

**KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1455/1999,  
annettu 1 päivänä heinäkuuta 1999,  
paprikoiden kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmä- ja vihannesalan yhteisestä markkinajärjestelystä 28 päivänä toukokuuta 1996 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2200/96<sup>(1)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 1257/1999<sup>(2)</sup>, ja erityisesti sen 2 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo, että

- (1) paprikat on mainittu asetuksen (EY) N:o 2200/96 liitteessä I niiden tuotteiden joukossa, joille on otettava käyttöön laatuvaatimukset; salaattien, kähärä- ja siloendiivien ja paprikoiden laatuvaatimuksista annettua komission asetusta (ETY) N:o 79/88<sup>(3)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 888/97<sup>(4)</sup>, on muutettu useita kertoja, eikä se ole enää oikeudellisesti selkeä,
- (2) selkeyden vuoksi on aiheellista erottaa paprikoita koskeva lainsäädäntö muiden asetuksen (ETY) N:o 79/88 soveltamisalaan kuuluvien tuotteiden lainsäädännöstä; näin ollen on syytä muotoilla mainittu sääntely uudestaan ja poistaa asetuksen (ETY) N:o 79/88 paprikoita koskeva liite II; Yhdistyneiden Kansakuntien Euroopan talouskomission helposti pilaantuvien tuotteiden laatuvaatimusten asettamista ja laadun kehittämistä käsittelevän työryhmän paprikoille suosittelemat vaatimukset olisi maailmankaupan avoimuuden vuoksi otettava tästä syystä huomioon,
- (3) näiden vaatimusten soveltamisella olisi voitava poistaa markkinoilta laadultaan epätydyttävät tuotteet, ohjata tuotantoa kuluttajien vaatimuksia tyydyttäväksi sekä helpottaa kauppasuhteita tasa-puolisen kilpailun pohjalta ja auttaa näin parantamaan tuotannon kannattavuutta,
- (4) vaatimuksia voidaan soveltaa kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa; tuotteiden pitkät kuljetusmatkat, tietty varastointiaika ja erilaiset käsittelyt saattavat aiheuttaa nissä biologisesta kehityksestä ja pilaantumisalttiudesta aiheutuvaa laadun heikkenemistä;

on syytä ottaa huomioon nämä muutokset soveltaessa vaatimuksia lähettämävaihetta seuraavissa kaupan pitämisen vaiheissa, ja

- (5) tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat tuoreiden hedelmien ja vihannesten hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

CN-koodiin 0709 60 10 kuuluvien paprikoiden kaupan pitämisen vaatimukset ovat liitteessä.

Nämä vaatimukset koskevat kaikkia kaupan pitämisen vaiheita asetuksessa (EY) N:o 2200/96 säädetyin edellytyksin.

Lähettämävaihetta seuraavissa vaiheissa tuotteissa voi kuitenkin esiintyä vaatimusten määräyksiin nähden vähäistä tuoreuden ja täyden nestejännityksen vähene- mistä sekä vähäisiä tuotteiden kehityksestä ja pilaantumista johtuvia muutoksia.

*2 artikla*

Muutetaan asetus (ETY) N:o 79/88 seuraavasti:

1. Korvataan asetuksen nimessä ilmaisu ”salaattien, kähärä- ja siloendiivien ja paprikoiden” ilmaisulla ”salaattien sekä kähärä- ja siloendiivien”.
2. Korvataan 1 artiklan ensimmäinen alakohta seuraavasti:  
”Yhdistetyn nimikkeistön alanimikkeisiin 0705 11, ex 0705 19 ja 0705 29 00 kuuluvien salaattien sekä kähärä- ja siloendiivien kaupan pitämistä koskevat vaatimukset esitetään liitteessä.”;
3. Poistetaan liite II.

*3 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kolmantena päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan sen voimaantulokuukautta seuraavan kuukauden ensimmäisestä päivästä.

<sup>(1)</sup> EYVL L 297, 21.11.1996, s. 1.

<sup>(2)</sup> EYVL L 160, 26.6.1999, s. 80.

<sup>(3)</sup> EYVL L 10, 14.1.1988, s. 8.

<sup>(4)</sup> EYVL L 126, 17.5.1997, s. 11.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 1 päivänä heinäkuuta 1999.

*Komission puolesta*

Franz FISCHLER

*Komission jäsen*

---

## LIITE

## PAPRIKOITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

## I. TUOTTEEN MÄÄRITELMÄ

Nämä vaatimukset koskevat *Capsicum annuum* L. -lajin lajikkeiden paprikoita, jotka on tarkoitettu myytäväksi kuluttajille tuoreina, teolliseen jalostukseen tarkoitettuja paprikoita lukuun ottamatta.

