KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1455/1999
av den 1 juli 1999
om handelsnormer för paprika

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 2200/96 av 28 oktober 1996 om den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker [1], senast ändrad genom kommissionens förordning (EG) nr 1257/1999 [2], särskilt artikel 2.2 i denna, och

av följande skäl:

(1) I bilaga I till förordning (EG) nr 2200/96 återfinns paprika bland de produkter för vilka normer skall antas. Kommissionens förordning (EEG) nr 79/88 av den 13 januari 1988 om kvalitetsnormer för sallat och paprika [3], senast ändrad genom förordning (EG) nr 888/97 [4], har blivit föremål för åtskilliga ändringar som medför att den ur juridisk synpunkt inte längre kan anses tydlig.

(2) För tydlighetens skull bör bestämmelserna beträffande paprika skiljas från de bestämmelser som gäller övriga produkter som omfattas av förordning (EEG) nr 79/88. Nämnda förordning bör följaktligen omarbetas och bilaga II till förordning nr 79/88 om paprika bör utgå. För att förbättra överskådligheten på världsmarknaden bör därför de normer för paprika beaktas som rekommenderats av den arbetsgrupp för standardisering av lättfördärvliga livsmedel samt för kvalitetsförbättring som inrättats vid Förenta nationernas ekonomiska kommission för Europa (ECE/FN).

(3) Syftet med dessa normer är att avlägsna produkter av otillfredsställande kvalitet från marknaden, att styra produktionen på ett sådant sätt att den uppfyller konsumenternas krav samt att underlätta ett handelsutbyte grundat på sund konkurrens och därigenom bidra till att förbättra lönsamheten.

(4) Normerna skall tillämpas i samtliga handelsled. Vid transport över långa sträckor, lagring under en viss tid och olika typer av hantering kan det inträffa att produkterna försämras till följd av sin biologiska utveckling eller sin mer eller mindre begränsade hållbarhet. Hänsyn bör därför tas till sådan försämring när normerna tillämpas i de handelsled som ligger efter avsändningstillfället.

(5) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för färsk frukt och färska grönsaker,

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Handelsnormerna för paprika som omfattas av KN-nummer 0709 60 10 anges i bilagan.

Dessa normer skall tillämpas i alla handelsled och i enlighet med villkoren i förordning (EG) nr 2200/96.

I de handelsled som ligger efter avsändningstillfället får dock produkterna i förhållande till de föreskrivna normerna uppvisa en viss bristande färskhet och saftspändhet samt mindre förändringar till följd av sin utveckling och mer eller mindre begränsade hållbarhet.

Artikel 2

Förordning (EEG) nr 79/88 ändras enligt följande:

1. I titeln skall orden ”och paprika” utgå.

2. Första stycket i artikel 1 skall ersättas med följande:

”Handelsnormerna för sallat som omfattas av undernummer 0705 11, ex 0705 19 och 0705 29 00 i Kombinerade nomenklaturen återfinns i bilagan.”

3. Bilaga II skall utgå.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den första dagen i den månad som följer den månad då den träder i kraft.

[1] EGT L 297, 21.11.1996, s. 1.
[2] EGT L 160, 26.6.1999, s. 80.
[3] EGT L 10, 14.1.1988, s. 8.
[4] EGT L 126, 17.5.1997, s. 11.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 1 juli 1999.

På kommissionens vägnar
Franz FISCHLER
Ledamot av kommissionen

BILAGA

NORMER FÖR PAPRIKA

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för paprika av sorter av *Capsicum annuum* L., som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte paprika avsedd för industriell bearbetning.

Paprika kan med ledning av formen indelas i följande fyra handelstyper:

— Avlång paprika (konisk).

— Fyrkantig paprika (trubbig).

— Fyrkantig, avsmalnande paprika (spetsig).

— Platt (tomatformad) paprika.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som paprika skall uppfylla efter iordningställande och förpackning.

A. **Minimikrav**

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall paprikan vara

— hel,

— frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion,

— ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar,

— färsk till utseendet,

— praktiskt taget fri från skadegörare,

— praktiskt taget fri från skador orsakade av skadegörare,

— välutvecklad,

— fri från frostskador,

— utan oläkta skador,

— utan solskador (se dock bestämmelserna i punkten ii under B. Klassificering),

— försedd med skaft,

— fri från onormal yttre fuktighet,

— fri från främmande lukt och/eller smak.

