

## HANDELSNORM FÖR PAPRIKA

### I DEFINITION AV PRODUKTEN

Denna norm gäller för paprika av sorter<sup>2</sup> av *Capsicum annuum* L. som är avsedd att levereras färsk till konsumenten, dock inte paprika avsedd för industriell bearbetning

### II KVALITETSBESTÄMMELSER

Syftet med normen är att ange de kvalitetskrav som paprika ska uppfylla efter iordningställande och förpackning.

#### A. Minimikrav

Om inte annat följer av de särskilda bestämmelserna för varje klass och de tillåtna toleranserna ska paprikan vara

- hel,
- frisk, dvs. den får inte vara angripen av röta eller ha annan kvalitetsförsämring som gör den olämplig för konsumtion,
- ren, praktiskt taget fri från synliga främmande beståndsdelar,
- färsk till utseendet,
- fast,
- praktiskt taget fri från skadedjur,
- fri från skador på fruktköttet orsakade av skadedjur,
- fri från skador orsakade av låg temperatur eller frost,
- försedd med skaft, skaftet ska vara prydligt avskuret och blomfodret oskadat,
- fri från onormal yttre fuktighet,
- fri från främmande lukt och/eller smak.

Paprikan ska ha en sådan utveckling och mognad att den

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

---

<sup>1</sup> Vissa paprikasorter kan vara heta.

## B. Klassificering

Paprika indelas i följande tre klasser:

### i) *Klass Extra*

Paprika i denna klass ska vara av högsta kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

De får inte ha några fel, med undantag av mycket små ytliga fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet eller presentation i förpackningen.

### ii) *Klass I*

Paprika i denna klass ska vara av god kvalitet. De ska ha de egenskaper som är typiska för sorten och/eller handelstypen.

De får dock ha följande mindre fel förutsatt att dessa inte försämrar produktens allmänna utseende, kvalitet, hållbarhet och presentation i förpackningen:

— mindre fel i formen.

— lättare silverfärgning eller skador orsakade av trips på högst 1/3 av den sammanlagda ytan.

— mindre fel i skalet såsom

— gropbildning, skrapskador, solskador, tryckskador som sammanlagt är högst 2 cm långa när det gäller långsträckta fel, och täcker högst 1 cm<sup>2</sup> av ytan när det gäller andra fel, eller

— torra ytliga sprickor som sammanlagt täcker högst 1/8 av den sammanlagda ytan.

— lätt skadat skaft.

### iii) *Klass II*

Denna klass omfattar paprika som inte uppfyller kraven för de högre klasserna men som uppfyller de minimikrav som anges ovan.

Följande fel får förekomma förutsatt att paprikan bibehåller sina väsentligaste egenskaper i fråga om kvalitet, hållbarhet och presentation:

— fel i formen.

— silverfärgning eller skador orsakade av trips på högst 2/3 av den sammanlagda ytan.

— fel i skalet såsom

— gropbildning, skrapskador, solskador, stötskador och läkta skador som sammanlagt är högst 4 cm långa när det gäller långsträckta fel, och täcker högst 2,5 cm<sup>2</sup> av ytan när det gäller andra fel, eller

— torra ytliga sprickor som sammanlagt täcker högst 1/4 av den sammanlagda ytan.

— skador i blomfästet som är högst 1 cm<sup>2</sup>.

Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 543/2011, BILAGA I, DEL B, Produktspecifika handelsnormer DEL 8:

— uttorkning som täcker högst 1/3 av ytan.

— skadat skaft och blomfoder förutsatt att omgivande fruktkött är intakt.

### **III BESTÄMMELSER ANGÅENDE STORLEKSSORTERING**

Storleken bestäms av den största tvärsnittsdiаметer eller av vikten. För att garantera enhetlig storlek får skillnaden i storlek mellan produkterna i en och samma förpackning

a) för paprika som storlekssorteras efter diameter vara högst:

— 20 mm.

b) för paprika som storlekssorteras efter vikt vara högst:

— 30 g om den tyngsta frukten väger 180 g eller mindre,

— 40 g om den minsta frukten väger mer än 180 g.

Avlång paprika ska vara tillräckligt enhetlig avseende längden.

Enhetlighet i fråga om storlek är inte obligatoriskt för klass II.

### **IV TOLERANSBESTÄMMELSER**

I varje parti medges, i alla saluföringsled, en viss mängd produkter som inte uppfyller kvalitets- och storlekskraven för den angivna klassen.