Paprikoissa erotetaan muodon mukaan neljä kauppamuotoa:

- pitkät, kapeat paprikat (suipot),
- kumikkaat, tylppäkärkiset paprikat (tylpät),
- kulmikkaat, suppenevat paprikat (kartiomaiset),
- matalat paprikat (tomaattimaiset).

## II. LAATUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Vaatimusten tarkoituksena on määritellä paprikoiden laatu kauppakunnostuksen ja pakkaamisen jälkeen.

## A. Vähimmäisvaatimukset

Ottaen huomioon kullekin luokalle annetut erityismääräykset ja sallitut poikkeamat paprikoiden on kaikissa luokissa oltava:

- eheitä,
- terveitä; tuotteita, joissa on mätää tai jotka ovat muuten pilaantuneet kulutukseen kelpaamattomiksi, ei sallita,
- puhtaita, lähes vailla näkyviä vieraita aineita,
- tuoreen näköisiä,
- lähes vailla tuholaisia,
- lähes vailla tuholaisten aiheuttamia vioittumia,
- hyvin kehittyneitä,
- vailla hallan aiheuttamia vaurioita,
- vailla arpeutumattomia vaurioita,
- vailla auringonpaahteen jälkiä (lukuun ottamatta B kohdan (Laatuluokitus) ii alakohdassa määritellyjä vaatimuksia),
- kannallisia,
- vailla epätavallista pintakosteutta,
- vailla vierasta hajua ja/tai makua.

Paprikoiden kehitysasteen ja kunnan on oltava sellainen, että ne:

- kestävät kuljetuksen ja käsittelyn, ja
- saapuvat tyydyttävässä kunnossa määräpaikkaan.

## B. Laatuluokitus

Paprikat luokitellaan kahteen laatuluokkaan seuraavasti:

## i) I luokka

Tähän luokkaan luokiteltujen paprikoiden on oltava hyvälaatuisia. Niiden on oltava kypsyyssasteen mukaan kehitykseltään, muodoltaan ja väriltään lajikkeelle ja/tai kauppamuodolle ominaisia.

Niiden on oltava:

- kiinteitä,
- lähes virheettömiä.

Kanta saa olla hiukan vioittunut tai katkaistu, mutta verhiön on oltava vahingoittumaton.

ii) *II luokka*

Tähän luokkaan kuuluvia paprikoita ei voida luokitella I luokkaan, mutta ne täyttävät seuraavat vähimmäisvaatimukset:

Niissä voi olla seuraavanlaisia virheitä, jos niiden laatuun, säilyvyyteen tai ulkonäköön liittyvät olennaiset ominaispiirteet säilyvät muuttumattomina:

- muoto- tai kehitysvirheitä,
- auringonpaahteen jälkiä tai vähäisiä pitkänomaisia arpeutuneita pintavikoja, joiden pituus on enintään 2 cm, ja muita vähäisiä arpeutuneita vioittumia, joiden kokonaispinta-ala on enintään 1 cm<sup>2</sup>,
- vähäisiä kuivia pintahalkeamia, joiden kokonaispituus on enintään 3 cm.

Ne voivat olla pehmeämpiä, mutteivät nahistuneita.

Kanta voi olla vaurioitunut tai katkaistu.

## III. KOKOLAJITTELUA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Kokoluokka määritellään paprikan yläosan leveimmän kohdan halkaisijan mukaan. Matalan paprikan (tomaattimaisen) leveydellä tarkoitetaan sen keskikohdan suurinta halkaisijaa.

Kokoluokitelluissa paprikoissa suurimman ja pienimmän paprikan halkaisijan välinen erotus saa samassa pakkauksessa olla enintään 20 mm.

Paprikan leveyden on oltava vähintään:

- pitkät, kapeat paprikat (suiipot): 30 mm
- kulmikkaat tylppäkärkiset paprikat (tylpät) ja kulmikkaat suippenevat paprikat (kartiomaiset) 40 mm
- matalat paprikat (tomaattimaiset): 55 mm.

Kokoluokittelu ei ole pakollinen II luokan tuotteilla, jos vähimmäiskokoja noudatetaan.

Tämän luvun säännöksiä ei sovelleta *Capsicum annuum* L. var. *longum*. -lajin erityislajikkeista peräisin oleviin paprikoihin, joiden hedelmä on keskipitkä ja kapea (Peperoncini-tyyppi). Niiden pituuden on oltava vähintään 5 cm.

## IV. SALLITTUJA POIKKEAMIA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Jokaisessa pakkauksessa sallitaan laatu- ja kokopoikkeamien rajoissa tuotteita, jotka eivät ole määrätyn laatuluokan vaatimusten mukaisia.

