

VERORDNUNG (EG) Nr. 1455/1999 DER KOMMISSION
vom 1. Juli 1999
zur Festsetzung der Vermarktungsnorm für Gemüsepaprika

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates
vom 28. Oktober 1996 über die gemeinsame Marktorgani-
sation für Obst und Gemüse ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die
Verordnung (EG) Nr. 1257/1999 ⁽²⁾, insbesondere auf
Artikel 2 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemüsepaprika ist in Anhang I der Verordnung
(EG) Nr. 2200/96 als eines der Erzeugnisse aufge-
führt, für die Normen festzulegen sind. Die Verord-
nung (EWG) Nr. 79/88 der Kommission vom 13.
Januar 1988 zur Festsetzung von Qualitätsnormen
für Kopfsalat, krause Endivie und Eskariol sowie
für Gemüsepaprika ⁽³⁾, zuletzt geändert durch die
Verordnung (EG) Nr. 888/97 ⁽⁴⁾, ist zahlreiche Male
geändert worden, so daß die Rechtsklarheit nicht
mehr gewährleistet ist.
- (2) Im Interesse der Klarheit empfiehlt es sich, die
Regelung für Gemüsepaprika von den anderen
unter die Verordnung (EWG) Nr. 79/88 fallenden
Erzeugnissen zu trennen, eine Neufassung der
Regelung vorzunehmen und den Gemüsepaprika
betreffenden Anhang II der Verordnung (EWG)
Nr. 79/88 aufzuheben. Aus Gründen der Transpa-
renz auf dem Weltmarkt ist es hierbei angezeigt,
der Norm für Gemüsepaprika Rechnung zu tragen,
die von der Arbeitsgruppe für die Normung verderb-
licher Erzeugnisse und die Qualitätsentwicklung
der UN-Wirtschaftskommission für Europa
(UN/ECE) empfohlen worden ist.
- (3) Dank Anwendung dieser Norm muß es möglich
sein, eine Marktbelieferung mit Erzeugnissen
minderer Qualität zu verhindern, die Erzeugung
auf die Anforderungen der Verbraucher auszu-
richten, den Handel auf der Grundlage eines
lauteren Wettbewerbs zu erleichtern und so zur
Verbesserung der Rentabilität der Erzeugung beizu-
tragen.
- (4) Die betreffende Norm gilt auf allen Vermarktungs-
stufen. Der Transport über weite Strecken, eine
längere Lagerung oder die verschiedenen Behand-
lungen, denen die Erzeugnisse ausgesetzt sind,

können gewisse Qualitätsminderungen zur Folge
haben, die in ihrer biologischen Entwicklung oder
ihrer mehr oder weniger leichten Verderblichkeit
begründet sind. Dieser Tatsache ist bei der Anwen-
dung der Norm auf den Vermarktungsstufen nach
dem Versand Rechnung zu tragen.

- (5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen
Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des
Verwaltungsausschusses für frisches Obst und
Gemüse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Vermarktungsnorm für Gemüsepaprika des KN-
Codes 0709 60 10 ist im Anhang festgelegt.

Diese Norm gilt unter den Bedingungen der Verordnung
(EG) Nr. 2200/96 auf allen Vermarktungsstufen.

Auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungs-
stufen dürfen die Erzeugnisse jedoch abweichend von der
Norm einen leicht verringerten Frische- und Prallheits-
grad sowie geringfügige Veränderungen aufgrund biologi-
scher Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der
Erzeugnisse aufweisen.

Artikel 2

Die Verordnung (EWG) Nr. 79/88 wird wie folgt geän-
dert:

1. Im Verordnungstitel werden die Wörter „sowie für
Gemüsepaprika“ gestrichen.
2. Artikel 1 Absatz 1 erhält folgende Fassung:
„Die Vermarktungsnorm für Kopfsalat, krause Endivie
und Eskariol der Unterpositionen 0705 11, ex 0705 19
und 0705 29 00 der Kombinierten Nomenklatur ist im
Anhang festgelegt.“
3. Anhang II wird aufgehoben.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröf-
fentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemein-
schaften* in Kraft.

Sie gilt ab dem ersten Tag des Monats nach ihrem
Inkrafttreten.

⁽¹⁾ ABl. L 297 vom 21.11.1996, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 160 vom 26.6.1999, S. 80.

⁽³⁾ ABl. L 10 vom 14.1.1988, S. 8.

⁽⁴⁾ ABl. L 126 vom 17.5.1997, S. 11.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 1. Juli 1999

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG

NORM FÜR GEMÜSEPAPRIKA

I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Gemüsepaprika der aus *Capsicum annuum L.* hervorgegangenen Anbausorten zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Gemüsepaprika für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

Entsprechend der Form werden bei Gemüsepaprika vier Handelstypen unterschieden:

- länglicher (spitzer) Gemüsepaprika,
- eckig-abgestumpfter Gemüsepaprika,
- eckig-spitzer („kreiselförmiger“) Gemüsepaprika,
- platter Gemüsepaprika („Tomatenpaprika“).

II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GÜTTEEIGENSCHAFTEN

Die Norm bestimmt die Güteeigenschaften, die Gemüsepaprika nach Aufbereitung und Verpackung aufweisen muß.

A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muß Gemüsepaprika vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- praktisch frei von Schädlingen,
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge,
- gut entwickelt,
- frei von Frostschäden,
- frei von nichtvernarbten Verletzungen,
- ohne Sonnenbrand, vorbehaltlich der in Buchstabe B „Klasseneinteilung“ ii) aufgeführten besonderen Bestimmungen,
- mit Stiel,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand des Gemüsepaprikas müssen so sein, daß er

- Transport und Hantierung aushält und
- in zufriedenstellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

B. Klasseneinteilung

Gemüsepaprika wird in die zwei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

i) Klasse I

Gemüsepaprika dieser Klasse muß von guter Qualität sein. Er muß unter Berücksichtigung des Reifegrads die für die Sorte und/oder den Handelstyp typische Entwicklung, Form und Färbung aufweisen.

