



## DEEL 8: HANDELSNORM VOOR PAPRIKA'S

### I. DEFINITIE VAN HET PRODUCT

Deze norm heeft betrekking op paprika's van de variëteiten <sup>1</sup> (cultivars) van *Capsicum annuum* L. die bestemd zijn voor levering als vers product aan de consument en niet voor industriële verwerking.

### II. KWALITEITSVOORSCHRIFTEN

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

In de stadia na de verzending mogen de producten evenwel de volgende afwijkingen ten opzichte van de normvereisten vertonen:

- een lichte vermindering van versheid en turgescentie,
- producten van andere klassen dan de klasse Extra mogen bovendien een gering kwaliteitsverlies vertonen als gevolg van hun ontwikkeling en hun meer of minder bederfelijke aard.

#### A. Minimumvereisten

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

- intact,
- gezond; niet toegestaan zijn producten die zijn aangetast door rot of die een zodanige kwaliteitsvermindering vertonen dat zij niet meer geschikt zijn voor consumptie,
- zuiver, nagenoeg vrij van zichtbare vreemde stoffen,
- vers van uiterlijk,
- stevig,
- nagenoeg vrij van plagen,
- vrij van aantasting van het vruchtvlees door plagen,
- vrij van schade als gevolg van koude of vorst,
- voorzien van een steel; het snijvlak van de steel moet glad zijn en de kelk moet intact zijn,
- vrij van abnormaal uitwendig vocht,
- vrij van vreemde geuren en/of smaken.

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

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

---

<sup>1</sup> Sommige paprikavariëteiten hebben een pikante smaak. Voorbeelden van commerciële paprikavariëteiten met een licht pikante smaak zijn Sivri, Padron en Somborka.



## B. Indeling

Paprika's worden ingedeeld in de drie hieronder omschreven klassen:

i) Klasse Extra

In deze klasse ingedeelde paprika's moeten van voortreffelijke kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerken van de variëteit en/of het handelstype hebben.

Zij mogen geen afwijkingen vertonen, afgezien van zeer geringe oppervlakkige afwijkingen die het algemene uiterlijk, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet nadelig beïnvloeden.

ii) Klasse I

In deze klasse ingedeelde paprika's moeten van goede kwaliteit zijn. Zij moeten de kenmerken van de variëteit en/of het handelstype hebben.

De volgende kleine afwijkingen zijn evenwel toegestaan op voorwaarde dat zij het algemene uiterlijk van het product, de kwaliteit, de houdbaarheid en de presentatie van het product in de verpakking niet nadelig beïnvloeden:

- een geringe vormafwijking,
- door tripsen veroorzaakte zilveren vlekken of schade op maximaal 1/3 van de totale oppervlakte,
- geringe afwijkingen aan de schil, zoals:
  - verzonken stippen, schrammen, zonnebrandvlekken en/of drukplekken die, als het langwerpige afwijkingen betreft, niet langer zijn dan 2 cm en, als het andersoortige afwijkingen betreft, in totaal niet groter zijn dan 1 cm<sup>2</sup>, of
  - droge oppervlakkige krimpscheurtjes op niet meer dan 1/8 van de totale oppervlakte,
  - licht beschadigde steel.

iii) Klasse II

Tot deze klasse behoren paprika's die niet in een hogere klasse kunnen worden ingedeeld, maar die wel aan de hierboven omschreven minimumeisen voldoen.

Op voorwaarde dat de paprika's nog hun essentiële kenmerken op het gebied van kwaliteit, houdbaarheid en presentatie bezitten, zijn de volgende afwijkingen toegestaan:

- vormafwijkingen,
- door tripsen veroorzaakte zilveren vlekken of schade op maximaal 2/3 van de totale oppervlakte,
- afwijkingen aan de schil, zoals:
  - verzonken stippen, schrammen, zonnebrandvlekken, drukplekken en/of dichtgegroeide beschadigingen die, als het langwerpige afwijkingen betreft, niet langer zijn dan 4 cm en, als het andersoortige afwijkingen betreft, in totaal niet groter zijn dan 2,5 cm<sup>2</sup>, of
  - droge oppervlakkige krimpscheurtjes op niet meer dan 1/4 van de totale oppervlakte,
- neusrotvlekken die in totaal niet groter zijn dan 1 cm<sup>2</sup>,
- verschrompeling op maximaal 1/3 van de totale oppervlakte,
- beschadigingen aan de steel en kelk, op voorwaarde dat het omliggende vruchtvlees nog intact is.



