

Kwaliteits Controle Bureau

Interpretaties bij EU handelsnormen
Capsicum / Paprika

Versie: 010
Versiedatum: 01-02-2018
Pagina : 1 van 5

PAPRIKA

II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

A. Minimumeisen

Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2% voor Nederlandse paprika en 3% voor buitenlandse paprika.

Bij paprika komt regelmatig binnenrot voor. Dit is uitwendig vaak pas na de oogst zichtbaar in de vorm van een bruine plek op de vruchtwand (foto 1).



Foto 1

B. Indeling

i) Klasse I

In Nederland zijn nadere eisen vastgesteld ten aanzien van de toegestane hoeveelheid bont bij zgn. "gekleurde" paprika van klasse I. De toegestane percentages bij de gekleurde (= niet groene) paprika's hebben betrekking op het oppervlak bont ten opzichte van het totale oppervlak van de vrucht.

Onder bont wordt verstaan de hardgroene kleur. Een bonte fase, waarbij de uiteindelijke kleur zichtbaar is, wordt beschouwd als doorgekleurd.

De percentages zijn als volgt vastgesteld:

“

Kwaliteits Controle Bureau

Interpretaties bij EU handelsnormen
Capsicum / Paprika

Versie: 010
Versiedatum: 01-02-2018
Pagina : 2 van 5

januari – half maart	5%
half maart - eind april	10%
mei	20%
juni, juli, augustus	30%
september	20%
oktober	10%
november, december	5%

Voor te bonte vruchten, dit zijn vruchten waarbij het oppervlak hardgroen groter is dan bovengenoemde percentages, geldt een aparte tolerantie van 10% naast de kwaliteitstolerantie, daar dit bont gezien wordt als "een gebrek, dat naar je toe komt".

Buitenlandse paprika's mogen onbeperkt bont zijn.

De hoogte-breedteverhouding moet, voor geblokte typen, minimaal 0,8:1 zijn.

Staartjes moeten intact zijn of mogen in een eerder stadium zijn afgewreven. Hierbij is een verkurkt litteken van maximaal $\frac{1}{4}$ cm² toegestaan (foto 2).



Foto 2

Toegestaan in de klasse I is/zijn:

- stip (kleine bruine droge verkurkingen in vruchtvlees en soms de huid) in lichte mate, d.w.z. maximaal één verzonken stip per vrucht en maximaal drie niet verzonken stippen per vrucht.
- zilvervlekken, welke veelal aaneengesloten voorkomen, tot maximaal 50% van de oppervlakte van de vrucht;

Kwaliteits Controle Bureau

Interpretaties bij EU handelsnormen
Capsicum / Paprika

Versie: 010
Versiedatum: 01-02-2018
Pagina : 3 van 5

- bleke vruchten (onbeperkt);
- krimpscheuren in lichte mate (foto 3, maximaal toegestane krimpscheuren);



Foto 3

- opstaande, losgegroeide kelken, mits het weefsel onder de kelk niet sterk verkurkt en donkerbruin verkleurd is;
- kleine aangroeisels, mits van dezelfde kleur, welke de vorm niet aantasten.
Deze oortjes mogen uitgebroken zijn;
- ouderdomsspikkels tot een oppervlakte van max. 1 cm²;
- een licht gerafelde steel, mits de kelk niet is aangetast;
- een steel, waarop een los vel (beschadigde opperhuid) voorkomt, dat opgedroogd is;
- een recht (niet ingescheurd) afgebroken steel;
- anthocyaanvlekken op de vrucht tot een maximum van 2 cm² (foto 4).



Foto 4

Kwaliteits Controle Bureau

Interpretaties bij EU handelsnormen
Capsicum / Paprika

Versie: 010
Versiedatum: 01-02-2018
Pagina : 4 van 5

Niet toegestaan is/zijn:

- glazigheid op de schouder van de vrucht, welke in het handelsverkeer snel overgaat tot een ingezonken (rotte) plek;
- zachte plekken;
- gekleurd bont bij groene paprika (geldt alleen voor Nederlandse paprika's);
- een sterk gerafelde steel, waarbij soms ook de kelk is beschadigd;
- een los vel op de steel, dat vochtig of zelfs licht smetterig is;
- een steel, waarbij het bovenste, verdikte, gedeelte van het breukvlak een eerste begin van smet vertoont;
- een steel, die van binnen verkurkt is.

Voor **zoetpuntpaprika klasse I** geldt het volgende:

- Vruchten mogen een onregelmatige vorm bezitten.
- Voor de percentages toegestane bont gelden dezelfde regels als voor de gewone paprika's.
- De kromming mag maximaal 20% zijn.

Opm. voor buitenlandse paprika wordt een wat minder vers uiterlijk geaccepteerd.

IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

A. Toleranties in kwaliteit

Voor te bonte vruchten van niet-groene paprika's geldt een aparte tolerantie van 10% naast de kwaliteitstolerantie.

V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

A. Uniformiteit

Bij mixverpakkingen van verschillende kleuren dienen de vruchten van dezelfde kwaliteitsklasse te zijn of de laagste klasse dient te worden aangeduid. Mix-paprika is zowel los- als kleinverpakt toegestaan.

In tegenstelling tot paprika in kleinverpakking dient de losverpakte mix-paprika van dezelfde sortering en hetzelfde handelstype te zijn.

B. Verpakking

Kwaliteits Controle Bureau

Interpretaties bij EU handelsnormen
Capsicum / Paprika

Versie: 010
Versiedatum: 01-02-2018
Pagina : 5 van 5

Gespoten (kunststof) netverpakking is niet toegestaan voor het kleinverpakken van paprika met het oog op beschadigingen in een later stadium.

Voor toepassing verpakkingsmateriaal in paprikafust: zie algemeen DB-besluit.

VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

- De aanduiding van de maat op mix-kleinverpakkingen tot 1 kg is niet verplicht.
- Het verpakken van kleinverpakte of individueel gesealde paprika in dichte dozen bestemd voor paprika van een andere kleur is toegestaan, mits in dit geval alle aanduidingen correct zijn aangebracht.