VERORDENING (EEG) Nr. 79/88 VAN DE COMMISSIE

van 13 januari 1988

tot vaststelling van kwaliteitsnormen voor kropsla, krulandijvie en andijvie en voor niet-scherpsmakende pepers

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 1035/72 van de Raad van 18 mei 1972 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit (1), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 3910/87 (2), en met name op artikel 2, lid 3,

Overwegende dat in bijlage II/5 bij Verordening nr. 23 van de Raad van 4 april 1962 houdende de geleidelijke totstandbrenging van een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit (3) kwaliteitsnormen zijn vastgesteld voor kropsla, krulandijvie en andijvie ; dat deze normen bij Verordening nr. 51/65/EEG van de Commissie (4) zijn gewijzigd ;

Overwegende dat bij Verordening (EEG) nr. 2397/76 van de Commisie (5) kwaliteitsnormen voor paprika's (niet-scherpsmakende pepers) zijn vastgesteld ;

Overwegende dat zich bij de teelt van en de handel in deze produkten ontwikkelingen hebben voorgedaan, met name ten aanzien van de op de detail- en groothandelsmarkten gestelde eisen ; dat de vastgestelde gemeenschappelijke kwaliteitsnormen voor kropsla, krulandijvie en andijvie en niet-scherpsmakende pepers derhalve moeten worden gewijzigd ten einde rekening te houden met deze nieuwe eisen ;

Overwegende dat het ingevolge deze wijzigingen nodig is de bij Verordening (EEG) nr. 1194/69 van de Raad (6), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 899/87 (7), vastgestelde bijkomende kwaliteitsklasse ten aanzien van kropsla, krulandijvie en andijvie te wijzigen ; dat bij de omschrijving van die klasse rekening moet worden gehouden met het economische belang van de betrokken produkten voor de telers en met de noodzaak in de behoeften van de verbruikers te voorzien ;

Overwegende dat de normen van toepassing zijn op alle handelsstadia ; dat het vervoer over grote afstanden, het opslaan voor een zekere duur of de verschillende behandelingen die de produkten ondergaan, kwaliteitsverlies kunnen veroorzaken als gevolg van de biologische ontwikkeling en de min of meer bederfelijke aard van de produkten ; dat derhalve bij de toepassing van de normen in de handelsstadia die op de verzending volgen, met dit kwaliteitsverlies rekening moet worden gehouden ;

Overwegende dat het om redenen van duidelijkheid en rechtszekerheid, alsmede ten gerieve van de betrokkenen, dienstig is de aldus gewijzigde normen in één enkele tekst samen te brengen ;

Overwegende dat de in deze verordening vervatte maatregelen in overeenstemming zijn met het advies van het Comité van beheer voor groenten en fruit,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD :

Artikel 1

De kwaliteitsnormen voor kropsla, krulandijvie en andijvie van de GN-codes 0705 11 en 0705 29 00 en voor niet-scherpsmakende pepers van GN-code 0709 60 10 zijn respectievelijk opgenomen in de bijlagen I en II.

Deze normen zijn onder de in Verordening (EEG) nr. 1035/72 vastgestelde voorwaarden van toepassing op alle handelsstadia.

In de stadia die op de verzending volgen mogen de produkten evenwel ten opzichte van de voorgeschreven normen de volgende afwijkingen vertonen : een lichte vermindering van frisheid en turgescentie en geringe kwaliteitsveranderingen als gevolg van hun biologische ontwikkeling en de min of meer bederfelijke aard van de produkten.

Artikel 2

Verordening nr. 23 wordt als volgt gewijzigd :

— in artikel 2, lid 3, worden de woorden „sla, krulandijvie en andijvie" geschrapt ;

— bijlage II/5 vervalt.

Artikel 3

Verordening (EEG) nr. 1194/69 wordt als volgt gewijzigd :

— in artikel 1 worden de woorden „sla, krulandijvie en andijvie" geschrapt ;

— bijlage I vervalt.

Artikel 4

Verordening (EEG) nr. 2397/76 wordt ingetrokken.

Artikel 5

Deze verordening treedt in werking op 1 juli 1988.

