31999R1455

L 167/22 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 2.7.1999

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1455/99
z dnia 1 lipca 1999 r.
ustanawiające normę handlową dla papryki słodkiej

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Komisji (WE) nr 2200/96 z dnia 28 października 1996 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku owoców i warzyw [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1257/1999 [2], w szczególności art. 2 ust. 2,

a takze mając na uwadze, co następuje:

(1) Papryka słodka należy do produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 2200/96, dla których muszą zostać przyjęte normy; rozporządzenie Komisji (EWG) nr 79/88 z dnia 13 stycznia 1988 r. ustanawiające normy jakości dla sałaty, cykorii kędzierzawej, cykorii szerokolistnej oraz papryki słodkiej [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 888/97 [4], było wielokrotnie zmieniane i nie zapewnia już przejrzystości prawnej.

(2) Dla większej jasności przepisy dotyczące papryki słodkiej należy oddzielić od przepisów dotyczących innych produktów objętych rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 79/88; dlatego też należy przedmiotowe przepisy przepracować i uchylić załącznik II do rozporządzenia (EWG) 79/88 w sprawie papryki słodkiej; w tym celu z uwagi na potrzebę przejrzystości na rynku światowym należy uwzględnić normę dla papryki słodkiej zalecaną przez Grupę Roboczą ds. Normalizacji Produktów Łatwo Psujących się i Rozwoju Jakości Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych (NZ/EKG).

(3) Rezultatem stosowania tych norm musi być wyeliminowanie z rynku produktów o niezadowalającej jakości, przygotowanie produkcji do zaspokajania wymagań konsumentów i ułatwienie stosunków handlowych na podstawie uczciwej konkurencji, a przez to wspieranie wzrostu zyskowności produkcji.

(4) Normy stosuje się na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu; transport na dużą odległość, składowanie przez pewien okres czasu lub różne działania związane z przenoszeniem, którym poddawane są produkty, mogą spowodować pogorszenie się ich jakości ze względu na rozwój biologiczny produktów lub ich tendencję do psucia; dlatego też należy wziąć pod uwagę możliwość wystąpienia takiego pogorszenia podczas stosowania norm na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu po wysłaniu.

(5) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Świeżych Owoców i Warzyw,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Normy jakości dla papryki słodkiej objętej kodem CN 0709 60 10 są zgodne z normami wymienionymi w Załączniku.

Normy te stosuje się na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu na warunkach ustanowionych w rozporządzeniu (EWG) nr 2200/96.

Jednakże na etapach, które następują po wysyłce, produkty mogą, w porównaniu z wymaganiami określonych norm, wykazywać nieznaczne obniżenie świeżości i turgoru oraz niewielkie pogorszenie jakości w związku z zachodzącymi w nich procesami biologicznego rozwoju i ich skłonnością do psucia się.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (EWG) nr 79/88 wprowadza się następujące zmiany:

1) w tytule wyrazy „cykorii kędzierzawej, cykorii szerokolistnej oraz papryki słodkiej" zastępuje się wyrazami „cykorii kędzierzawej i cykorii szerokolistnej";

2) artykuł 1 akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Normy jakościowe dla sałaty, cykorii kędzierzawej i cykorii szerokolistnej, objętych podpozycjami 0705 11, ex 0705 19 i 0705 29 00 Nomenklatury Scalonej są zgodne z wymienionymi w Załączniku."

3) skreśla się załącznik II.

Artykuł 3

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

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego dnia miesiąca następującego po dniu jego wejścia w życie.

[1] Dz.U. L 297 z 21.11.1996, str. 1.
[2] Dz.U. L 100 z 26.6.1999, str. 80.
[3] Dz.U. L 10 z 14.1.1988, str. 8.
[4] Dz.U. L 126 z 17.5.1997, str. 11.

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

Sporządzono w Brukseli, dnia 1 lipca 1999 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

NORMA DLA PAPRYKI SŁODKIEJ

I. DEFINICJA PRODUKTU

Normę tę stosuje się do odmian papryki słodkiej, wyhodowanych z *Capsisum annuum* L., które mają być dostarczone do konsumenta świeże, z wyłączeniem papryki przeznaczonej do przetwórstwa przemysłowego.

