

**Durchführungsverordnung (EU) Nr. 543/2011 der Kommission  
vom 7. Juni 2011  
mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG)  
Nr. 1234/2007 des Rates für die Sektoren Obst und Gemüse und  
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse**

(Amtsblatt der Europäischen Union Nr. L 157 vom 15. Juni 2011)

**Anhang I Teil B / TEIL 8:**

**VERMARKTUNGSNORM FÜR  
GEMÜSEPAPRIKA**

Dieses Dokument enthält die vom BMNT erstellte inoffizielle, konsolidierte Fassung der nachstehend genannten Norm. Nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten Verordnungstexte sind rechtsgültig ([www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)).

**geändert durch:**

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 2019/428 der Kommission vom 12. Juli 2018  
(ABl. L Nr. 75 vom 19.03.2019)

## TEIL 8: VERMARKTUNGSNORM FÜR GEMÜSEPAPRIKA

### I. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Diese Norm gilt für Gemüsepaprika der aus *Capsicum annuum* L. hervorgegangenen Anbausorten <sup>(1)</sup> zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Gemüsepaprika für die industrielle Verarbeitung fällt nicht darunter.

### II. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE QUALITÄT

Die Norm bestimmt die Qualitätsanforderungen, die Gemüsepaprika nach Aufbereitung und Verpackung einhalten muss.

Die Erzeugnisse dürfen jedoch auf den dem Versand nachgelagerten Vermarktungsstufen abweichend von der Norm Folgendes aufweisen:

- einen leicht verringerten Frische- und Prallheitsgrad,
- eine geringfügige Veränderung aufgrund biologischer Entwicklungsvorgänge und der Verderblichkeit der Erzeugnisse, ausgenommen Erzeugnisse der Klasse Extra.

#### A. Mindesteigenschaften

In allen Klassen muss Gemüsepaprika vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für jede Klasse und der zulässigen Toleranzen folgendermaßen beschaffen sein:

- ganz,
- gesund; ausgeschlossen sind Erzeugnisse mit Fäulnisbefall oder anderen Mängeln, die sie zum Verzehr ungeeignet machen,
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen,
- von frischem Aussehen,
- fest,
- praktisch frei von Schädlingen,
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das ~~Fleisch~~ **Fruchtfleisch** beeinträchtigen,
- frei von Schäden infolge von niedrigen Temperaturen oder Frost,
- mit dem Stiel versehen; der Stiel muss glatt abgeschnitten und der Kelch unversehrt sein,
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack.

Entwicklung und Zustand des Gemüsepaprikas müssen so sein, dass er

- Transport und Hantierung aushält und
- in zufrieden stellendem Zustand am Bestimmungsort ankommt.

#### B. Klasseneinteilung

Gemüsepaprika wird in die drei nachstehend definierten Klassen eingeteilt:

---

(1) Einige Gemüsepaprikasorten können scharf im Geschmack sein.

i) Klasse Extra

Gemüsepaprika dieser Klasse muss von höchster Qualität sein. Er muss die für die Sorte und/oder den Handelstyp charakteristischen Merkmale aufweisen.

Er darf keine ~~Mängel~~ Fehler aufweisen, mit Ausnahme sehr leichter oberflächlicher ~~Schalenfehler~~ Hautfehler, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen.

ii) Klasse I

Gemüsepaprika dieser Klasse muss von guter Qualität sein. Er muss die für die Sorte und/oder den Handelstyp charakteristischen Merkmale aufweisen.

Die folgenden leichten Fehler sind jedoch zulässig, sofern diese das allgemeine Aussehen der Erzeugnisse und ihre Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung im Packstück nicht beeinträchtigen:

- ein leichter Formfehler,
- leichte silbrige Färbung oder Schäden durch Thripse auf höchstens 1/3 der Gesamtfläche,
- leichte Hautfehler wie
  - Narbenbildungen, Kratzer, Sonnenbrand, Druckstellen bis zu 2 cm Länge für längliche Fehler und bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup> für andere Fehler oder
  - trockene Oberflächenrisse auf höchstens 1/8 der Gesamtfläche,
- geringfügig beschädigter Stiel.

iii) Klasse II

Zu dieser Klasse gehört Gemüsepaprika, der nicht in die höheren Klassen eingestuft werden kann, der aber den vorstehend definierten Mindesteigenschaften entspricht.

