

31999R1455

L 167/22

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

1999.7.2.

A BIZOTTSÁG 1455/1999/EK RENDELETE**(1999. július 1.)****az étkezési paprika forgalmazási előírásának megállapításáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb az 1257/1999/EK rendelettel ⁽¹⁾ módosított, a gyümölcs- és zöldségpiac közös szervezéséről szóló, 1996. október 28-i 2200/96/EK tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 2. cikke ⁽²⁾ bekezdésére,

(1) mivel az étkezési paprikát a 2200/96/EK rendelet I. mellékletében azon termékek között sorolják fel, amelyekre vonatkozóan előírást kell elfogadni; mivel a legutóbb a 888/97/EK rendelettel ⁽³⁾ módosított, a fejes saláta, a fodros endíviasaláta, a széles levelű endíviasaláta és az étkezési paprika minőségi előírásainak megállapításáról szóló, 1988. január 13-i 79/88/EGK bizottsági rendeletet ⁽⁴⁾ többször módosították, így az a továbbiakban nem képes biztosítani a jogi egyértelműséget;

(2) mivel az érthetőség érdekében az étkezési paprikára vonatkozó szabályokat el kell különíteni a 79/88/EGK rendelet hatálya alá tartozó más termékekre vonatkozó szabályoktól; mivel a szóban forgó szabályokat ezért át kell dolgozni, és a 79/88/EGK rendeletnek az étkezési paprikáról szóló II. mellékletét el kell hagyni; mivel ebből a célból, valamint a világpiacon átláthatóságának megőrzése érdekében az Egyesült Nemzetek Európai Gazdasági Bizottságának (ENSZ/EGB) a romlandó termékek szabványosításával és a minőségjavításával foglalkozó munkacsoportja által az étkezési paprika előírásaira tett javaslatokat figyelembe kell venni;

(3) mivel ezen előírások alkalmazásának célja, hogy megakadályozzák a nem megfelelő minőségű termékek piaci értékesítését, összhangba hozzák a termelést a fogyasztói igényekkel, elősegítsék a tisztességes versenyen alapuló kereskedelmet, és ezáltal javítsák a jövedelmezőséget;

(4) mivel az előírásokat minden értékesítési szinten alkalmazni kell. A nagy távolságra történő szállítás, a hosszabb raktározás és azok a különböző árukezelési folyamatok, amelyeken a termékek keresztülmennek, a termékek biológiai fejlődéséből vagy romlandó természetéből eredően minőségromlást okozhatnak; mivel ezt a minőségromlást a előírásoknak a feladást követő értékesítési szinteken történő alkalmazása során figyelembe kell venni;

(5) mivel az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Gyümölcs- és Zöldségpiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 0709 60 10 KN kód alá tartozó étkezési paprikára vonatkozó forgalmazási előírást a melléklet tartalmazza.

A 2200/96/EK rendeletben megállapított feltételeknek megfelelően az előírást az értékesítés minden szintjén alkalmazni kell.

A feladást követő szinteken azonban a termékek – az előírástól eltérően – fejlődésük és romlandó természetük következtében enyhén veszíthetnek frissességükből és fessességükből, valamint minőségükben romlás következhet be.

2. cikk

A 79/88/EGK rendelet a következőképpen módosul:

1. a címbe a „fodros endíviasaláta, széles levelű endíviasaláta és étkezési paprika” helyébe „fodros endíviasaláta és széles levelű endíviasaláta” lép;

2. az 1. cikk első bekezdésének helyébe a következő szöveg lép:

„A Kombinált Nomenklátúra 0705 11, ex 0705 19 és 0705 29 00 alszáma alá tartozó fejes saláta, fodros endíviasaláta és széles levelű endíviasaláta minőségi előírásait a melléklet tartalmazza.”

3. a II. mellékletet el kell hagyni.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet a hatálybalépését követő hónap első napjától kell alkalmazni.

⁽¹⁾ HL L 100., 1999.6.26., 80. o.

⁽²⁾ HL L 297., 1996.11.21., 1. o.

⁽³⁾ HL L 126., 1997.5.17., 11. o.

⁽⁴⁾ HL L 10., 1988.1.14., 8. o.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 1999. július 1-jén.

a Bizottság részéről

Franz FISCHLER

a Bizottság tagja

MELLÉKLET

AZ ÉTKEZÉSI PAPRIKÁRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁS

I. A TERMÉK MEGHATÁROZÁSA

Ez az előírás a *Capsicum annum* L.-ből termesztett, friss állapotban forgalomba kerülő, fogyasztásra szánt étkezési-paprika-fajtákra vonatkozik, az ipari feldolgozásra termesztett paprika kizárásával.