W zależności od kształtu dokonano rozróżnienia na cztery typy handlowe:

— długa papryka słodka (ostro zakończona),

— kwadratowa papryka słodka (o końcu spłaszczonym),

— kwadratowa słodka papryka stożkowa (kołkowa),

— płaska papryka słodka (papryka pomidorowa).

II. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakości papryki słodkiej po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

A. **Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy oraz dopuszczalnej tolerancji, papryka słodka musi:

— być cała,

— być w dobrym stanie, wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,

— być czysta, praktycznie pozbawiona jakichkolwiek widocznych ciał obcych,

— mieć świeży wygląd,

— być praktycznie wolna od szkodników,

— być praktycznie wolna od szkód wyrządzonych przez szkodniki,

— być dobrze rozwinięta,

— być wolna od szkód spowodowanych mrozem,

— być wolna od niezaleczonych zranień,

— być wolna od zgorzeli słonecznej (z wyjątkiem przypadków wymienionych w dziale B Nomenklatury Scalonej, ppkt ii)),

— posiadać szypułki,

— być wolna od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,

— być wolna od jakiegokolwiek obcego zapachu i/lub smaku.

Stadium rozwoju oraz stan papryki słodkiej muszą być takie, aby umożliwiały:

— przetrzymanie transportu i przenoszenia, oraz

— przybycie w zadowalającym stanie do miejsca przeznaczenia.

B. **Klasyfikacja**

Papryka słodka sklasyfikowana jest w dwóch klasach określonych poniżej:

i) *Klasa I*

Papryki słodkie tej klasy muszą być dobrej jakości. Muszą posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany i/lub typu handlowego w odniesieniu do stadium rozwoju, kształtu i koloru, ze zwróceniem odpowiedniej uwagi na stopień dojrzałości.

Muszą one:

— być twarde,

— być praktycznie wolne od skaz.

Szypułki mogą być lekko uszkodzone lub obcięte z pozostawionym nienaruszonym kielichem.

ii) *Klasa II*

Klasa ta obejmuje paprykę słodką, która nie kwalifikuje się do włączenia do klasy I, lecz spełnia wymogi minimalne określone powyżej.

Można dopuszczać następujące wady, pod warunkiem że papryka słodka zachowuje swoje podstawowe cechy, gdy chodzi o jakość, własności przechowalnicze i wygląd:

— wady kształtu i rozwoju,

— zgorzel słoneczną lub lekkie zaleczone zranienia, przy ograniczeniu długości wad o wydłużonym kształcie do 2 cm, i całkowitej powierzchni innych wad do 1 cm^2,

— lekkie suche pęknięcia powierzchniowe, o ogólnej łącznej długości nieprzekraczającej 3 cm.

Może ona być bardziej miękka, ale nie zwiędła.

Szypułki mogą być uszkodzone lub obcięte.

III. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Rozmiar ustala się na podstawie średnicy (szerokość w łopatkach) papryki słodkiej. W przypadku płaskiej papryki słodkiej (papryki pomidorowej) termin „szerokość" oznacza maksymalną średnicę największego obwodu.

Dla papryki słodkiej sortowanej według wielkości różnica w średnicy między największym i najmniejszym owocem w tym samym opakowaniu nie może przekraczać 20 mm.

Szerokość słodkiej papryki nie może być mniejsza niż:

— dla długiej papryki słodkiej (ostro zakończonej): 30 mm

— dla kwadratowej papryki słodkiej (o płaskim końcu) i kwadratowej słodkiej papryki stożkowej (kołkowej): 40 mm

— dla płaskiej papryki słodkiej (papryki pomidorowej): 55 mm

Klasyfikacja według wielkości lub wagi nie jest obowiązkowa dla klasy II pod warunkiem dotrzymania minimalnych rozmiarów.

Powyższe przepisy nie mają zastosowania do papryki słodkiej o cienkich strąkach o średniej długości (typu peperoncini) wyhodowanych z poszczególnych odmian *Capsicum annuum* L. var. *longum*. Ich długość musi przekraczać 5 cm.

IV. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Tolerancja odnośnie do jakości i wielkości lub wagi jest dopuszczalna dla produktu niespełniającego wymogów klasy oznakowanej na każdym opakowaniu.

