

388R0079

Nr L 10/8

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

14.1.88

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 79/88

av den 13 januari 1988

om kvalitetsnormer för sallat och paprika

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION
HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 1035/72 av den 18 maj 1972 om den gemensamma organisationen av marknaden för frukt och grönsaker⁽¹⁾), senast ändrad genom förordning (EEG) nr 3910/87⁽²⁾), särskilt artikel 2.3 i denna, och

med beaktande av följande:

Kvalitetsnormerna för sallat fastställs i bilaga 2/5 till kommissionens förordning nr 23 om ett gradvist upprättande av en gemensam organisation av marknaden för frukt och grönsaker⁽³⁾). Normerna ändrades genom förordning nr 51/65/EEG⁽⁴⁾).

I kommissionens förordning (EEG) nr 2397/76⁽⁵⁾ fastställs kvalitetsnormer för paprika.

Det har skett en förändring i produktionen och saluförandet av dessa produkter, särskilt i fråga om detalj- och partihandelns krav. De gemensamma kvalitetsnormerna för sallat och paprika bör därför ändras för att ta hänsyn till de nya kraven.

I fråga om sallat medför sådana ändringar att det blir nödvändigt att ändra definitionen av den kompletterande kvalitetsklass som fastställdes genom rådets förordning (EEG) nr 1194/69⁽⁶⁾), senast ändrad genom förordning (EEG) nr 897/77⁽⁷⁾). När den klassen definieras bör det tas hänsyn till de berörda produkternas betydelse för producenterna och till behovet av att uppfylla konsumenternas krav.

Normerna tillämpas i alla handelsled. Vid transport över långa sträckor, lagring under en viss tid och olika typer av hantering kan det inträffa att produkterna försämrats till följd av sin biologiska utveckling eller sin benägenhet att förfaras. Hänsyn bör därför tas till sådan försämring när normerna tillämpas i de handelsled som ligger efter avsändningstillfället.

⁽¹⁾ EGT nr L 118, 20.5.1972, s. 1.

⁽²⁾ EGT nr L 370, 30.12.1987.

⁽³⁾ EGT nr 30, 20.4.1962, s. 965/62.

⁽⁴⁾ EGT nr 55, 3.4.1965, s. 793/65.

⁽⁵⁾ EGT nr L 270, 2.10.1976, s. 13.

⁽⁶⁾ EGT nr L 157, 28.6.1969, s. 1.

⁽⁷⁾ EGT nr L 88, 31.3.1987, s. 17.

För tydlighetens och rättssäkerhetens skull och för att underlätta tillämpningen bör de ändrade normerna sammanföras till en enda text.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för frukt och grönsaker.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I bilaga 1 respektive 2 anges kvalitetsnormerna för sallat enligt undernummer 0705 11 och 0705 29 00 i den kombinerade nomenklaturen och för paprika enligt undernummer 0709 60 10 i den kombinerade nomenklaturen.

Normerna skall tillämpas i alla handelsled och i enlighet med villkoren i förordning (EEG) nr 1035/72.

I de led som ligger efter avsändningstillfället får dock produkterna i förhållande till de föreskrivna normerna uppvisa en viss bristande färskhet och saftspändhet samt mindre förändringar till följd av sin biologiska utveckling och sin benägenhet att förfaras.

Artikel 2

Förordning nr 23 ändras på följande sätt:

— I artikel 2.3 skall orden "huvudsallat, friséesallat, escarolesallat" utgå.

— bilaga 2/5 skall utgå.

Artikel 3

Förordning (EEG) nr 1194/69 ändras på följande sätt:

— I artikel 1 skall orden "huvudsallat, friséesallat och escarolesallat" utgå.

— Bilaga 1 skall utgå.

Artikel 4

Förordning (EEG) nr 2397/76 skall upphöra att gälla.

Artikel 5

Denna förordning träder i kraft den 1 juli 1988.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 13 januari 1988.

På kommissionens vägnar

Frans ANDRIESEN

Vice ordförande

BILAGA 1

KVALITETSNORMER FÖR SALLAT

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för huvudsallat av sorter av *Lactuca sativa* L. var. *capitata* L. (huvudsallat inklusive isbergssallat) och av *Lactuca sativa* L. var. *longifolia* Lam. (bind- eller romansallat) samt korsningar av dessa två arter som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte bladsallat.

