledky previerky sa zaznamenávajú.

2. Počas spracovania spracovateľ odoberá vzorky z každej dávky sušených sliviek a overuje, či produkty vyhovujú požiadavkám na poskytnutie pomoci. Výsledky overovania sa musia zaznamenať. Minimálna hmotnosť pre každú skúšanú vzorku je 1 kg.

#### Článok 6

Členské štáty podniknú nevyhnutné kroky na to, aby sa sami presvedčili, najmä kontrolou skladových záznamov, či sušené slivky, pre ktoré sa poskytla pomoc, sa následne spracovali na produkty uvedené v článku 1 (2) c) nariadenia (ES) č. 504/97.

#### Článok 7

Článok 3 a príloha IV k nariadeniu (ES) č. 1709/84 a nariadenie (EHS) č. 2022/85 sa týmto rušia.

#### Článok 8

Toto nariadenie sa bude uplatňovať od hospodárskeho roku 1999/2000.

Za Komisiu  
Franz FISCHLER  
člen Komisie

## PRÍLOHA I

## Časť A. Minimálne požiadavky kvality pre sušené slivky

## I. MINIMÁLNE VLASTNOSTI

1. Sušené slivky musia byť zdravé, primeranej obchodnej kvality a vhodné na spracovanie.
2. Sušené slivky musia mať maximálny obsah vlhkosti 23 % s výnimkou plodov, ktoré sú určené na výrobu polosuchých sušených sliviek, ktoré musia mať obsah vlhkosti 30 až 35 %.
3. Sušené slivky musia mať veľkosť, ktorá zodpovedá najmenej 105 slivkám na 500 g s výnimkou plodov, ktoré sú určené na výrobu polosuchých sušených sliviek, ktorých veľkosť musí zodpovedať najmenej 81 slivkám na 500 g.
4. Plody musia byť:
  - a) dobre vysušené, zdravé, čiže bez plesne, hniloby, hmyzu, či už živého, alebo mŕtveho, a výkalov hmyzu;
  - b) mäsité, čisté a neznečistené;
  - c) bez cudzieho pachu a chute;
  - d) prakticky bez chýb a nečistôt.

## II. ODCHÝLKY

Povolené sú tieto odchýlky:

1. **Sušené slivky na priemyselné použitie**
  - a) 0,3 % hmotnosti odpadu
  - b) 100 % plodov s malými a/alebo vážnymi chybami
  - c) 10 % z celkovej hmotnosti plodov s veľmi vážnymi chybami
  - d) 5 % plodov o veľkosti, ktorá zodpovedá 105 slivkám alebo viac na 500 g
2. **Ostatné sušené slivky**
  - a) 0,2 % hmotnosti odpadu
  - b) 0,5 % z celkovej hmotnosti plodov s veľmi vážnymi chybami
  - c) 7,5 % z celkovej hmotnosti plodov s vážnymi alebo veľmi vážnymi chybami
  - d) 15 % z celkovej hmotnosti plodov s chybami

## III. CHYBY

Chyby sa delia na tri kategórie:

- malé chyby, ktoré sú zanedbateľnými chybami pokožky,
- vážne chyby, ktoré sú väčšinou vážnymi chybami pokožky,
- veľmi vážne chyby, ktoré sú väčšinou chybami, ktoré poškodili dužinu.

Používajú sa tieto definície:

1. **Malé chyby**
  - a) *Trhliny alebo rozštiepenia na špičke*

Rozštiepenia pokožky, ktoré sú väčšie ako 10 mm, ale nie väčšie ako 15 mm v dĺžke na opačnom konci stopkovej jamky.

b) *Malé prederavenia pokožky*

Rozstrapkaná, poškodená alebo chýbajúca pokožka, buď na ploche s dĺžkou 7 mm alebo menšej, avšak so šírkou väčšou ako 3 mm, nevznikajúce z poranenia dužiny, alebo na ploche dlhšej ako 7 mm, avšak kratšej ako 3 mm, s viditeľnou dužinou.

c) *Poranenia spôsobené ľadovcom na ploche, ktorá celkovo presahuje 3 mm v priemere*

Zjazvenia spôsobené ľadovcom na ploche, ktorá celkovo nepresahuje 10 mm v priemere.

d) *Šedé škvrny, hrdzavitosť alebo chrastovitosť na ploche, ktorá celkovo presahuje 6 mm v priemere*

Tieto chyby pozostávajú zo silného zhrubnutia pokožky, vytvárajú škvrny rôznych tvarov na ploche, ktorá celkovo nepresahuje 20 mm v priemere.