(1) PB nr. L 118 van 20. 5. 1972, blz. 1.
(2) PB nr. L 370 van 30. 12. 1987, blz. 4.
(3) PB nr. 30 van 20. 4. 1962, blz. 965/62.
(4) PB nr. 55 van 3. 4. 1965, blz. 793/65.
(5) PB nr. L 270 van 2. 10. 1976, blz. 13.
(6) PB nr. L 157 van 28. 6. 1969, blz. 1.
(7) PB nr. L 88 van 31. 3. 1987, blz. 17.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 13 januari 1988.

Voor de Commissie

Frans ANDRIESSEN

Vice-Voorzitter

BIJLAGE I

KWALITEITSNORM VOOR SLA, KRULANDIJVIE EN ANDIJVIE

I. DEFINITIE VAN DE PRODUKTEN

Deze norm heeft betrekking op sla van de variëteiten (cultivars) afgeleid van Lactuca sativa L. var. capitala L. (met inbegrip van kropsla, kropsla van het type ijsbergsla), afgeleid van Lactuca sativa L. var. longifolia Lam. (bindsla) en sla afgeleid van kruisingen van deze beide variëteiten, bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van snijsla.

Zij is ook van toepassing op krulandijvie van de variëteiten (cultivars) afgeleid van Cichorium endivia L. var. crispa Lam. en op andijvie van de variëteiten (cultivars) afgeleid van Cichorium endiva L. var. latifolia Lam., bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten.

De onderhavige norm is niet van toepassing op voor industriële verwerking bestemde produkten.

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

In deze norm wordt de kwaliteit omschreven die sla, krulandijvie en andijvie na opmaak en verpakking moeten hebben.

A. **Minimumeisen**

Behoudens de bijzondere bepalingen voor elke klasse en de toegestane toleranties moeten de produkten in alle kwaliteitsklassen :

— intact zijn,

— gezond zijn ; er mogen geen produkten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— vers van uiterlijk zijn,

— turgescent zijn,

— zuiver en goed verzorgd zijn, dat wil zeggen praktisch geheel ontdaan zijn van door aarde of een ander substraat (met inachtneming van de bijzondere bepalingen voor de klasse III) verontreinigde bladeren en praktisch vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen,

— praktisch vrij zijn van parasieten,

— praktisch vrij zijn van beschadiging door parasieten,

— niet geschoten zijn,

— vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,

— vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

Voor sla is een roodachtige verkleuring, veroorzaakt door lage temperaturen tijdens de groeiperiode, toegestaan, tenzij hierdoor het uiterlijk in aanzienlijke mate nadelig wordt beïnvloed.

De stronk moet onmiddellijk onder de onderste bladeren zijn afgesneden.

De produkten moeten voldoende ontwikkeld zijn. Zij moeten zodanig zijn ontwikkeld en zich in een zodanige toestand bevinden ;

— dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling,

— dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. **Indeling in klassen**

De produkten worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen :

i) *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde produkten moeten van goede kwaliteit zijn.

Zij moeten de kenmerken vertonen die eigen zijn aan de variëteit of soort, en met name de typische kleur ervan bezitten. Zij moeten als volgt zijn :

— goed gevormd,

— vast (met uitzondering van glassla),

— vrij zijn van beschadigingen en veranderingen, die de eetbaarheid nadelig beïnvloeden,

— vrij zijn van vorstschade.

De kropsla moet één enkele, goed gevormde krop hebben. Bij glassla en bij bindsla is een minder goed gevormde krop toegestaan.

Bij krulandijvie en andijvie moet het hart geel van kleur zijn.

ii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren produkten die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen.

Zij moeten :

— tamelijk goed gevormd zijn,

— vrij zijn van gebreken en beschadigingen die de eetbaarheid in ernstige mate nadelig beïnvloeden.

De produkten mogen :

— lichte kleurafwijkingen vertonen,

— lichte beschadigingen door parasieten vertonen.

Bij kropsla is een minder goed gevormde krop toegestaan. Bij glassla en bij bindsla mag de krop geheel ontbreken.

iii) *Klasse III*(1)

Tot deze klasse behoren produkten die niet in de hogere klassen kunnen worden ingedeeld, maar aan de eisen van klasse II beantwoorden. De bladeren mogen evenwel licht met aarde of met een ander substraat verontreinigd zijn, mits de presentatie daar niet te zeer onder lijdt.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering geschiedt naar eenheidsgewicht.