A. **Tolerancje dotyczące jakości**

i) *Klasa I*

10 % liczby lub wagi papryki słodkiej niespełniających wymogów klasy, lecz zgodnych z wymogami klasy II lub, w wyjątkowych przypadkach, mieszczą się w granicach tolerancji dla tej klasy.

ii) *Klasa II*

10 % liczby lub wagi papryki słodkiej niespełniających wymogów tej klasy ani wymogów minimalnych, z wyłączeniem produktów naruszonych przez gnicie lub inny rodzaj zepsucia, który czyni je niezdatnymi do spożycia.

B. **Tolerancja wielkości lub wagi**

i) *Klasa I*

10 % liczby lub wagi owoców papryki słodkiej niespełniających wymogów dotyczących rozmiarów stwierdzonych w ramach odchylenia ± 5 mm, włączając w to nie więcej niż 5 % owoców papryki słodkiej o wielkości poniżej ustanowionej wielkości minimalnej.

ii) *Klasa II*

— Papryka słodka sortowana według wielkości

10 % liczby lub wagi owoców papryki słodkiej niespełniających wymogów dotyczących rozmiarów stwierdzonych w ramach odchylenia ± 5 mm, włączając w to nie więcej niż 5 % owoców papryki słodkiej o wymiarach poniżej ustanowionej wielkości minimalnej.

— Papryka słodka niesortowana według wielkości

5 % liczby lub wagi owoców papryki słodkiej do 5 mm mniejszych od ustanowionej wielkości minimalnej.

V. PRZEPISY DOTYCZĄCE WYGLĄDU

A. **Jednorodność**

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować tylko paprykę słodką tego samego pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości (jeżeli jest ona sortowana według wielkości) oraz, w przypadku klasy I, najlepiej o tym samym stopniu dojrzałości i zabarwienia.

Dopuszcza się jednak mieszanki papryki słodkiej o różnych kolorach, jeżeli ich pochodzenie, typ handlowy, jakość, wielkość (jeżeli jest ona sortowana według wielkości) są jednorodne, a ilość papryki słodkiej w każdym kolorze jest jednakowa.

Dla opakowań o maksymalnej wadze 1 kg jednorodność jest wymagana tylko w odniesieniu do ich pochodzenia i jakości. Jeżeli wprowadzana do obrotu jest papryka o różnych kolorach, nie jest wymagana jednorodność pochodzenia.

W przypadku produktów sortowanych według wielkości długa papryka słodka powinna być wystarczająco jednakowej długości.

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

B. **Pakowanie**

Papryka słodka musi być pakowana w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Zezwala się na użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczątek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że druk lub etykietowanie zostało wykonane z nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania muszą być wolne od jakichkolwiek ciał obcych.

VI. PRZEPISY DOTYCZĄCE OZNAKOWANIA

Każde opakowanie musi mieć zaznaczone następujące dane szczegółowe umieszczone po tej samej stronie, oznakowane w sposób czytelny i trwały oraz widoczny z zewnątrz:

A. **Identyfikacja**

Pakujący i/lub wysyłający. Nazwa (nazwisko) i adres albo symbol, oficjalnie wydany lub zatwierdzony. Jednakże jeżeli używane jest oznaczenie kodowe (symbol), w pobliżu tego oznaczenia kodowego (symbolu) umieszczona musi być wzmianka „pakujący i/lub wysyłający"

B. **Charakter produktu**

— „Papryka słodka" oraz kolor lub kolory, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

— Typ handlowy („długa", „kwadratowa stożkowa", „kwadratowa", „płaska") albo nazwa odmiany, jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz.

— „Peperoncini" lub, gdzie stosowne, równoważne określenie.

C. **Pochodzenie produktu**

— Kraj pochodzenia i, do wyboru, region uprawy lub nazwa miejsca w kraju, regionie lub lokalna.

D. **Charakterystyka jakości handlowej**

— Klasa

— Wielkość (jeżeli miało miejsce sortowanie według wielkości) wyrażona jako minimalna i maksymalna średnica, albo, jeżeli jest to właściwe, oznaczenie („niesortowana według wielkości")

— Waga netto lub liczba sztuk (fakultatywnie).

E. **Oznakowanie kontroli urzędowej (fakultatywnie)**