## 2. **Vážne chyby**

a) *Chyby pevnosti*

Tieto chyby sú zvyčajne spôsobené nedostatočnou vyzretosťou, ktorá má za následok chybné vyfarbenie a mäkkú dužinu s pokožkou charakterizovanou množstvom povrchových zvrásnení.

b) *Trhliny spôsobené pukaním*

Trhliny nie na špičke, spôsobené pukaním plodov, s následným zahojením vo forme tvrdých polkruhov, s veľkosťou, ktorá presahuje 10 mm.

c) *Trhliny na špičke*

Trhliny na vrchole, ktoré presahujú 15 mm v dĺžke.

d) *Prederavenia*

Rozstrapkaná, poškodená alebo chýbajúca pokožka na ploche väčšej ako je plocha klasifikovaná pre malé chyby.

e) *Čiastočne rozmliaždené plody*

Čiastočne rozmliaždené plody, časti plodov alebo zreteľne zdeformované plody s viditeľnou dužinou.

f) *Poranenia spôsobené ľadovcom*

Poranenia spôsobené ľadovcom, s jazvami, ktoré presahujú 10 mm v priemere.

g) *Šedé škvrny, hrdzavitosť alebo chrastovitosť*

Hrubé tvrdé škvrny, ktoré presahujú 20 mm v priemere.

h) *Rozštiepenia*

Rozštiepenia pokožky väčšie ako 15 mm v dĺžke, oproti stopkovej jamke alebo hlboké rozštiepenia, ktoré zasahujú kôstku.

i) *Deformácie spôsobené popálením od slnka*

Ťažké deformácie spôsobené popálením od slnka, ktoré spôsobujú viditeľnú absenciu časti dužiny na jednej strane plodu, s pokožkou priliehajúcou nezvráskavene ku kôstke.

## 3. **Veľmi vážne chyby**

a) *Skaramelizované plody*

Plody skaramelizované nadmerným teplom, s veľmi tmavým sfarbením dužiny alebo medzerami medzi kôstkou a dužinou.

b) *Plody napadnuté moniliózou*

Plody s ľahkými škvrnami spôsobenými moniliózou, ktorá je zastavená sušením, s poškodenou pokožkou.

c) *Znečistené plody*

Plody znečistené prítomnosťou cudzích látok (najmä zeminou), ktoré sa mali odstrániť.

d) *Úplne rozmliaždené plody*

Úplne rozmliaždené plody alebo časti plodov.

#### 4. Nečistoty

Výraz „nečistoty“ sa používa na označenie každého materiálu, ktorý sa vzhľadom na svoj charakter alebo stav nesmie používať na ľudskú spotrebu, alebo taký, ktorý ak je zmiešaný s plodmi bez ohľadu na konečné použitie, môže:

- znížiť trvanlivosť,
- poškodiť vzhľad,
- preniesť na plody nevhodnú chuť, zápach alebo iné chyby.

Za „nečistoty“ sa považujú:

a) *Plody s aktívnou plesňou*

Plody s aktívnou plesňou, ktorá sa rozširuje.

b) *Plody mumifikované moniliózou*

Jednotlivé plody alebo plody spojené alebo zlepené spolu, so zničenou dužinou a mumifikované úplným rozvojom moniliózy.

c) *Hnilé plody*

Plody, ktorých poživatelnosť je poškodená alebo zničená mikroorganizmami (kvasinkami, plesňami, baktériami).

d) *Plody napadnuté hmyzom a roztočmi*

Plody napadnuté živými alebo mŕtvymi živočíšnymi škodcami (hmyz a roztoče v akomkoľvek štádiu ich biologického cyklu) alebo výkalmi hmyzu.

e) *Plody obalené zeminou alebo inými zložkami pôdy*

f) *Spálené plody*

Plody spálené nadmerným teplom, ktoré vykazujú medzery medzi dužinou a jadrom alebo charakteristické zváčšenie, ktoré dáva plodom tvar čerstvých sliviek.

g) *Cudzie látky*

Jednotlivé nejedlé časti plodov, ako sú stopky, kôstky, kúsky pokožky, a cudzie predmety alebo látky, ako sú listy, konáre alebo iné rastlinné látky, zložky pôdy, ako sú zemina alebo kamene.