Die folgenden Fehler sind zulässig, sofern der Gemüsepaprika seine wesentlichen Merkmale hinsichtlich Qualität, Haltbarkeit und Aufmachung behält:

- Formfehler,
- silbrige Färbung oder Schäden durch Thripse auf höchstens 2/3 der Gesamtfläche,
- Hautfehler wie
  - Narbenbildungen, Kratzer, Sonnenbrand, Quetschungen und verheilte Verletzungen bis zu 4 cm Länge für längliche Fehler und bis zu einer Gesamtfläche von 2,5 cm<sup>2</sup> für andere Fehler oder
  - trockene Oberflächenrisse auf höchstens 1/4 der Gesamtfläche,

- Blütenendfäule bis zu einer Gesamtfläche von 1 cm<sup>2</sup>,
- Verschrumpelungen auf höchstens 1/3 der Fläche,
- beschädigter Stiel und Kelch, sofern das Fruchtfleisch unversehrt ist.

### III. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größe wird nach dem größten Querdurchmesser oder dem Gewicht bestimmt. Um Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe zu gewährleisten, darf der Größenunterschied zwischen Erzeugnissen eines Packstücks folgende Grenzen nicht überschreiten:

- a) Für nach dem Durchmesser sortierten Gemüsepaprika:
  - 20 mm;
- b) für nach dem Gewicht sortierten Gemüsepaprika:
  - 30 g, wenn das schwerste Stück 180 g oder weniger wiegt,
  - 40-g 80 g, wenn das kleinste leichteste Stück über 180 g, aber unter 260 g wiegt.
  - keine Begrenzung, wenn das leichteste Stück 260 g oder mehr wiegt.

Länglicher Gemüsepaprika sollte von annähernd gleicher Länge sein.

Für die Klasse II ist keine Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe vorgeschrieben.

### IV. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE TOLERANZEN

Auf allen Vermarktungsstufen sind in jeder Partie Güte- und Größentoleranzen für Erzeugnisse zulässig, die nicht den Anforderungen der angegebenen Klasse genügen.

#### A. Gütetoleranzen

- i) Klasse Extra
 

Eine Gesamttoleranz ~~von 5%~~ nach Anzahl oder Gewicht **von 5 %** Gemüsepaprika, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse I entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind **insgesamt** höchstens 0,5 % Erzeugnisse zulässig, die den Anforderungen der Klasse II genügen.
- ii) Klasse I
 

Eine Gesamttoleranz ~~von 10%~~ nach Anzahl oder Gewicht **von 10 %** Gemüsepaprika, der nicht den Anforderungen der Klasse, aber denen der Klasse II entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind **insgesamt** höchstens 1 % Erzeugnisse zulässig, die weder den Anforderungen der Klasse II noch den Mindesteigenschaften entsprechen, oder Erzeugnisse, die Verderb aufweisen.
- iii) Klasse II
 

Eine Gesamttoleranz ~~von 10%~~ nach Anzahl oder Gewicht **von 10 %** Gemüsepaprika, der weder den Anforderungen der Klasse noch den Mindesteigenschaften entspricht, ist zulässig. Innerhalb dieser Toleranz sind **insgesamt** höchstens 2 % Erzeugnisse zulässig, die Verderb aufweisen.

## B. Größentoleranzen

In allen Klassen (sofern nach Größen sortiert ist): Eine Gesamttoleranz ~~von 10 %~~ nach Anzahl oder Gewicht **von 10 %** Gemüsepaprika, der den Größenanforderungen nicht entspricht, ist zulässig.

# V. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE AUFMACHUNG

## A. Gleichmäßigkeit

Der Inhalt jedes Packstücks muss einheitlich sein und darf nur Gemüsepaprika gleichen Ursprungs, gleicher Sorte oder gleichen Handelstyps, gleicher Güte und gleicher Größe (sofern nach Größen sortiert ist) sowie im Fall der Klasse Extra und der Klasse I weitgehend gleichen Reifegrads und gleicher Färbung umfassen.

Die Packstücke dürfen jedoch Mischungen von Gemüsepaprika deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben enthalten, sofern die Erzeugnisse gleicher Güte und je Handelstyp und/oder Farbe gleichen Ursprungs sind. **Gleichmäßigkeit hinsichtlich der Größe ist nicht vorgeschrieben.**

Der sichtbare Teil des Inhalts des Packstücks muss für den Gesamtinhalt repräsentativ sein.

## B. Verpackung

Der Gemüsepaprika muss so verpackt sein, dass er angemessen geschützt ist.