A. **Minimumgewicht**

Het minimumgewicht bedraagt voor :

i) *Klassen I en II*

	vollegrondsteelt	glasteelt
kropsla, met uitzondering van ijsbergsla	150 g	100 g
IJsbergsla	300 g	200 g
Krulandijvie en andijvie	200 g	150 g

ii) *Klasse III*

Zowel vollegrondssla als glassla moet ten minste 80 g per stuk wegen.

Zowel vollegrondsandijvie en -krulandijvie als glasandijvie en -krulandijvie moeten ten minste 100 g per stuk wegen.

B. **Uniformiteit**

a) *Sla*

In alle klassen mag het verschil tussen de lichtste en de zwaarste krop per verpakkingseenheid ten hoogste bedragen :

— 40 g bij sla met een gewicht van minder dan 150 g per stuk,

— 100 g bij sla met een gewicht tussen 150 en 300 g per stuk,

— 150 g bij sla met een gewicht tussen 300 en 450 g per stuk,

— 300 g bij sla met een gewicht van meer dan 450 g per stuk.

b) *Krulandijvie en andijvie*

In alle klassen mag het verschil tussen de lichtste en de zwaarste struik per verpakkingseenheid niet meer bedragen dan :

— 150 g voor krulandijvie en andijvie van de vollegrondsteelt,

— 100 g voor krulandijvie en andijvie van de glasteelt.

(1) Bijkomende kwaliteitsklasse in de zin van artikel 2, lid 1, van Verordening (EEG) nr. 1035/72. De toepassing van deze kwaliteitsklasse of van zekere bepalingen ervan is onderworpen aan een op basis van artikel 4, lid 1, van die verordening te nemen besluit.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en sortering toegestaan.

A. **Toleranties in kwaliteit**

i) *Klasse I*

10 % mag bestaan uit produkten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van deze klasse.

ii) *Klasse II*

10 % mag bestaan uit produkten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van de produkten die zichtbaar zijn aangetast door rot of enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

iii) *Klasse III*

15 % mag bestaan uit produkten die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, noch aan de minimumeisen (onverminderd de bepalingen ten aanzien van de aanwezigheid van aarde), met uitzondering van produkten die zichtbaar zijn aangetast door rot of enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

B. **Toleranties in sortering**

Voor alle klassen : 10 % mag bestaan uit produkten die niet beantwoorden aan de aangegeven sortering, maar die een gewicht hebben dat hoogstens 10 % hoger of lager is.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit produkten van dezelfde oorsprong, variëteit, kwaliteit en sortering.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van iedere verpakkingseenheid moet representatief zijn voor het geheel.

B. **Presentatie**

De produkten mogen ten hoogste in drie lagen worden gepresenteerd.

Sla en krulandijvie moeten met de harten tegen elkaar worden gelegd wanneer zij in twee lagen worden gepresenteerd, tenzij zij door middel van een gepaste bescherming worden beschermd of gescheiden. Wanneer de produkten in drie lagen worden gepresenteerd moeten twee lagen met de harten tegen elkaar worden gepresenteerd.

Andijvie mag met de harten tegen elkaar of in horizontale lagen worden gepresenteerd.

Bindsla mag in horizontale lagen worden gepresenteerd.

C. **Verpakking**

De verpakking van de produkten moet zodanig zijn, dat deze een behoorlijke bescherming van het produkt waarborgt. De produkten moeten goed worden verpakt, waarbij rekening moet worden gehouden met de sortering en met de aard van de verpakking. De produkten mogen niet te los of te vast verpakt zijn.

De produkten moeten door middel van een daartoe geschikt beschermingsmateriaal van de bodem, de lange zijkanten en het deksel, indien de verpakking een deksel heeft, worden gescheiden.

Het in de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen. Er mag materiaal, en met name papier of zegels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt of lijm geschiedt.

De verpakkingseenheden moeten vrij zijn van alle vreemde substanties, en met name van losse bladeren en delen van de stronk.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakkingseenheid moeten op een kant, duidelijk leesbaar, onuitwisbaar, en van buitenaf zichtbaar de volgende gegevens worden vermeld :

A. **Identificatie**

Verpakker en/of afzender } Naam en adres of door een officiële dienst toegekende of erkende code.

B. **Aard van het produkt**

— „Kropsla", „Bataviasla", „bindsla", „ijsbergsla", „krulandijvie" „andijvie" of een synoniem voor een van deze produkten, wanneer de inhoud van buitenaf niet zichtbaar is.

