

31999R1455

L 167/22

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

2.7.1999

**NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1455/1999****z 1. júla 1999,****ktorým sa stanovuje obchodná norma na sladké papriky**

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 2200/96 z 28. októbra 1996 o spoločnej organizácii trhu s ovocím a zeleninou<sup>(1)</sup>, ktoré bolo naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1257/1999<sup>(2)</sup>, a najmä na jeho článok 2 (2),

- (1) keďže sladké papriky sú uvedené v prílohe I k nariadeniu (ES) č. 2200/96 ako výrobky, na ktoré sa musia prijať normy; keďže nariadenie Komisie (EHS) č. 79/88 z 13. januára 1988, ktorým sa ustanovujú kvalitatívne normy na hlávkové šaláty, kučeravolisté endívie, veľkolisté endívie (batávske) a sladké papriky<sup>(3)</sup>, ktoré bolo naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 888/97<sup>(4)</sup>, bolo mnohokrát zmenené a doplnené a už nezabezpečuje právnu jasnosť;
- (2) keďže, v záujme jasnosti, predpisy na sladké papriky sa musia oddeliť od predpisov na ostatné výrobky podľa nariadenia (EHS) č. 79/88; keďže dané predpisy sa musia z tohto dôvodu prepracovať a príloha II k nariadeniu (EHS) č. 79/88 o sladkých paprikách sa musí zrušiť; keďže na tento účel, z dôvodov prehľadnosti na svetových trhoch, sa musí vziať do úvahy norma odporúčaná na sladké papriky Pracovnou skupinou pre štandardizáciu výrobkov podliehajúcich skaze a rozvoj kvality Hospodárskej komisie OSN pre Európu (UN/ECE);
- (3) keďže cieľom týchto noriem musí byť odstránenie výrobkov s neuspokojivou kvalitou z trhu, výroba zariadenia uspokojujúceho požiadavky spotrebiteľa a umožnenie obchodných vzťahov na základe čestnej hospodárskej súťaže, čo napomôže tomu, že výroba sa stane ziskovejšou;
- (4) keďže tieto normy sú uplatniteľné vo všetkých štádiách odbytu; keďže preprava na veľkú vzdialenosť, skladovanie po určitú dobu a rôzne manipulačné operácie, ktorým sú výrobky vystavené, môžu spôsobiť zhoršenie ich kvality spôsobené biologickým vývojom výrobkov alebo ich kazivosťou; keďže takéto zhoršenie kvality sa musí brať do úvahy pri uplatňovaní noriem vo všetkých etapách odbytu po odoslaní;

- (5) keďže opatrenia uvedené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre čerstvé ovocie a zeleninu,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

**Článok 1**

Obchodná norma na sladké papriky patriace pod kód KN 0709 60 10 je uvedená v prílohe.

Norma sa bude uplatňovať vo všetkých etapách odbytu za podmienok stanovených v nariadení (ES) č. 2200/96.

Avšak v etapách po odoslaní môžu výrobky vykazovať - pokiaľ ide o ustanovenia týchto noriem - mierny nedostatok čerstvosti a turgidnosti a mierne zhoršenie kvality spôsobené ich vývojom a ich náchylnosťou podliehať skaze.

**Článok 2**

Nariadenie (EHS) č. 79/88 sa mení a dopĺňa takto:

1. v kapitole sa text „kučeravolisté endívie, veľkolisté (batávske) endívie a sladké papriky“ nahrádza textom „kučeravolisté endívie, veľkolisté (batávske) endívie“;
2. prvý odsek článku 1 sa nahrádza nasledujúcim: „kvalitatívne normy na hlávkové šaláty, kučeravolisté endívie a veľkolisté (batávske) endívie patriace pod podpoložky 0705 11, ex 0705 19 a 0705 29 00 kombinovanej nomenklatúry sú uvedené v prílohe.“;
3. Príloha II sa ruší.

**Článok 3**

Toto nariadenie nadobúda účinnosť tretí deň po jeho zverejnení v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev.

Bude sa uplatňovať od prvého dňa mesiaca nasledujúceho po mesiaci, v ktorom nadobudlo účinnosť.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 297, 21.11.1996, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 100, 26.6.1999, s. 80.

<sup>(3)</sup> Ú. v. ES L 10, 14.1.1988, s. 8.

<sup>(4)</sup> Ú. v. ES L 126, 17.5.1997, s. 11.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 1. júla 1999

*Za Komisiu*  
Franz FISCHLER  
*člen Komisie*

---

## PRÍLOHA

## NORMA PRE SLADKÉ PAPIKY

## I. DEFINÍCIA VÝROBKU

Táto norma sa vzťahuje na sladké papriky odrôd (kultivarov) vypestovaných z *Capsicum annuum L.*, ktoré sa musia dodávať spotrebiteľovi v čerstvom stave; sladké papriky určené na priemyselné spracovanie sú vylúčené.

