

## VERORDENING (EG) Nr. 1455/1999 VAN DE COMMISSIE

van 1 juli 1999

## tot vaststelling van de handelsnorm voor niet-scherpsmakende pepers (paprika's)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 2200/96 van de Raad van 28 oktober 1996 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit<sup>(1)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1257/1999<sup>(2)</sup>, en met name op artikel 2, lid 2,

- (1) Overwegende dat niet-scherpsmakende pepers (paprika's) in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 2200/96 zijn opgenomen als producten waarvoor normen moeten worden vastgesteld; dat 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<sup>(3)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 888/97<sup>(4)</sup>, reeds meermalen is gewijzigd, waardoor de juridische duidelijkheid niet langer is gewaarborgd;
- (2) Overwegende dat het met het oog op de duidelijkheid dienstig is voor niet-scherpsmakende pepers (paprika's) autonome regelgeving op te stellen, die los staat van die voor de overige producten, die wel onder Verordening (EEG) nr. 79/88 blijven vallen; dat de genoemde regelgeving derhalve moet worden gewijzigd en dat bijlage II bij Verordening (EEG) nr. 79/88, betreffende niet-scherpsmakende pepers (paprika's), moet worden geschrapt; dat daarbij ter wille van de transparantie van de wereldmarkt rekening dient te worden gehouden met de aanbevolen norm voor paprika's van de Werkgroep voor normalisatie van bederfelijke voedingsmiddelen en kwaliteitsbevordering van de Economische Commissie voor Europa van de Verenigde Naties (UN/ECE);
- (3) Overwegende dat de toepassing van deze normen tot gevolg moet hebben dat producten van onbevredigende kwaliteit niet meer op de markt komen, dat de productie zodanig wordt georiënteerd dat aan de eisen van de consument tegemoet wordt gekomen, en dat de handelsrelaties op basis van eerlijke concurrentie worden vergemakkelijkt, hetgeen de rentabiliteit van de productie ten goede moet komen;
- (4) Overwegende dat de normen van toepassing zijn op alle handelsstadia; dat het vervoer van de producten over grote afstanden, het opslaan ervan gedurende

een zekere tijd of de verschillende behandelingen die de producten ondergaan, kwaliteitsverlies kunnen veroorzaken als gevolg van de biologische ontwikkeling van deze producten of de bederfelijkheid ervan; dat derhalve bij de toepassing van de normen in de handelsstadia die op de verzending volgen, met dit kwaliteitsverlies rekening moet worden gehouden;

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

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

De handelsnorm voor niet-scherpsmakende pepers (paprika's) van GN-code 0709 60 10 is opgenomen in de bijlage.

Deze norm is onder de bij Verordening (EG) nr. 2200/96 vastgestelde voorwaarden van toepassing op alle handelsstadia.

In de stadia die op de verzending volgen, mogen de producten evenwel ten opzichte van de voorgeschreven norm 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 producten.

*Artikel 2*

Verordening (EG) nr. 79/88 wordt als volgt gewijzigd:

1. In de titel worden de woorden „en voor niet-scherpsmakende pepers” geschrapt.
2. Artikel 1, eerste alinea, wordt vervangen door:  
„De handelsnorm voor kropsla, krulandijvie en andijvie van de GN-codes 0705 11, ex 0705 19 en 0705 29 00 is opgenomen in de bijlage.”;
3. Bijlage II wordt geschrapt.

*Artikel 3*

Deze verordening treedt in werking op de derde dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang van de eerste dag van de maand volgende op die van haar inwerkingtreding.

<sup>(1)</sup> PB L 297 van 21.11.1996, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 160 van 26.6.1999, blz. 80.

<sup>(3)</sup> PB L 10 van 14.1.1988, blz. 8.

<sup>(4)</sup> PB L 126 van 17.5.1997, blz. 11.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 1 juli 1999.