— Eventueel voorafgegaan door de vermelding „glassla".

— Naam van de variëteit (facultatief).

C. **Oorsprong van het produkt**

Land van oorsprong en eventueel produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse.

— Grootesortering, door vermelding van een minimumgewicht per stuk of van het aantal stuks.

— Nettogewicht (facultatief).

E. **Officieel controlemerk** (facultatief)

BIJLAGE II

KWALITEITSNORM VOOR PAPRIKA'S

I. DEFINITIE VAN HET PRODUKT

Deze norm heeft betrekking op paprika's van de variëteiten (cultivars) afgeleid van Capsicum annuum L., bestemd voor levering in verse toestand aan de consumenten, met uitzondering van voor industriële verwerking bestemde paprika's. Op grond van hun vorm worden paprika's in vier handelstypen ingedeeld :

— langwerpige paprika's („puntig"),

— rechthoekig stomp gevormde paprika's,

— rechthoekig puntig gevormde paprika's („tolvormig"),

— afgeplatte paprika's („tomaten").

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

De norm heeft tot doel de kwaliteit te omschrijven die paprika's na opmaak en verpakking moeten hebben.

A. Minimumeisen

Rekening houdend met de bijzondere bepalingen voor elke klasse en met de toegestane toleranties, moeten paprika's in alle kwaliteitsklassen :

— intact zijn,

— vers van uiterlijk zijn,

— gezond zijn ; er mogen geen produkten voorkomen die zijn aangetast door rot of die zodanige afwijkingen vertonen dat zij daardoor niet meer geschikt zijn voor consumptie,

— zuiver zijn, praktisch vrij zijn van zichtbare vreemde stoffen,

— goed ontwikkeld zijn,

— vrij zijn van vorstschade,

— vrij zijn van niet dichtgegroeide beschadigingen,

— vrij zijn van verbranding door de zon (behoudens bijzondere bepalingen vastgesteld in punt B. Indeling in klassen, sub ii)),

— voorzien zijn van een steel,

— vrij zijn van abnormale uitwendige vochtigheid,

— vrij zijn van vreemde geur en/of smaak.

De paprika's moeten zodanig ontwikkeld zijn en zich in een zodanige toestand bevinden :

— dat zij bestand zijn tegen vervoer en behandeling, en

— dat zij in goede staat op de plaats van bestemming aankomen.

B. Indeling in klassen

Paprika's worden ingedeeld in twee hieronder omschreven klassen :

i) *Klasse I*

De in deze klasse ingedeelde paprika's moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten bovendien :

— stevig zijn,

— een vorm, ontwikkeling en kleur hebben die, gelet op de rijpheidsgraad, kenmerkend zijn voor de variëteit,

— praktisch vrij zijn van vlekken.

De steel mag enigszins beschadigd of afgesneden zijn, voor zover de kelk intact is.

ii) *Klasse II*

Tot deze klasse behoren paprika's die niet in klasse I kunnen worden ingedeeld, maar die aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen.

Op voorwaarde dat zij hun essentiële kenmerken inzake kwaliteit en uiterlijk bewaren, mogen zij de volgende afwijkingen vertonen :

— afwijking in vorm en ontwikkeling,

— verbranding door de zon of lichte, dichtgegroeide beschadigingen welke per paprika niet groter zijn dan 1 cm^2 voor afwijkingen aan de oppervlakte en 2 cm voor langwerpige beschadigingen,

— lichte, droge oppervlaktescheurtjes, waarvan de totale lengte ten hoogste 3 cm mag bedragen.

Zij mogen minder stevig zijn, maar niet verwelkt. De steel mag beschadigd of afgesneden zijn.

III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

De sortering naar grootte geschiedt naar de maximale middellijn (breedte) van de schouder van de paprika's. Onder „breedte" van afgeplatte paprika's (tomaten) dient te worden verstaan de maximale middellijn van de dwarsdoorsnede. Van de naar grootte gesorteerde produkten mag het verschil in middellijn tussen de kleinste en de grootste paprika per verpakkingseenheid ten hoogste 20 mm bedragen. De breedte van de paprika's moet ten minste zijn :

— langwerpige paprika („puntig") : 30 mm,

— rechthoekig stomp gevormde paprika's : 50 mm,

— rechthoekig puntig gevormde paprika's („tolvormig") : 40 mm,

— afgeplatte paprika's („tomaten") : 55 mm.