Das im Inneren des Packstücks verwendete Material muss sauber und so beschaffen sein, dass es bei den Erzeugnissen keine äußeren oder inneren Veränderungen hervorrufen kann. Die Verwendung von Material, insbesondere von Papier oder Aufklebern mit Geschäftsangaben, ist zulässig, sofern zur Beschriftung oder Etikettierung ungiftige Farbe bzw. ungiftiger Klebstoff verwendet wird.

Einzelne auf den Erzeugnissen angebrachte Aufkleber müssen so beschaffen sein, dass ihre Entfernung weder Klebstoffrückstände noch Beschädigungen der ~~schalen~~ **Haut** zur Folge hat. **Mit Laser auf einzelne Früchte aufgebrachte Informationen dürfen nicht zu Fehlern im Fruchtfleisch oder auf der Haut führen.**

Die Packstücke müssen frei von jeglichen Fremdstoffen sein.

# VI. BESTIMMUNGEN BETREFFEND DIE KENNZEICHNUNG

Jedes Packstück<sup>(2)</sup> muss zusammenhängend auf einer Seite folgende Angaben in lesbaren, unverwischbaren und von außen sichtbaren Buchstaben aufweisen:

## A. Identifizierung

Name und ~~Anschrift~~ **physische Adresse** des Packers und/oder Absenders (z. B. **Straße/Stadt/Region/Postleitzahl und — falls nicht mit dem Ursprungsland identisch — Land**).

Diese Angabe kann durch Folgendes ersetzt werden:

---

<sup>2</sup> Diese Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für Verkaufspackungen, die in Packstücken aufgemacht sind. Sie gelten jedoch für getrennt aufgemachte Verkaufspackungen.

- bei allen Verpackungen außer Vorverpackungen durch die von einer amtlichen Stelle erteilte oder anerkannte kodierte Bezeichnung in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „Packer und/oder Absender“ oder einer entsprechenden Abkürzung. **Der kodierte Bezeichnung muss der ISO-3166-Alpha-Länder-/Gebietscode des anerkennenden Landes vorangestellt sein, wenn es sich nicht um das Ursprungsland handelt;**
- nur bei Vorverpackungen durch Name und Anschrift eines in der Union ansässigen Verkäufers in unmittelbarem Zusammenhang mit der Angabe „gepackt für“ oder einer entsprechenden Angabe. In diesem Fall muss das Etikett auch eine kodierte Bezeichnung für den Packer und/oder Absender enthalten. Der Verkäufer übermittelt alle von den Kontrolldiensten für notwendig erachteten Informationen über die Bedeutung dieser kodierten Bezeichnung.

#### **B. Art des Erzeugnisses**

- „Gemüsepaprika“, wenn der Inhalt von außen nicht sichtbar ist,
- „Gemüsepaprikamischung“ oder eine gleichwertige Bezeichnung im Falle einer Mischung von Gemüsepaprika deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben. Wenn die Erzeugnisse von außen nicht sichtbar sind, müssen die Handelstypen und/oder Farben mit der jeweiligen Menge im Packstück angegeben werden.

#### **C. Ursprung des Erzeugnisses**

Ursprungsland <sup>(3)</sup> und — wahlfrei — Anbaugebiet oder nationale, regionale oder örtliche Bezeichnung.

Bei Mischungen von Gemüsepaprika deutlich unterscheidbarer Handelstypen und/oder Farben und unterschiedlichen Ursprungs ist das betreffende Ursprungsland in unmittelbarer Nähe der Angabe des jeweiligen Handelstyps und/oder der jeweiligen Farbe anzugeben.

#### **D. Handelsmerkmale**

- Klasse,
- Größe (sofern nach Größen sortiert ist), ausgedrückt als Mindest- und Höchstdurchmesser oder Mindest- und Höchstgewicht,
- Stückzahl (wahlfrei),
- gegebenenfalls „scharf“ oder eine gleichwertige Bezeichnung.

#### **E. Amtlicher Kontrollstempel (wahlfrei)**

Packstücke müssen die Angaben gemäß Absatz 1 nicht tragen, wenn sie Verkaufspackungen enthalten, die von außen sichtbar sind und jeweils die betreffenden Angaben tragen. Diese Packstücke dürfen keine irreführende Kennzeichnung aufweisen. Befinden sich die Packstücke jedoch auf einer Palette, so muss auf mindestens zwei Seiten der Palette an gut sichtbarer Stelle ein Zettel angebracht sein, der diese Angaben enthält.

---

(3) Anzugeben ist der vollständige oder ein allgemein gebräuchlicher Name.