

31989R2318

29.7.1989.

SLUŽBENI LIST EUROPSKIH ZAJEDNICA

L 220/49

**UREDBA KOMISIJE (EEZ) br. 2318/89****od 28. srpnja 1989.****o izmjeni Uredbe (EEZ) br. 1764/86 o minimalnim zahtjevima kakvoće za proizvode na bazi rajčice koji ispunjavaju uvjete za proizvodnu potporu**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske ekonomske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 426/86 od 24. veljače 1986. o zajedničkoj organizaciji tržišta proizvoda prerađenih od voća i povrća <sup>(1)</sup>, kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EEZ) br. 1125/89 <sup>(2)</sup>, a posebno njezin članak 6. stavak 4.,

budući da su Uredbom Vijeća (EEZ) br. 1125/89 neoguljene rajčice, cijele ili raskomadane, (pasirane ili umak za pizzu) obuhvaćene tarifnim podbrojem KN ex 2002 10, bile sadržane na popisu proizvoda koji ispunjavaju uvjete za potporu za proizvodnju koji je sadržan u Prilogu I. dijelu A Uredbe (EEZ) br. 426/86; budući da, stoga, za predmetne proizvode treba također odrediti minimalne standarde kakvoće koji se temelje na tradicionalnim i objektivnim postupcima proizvodnje; budući da kvalitativni zahtjevi utvrđeni ovom Uredbom predstavljaju dopunska pravila za primjenu plana potpore proizvodnji, pored odredaba koje su usvojene Uredbom Komisije (EEZ) br. 1599/84 od 5. lipnja 1984. o utvrđivanju detaljnih pravila za primjenu proizvodne potpore za proizvode prerađene od voća i povrća <sup>(3)</sup>, kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EEZ) br. 2260/89 <sup>(4)</sup>;

budući da je potrebno izmijeniti Uredbu Komisije (EEZ) br. 1764/86 <sup>(5)</sup>;

budući da su mjere predviđene ovom Uredbom u skladu s mišljenjem Upravljačkog odbora za proizvode prerađene od voća i povrća,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

**Članak 1.**

1. glava I. zamjenjuje se sljedećim:

„GLAVA I.

**Zahtjevi za oguljene i neoguljene rajčice****Članak 3.**

Za potrebe ove glave, 'oguljene rajčice' znači:

— oguljene smrznute rajčice, cijele ili u komadima,

i

— oguljene konzervirane rajčice, cijele ili u komadima kako je određeno u članku 1. Uredbe (EEZ) br. 1599/84;

'neoguljene rajčice' znači:

— neoguljene konzervirane rajčice, cijele ili u komadima, kako je određeno u članku 1. gore navedene Uredbe.

**Članak 4.**

1. Oguljenim ili neoguljenim rajčicama smiju se dodati samo sljedeći sastojci:

— voda,

— sok od rajčice,

— koncentrat rajčice,

— kuhinjska sol (natrijev klorid),

— prirodni začini, aromatično bilje i njihovi ekstrakti te prirodne arome.

U proizvodnji oguljenih ili neoguljenih rajčica kao aditivi se smiju koristiti samo limunska kiselina (E 330) i kalcijev klorid (509).

2. Količina dodane obične soli ne smije prelaziti 3 % neto mase, a kada se doda kalcijev klorid, ukupni sadržaj kalcijevih iona ne smije prelaziti 0,045 % u cijelim rajčicama te 0,080 % u komadima rajčica. Pri utvrđivanju količine dodane obične soli, prirodni sadržaj klorida smatra se jednakim 2 % sadržaja suhe tvari.

3. Dodani sok od rajčice i koncentrat rajčice udovoljavaju minimalnim zahtjevima utvrđenima u glavi II.

**Članak 5.**

1. Oguljene i neoguljene rajčice ne smiju imati okus i miris stran proizvodu, a njihova boja mora biti karakteristična za sortu koju se koristi, pravilno prerađena.

2. Oguljene rajčice moraju biti praktički bez pokožice. Pokožica neoguljene rajčice mora biti praktički neoštećena. Cijele oguljene i neoguljene rajčice također moraju biti praktički bez dijelova narušena izgleda.

<sup>(1)</sup> SL L 49, 27.2.1986., str. 1.<sup>(2)</sup> SL L 118, 29.4.1989., str. 29.<sup>(3)</sup> SL L 152, 8.6.1984., str. 16.<sup>(4)</sup> SL L 216, 27.7.1989., str. 46.<sup>(5)</sup> SL L 153, 7.6.1986., str. 1.

3. Prisutnost plijesni u konzerviranim rajčicama (rajčicama i tekućini koja ih pokriva) ne smije prelaziti 50 % pozitivnih polja, a pH vrijednost ne smije prelaziti 4,5.

#### Članak 6.

1. Smatra se da su proizvodi u skladu s člankom 5. stavkom 2. kada se ne prelaze sljedeće tolerancije na nedostatke:

- narušen izgled: 35 cm<sup>2</sup> cijele površine,
- prisutnost pokožice (oguljene rajčice):
  - cijele rajčice: 300 cm<sup>2</sup> ukupne površine,
  - rajčice u komadima: 1 250 cm<sup>2</sup> ukupne površine,
- bez pokožice (neoguljene rajčice):
  - cijele rajčice: 300 cm<sup>2</sup> ukupne površine,
  - rajčice u komadima: 1 250 cm<sup>2</sup> ukupne površine.

Dozvoljena odstupanja utvrđena su na 10 kg neto mase.

2. Za potrebe stavka 1.:

(a) „narušen izgled” znači površine na koje su prodrle površinska oštećenja i koje se kao rezultat toga značajno razlikuju bojom ili teksturom od normalnog tkiva rajčice te koje bi obično trebale biti uklonjene tijekom prerade;

(b) „pokožica” znači i pokožica koja se drži mesa rajčice i pokožica koja se nalazi odvojeno u spremniku.

#### Članak 7.

1. U pogledu oguljenih ili neoguljenih konzerviranih rajčica, rajčice i tekućina koja ih pokriva u spremniku moraju zauzimati najmanje 90 % vodne zapremnine spremnika.

2. Ocijedena neto masa cijelih oguljenih ili neoguljenih konzerviranih rajčica prosječno mora biti jednaka najmanje 56 % vodne zapremnine spremnika izražene u gramima.

3. Kada se oguljene ili neoguljene konzervirane rajčice pakiraju u staklene spremnike, vodna se zapremnina smanjuje za 20 ml prije izračunavanja postotaka iz stavaka 1. i 2.”

2. U članku 13. stavku 1. glave IV., „oguljene rajčice” zamjenjuje se s „oguljene i neoguljene rajčice”.

Uredba (EEZ) br. 1764/86 mijenja se kako slijedi:

#### Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu na dan objave u *Službenom listu Europskih zajednica*.

Ona se primjenjuje od 1. srpnja 1989.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 28. srpnja 1989.

Za Komisiju  
Ray MAC SHARRY  
Član Komisije