## A. Sallitut laatu-poikkeamat

i) *I luokka*

Kymmenen prosenttia lukumäärästä tai painosta paprikoita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia, mutta jotka täyttävät II luokan vaatimukset tai jotka poikkeuksellisesti hyväksytään tämän luokan sallittujen poikkeamien rajoissa.

ii) *II luokka*

Kymmenen prosenttia määrästä tai painosta paprikoita, jotka eivät vastaa tämän luokan vaatimuksia eivätkä vähimmäisvaatimuksia, lukuun ottamatta tuotteita, joissa on mätää, tai kulutukseen muuten kelpaamattomiksi pilaantuneita tuotteita.

## B. Sallitut kokopoikkeamat

i) *I luokka*

Kymmenen prosenttia lukumäärästä tai painosta paprikoita, jotka eivät vastaa määriteltyä kokoluokitusta 5 mm:n rajoissa ja joista enintään 5 prosenttia on kokoluokaltaan vähimmäisvaatimusta pienempi.

ii) *II luokka*

## — Kokoluokitellut paprikat

Kymmenen prosenttia lukumäärästä tai painosta paprikoita, jotka poikkeavat määritellystä kokoluokituksesta enintään 5 mm ja joista enintään 5 prosenttia on kokoluokaltaan vähimmäisvaatimusta pienempi.

## — Kokoluokittelemattomat paprikat

Viisi prosenttia lukumäärästä tai painosta paprikoita, jotka poikkeavat määritellystä kokoluokituksesta enintään 5 mm.

## V. KAUPPAKUNNOSTUSTA KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

A. **Tasalaatuisuus**

Kunkin pakkauksen sisällön on oltava tasalaatuinen, ja kukin pakkaus saa sisältää ainoastaan paprikoita, jotka ovat samaa alkuperää, lajiketta, tai kauppamuotoa, laatua ja kokoa (jos tuote on lajiteltu koon mukaan); I luokassa niiden on oltava myös kypsyyssasteeltaan ja väriltään yhdenmukaisia.

Erivärisiä paprikoita on kuitenkin sallittua sekoittaa, jos tasalaatuisuuden vaatimusta noudatetaan alkuperän, kauppamuodon, koon ja laatuluokan osalta ja eriväristen paprikoiden lukumäärä on sama.

Enintään 1 kilogramman painoisten paprikapakkausten on oltava tasalaatuisia ainoastaan alkuperältään ja laatuluokaltaan. Pidettäessä kaupan erivärisiä paprikoita niiden ei tarvitse olla samaa alkuperää.

Kokoluokiteltujen pitkien, kapeiden paprikoiden on oltava riittävän samanpituisia.

Pakkauksesta näkyvän sisällön on edustettava koko sisältöä.

B. **Pakkaaminen**

Paprikat on pakattava siten, että ne tulevat suojatuiksi sopivalla tavalla.

Pakkauksen sisällä käytettävien materiaalien on oltava uusia, puhtaita ja sellaisia, ettei niistä aiheudu tuotteiden ulkoista eikä sisäistä pilaantumista. Materiaalien käyttö, erityisesti kaupallisia tietoja sisältävien paperien tai leimojen käyttö on sallittu sillä edellytyksellä, että painatus tai ilmaus on tehty myrkyttömällä painovärillä tai liimalla.

Pakkauksissa ei saa olla mitään vieraita aineita.

## VI. MERKITSEMISTÄ KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Kussakin pakkauksessa on oltava merkittynä sen yhdelle puolelle selvin, pysyvin ja pakkauksen ulkopuolelle näkyvin kirjaimin seuraavat merkinnät:

A. **Tunnistemerkinnot**

Pakkaaja ja/tai lähettäjä: Nimi ja osoite tai virallisesti annettu tai hyväksytty tunnus. Jos käytetään tunnusta, merkintä ”pakkaaja” ja/tai ”lähettäjä” (tai vastaava lyhenne) on kuitenkin merkittävä kyseisen tunnuksen läheisyyteen.

B. **Tuote**

— ”paprikoita”, sekä hedelmien väri tai värit, jos sisältö ei ole näkyvissä.

— kauppamuoto (”pitkiä”, ”kulmikkaita tylppiä”, ”kulmikkaita kartiomaisia”, ”matalia”) tai lajikkeen nimi, jos sisältö ei ole näkyvissä

— ”peperoncini” tai tarvittaessa muu rinnakkaisilmaisu.

C. **Tuotteen alkuperä**

— Alkuperämaa ja mahdollisesti tuotantoalue tai kansallinen, alueellinen taikka paikallinen nimitys.

D. **Kaupalliset tiedot**

— luokka,

— kokoluokka (jos tuote on lajiteltu koon mukaan) ilmoitettuna pienimmän ja suurimman halkaisijan mukaan, tai tarvittaessa merkintä ”kokolajittelemattomia”,

— paino tai kappalemäärä (vapaaehtoinen).

E. **Virallinen tarkastusmerkintä (vapaaehtoinen)**