



II. Kwaliteitsvoorschriften

A. Minimumeisen

Ernstige gebreken

- Voor ernstige gebreken geldt een tolerantie van 2% voor Nederlandse paprika en 3% voor buitenlandse paprika.
- Ingezonken en zachte, waterige ouderdomstippen zijn niet toegestaan (Foto 1).



Foto 1

- 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 2).



Foto 2

Matige inwendige verkleuring is een 10% gebrek (zie foto's 12 en 13) en sterk inwendig verkleuring zien we als een 2/3% gebrek.

--volgende--

--vervolg--

Inwendige verkleuring, zoals op de foto's 3a en 3b zichtbaar is, wordt gezien als een ernstig gebrek. Hiervoor geldt een 2/3% tolerantie.



Foto 3a



Foto 3b

Onzuiver, zoals op de foto's 4a en 4b zichtbaar is, wordt gezien als een ernstig gebrek. Hiervoor geldt een 2/3% tolerantie.



Foto 4a
ernstig gebrek



Foto 4b
ernstig gebrek



B. Klasse indelingen															
Algemeen	Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.														
ii) Klasse I --volgende-- --vervolg--	<ul style="list-style-type: none">○ Voor Nederlandse paprika geldt: De hoogte-breedteverhouding moet, voor geblokte typen, minimaal 0,8:1 zijn.○ Voor Nederlandse paprika geldt: ouderdomstippen tot maximaal 1 cm² zijn toegestaan, mits niet ingezonken. Afbeelding van het gebrek, zie Foto 14.○ Voor Nederlandse paprika 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: <table><tr><td>Januari, februari, half maart</td><td>5%</td></tr><tr><td>Half maart - eind april</td><td>10%</td></tr><tr><td>Mei</td><td>20%</td></tr><tr><td>Juni, juli, augustus</td><td>30%</td></tr><tr><td>September</td><td>20%</td></tr><tr><td>Oktober</td><td>10%</td></tr><tr><td>November, december</td><td>5%</td></tr></table>	Januari, februari, half maart	5%	Half maart - eind april	10%	Mei	20%	Juni, juli, augustus	30%	September	20%	Oktober	10%	November, december	5%
Januari, februari, half maart	5%														
Half maart - eind april	10%														
Mei	20%														
Juni, juli, augustus	30%														
September	20%														
Oktober	10%														
November, december	5%														



- Voor Nederlandse paprika geldt: 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.
- Bleke vruchten zijn onbeperkt toegestaan
- Voor Nederlandse paprika geldt: zilvertlekken, welke veelal aaneengesloten voorkomen, tot maximaal 50% van de oppervlakte van de vrucht zijn toegestaan.



Toegestaan:

Foto 5

- Staartjes moeten intact zijn of mogen in een eerder stadium zijn afgewreven.
- Voor Nederlandse paprika is hierbij een verkurkt litteken van maximaal $\frac{1}{4}$ cm² toegestaan (Foto 6).



Foto 6

Toegestaan 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.
- Ouderdomsspikkels tot een oppervlakte van max. 1 cm²;

--volgende-

--vervolg--



- Een licht gerafelde steel, mits de kelk niet is aangetast;
- Een steel, waarop een los vel (beschadigde oppervlakte) voorkomt, dat opgedroogd is;
- Een recht (niet ingescheurd) afgebroken steel;
- Voor Nederlandse paprika geldt: anthocyaanvlekken op de vrucht tot een maximum van 2 cm² (Foto 7).