### Časť B: Minimálne požiadavky kvality pre sušené slivky

#### I. MINIMÁLNE VLASTNOSTI

1. Sušené slivky sa musia získať zo suchých sliviek s vlastnosťami určenými v časti A.
2. Sušené slivky musia mať maximálny obsah vlhkosti 23 % s výnimkou polosušených sliviek, ktoré musia mať obsah vlhkosti 30 až 35 %.
3. Sušené slivky sa musia preberať a triediť podľa veľkosti, pokiaľ nie sú určené pre priemyselné spracovanie.
4. Sušené slivky musia byť:
  - celé, zdravé, mäsité, čisté, bez plesní, hniloby a nečistôt,
  - prakticky bez chýb, ktoré zodpovedajú za poškodenie kvality alebo vzhľadu produktu,
  - bez hmyzu, živého alebo mŕtveho, a výkalov hmyzu,
  - bez cudzieho pachu a chuti,
  - vo veľkosti, ktorá zodpovedá najmenej 105 sušeným slivkám na 500 g s výnimkou polosuchých sliviek, v prípade ktorých počet plodov musí byť menej ako 81 sušených sliviek na 500 g.

## II. ODCHÝLKY

1. *Sušené slivky na priemyselné použitie*
  - a) 100 % plodov s malými a/alebo vážnymi chybami
  - b) 10 % z hmotnosti plodov s veľmi vážnymi chybami
  - c) 5 % plodov s veľkosťou zodpovedajúcou 105 sušeným slivkám alebo viac na 500 g.
2. *Polosuché slivky*
  - a) 0,3 % z hmotnosti plodov s veľmi vážnymi chybami
  - b) 5 % z hmotnosti plodov s vážnymi alebo veľmi vážnymi chybami
  - c) 10 % z hmotnosti plodov s chybami
3. *Ostatné sušené slivky*
  - a) 0,5 % z hmotnosti plodov s veľmi vážnymi chybami
  - b) 7,5 % z hmotnosti plodov s vážnymi alebo veľmi vážnymi chybami
  - c) 15 % z hmotnosti plodov s chybami

## III. CHYBY

Na určenie závažnosti chýb sa uplatňuje časť A.

---

## PRÍLOHA II

## Koefficienty uvedené v článku 3

Velkosť	Počet suchých alebo sušených sliviek na 500 g	Koefficient
104	Od 103 do menej ako 105	0,65458
102	Od 101 do menej ako 103	0,67276
100	Od 99 do menej ako 101	0,69094
98	Od 97 do menej ako 99	0,70912
96	Od 95 do menej ako 97	0,72730
94	Od 93 do menej ako 95	0,74548
92	Od 91 do menej ako 93	0,76366
90	Od 89 do menej ako 91	0,78184
88	Od 87 do menej ako 89	0,80002
86	Od 85 do menej ako 87	0,81820
84	Od 83 do menej ako 85	0,83638
82	Od 81 do menej ako 83	0,85456
80	Od 79 do menej ako 81	0,87274
78	Od 77 do menej ako 79	0,89092
76	Od 75 do menej ako 77	0,90910
74	Od 73 do menej ako 75	0,92728
72	Od 71 do menej ako 73	0,94546
70	Od 69 do menej ako 71	0,96364
68	Od 67 do menej ako 69	0,98182
66	Od 65 do menej ako 67	1,00000
64	Od 63 do menej ako 65	1,05881
62	Od 61 do menej ako 63	1,07771
60	Od 59 do menej ako 61	1,09662
58	Od 57 do menej ako 59	1,11552
56	Od 55 do menej ako 57	1,13443
54	Od 53 do menej ako 55	1,15333
52	Od 51 do menej ako 53	1,17224
50	Od 49 do menej ako 51	1,19114
48	Od 47 do menej ako 49	1,21005
46	Od 45 do menej ako 47	1,22895
44	Od 43 do menej ako 45	1,24786
42	Od 41 do menej ako 43	1,26676
40	Od 39 do menej ako 41	1,28567
38	Od 37 do menej ako 39	1,30458
36	Od 35 do menej ako 37	1,32348
34	Od 33 do menej ako 35	1,34239
32	Menej ako 33	1,36129

Pre suché a sušené slivky určené na priemyselné spracovanie sa bez ohľadu na ich veľkosť uplatňuje koeficient 0,4000.