Er muß ferner sein:

- fest,
- praktisch ohne Flecken.

Der Stiel kann geringfügig beschädigt oder abgeschnitten sein, sofern der Kelch unversehrt ist.

ii) *Klasse II*

Zu dieser Klasse gehört Gemüsepaprika, der nicht in die Klasse I eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Gemüsepaprika seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- Form- und Entwicklungsfehler,
- Sonnenbrand oder leichte, vernarbte Verletzungen bis zu 2 cm Länge für längliche Fehler und bis zu einer Fläche von insgesamt 1 cm² für andere Fehler,
- leichte trockene Oberflächenrisse, die insgesamt nicht länger als 3 cm sein dürfen.

Gemüsepaprika in dieser Klasse darf weniger fest, jedoch nicht welk sein.

Der Stiel kann beschädigt oder abgeschnitten sein.

III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird bestimmt nach dem Durchmesser (Breite) des oberen Teils des Gemüsepaprikas. Bei plattem Gemüsepaprika („Tomatenpaprika“) ist unter „Breite“ der größte Querdurchmesser zu verstehen.

Bei nach der Größe sortierten Erzeugnissen darf der Unterschied im Durchmesser zwischen dem größten und dem kleinsten Gemüsepaprika in ein und demselben Packstück nicht mehr als 20 mm betragen.

Die Mindestgröße für Gemüsepaprika beträgt:

- 30 mm bei länglichem (spitzem) Gemüsepaprika,
- 40 mm bei eckig-abgestumpftem Gemüsepaprika und eckig-spitzem („kreiselförmigem“) Gemüsepaprika,
- 55 mm bei plattem Gemüsepaprika („Tomatenpaprika“).

Für die Klasse II ist die Größensortierung nicht zwingend vorgeschrieben, sofern die Mindestgröße eingehalten wird.

Die Bestimmungen dieses Kapitels finden keine Anwendung auf mittellangen, dünnen Gemüsepaprika bestimmter, aus *Capsicum annuum L. var. longum* hervorgegangener Anbausorten („Peperoncini“). „Peperoncini“ müssen eine Länge von mehr als 5 cm aufweisen.

IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

A. **Gütetoleranzen**i) *Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der nicht den Eigenschaften der Klasse entspricht, der aber denen der Klasse II — in Ausnahmefällen einschließlich der Toleranzen der Klasse II — genügt.

ii) *Klasse II*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der weder den Eigenschaften der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht; ausgenommen sind jedoch Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. **Größentoleranzen**i) *Klasse I*

10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der die angegebene Größe um höchstens 5 mm über- oder unterschreitet, wobei die festgesetzte Mindestgröße nur von 5 % des Gemüsepaprikas unterschritten werden darf.

ii) *Klasse II*

- Nach Größen sortierter Gemüsepaprika:
10 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der die angegebene Größe um höchstens 5 mm über- oder unterschreitet, wobei die festgesetzte Mindestgröße nur von 5 % des Gemüsepaprikas unterschritten werden darf.
- Nicht nach Größen sortierter Gemüsepaprika:
5 % nach Anzahl oder Gewicht Gemüsepaprika, der die festgesetzte Mindestgröße um höchstens 5 mm unterschreitet.

V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

A. **Gleichmäßigkeit**

Der Inhalt jedes Packstücks muß einheitlich sein und darf nur Gemüsepaprika gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (falls nach Größen sortiert ist) sowie im Fall der Klasse I weitgehend gleichen Reifegrads und gleicher Färbung umfassen.

Mischungen von Gemüsepaprika verschiedener Farbe sind zulässig, sofern sie Gemüsepaprika gleichen Ursprungs, gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe enthalten und sofern die Anzahl von Gemüsepaprika jeder Farbe gleich ist.

Für Kleinpackungen mit einem Gewicht von höchstens 1 kg ist Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Färbung, der Größe und des Handelstyps nicht erforderlich. Im Fall der Vermarktung von Gemüsepaprika verschiedener Farben ist ferner Gleichmäßigkeit hinsichtlich des Ursprungs nicht erforderlich.

Länglicher Gemüsepaprika muß annähernd einheitlich in der Länge sein, sofern er nach Größen sortiert ist.

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muß für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

B. **Verpackung**

Der Gemüsepaprika muß so verpackt sein, daß er angemessen geschützt ist.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muß neu, sauber und so beschaffen sein, daß es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück muß zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

A. **Identifizierung**

Packer und/oder Absender: Name und Anschrift oder von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung. Falls jedoch eine kodierte Bezeichnung verwendet wird, muß die Angabe „Packer und/oder Absender“ (oder eine entsprechende Abkürzung) in unmittelbarem Zusammenhang mit der kodierten Bezeichnung angebracht sein.

B. **Art des Erzeugnisses**

- „Gemüsepaprika“ und seine Farbe oder Farben, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;
- Handelstyp („länglich“, „eckig-abgestumpft“, „eckig-spitz“, „platt“) oder Sortenname, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist;
- gegebenenfalls „Peperoncini“ oder eine andere synonyme Bezeichnung.

C. **Ursprung des Erzeugnisses**

- Ursprungsland und — wahlfrei — Anbaugesbiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

D. **Handelsmerkmale**

- Klasse;
- Größe (falls nach Größen sortiert ist), ausgedrückt durch den Mindest- und Höchstdurchmesser, oder Vermerk „keine Größensortierung“;
- Nettogewicht oder Stückzahl (wahlfrei).

E. **Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**