Normerna gäller dessutom för friséesallat av sorter av *Cichorium endivia* L. var. *crispa* Lam. och för escarolesallat av sorter av *Cichorium endivia* L. var. *latifolia* Lam som är avsedd att levereras färsk till konsumenten.

Normerna gäller inte för produkter avsedda för industriell bearbetning.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Normerna anger de kvalitetskrav som huvudsallat, friséesallat och escarolesallat skall uppfylla efter sortering och packning.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall produkten vara

- hel,
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha andra fel som gör den olämplig för konsumtion,
- färsk till utseendet,
- saftspänd,
- ren och putsad, dvs. i huvudsak utan blad nedsmutsade med jord eller andra växtmedier (se dock de särskilda bestämmelserna för Klass III) och praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar,
- praktiskt taget fri från skadedjur,
- praktiskt taget fri från skador orsakade av skadedjur,
- utan stocklöpare,
- fri från onormal yttre fuktighet,
- fri från främmande lukt och/eller smak.

På huvudsallat tillåts en rödaktig missfärgning som beror på låg temperatur vid odlingen om denna inte ger en betydande förändring av sallatens utseende.

Rötterna skall vara avskurna omedelbart under det yttersta bladet.

Produktens utveckling skall vara normal. Den skall vara i ett sådant tillstånd och så utvecklad att

- den tål transport och hantering, och
- den är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Sallat indelas i de tre klasser som anges nedan.

i) *Klass I*

Sallat i denna klass skall vara av god kvalitet. Den skall ha sortens eller typens alla egenskaper, särskilt ifråga om färg. Den skall dessutom vara

- välformad,
- knuten (gäller inte sallat odlad som täckt kultur),
- fri från skador eller fel som försämrar ätbarheten,
- fri från frostsador.

Huvudsallat skall ha ett välformat huvud. På växthusodlad huvudsallat och på romansallat får dock huvudet vara mindre välformat.

Friséesallat och escarolesallat skall vara gul i mitten.

ii) *Klass II*

Denna klass omfattar sallat som inte uppfyller kraven för klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Sallat i denna klass skall vara

- förhållandevis välformad,
- fri från skador eller fel som allvarligt försämrar ätbarheten.

Sallaten får ha

- en lättare missfärgning,
- lättare skador orsakade av skadedjur.

Huvudsallat får ha ett mindre huvud. För huvudsallat från täckt kultur samt romansallat behöver huvudet ej vara knutet.

iii) *Klass III*⁽¹⁾

Denna klass omfattar sallat som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller kraven för klass II. Bladen får dock vara lätt nedsmutsade med jord eller annat växtmedium om detta inte påverkar det allmänna utseendet i alltför stor omfattning.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av styckevikten.

A. Minimivikt

Följande krav gäller angående minimivikten:

i) *Klass I och II*

	Frilandsodlad	Odlad som täckt kultur
Huvudsallat (exklusive isbergssallat)	150 g	100 g
Isbergssallat	300 g	200 g
Friséesallat och escarolesallat	200 g	150 g

ii) *Klass III*

Huvudsallat odlad på friland eller som täckt kultur skall väga minst 80 g per styck.

Friséesallat och escarolesallat odlade på friland eller som täckta kulturer skall väga minst 100 g per styck.

B. Enhetlighet

a) *Huvudsallat*

För samtliga klasser gäller att skillnaden mellan det lättaste och det tyngsta huvudet i en förpackning inte får vara större än

- 40 g för huvudsallat som väger mindre än 150 g per styck,
- 100 g för huvudsallat som väger 150-300 g per styck,
- 150 g för huvudsallat som väger 300-450 g per styck,
- 300 g för huvudsallat som väger mer än 400 g per styck.