### III. SORTERINGSVOORSCHRIFTEN

Paprika's worden gesorteerd op basis van de maximumdiameter van de dwarsdoorsnede of op basis van het gewicht. Om uniformiteit in grootte te garanderen, mag het verschil in grootte tussen producten in dezelfde verpakking de volgende waarden niet overschrijden:

- a) Voor op basis van de diameter gesorteerde paprika's:
  - 20 mm.
- b) Voor op basis van het gewicht gesorteerde paprika's:
  - 30 g wanneer de zwaarste vrucht ten hoogste 180 g weegt,
  - 80 g wanneer de lichtste vrucht meer dan 180 g weegt, maar minder dan 260 g,
  - geen beperking wanneer de lichtste vrucht 260 g of meer weegt.

Langwerpige paprika's moeten qua lengte voldoende uniform zijn.

Uniformiteit in grootte is niet verplicht voor klasse II.

### IV. TOLERANTIEVOORSCHRIFTEN

In alle afzetstadias gelden voor elke partij kwaliteits- en groottoleranties ten aanzien van producten die niet beantwoorden aan de eisen voor de klasse waarin zij zijn ingedeeld.

#### A. Toleranties in kwaliteit

##### i) Klasse Extra

In totaal mag 5% van het aantal stuks of van het gewicht afwijken van de eisen voor de klasse waarin de paprika's zijn ingedeeld, op voorwaarde dat zij voldoen aan de voor klasse I vastgestelde eisen. Niet meer dan in totaal 0,5% van de binnen deze tolerantie vallende paprika's mogen producten zijn die voldoen aan de kwaliteitseisen van klasse II.

##### ii) Klasse I

In totaal mag 10% van het aantal stuks of van het gewicht afwijken van de eisen voor de klasse waarin de paprika's zijn ingedeeld, op voorwaarde dat zij voldoen aan de voor klasse II vastgestelde eisen. Niet meer dan in totaal 1% van de binnen deze tolerantie vallende paprika's mogen producten zijn die noch aan de kwaliteitseisen van klasse II, noch aan de minimumeisen voldoen, of die bederf vertonen.

##### iii) Klasse II

In totaal mag 10% van het aantal stuks of van het gewicht bestaan uit paprika's die noch aan de eisen voor deze klasse, noch aan de minimumeisen beantwoorden. Niet meer dan in totaal 2% van de binnen deze tolerantie vallende paprika's mag bederf vertonen.

#### B. Toleranties in grootte

Voor alle klassen (wanneer sortering plaatsvindt): in totaal mag 10% van het aantal stuks of van het gewicht bestaan uit paprika's die niet beantwoorden aan de eisen inzake groottesortering.

### V. PRESENTATIEVOORSCHRIFTEN

#### A. Uniformiteit

De inhoud van iedere verpakking moet uniform zijn en moet bestaan uit paprika's van dezelfde oorsprong, dezelfde variëteit of hetzelfde handelstype, dezelfde kwaliteit, dezelfde grootteklasse (wanneer sortering plaatsvindt) en, voor de klasse Extra en voor klasse I, van waarneembaar vrijwel dezelfde rijpheid en kleur.

Paprika's van duidelijk verschillende handelstypen en/of met duidelijk verschillende kleuren mogen echter samen in een verpakking worden verpakt, op voorwaarde dat de producten in het mengsel van uniforme kwaliteit zijn en voor elk betrokken handelstype en/of elke betrokken kleur uniform zijn wat de oorsprong betreft. Uniformiteit in grootte is niet verplicht.

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



## B. Verpakking

De verpakking moet de paprika's goed beschermen.