Alakjuk alapján a paprikatípusokat négy kereskedelmi csoportba sorolhatjuk:

- hosszúkás és hegyes paprikák,
- szögletes, tompa végű paprikák,
- szögletes, kúpos paprikák (ék alakúak),
- lapos paprikák (paradicsompaprika),

II. A MINŐSÉGRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az előírás célja az értékesítésre előkészített és csomagolt étkezési paprika minőségi követelményeinek meghatározása.

A. Minimumkövetelmények

Az adott minőségi osztályra vonatkozó külön előírásokra és megengedett eltérésekre is figyelemmel az étkezési paprikának minden osztályban a következő tulajdonságoknak kell megfelelnie:

- ép,
- egészséges; nem lehet romlóhibás, vagy más minőségcsökkenés miatt fogyasztásra alkalmatlan,
- tiszta, gyakorlatilag minden látható idegen anyagtól mentes,
- friss megjelenésű,
- kártevőktől gyakorlatilag mentes,
- kártevők okozta károsodástól gyakorlatilag mentes,
- jól kifejlett,
- fagykárosodástól mentes,
- nem behegedt sérülésektől mentes,
- napégéstől mentes (a B. (Osztályozás) fejezet ii. pontja külön követelményeinek kivételével),
- kocsánnyal rendelkező,
- nem természetes felületi nedvességtől mentes,
- idegen szagtól és/vagy íztől mentes.

Az étkezési paprika fejlettsége és állapota olyan legyen hogy:

- kibírja a szállítást és az árukezelést, és
- megfelelő állapotban érkezzon a rendeltetési helyére.

B. Osztályozás

Az étkezési paprika a következő két osztályba sorolható:

i. I. osztály

Az ebbe az osztályba tartozó paprika legyen jó minőségű. Rendelkezzen a fajtára és/vagy kereskedelmi típusra az érettségi fok szerint jellemző fejlettséggel, alakkal és színnel.

Továbbá legyen:

- kemény,
- gyakorlatilag foltmentes.

A kocsány lehet enyhén sérült vagy levágott, a csészének azonban épnek kell maradnia.

ii. II. osztály

Ebbe az osztályba tartozik az az étkezési paprika, amely nem felel meg az I. osztály követelményeinek, viszont a korábban ismertetett minimumkövetelményeket kielégíti.

Az alábbi hibák megengedettek, amennyiben a paprika a minőség, az eltarthatóság és a külső megjelenés tekintetében megőrzi alapvető tulajdonságait:

- alak- és fejlődési hibák,
- napégés vagy csekély begyógyult sérülések, amelyek legfeljebb 2 cm-es hosszanti hibák, az egyéb hibák összes felülete pedig legfeljebb 1 cm²,
- összesen legfeljebb 3 cm hosszú, enyhe, száraz felületi repedések.

A paprika lehet kevésbé kemény, de nem lehet fonnyadt.

A kocsány lehet sérült vagy levágott.

III. A MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Az étkezési paprika méretét a vállátmérővel (szélességgel) határozzuk meg. A lapos étkezési paprikák (paradicsompaprika) esetében a „szélesség” alatt a hossz tengelyre merőlegesen mért legnagyobb átmérőt értjük.

A méret szerint válogatott paprika esetében ugyanabban a csomagolási egységben a legnagyobb és legkisebb paprika átmérője közötti különbség legfeljebb 20 mm lehet.

Az étkezési paprika szélessége:

- hosszú, hegyes fajták esetében: legalább 30 mm
- szögletes, tompa, valamint szögletes, kúpos (ék alakú) paprikák esetében: legalább 40 mm
- lapos, pl. paradicsompaprika esetében: legalább 55 mm

legyen.

A II. osztályú paprika méret szerinti válogatása nem kötelező, de a legkisebb előírt méreteket be kell tartani.

Az előzőekben előírt méreteket nem kell alkalmazni a keskeny, közepes hosszúságú („Peperoncini” típusú) paprikák esetében, amelyek a *Capsicum annuum* L. var. *longum* faj bizonyos természetett fajtái. Ezeknek 5 cm-nél hosszabbnak kell lenniük.

IV. A MEGENGEDETT ELTÉRÉSEKRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Minden csomagolási egység tartalmazhat olyan paprikát, amelynek a minősége és a mérete megengedett mértékben eltér a feltüntetett osztály követelményeitől.