#### **A. Kvalitetstoleranser**

i) *Klass Extra*

5 % i antal eller vikt av paprika som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass I. Inom denna tolerans får högst 0,5 % bestå av paprika som uppfyller kvalitetskraven för klass II.

ii) *Klass I*

10 % i antal eller vikt av paprika som inte uppfyller kraven för klassen, men som uppfyller kraven för klass II. Inom denna tolerans får högst 1 % bestå av paprika som varken uppfyller kraven för klass II eller minimikraven, eller av produkter angripna av röta.

iii) *Klass II*

10 % i antal eller vikt av paprika som varken uppfyller kraven för klassen eller minimikraven. Inom denna tolerans får högst 2 % bestå av produkter angripna av röta.

#### **B. Storlektoleranser**

För samtliga klasser (om frukten storlekssorteras): 10 % i antal eller vikt av paprika som inte uppfyller storlekskraven för klassen.

## **V BESTÄMMELSER ANGÅENDE PRESENTATION**

### **A. Enhetlighet**

Varje förpackning ska ha ett enhetligt innehåll och får endast innehålla paprika av samma ursprung, sort eller handelstyp, kvalitet och storlek (om paprikan storlekssorteras) och för klasserna "Extra" och I, av praktiskt taget enhetlig mognad och färg.

En blandning av paprikor av tydligt olika handelstyper och/eller färger kan dock förpackas tillsammans i en förpackning, om de är enhetliga avseende kvalitet och, för varje berörd handelstyp och/eller färg, avseende ursprung.

Den synliga delen av förpackningens innehåll ska vara representativ för hela innehållet.

### **B. Förpackning**

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

De material som används inuti förpackningen ska vara rena och så beskaffade att de inte kan orsaka yttre eller inre skador på produkten. Det är tillåtet att använda material som t.ex. papper eller stämplor med handelsmässiga upplysningar förutsatt att de färger och det lim som används är giftfria.

De etiketter som fästs på varje enskild produkt ska vara sådana att de, när de tas bort, inte lämnar några synliga spår av lim eller skador skalet.

Förpackningarna får inte innehålla främmande beståndsdelar.

## **VI BESTÄMMELSER ANGÅENDE MÄRKNING**

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

### **A. Identifiering**

Packarens och/eller avsändarens namn och adress.

Dessa uppgifter får ersättas med följande:

- för alla förpackningar med undantag av färdigförpackningar: En kod som identifierar packaren och/eller avsändaren och som utfärdats eller godkänts av en officiell myndighet och som föregås av uppgiften "packare och/eller avsändare" eller motsvarande förkortning;
- för färdigförpackningar: Namn och adress till säljaren som är etablerad inom unionen, varvid dessa uppgifter ska föregås av uppgiften "packad för:" eller likvärdig uppgift. I detta fall ska det på etiketten även finnas en kod som identifierar packaren och/eller avsändaren. Säljaren ska tillhandahålla all den information om betydelsen av denna kod som kontrollorganen anser vara nödvändig.

## **B. Typ av produkt**

- "Paprikor", om innehållet i förpackningen inte är synligt från utsidan.
- "Blandning av paprikor", eller likvärdig benämning, om det rör sig om en blandning av tydligt olika handelstyper och/eller färger av paprikor. Om produkten inte är synlig från utsidan måste handelstyper och/eller färger samt kvantiteten för var och en i förpackningen anges.

## **C. Produktens ursprung**

Ursprungsland<sup>1</sup> och eventuellt odlingsområde eller nationell, regional eller lokal benämning.

När det gäller en blandning av paprikor av olika handelstyper och/eller färger och paprikorna är av olika ursprung ska ursprungslandet anges i omedelbar närhet av uppgiften om berörd handelstyp och/eller färg

## **D. Handelsmässiga upplysningar**

- Klass.
- Storlek angiven som minsta och största diameter eller lägsta och högsta vikt (om produkten storlekssorteras).
- Antal frukter (frivilligt).
- "Het" eller likvärdig benämning, i tillämpliga fall.

## **E. Officiellt kontrollmärke (frivilligt)**

Det är inte nödvändigt att på förpackningarna ange uppgifterna i första stycket, om dessa förpackningar innehåller detaljhandelsförpackningar som är väl synliga från utsidan och som samtliga är märkta med uppgifterna i fråga. Förpackningarna får inte varamärkta på något sätt som kan verka vilseledande. Om förpackningarna är lastade på pallar ska dock uppgifterna anges på en följesedel som ska fästas synligt på åtminstone två sidor av lastpallen.

---

<sup>1</sup> Landets fullständiga eller vanligaste namn ska anges.