Foto 7

- Krimpscheuren in lichte mate (Foto 8, maximaal toegestane krimpscheuren);



Foto 8

volgende—

--vervolg--

- Voor Nederlandse paprika geldt: watervlekken zijn toegestaan tot 1 cm². Voor gebrek watervlek (zie Foto 9)



Niet toegestaan: watervlekken groter dan 1 cm²

Foto 9

- Een zeer lichte aantasting door inwendige verkleuring is toegestaan. (Foto's 10 en 11)

--volgende--

--vervolg--



Toegestaan is:

Schimmel op het zaad zeer licht

Foto 10



Inwendig zichtbaar zeer licht

Foto 11

- Binnen de 10% tolerantie voor kwaliteit is een matige inwendige verkleuring toegestaan. Dit geldt voor zowel klasse I als voor klasse II. Zie foto's 12a en 12b.



Foto 12a

Matige zwartverkleuring van het zaad



Foto 12b

Inwendige verkleuring matig

- o Zuiver zijn, nagenoeg vrij van vreemde stoffen: Binnen // klasse I en II is slechts lichte vervuiling toegestaan. Zie foto's 13a en 13b.

--volgende--
--vervolg--



Foto 13a

toegestane lichte vervuiling



Foto 13b

toegestane lichte vervuiling



Niet toegestaan is/zijn:

- Glazigheid op de schouder van de vrucht, welke in het handelsverkeer snel overgaat tot een ingezonken (rotte) plek;
- Zachte plekken;
- Voor Nederlandse paprika: Gekleurd bont bij groene paprika;
- 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 Nederlandse 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.

iii) Klasse II

Toegestaan zijn:

- Voor Nederlandse paprika geldt: watervlekken zijn toegestaan tot maximaal 2,5 cm² (voor gebrek zie Foto 9)
- Ouderdomstippen zijn toegestaan, mits niet ingezonken en zacht (Foto 14)



Foto 14



<p>--volgende--</p> <p>--vervolg--</p>	<ul style="list-style-type: none">○ Binnengroeiers met een maximum zoals zichtbaar op Foto 15. <div data-bbox="916 376 1196 753" data-label="Image"></div> <p data-bbox="1016 762 1106 788">Foto 15</p> <ul style="list-style-type: none">○ Voor buitenlandse paprika wordt een wat minder vers uiterlijk geaccepteerd.○ Een zeer lichte aantasting door inwendige verkleuring is toegestaan. (maximaal toegestane aantasting. Zie de foto's 10 en 11 – 12 en 13).○ Binnen de 10% tolerantie voor kwaliteit is matig inwendige verkleuring toegestaan. Dit geldt voor zowel klasse I als klasse II. Zie foto's 12a en 12b.○ Binnen de // klasse I en II is slechts lichte vervuiling toegestaan. Zie foto's 13a en 13b
<p>III.) Sorteringsvoorschriften</p>	<p>Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.</p>
<p>IV.) Toleranties</p>	<ul style="list-style-type: none">○ Voor Nederlandse paprika geldt: te bonte vruchten van niet-groene paprika's geldt een aparte tolerantie van 10% naast de kwaliteitstolerantie.
<p>V.) Presentatievoorschriften</p>	<p>Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.</p>
<p>A. Uniformiteit</p>	<p>Conform handelsnorm. Geen aanvullende interpretatie.</p>



B. Verpakking	<ul style="list-style-type: none">○ Bij mixverpakkingen van verschillende kleuren dienen de vruchten van dezelfde kwaliteitsklasse te zijn //○ Mix-paprika is zowel los- als kleinverpakt toegestaan.○ Voor Nederlandse paprika geldt: 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.) Aanduidingen	<ul style="list-style-type: none">○ De aanduiding van de sortering/maat op mix-verpakkingen (zowel kleinverpakkingen als omverpakkingen) is niet verplicht. Indien de sortering/maat wel wordt vermeld op een mix-verpakking, dan moeten alle vruchten in de verpakking hieraan voldoen.○ Uniformiteit in grootte is niet verplicht voor paprika's van duidelijk verschillende handelstypen en/of met duidelijk verschillende kleuren. Indien wel een sortering/maat op de verpakking met mixpaprika klasse I wordt vermeld, dan moeten alle vruchten aan de uniformiteitsregels voldoen.○ 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.