De sortering naar grootte is niet verplicht voor klasse II, op voorwaarde dat de minimumgrootten in acht worden genomen.

De in dit hoofdstuk vastgestelde bepalingen zijn niet van toepassing op paprika's met middelmatig lange en dunne vorm, type „Peperoncini", afgeleid van bepaalde rassen van Capsicum annuum L. var. longum.

Deze moeten een lengte van meer dan 5 cm hebben.

IV. TOLERANTIES

In iedere verpakkingseenheid zijn voor produkten die niet beantwoorden aan de normen van de klasse waarin zij zijn ingedeeld, afwijkingen in kwaliteit en grootte toegestaan.

A. Toleranties in kwaliteit

i) *Klasse I*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit paprika's die niet beantwoorden aan de eisen van deze klasse, maar wel aan die van klasse II, bij uitzondering met inbegrip van de toleranties van deze klasse.

ii) *Klasse II*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit paprika's die niet aan de eisen van deze klasse voldoen, noch aan de minimumeisen, met uitzondering van produkten die zijn aangetast door rot of enig ander gebrek vertonen waardoor zij ongeschikt worden voor consumptie.

B. Toleranties in grootte

i) *Klasse I*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit paprika's die niet beantwoorden aan de opgegeven sortering, mits deze paprika's niet meer dan 5 mm groter of kleiner zijn, met dien verstande dat niet meer dan 5 % van de paprika's kleiner mag zijn dan de vastgestelde minimumgrootte.

ii) *Klasse II*

— Naar grootte gesorteerde paprika's

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit paprika's die niet beantwoorden aan de opgegeven sortering, mits deze paprika's niet meer dan 5 mm groter of kleiner zijn, met dien verstande dat niet meer dan 5 % van de paprika's kleiner mag zijn dan de vastgestelde minimumgrootte.

— Niet naar grootte gesorteerde paprika's

5 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit paprika's die kleiner zijn dan de minimumgrootte, maar niet meer dan 5 mm.

V. VERPAKKINGSVOORSCHRIFTEN

A. **Uniformiteit**

De inhoud van iedere verpakkingseenheid moet uniform zijn en moet bestaan uit paprika's van dezelfde oorsprong, variëteit of handelstype, kwaliteit, groottesortering (voor zover, wat dit laatste criterium betreft, een sortering naar grootte verplicht is) en, voor klasse I, vrijwel van dezelfde rijpheid en kleur.

Voor kleine verpakkingen met een gewicht van maximaal 1 kg wordt de uniformiteit slechts voor de oorsprong en de kwaliteitsklasse vereist.

Voor de naar grootte gesorteerde produkten moeten de langwerpige paprika's voldoende uniform zijn qua lengte.

Het zichtbare gedeelte van de inhoud van iedere verpakkingseenheid moet representatief zijn voor het geheel.

B. **Verpakking**

De verpakking van paprika's moet zodanig zijn dat deze een goede bescherming van het produkt waarborgt.

Het binnen de verpakkingseenheid gebruikte materiaal moet nieuw en schoon zijn en mag bij de produkten geen uitwendige of inwendige beschadigingen teweegbrengen.

Er mag materiaal, met name papier of zegels met handelsaanduidingen, worden gebruikt, mits de bedrukking of de etikettering met niet giftige inkt of lijm geschiedt.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde substanties voorkomen.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakkingseenheid moet, op één kant, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar, en van buitenaf zichtbaar de volgende gegevens zijn vermeld :

A. **Identificatie**

Verpakker en/of afzender } Naam en adres of door een officiële dienst toegekende of erkende code.

B. **Aard van het produkt**

— „Paprika's" indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is,

— handelstype („langwerpige", „rechthoekige puntige", „rechthoekige stompe", „afgeplatte") of de naam van de variëteit indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is,

— voor produkten van het type „Peperoncini" is de vermelding of een andere gelijkwaardige vermelding van deze benaming in ieder geval verplicht.

C. **Oorsprong van het produkt**

Land van oorsprong en, eventueel, produktiegebied of aanduiding van nationale, regionale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerken**

— Klasse,

— sortering (in geval van sortering) door vermelding van de minimum- en maximummiddellijn of de aanduiding „niet naar grootte gesorteerd",

— gewicht of aantal stuks (facultatief).

E. **Officieel controlemerk** (facultatief)