Het binnenin de verpakking gebruikte materiaal moet schoon zijn en van een zodanige kwaliteit dat de producten niet uitwendig of inwendig worden beschadigd. Er mag materiaal, met name papier of stempels, met handelsaanduidingen worden gebruikt, mits de voor de bedrukking of de etikettering gebruikte inkt of lijm niet giftig is.

Op de afzonderlijke producten aangebrachte etiketten mogen bij het verwijderen ervan geen zichtbaar spoor van lijm achterlaten en de schil niet beschadigen. Op de afzonderlijke vruchten gelaserde informatie mag het vruchtvlees of de schil niet beschadigen.

De verpakkingen mogen geen vreemde stoffen bevatten.

## VI. AANDUIDINGSVOORSCHRIFTEN

Op iedere verpakking <sup>2</sup> moeten op één kant duidelijk leesbaar, onuitwisbaar en van buitenaf zichtbaar de onderstaande gegevens worden vermeld.

### A. Identificatie

De naam en het fysieke adres van de verpakker en/of de verzender (bijv. straat/plaats/regio/postcode en, indien verschillend van het land van oorsprong, het land).

Deze vermelding mag worden vervangen:

- voor alle verpakkingen, behalve voorverpakkingen, door de door een officiële dienst afgegeven of erkende code van de verpakker en/of de verzender die vlak bij de vermelding, "Verpakker en/of verzender" (of een gelijkwaardige afkorting) wordt aangebracht. De code moet worden voorafgegaan door de ISO 3166 lettercode van het land/gebied van het erkennende land, indien dat verschillend is van het land van oorsprong;
- uitsluitend voor voorverpakkingen, door de naam en het adres van een in de Unie gevestigde verkoper, die vlak bij de vermelding "Verpakt voor:" of een gelijkwaardige vermelding worden aangebracht. In dat geval moet op het etiket tevens de code van de verpakker en/of de verzender vermeld staan. De verkoper verstrekt alle door de controleinstantie noodzakelijk geachte inlichtingen met betrekking tot de betekenis van die code.

### B. Aard van het product

- "Paprika's", indien de inhoud van de verpakking van buitenaf niet zichtbaar is.
- "Mengsel van paprika's" of een gelijkwaardige vermelding, wanneer het een mengsel van paprika's van duidelijk verschillende handelstypen en/of kleuren betreft. Indien het product van buitenaf niet zichtbaar is, moeten de in elke verpakking voorkomende handelstypen en/of kleuren worden vermeld, samen met het respectieve aantal.

### C. Oorsprong van het product

Land van oorsprong <sup>3</sup> en, eventueel, productiegebied of nationale, regionale of lokale plaatsnaam.

Wanneer het een mengsel van paprika's van duidelijk verschillende handelstypen en/of met duidelijk verschillende kleuren en van verschillende oorsprong betreft, moet in de onmiddellijke nabijheid van elk betrokken handelstype en elke betrokken kleur het betrokken land van oorsprong worden vermeld.

### D. Handelskenmerken

- Klasse.
- Grootteklasse (wanneer sortering plaatsvindt), aangegeven door middel van de minimum- en maximumdiameter of het minimum- en maximumgewicht.
- Aantal stuks (facultatief).

<sup>2</sup> Deze aanduidingsvoorschriften zijn niet van toepassing op verkoopverpakkingen die in verpakkingen worden aangeboden. Zij zijn echter wel van toepassing op afzonderlijk aangeboden verkoopverpakkingen.

<sup>3</sup> De volledige naam of de doorgaans gebruikte naam.



- "(Naam van het type of de variëteit) kan een licht pikante smaak hebben" of een gelijkwaardige benaming, in voorkomend geval.

**E. Officieel controlemerk (facultatief)**

De in de eerste alinea genoemde gegevens hoeven niet te worden aangebracht op verpakkingen die verkoopverpakkingen bevatten die van buitenaf duidelijk zichtbaar zijn en elk apart van die gegevens zijn voorzien. Op deze verpakkingen mag geen enkele aanduiding voorkomen die misverstanden kan veroorzaken. Wanneer deze verpakkingen op een pallet worden aangeboden, moeten de betrokken gegevens worden aangebracht op een blad dat zichtbaar op ten minste twee zijden van de pallet is bevestigd.