Paprikan skall ha en sådan utveckling och mognad att den

— tål transport och hantering,

— är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. **Klassificering**

Paprika indelas i följande två klasser:

i) *Klass I*

Paprika i denna klass skall vara av god kvalitet. Den skall ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen och den aktuella mognadsgraden i fråga om utveckling, form och färg. Den skall vara

— fast,

— praktiskt taget fri från skador.

Skaftet får vara lätt skadat eller avskuret om blomfodret är oskadat.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar paprika som inte uppfyller kraven för Klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Följande fel får förekomma förutsatt att den bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

— Fel i form och utveckling.

— Solskador eller läkta, mindre sår som täcker sammanlagt högst 1 cm^2 av ytan eller är högst 2 cm långa när det gäller låangsträckta fel.

— Torra, mindre och ytliga sprickor med en total längd av högst 3 cm.

Paprikan får vara mindre fast, men inte skrumpen.

Skaftet får vara skadat eller avskuret.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av paprikans diameter (bredd) på det bredaste stället. För platt, tomatformad paprika avser ordet ”bredd” den största tvärsnittsdiametern.

Om paprikan är storlekssorterad får skillnaden mellan den största och den minsta frukten i samma förpackning vara högst 20 mm.

Paprikans bredd skall vara minst

— Avlång paprika (konisk): 30 mm.

— Fyrkantig paprika (trubbig) och fyrkantig, avsmalnande paprika (spetsig): 40 mm.

— Platt paprika (tomatformad): 55 mm.

Om bestämmelserna om minsta storlek är uppfyllda är storlekssortering inte obligatorisk för Klass II.

Bestämmelserna ovan gäller inte för smal, avlång paprika (typen peperoncini) som härrör från särskilda sorter av *Capsicum annuum* L. var. *longum*. Dessa måste vara längre än 5 cm.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. **Kvalitetstoleranser**

i) *Klass I*

10 % i antal eller vikt av paprikafrukter som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för Klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) *Klass II*

10 % i antal eller vikt av paprikafrukter som varken uppfyller kraven för denna klass eller minimikraven, dock inte produkter med rötangrepp eller annan kvalitetsförsämring som gör dem olämpliga för konsumtion.

B. **Storlekstoleranser**

i) *Klass I*

10 % i antal eller vikt av paprikafrukter som avviker från de angivna storlekarna med högst 5 mm, dock högst 5 % paprikafrukter som är mindre än den minsta tillåtna storleken.

ii) *Klass II*

— Storlekssorterad paprika

10 % i antal eller vikt av paprikafrukter som avviker från de angivna storlekarna med högst 5 mm, dock högst 5 % paprikafrukter som är mindre än den minsta tillåtna storleken.

— Ej storlekssorterad paprika

5 % i antal eller vikt av paprikafrukter som är högst 5 mm mindre än den minsta tillåtna storleken.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. **Enhetlighet**

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla paprika av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om paprikan är storlekssorterad) och för Klass I, av praktiskt taget enhetlig mognad och färg.

En blandning av paprikafrukter av olika färg är emellertid tillåten om dessa är enhetliga med avseende på ursprung, handelstyp, storleks- (om paprikan är storlekssorterad) och kvalitetsklasser och om det rör sig om lika antal paprikafrukter av samma färg.

När det gäller små förpackningar med paprika som väger högst 1 kg krävs inte enhetlighet i fråga om färg, storlek och handelstyp. Vid saluföring av paprikor av olika färg krävs inte enhetlighet i fråga om ursprung.

Avlång paprika skall ha en förhållandevis enhetlig längd om produkten är storlekssorterad.

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för hela innehållet.

B. **Förpackning**

Paprikan skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplar med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning skall på en och samma sida och med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. **Identifiering**

Packare och/eller avsändare: Namn och adress eller märke som är officiellt utfärdat eller godkänt. Om märkning i form av ett tecken (en logotyp) används skall det i närheten av tecknet (logotypen) stå ”packare” och/eller ”avsändare” (eller motsvarande förkortning).

B. **Typ av produkt**

— ”Paprika” samt färgen eller färgerna på frukten om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.

— Handelstyp (”avlång”, ”fyrkantig trubbig”, ”fyrkantig spetsig”, ”platt”) eller sortens namn (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).

— ”Peperoncini” eller, i förekommande fall, en liknande benämning.

C. **Produktens ursprung**

— Ursprungsland och, frivilligt, odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. **Handelsmässiga upplysningar**

— Klass.

— Storlek angiven som minsta och största diameter (om produkten är storlekssorterad) eller i förekommande fall uppgiften ”ej storlekssorterad”.

— Nettovikt eller antal frukter (frivilligt).

E. **Officiellt kontrollmärke (frivilligt)**