⁽¹⁾ Kompletterande klass i enlighet med artikel 2.1 i förordning (EEG) nr 1035/72. Klassen eller vissa av dess krav får endast tillämpas efter beslut i enlighet med artikel 4.1 i den förordningen.

b) Friséesallat och escarolesallat

För samtliga klasser gäller att skillnaden mellan det lättaste och det tyngsta huvudet i en förpackning inte får vara större än

- 150 g för frilandsodlad friséesallat och escarolesallat,
- 100 g för friséesallat och escarolesallat odlad som täckt kultur.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser**i) Klass I**

10 % av huvuden som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) Klass II

10 % av huvuden som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter som är angripna av röta eller har andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion.

iii) Klass III

15 % av huvuden som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven (se dock bestämmelserna angående nedsmutsning), dock inte produkter som är angripna av röta eller har andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion.

B. Storlekstoleranser

För samtliga klasser: 10 % i antal av huvuden som inte uppfyller de gällande storlekskraven men vars vikt avviker med högst 10 % från kraven för den aktuella storleken.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION**A. Enhetlighet**

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla produkter av samma ursprung, sort, kvalitet och storlek.

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för det samlade innehållet.

B. Presentation

Produkten skall vara förpackad i rader och i högst tre lager.

Huvudsallat och friséesallat som är förpackad i två lager skall ligga huvud mot huvud om den inte är lämpligt skyddad eller åtskild. Om sallaten ligger i tre lager skall den vara placerad huvud mot huvud i två av dessa.

Escarolesallat får förpackas huvud mot huvud eller liggande. Romansallat får förpackas liggande.

C. Förpackning

Produkten skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd. Den skall vara packad på ett lämpligt sätt med beaktande av storleken och typen av förpackning, dvs. utan för stora mellanrum och inte alltför tätt.

Produkten skall vara åtskild från botten, långsidorna och locket (om sådant finns) med ett lämpligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t. ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta eller giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar, t. ex. lösa blad och stjälkdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning skall på en och samma sida med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packare och/eller avsändare	}	Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke
-----------------------------------	---	---

B. Typ av produkt

- "Huvudsallat", "bindsallat", "romansallat", "friséesallat", "isbergssallat" eller "escarolesallat" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).
- Angivelsen "växthusodlad eller täckt kultur" i förekommande fall.
- Sortens namn (frivilligt).

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och, valfritt, odlingsområde, eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storleken angiven som minsta vikt per huvud eller som antal huvuden.
- Nettovikt (frivilligt).

E. Officiellt kontrollmärke (valfritt)

BILAGA 2

KVALITETSNORMER FÖR PAPRIKA

I. DEFINITION AV PRODUKTEN

Dessa normer gäller för paprika av sorter av *Capsicum annuum* L. som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte paprika avsedd för industriell bearbetning.

Paprika kan med ledning av formen indelas i följande fyra handelstyper:

- Avlång paprika (konisk).
- Fyrkantig paprika (trubbig).
- Fyrkantig, avsmalnande paprika (spetsig).
- Platt (tomatformad) paprika.

II. KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normerna är att ange de kvalitetskrav som paprika skall uppfylla efter sortering och packning.

A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna skall paprika vara

- hel,
- färsk till utseendet,
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha andra fel som gör den olämplig för konsumtion,
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar,
- välutvecklad,
- fri från frostsador,
- utan oläka skador,
- utan solskador (se dock bestämmelserna i punkten ii) under B. Klassificering),
- försedd med stjälk,
- fri från onormal yttre fuktighet,
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Paprikan skall vara så utvecklad och i ett sådant tillstånd att

- den tål transport och hantering, och
- den är i tillfredsställande skick vid ankomsten till bestämmelseorten.

B. Klassificering

Paprika indelas i de två klasser som anges nedan.

i) Klass I

Paprika i denna klass skall vara av god kvalitet. Den skall vara

- fast,
- normal till form, utveckling och färg för sorten och den aktuella mognadsgraden,
- praktiskt taget fri från skador.

Stjälken får vara lätt skadad eller avskuren om blomfodret är oskadat.

ii) Klass II

Denna klass omfattar paprika som inte uppfyller kraven för Klass I men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Under förutsättning att paprikan har kvar sina väsentliga egenskaper i fråga om kvalitet och utseende får den ha följande fel:

- Fel i form och utveckling.
- Solskador eller läkta, mindre sår som täcker högst 1 cm² av ytan eller är 2 cm långa för långsträckta fel.
- Torra, mindre ytliga sprickor med en total längd av högst 3 cm.