Vzhľadom na ich tvar rozlišujeme štyri obchodné druhy:

- podlhovasté sladké papriky (špicaté),
- štvorhranné sladké papriky (tupé),
- štvorhranné kuželovité sladké papriky (v tvare mrkvy),
- ploché sladké papriky (rajčinové papriky).

## II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA KVALITY

Účelom tejto normy je definovať požiadavky na kvalitu sladkých papriek po úprave a zabalení.

## A. Minimálne požiadavky

Vo všetkých triedach - podliehajú zvláštnym ustanoveniam pre každú triedu a prípustným odchýlkam - sladké papriky musia:

- byť neporušené,
- byť zdravé; výrobok postihnutý hnitím alebo zhoršením kvality, ktoré ho robia nespôsobilým na konzumáciu, je vylúčený,
- byť čisté, nesmú obsahovať prakticky žiadne viditeľné cudzie látky,
- mať čerstvý vzhľad,
- neobsahovať prakticky žiadnych škodcov,
- nesmú vykazovať prakticky žiadne vady spôsobené škodcami,
- mať dobrý vzrast,
- nesmú vykazovať vady spôsobené mrazom,
- nesmú mať nezahojené poškodenia,
- nesmú byť spálené od slnka (až na špecifikácie v kapitole B: klasifikácia, bod ii)),
- mať stopky,
- nesmú mať nadmernú vonkajšiu vlhkosť,
- nesmú vykazovať cudzí zápach alebo chuť.

Vývin a stav sladkých papriek musí byť taký, aby im umožňoval:

- vydržať prepravu a manipuláciu, a
- dopravu na miesto určenia v dobrom stave.

## B. Klasifikácia

Sladké papriky sa klasifikujú do dvoch tried definovaných nasledujúco:

## i) Trieda I

Sladké papriky tejto triedy musia vykazovať dobrú kvalitu. Musia byť charakteristické pre danú odrodu a/alebo obchodný druh, pokiaľ ide o rast, tvar a farbu vzhľadom na stupeň zrelosti.

Musia byť

- pevné
- prakticky bez škvŕn.

Stopka môže byť mierne poškodená alebo odrezaná, pričom kalich musí byť neporušený.

ii) *Trieda II*

Táto trieda zahŕňa sladké papriky, ktoré nemôžu byť začlenené do triedy I, avšak vyhovujú vyššie špecifikovaným minimálnym požiadavkám.

Nasledujúce vady (kazy) môžu byť povolené za predpokladu, že papriky si zachovávajú svoje základné charakteristiky - čo sa týka kvality, stálosti pri skladovaní a uchovávaní:

- kazy tvaru a vývojové kazy,
- spálenia spôsobené slnkom alebo čiastočne zacelené poškodenia, pričom poškodenia pozdĺžneho tvaru môžu mať maximálnu dĺžku 2 cm a celková plocha ostatných kazov môže byť maximálne 1 cm<sup>2</sup>,
- ľahké trhlinky na povrchu, ktorých celková dĺžka nie je väčšia ako 3 cm.

Môžu byť menej pevné, nesmú však byť zvädnuté.

Stopka môže byť poškodená alebo odrezaná.

## III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI

Veľkosť sa stanovuje podľa priemeru hornej časti (šírky) sladkých papriek. V prípade plochých sladkých papriek (rajčinových papriek) sa pod pojmom „šírka“ rozumie najväčší priečny priemer.

prípade sladkých papriek roztriedených podľa veľkosti nesmie byť rozdiel v priemere medzi najväčšou a najmenšou sladkou paprikou v tom istom obale väčší ako 20 mm.

Šírka sladkých papriek nesmie byť menšia ako:

- podlhovasté sladké papriky (zahrotené): 30 mm
- štvorhranné sladké papriky (tupé) a štvorhranné kuželovité sladké papriky (v tvare mrkvy): 40 mm
- ploché sladké papriky (rajčinové papriky): 55 mm

Triedenie podľa veľkosti nie je povinné pre triedu II, s výhradou minimálnych veľkostí.

Vyššie uvedené ustanovenia sa neuplatňujú na sladké papriky so štíhlym luskom o strednej dĺžke („druh *Peperoncini*“) vypestované zo zvláštnych odrôd *Capsicum Annuum L.* odroda *longum*. Tieto musia byť dlhšie ako 5 cm.

## IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA ODCHÝLOK

Odchýlky – pokiaľ ide o kvalitu a veľkosť – budú povolené pre každý obal v prípade výrobku, ktorý nevyhovuje požiadavkám vyznačenej triedy.

A. **Kvalitatívne odchýlky**i) *Trieda I*

10 % z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek nevyhovujúcich požiadavkám danej triedy, avšak spĺňajúcich požiadavky triedy II alebo výnimočne spadajúcich do odchýlok tejto triedy.

ii) *Trieda II*

10 % z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek nevyhovujúcich ani požiadavkám triedy a ani minimálnym požiadavkám, s výnimkou výrobku postihnutého hnilobou alebo iným zhoršením kvality, pre ktoré je nespôsobilý na spotrebu.

B. **Veľkostné odchýlky**i) *Trieda I*

10 % z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek nevyhovujúcich stanoveným veľkostiam v rozpätí  $\pm 5$  mm vrátane nie viac ako 5 % sladkých papriek pod najmenšiu stanovenú veľkosť.

ii) *Trieda II*— *Sladké papriky triedené podľa veľkosti*

10 % z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek nevyhovujúcich veľkostiam stanoveným v rozpätí  $\pm$  5 mm vrátane nie viac ako 5 % sladkých papriek pod minimálnu stanovenú veľkosť.

— *Sladké papriky netriedené podľa veľkosti*

5 % z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek menších až o 5 mm ako je stanovená minimálna veľkosť

## V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OBCHODNEJ ÚPRAVY

A. **Jednotnosť**

Obsah každého obalu musí byť jednotný a obsahovať iba sladké papriky toho istého pôvodu, odrody alebo obchodného druhu, kvality, veľkosti (pokiaľ sú podľa veľkosti triedené) a, v prípade triedy I, viditeľne rovnakého stupňa zrelosti a sfarbenia.

Zmes sladkých papriek rôznych farieb je však povolená pokiaľ pôvod, obchodný druh, kvalita a veľkosť (pokiaľ sú podľa veľkosti triedené) budú rovnorodé a pokiaľ počet sladkých papriek každej farby bude rovnaký.

V prípade obalov so sladkými paprikami s maximálnou hmotnosťou 1 kg sa rovnorodosť vyžaduje iba pokiaľ ide o pôvod a kvalitu. Ak sa predávajú na trhu sladké papriky rôznych farieb, rovnorodosť pôvodu sa nepožaduje.

V prípade výrobku triedeného podľa veľkosti musia byť podlhovasté sladké papriky dostatočne rovnorodé – pokiaľ sa jedná o dĺžku.

Viditeľná časť obsahu obalu musí byť reprezentatívna pre celý obsah.

B. **Balenie**

Sladké papriky sa musia baliť tak, aby bol výrobok riadne chránený.

Materiály použité vo vnútri obalu musia byť nové, čisté a musia mať takú kvalitu, aby sa zabránilo akémukoľvek vonkajšiemu alebo vnútornému poškodeniu výrobku. Používanie materiálov – najmä papiera alebo pečiatok s obchodnými špecifikáciami je povolené – za predpokladu, že potlač alebo etiketovanie bolo vykonané pomocou netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

## VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA

Na každom obale musia byť uvedené nasledujúce údaje, v písmenách zoskupených na tej istej strane, čitateľne a nezmazateľne vyznačené a viditeľné zvonku:

A. **Identifikácia**

Balič a/alebo odosielateľ: názov a adresa alebo úradne vydaný, alebo uznaný symbol. Tam, kde sa používa kód (symbol), údaj „alič a/alebo odosielateľ“ (alebo podobná skratka) musí byť umiestnený v tesnej blízkosti tohto kódu (symbolu).

B. **Charakter výrobku**

— „sladké papriky“ a farba alebo farby pokiaľ obsah nie je viditeľný zvonku

— obchodný druh („podlhovastý“, „štvorhranný tupý“, „štvorhranný kužeľovité“, „ploché“) alebo názov odrody - pokiaľ obsah nie je viditeľný zvonku.

— „Peperoncini“ alebo ekvivalentné označenie.

C. **Pôvod výrobku**

— krajina pôvodu a, nepovinne, oblasť pestovania alebo národné, regionálne alebo miestne označenie.

D. **Obchodné špecifikácie**

— trieda

— veľkosť (pokiaľ sú podľa veľkosti triedené) vyjadrená ako minimálny a maximálny priemer alebo označenie „netriedené podľa veľkosti“.

— netto hmotnosť alebo počty jednotiek (alternatívne).

E. **Úradná kontrolná značka (nepovinne)**