*Voor de Commissie*  
Franz FISCHLER  
*Lid van de Commissie*

---

## BIJLAGE

## NORM VOOR NIET-SCHERPMAKENDE PEPERS (PAPRIKA'S)

## I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op niet scherpsmakende pepers (paprika's) van de variëteiten (cultivars) afgeleid van *Capsicum annuum* L., bestemd voor levering in verse toestand aan de consument, en niet voor industriële verwerking.

Op grond van hun vorm worden paprika's in vier handelstypen ingedeeld:

- langwerpige („puntige”) paprika's,
- rechthoekig stomp gevormde paprika's,
- rechthoekig puntig gevormde („tolvormige”) paprika's,
- afgeplatte („tomaatvormige”) paprika's.

## II. KWALITEITVOORSCHRIFTEN

In deze norm wordt aangegeven aan welke kwaliteitseisen paprika's na opmaak en verpakking moeten voldoen.

## A. Minimumeisen

Onverminderd de voor elke klasse geldende specifieke eisen en toegestane toleranties moeten paprika's in alle kwaliteitsklassen als volgt zijn:

- intact,
- gezond; de producten mogen niet zijn aangetast door rot of de kwaliteit ervan mag niet zo sterk verminderd zijn dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- vers van uiterlijk,
- nagenoeg vrij van plagen,
- nagenoeg vrij van beschadiging door plagen,
- goed ontwikkeld,
- vrij van vorstschade,
- vrij van niet dichtgegroeide beschadigingen,
- vrij van zonnebrand (behoudens bijzondere bepalingen vastgesteld in punt B, onder ii)),
- voorzien van een steel,
- vrij van abnormaal uitwendig vocht,
- vrij van vreemde geur en/of smaak.

De paprika's moeten zo ontwikkeld en in een zodanige staat zijn dat zij:

- bestand zijn tegen vervoer en goederenbehandeling,
- in goede staat op de plaats van bestemming kunnen aankomen.

## B. Indeling in klassen

Paprika's worden ingedeeld in twee hieronder omschreven klassen:

i) *Klasse I*

In deze klasse ingedeelde paprika's moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de specifieke kenmerken van de variëteit en/of het handelstype hebben wat betreft ontwikkeling, vorm en kleur, rekening houdend met de rijpheidsgraad.

Zij moeten:

- stevig zijn,
- nagenoeg vrij van vlekken zijn.

De steel mag enigszins beschadigd of afgesneden zijn, mits 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.

Zij mogen de volgende afwijkingen vertonen op voorwaarde dat zij hun essentiële kenmerken wat betreft kwaliteit, houdbaarheid en presentatie behouden:

- afwijking in vorm en ontwikkeling,
- verbranding door de zon of lichte, dichtgegroeide beschadigingen, die in het geval van langwerpige beschadigingen niet langer zijn dan 2 cm en in het geval van andere beschadigingen in totaal niet meer dan 1 cm<sup>2</sup> groot zijn.
- 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

Paprika's worden gesorteerd naar diameter (breedte van de „schouder”). Onder „breedte” van afgeplatte („tomaatvormige”) paprika's moet worden verstaan: de maximumdiameter van de grootste dwarsdoorsnede.

Bij naar grootte gesorteerde paprika's mag het verschil in diameter tussen de kleinste en de grootste paprika per verpakkingseenheid ten hoogste 20 mm bedragen.

De breedte van de paprika's moet ten minste zijn:

- voor langwerpige („puntige”) paprika's: 30 mm,
- voor rechthoekig stomp gevormde paprika's en voor rechthoekig puntig gevormde („tolvormige”) paprika's: 40mm,
- voor afgeplatte („tomaatvormige”) paprika's : 55 mm.

Groottesortering is niet verplicht voor klasse II, op voorwaarde dat de minimumgrootte in acht worden genomen.

De in dit hoofdstuk vastgestelde bepalingen zijn niet van toepassing op middellange en dunne paprika's van het type „Peperoncini”, afgeleid van bepaalde rassen van *Capsicum annum* L. var. *longum*. Deze moeten langer zijn dan 5 cm.

## IV. TOLERANTIES

Per verpakkingseenheid gelden toleranties voor producten die qua kwaliteit en grootteklasse niet beantwoorden aan de eisen voor de klasse waarin zij zijn ingedeeld.

## A. Toleranties in kwaliteit

i) *Klasse I*

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

ii) *Klasse II*

10 % van het aantal, of gewicht mag bestaan uit paprika's die niet aan de eisen voor deze klasse, noch aan de minimumeisen beantwoorden, met uitzondering van producten die zijn aangetast door rot of enige afwijking vertonen waardoor zij niet meer geschikt zijn voor consumptie.

## B. Toleranties in grootte

i) *Klasse I*

10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit paprika's die niet tot de aangegeven groottesortering behoren, mits deze paprika niet meer dan 5 mm afwijkt van de toegepaste sorteringsgrenzen, met dien verstande dat ten hoogste 5 % van het aantal of het gewicht kleiner is dan de minimumgrootte.

ii) *Klasse II.*

- Naar grootte gesorteerde paprika's  
10 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit paprika's die niet tot de aangegeven groottesortering behoren, mits deze paprika niet meer dan 5 mm afwijkt van de toegepaste sorteringgrenzen, met dien verstande dat ten hoogste 5 % van het aantal of het gewicht kleiner is dan de minimumgrootte.
- Niet naar grootte gesorteerde paprika's  
5 % van het aantal of gewicht mag bestaan uit paprika's die tot 5 mm kleiner zijn dan de minimumgrootte.

## V. VOORSCHRIFTEN INZAKE PRESENTATIE

A. **Uniformiteit**

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

Vermenging van paprika's van verschillende kleuren is toegestaan voorzover de uniformiteit, wat oorsprong, handelstype, groottesortering (voorzover, wat dit laatste criterium betreft, een sortering naar grootte verplicht is) en kwaliteit betreft, in acht wordt genomen en het aantal paprika's van iedere kleur gelijk is.

Voor kleine verpakkingen met een gewicht van maximaal 1. kg is uniformiteit slechts voor de oorsprong en de kwaliteitsklasse vereist. Wanneer paprika's van verschillende kleuren tezamen in de handel worden gebracht, is uniformiteit ten aanzien van de oorsprong niet verplicht.

Langwerpige paprika's moeten, wanneer zij naar grootte worden gesorteerd, qua lengte voldoende uniform zijn.

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

B. **Verpakking**

De verpakking moet de paprika's degelijk beschermen.

Het materiaal binnenin de verpakkingseenheid moet nieuw en schoon zijn, en van een zodanige kwaliteit dat de producten niet uitwendig of inwendig kunnen worden beschadigd. Er mag materiaal, met name papier of zegels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, mits voor de bedrukking of de etikettering niet-giftige inkt of lijm wordt gebruikt.

In de verpakkingseenheid mogen geen vreemde stoffen voorkomen.

## VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

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

A. **Identificatie**

Verpakker en/of verzender: Naam en adres of door een officiële dienst toegekend of erkend identificatiesymbool. Wanneer een code (identificatiesymbool) wordt gebruikt, dient evenwel de vermelding „verpakker” en/of „verzender” (of een gelijkwaardige afkorting) dicht bij deze code (identificatiesymbool) te worden aangebracht.

B. **Aard van het product**

- „Paprika's” en de kleur of kleuren van de vruchten, indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.
- Handelstype („langwerpige”, „rechthoekig stomp gevormde paprika's”, „rechthoekige puntig gevormde paprika's”, „afgeplatte”) of de naam van de variëteit indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.
- In voorkomend geval: „Peperoncini” of een gelijksoortige benaming.

C. **Oorsprong van het product**

- Land van oorsprong en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale benaming.

D. **Handelskenmerken**

- Klasse.
- In geval van sortering: grootte aangegeven met de kleinste en de grootste diameter; in andere gevallen: de aanduiding „niet naar grootte gesorteerd”.
- Nettogewicht of aantal stuks (facultatief).

E. **Officieel controlemerk (facultatief).**