Paprikan får vara mindre fast, men inte skrumpen. Stjälken får vara skadad eller avskuren.

III. BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING

Storleken bestäms av paprikans diameter (bredd) på det bredaste stället. För tomatformad paprika avser ordet "bredd" den största tvärsnittsdialogetern. Om paprikan är storlekssorterad får skillnaden mellan den största och den minsta frukten i samma förpackning vara högst 20 mm.

Paprikans bredd skall vara minst

- 30 mm för avlång paprika (konisk),
- 50 mm för fyrkantig paprika (trubbig),
- 40 mm för fyrkantig, avsmalnande paprika (spetsig),
- 55 mm för platt paprika (tomatformad).

Om bestämmelserna om minsta storlek är uppfyllda är storlekssortering inte obligatorisk för Klass II.

Bestämmelserna ovan gäller inte för smal, avlång paprika (typen peperoncini) som härrör från vissa sorter av *Capsicum annum* L. var. *longum*.

Dessa skall ha en längd på minst 5 cm.

IV. TOLERANSBESTÄMMELSER

I varje förpackning medges en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storleksskaven för den angivna klassen.

A. Kvalitetstoleranser

i) Klass I

10 % i antal eller vikt av paprikafrukter som inte uppfyller kraven för klassen men som uppfyller kraven för Klass II, eller som, i undantagsfall, omfattas av toleranserna för den klassen.

ii) Klass II

10 % i antal eller vikt av paprikafrukter som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven, dock inte produkter som är angripna av röta eller har andra fel som gör dem olämpliga för konsumtion.

B. Storlekstoleranser

i) Klass I

10 % i antal eller vikt av paprikafrukter som avviker från de angivna storlekarna med högst 5 mm, dock högst 5 % paprikafrukter som är mindre än den minsta tillåtna storleken.

ii) Klass II

— Storlekssorterad paprika

10 % i antal eller vikt av paprikafrukter som avviker från de angivna storlekarna med högst 5 mm, dock högst 5 % paprikafrukter som är mindre än den minsta tillåtna storleken.

— Ej storlekssorterad paprika

5 % i antal eller vikt av paprikafrukter som är högst 5 mm mindre än den minsta tillåtna storleken.

V. BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION

A. Enhetlighet

Varje förpackning skall ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla paprika av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om storlekssortering är obligatorisk) samt, i fråga om Klass I, av praktiskt taget samma mognad och färg.

För förpackningar med paprika som väger högst 1 kg är kravet på enhetlighet begränsat till ursprung och kvalitetsklass.

Avlång paprika skall ha en förhållandevis enhetlig längd om produkten är storlekssorterad.

Den synliga delen av förpackningens innehåll skall vara representativ för det samlade innehållet.

B. Förpackning

Paprikan skall vara förpackad så att den ges ett ändamålsenligt skydd.

De material som används inuti förpackningen skall vara nya, rena och av en kvalitet som inte orsakar yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material, t. ex. papper eller märken, med handelsmässiga upplysningar om trycket eller märkningen har utförts med giftfri trycksvärta eller giftfritt lim.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

VI. BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING

Varje förpackning skall på en och samma sida med tydligt, outplånligt och från utsidan synligt tryck vara märkt med följande uppgifter:

A. Identifiering

Packare och/eller avsändare	} Namn och adress eller officiellt utfärdat eller godkänt märke
-----------------------------------	---

B. Typ av produkt

- "Paprika" (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).
- Handelstyp ("avlång", "fyrkantig trubbig", "fyrkantig konisk", "platt") eller sortens namn (om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan).
- För produkttypen "Peperoncini" är denna särskilda benämning eller en liknande obligatorisk.

C. Produktens ursprung

Ursprungsland och, valfritt, odlingsområde, eller nationell, regional eller lokal benämning.

D. Handelsmässiga upplysningar

- Klass.
- Storleken angiven som minsta och största diameter (om storlekssorterad) eller orden "ej storlekssorterad" om produkten inte är storlekssorterad.
- Vikt eller antal frukter (valfritt).

E. Officiellt kontrollmärke (valfritt).