A. Minőségi eltérések**i. I. osztály**

A paprika darabszámának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, ami nem felel meg az I. osztály előírásainak, de kielégíti a II. osztály követelményeit, kivételes esetben beleértve a II. osztály megengedett eltéréseit is.

ii. II. osztály

A paprika darabszámának vagy tömegének 10 %-a lehet olyan, ami sem a II. osztály előírásainak, sem pedig a minimumkövetelményeknek nem felel meg; nem lehet azonban romlóhibás vagy más okból olyan mértékben minőségcsökkent, hogy a termék emiatt fogyasztásra alkalmatlan.

B. Méreteltérések**i. I. osztály**

A paprika darabszámának vagy tömegének 10 %-a térhet el legfeljebb ± 5 mm-rel a feltüntetett mérettől, ezen belül pedig legfeljebb 5 % lehet a mérethatár alatti bogyók aránya.

ii. II. osztály

- Méret szerint válogatott paprika esetében:
 - a bogyók darabszámának vagy tömegének 10 %-a térhet el legfeljebb ± 5 mm-rel a feltüntetett mérettől, ezen belül legfeljebb a paprika 5 %-a lehet mérethatár alatti.
- Nem méret szerint válogatott paprika esetében:
 - a bogyók darabszámának vagy tömegének 5 %-a lehet legfeljebb 5 mm-rel kisebb a minimális méretnél.

V. A KÜLSŐ MEGJELENÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A. Egyneműség

Minden csomagolási egység tartalma legyen egynemű, és kizárólag azonos eredetű, azonos fajtájú vagy kereskedelmi típusú, azonos minőségű és (amennyiben méret szerint válogatott) azonos méretű paprikákat tartalmazzon, és az I. osztály esetében az érettségnek és a színeződésnek is gyakorlatilag egyneműnek kell lennie.

A különböző színű étkezési paprikák vegyes csomagolása azonban megengedett, amennyiben azok származása, kereskedelmi típusa, minőségi osztálya és mérete (amennyiben méret szerint válogatott) azonos, és a különböző színű paprikák száma megegyezik.

A legfeljebb 1 kg étkezési paprikát tartalmazó csomagolási egységek esetében csak a származásra és a minőségre vonatkozik az egyneműség követelménye. Különböző színű étkezési paprikák ilyen értékesítése esetén a származás egyneműsége nem követelmény.

A méret szerint válogatott paprika legyen hossza is megközelítően egynemű.

A csomagolási egység látható része a teljes belső tartalmat tükrözze.

B. Csomagolás

Az étkezési paprikát úgy kell csomagolni, hogy megfelelően védve legyen.

A csomagolási egységek belsejében használt anyagok legyenek újak, tiszták és olyan minőségűek, hogy az a termékben semmilyen külső vagy belső elváltozást ne okozzanak. Megengedett az egyéb anyagok, különösen a termék kereskedelmi jellemzőinek leírására szolgáló papír vagy bélyegzők alkalmazása, amennyiben a nyomtatás vagy a címkézés egészségre ártalmatlan festékkel, illetve ragasztóval történik.

A csomagolási egységek legyenek minden idegen anyagtól mentesek.

VI. A JELÖLÉSRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

A csomagolási egységek egyazon oldalán olvashatóan, letörölhetetlenül és kívülről jól láthatóan az alábbi adatokat kell feltüntetni:

A. Azonosítás

A csomagoló és/vagy forgalmazó neve és címe, vagy a hivatalosan kiadott, illetve elfogadott kódjelzése. Kódjelzés alkalmazása esetén azonban a kódjelzés közvetlen közelében fel kell tüntetni a „csomagoló és/vagy forgalmazó” hivatkozást (vagy az ennek megfelelő rövidítést).

B. A termék megnevezése

- „Étkezési paprika” felirat, és a bogyók színének vagy színeinek feltüntetése, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- Kereskedelmi típus („hosszúkas és hegyes”, „szögletes, tompa végű”, „szögletes, kúpos”, „lapos”), vagy a fajta neve, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- Adott esetben a „Peperoncini” vagy ennek megfelelő másik megnevezés.

C. A termék eredete

- A származási ország és – nem kötelezően – a termesztési tájegység, illetve az ország, a régió vagy a helység neve.

D. Kereskedelmi jellemzők

- Osztály.
- Méret (ha méret szerint válogatták a paprikát), megadva a legkisebb és legnagyobb átmérőt, illetve adott esetben a „méret szerint nem válogatott” megjelölés.
- Nettó tömeg vagy darabszám (nem kötelező).

E. Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező)