

# **SLADKÉ PAPRIKY EHK/OSN NORMA KVALITY FFV-28 pre obchodnú kvalitu <sup>1</sup>**

## **I. DEFINÍCIA VÝROBKU**

Táto norma sa vzťahuje na sladké papriky odrôd (kultivarov) vypestovaných z *Capsicum annuum* L., ktoré sa musia dodávať spotrebiteľovi v čerstvom stave; sladké papriky určené na priemyselné spracovanie sú vylúčené.

Vzhľadom na ich tvar rozlišujeme štyri obchodné druhy:

- podlhovasté sladké papriky (špicaté),
- štvorhranné sladké papriky (tupé)
- štvorhranné kužeľovité sladké papriky ( v tvare mrkvy)
- ploché sladké papriky (rajčinové papriky)

## **II. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA KVALITY**

Účelom tejto normy je definovať požiadavky na kvalitu sladkých papriek po úprave a zabalení.

### **A. Minimálne požiadavky**

Vo všetkých triedach - podliehajú zvláštnym ustanoveniam pre každú triedu a prípustným odchýlkam - sladké papriky musia :

- byť neporušené,
- byť zdravé; výrobok postihnutý hnitím alebo zhoršením kvality, ktoré ho robia nespôsobilým na konzumáciu - je vylúčený,
- byť čisté, nesmú obsahovať prakticky žiadne viditeľné cudzie látky,
- mať čerstvý vzhľad,
- neobsahovať prakticky žiadnych škodcov,
- nesmú vykazovať prakticky žiadne vady spôsobené škodcami,
- mať dobrý vzrast,
- nesmú vykazovať vady spôsobené mrazom,
- nesmú mať nezahojené poškodenia,
- nesmú byť spálené od slnka

---

<sup>1</sup> **Odvolanie:** Normy sú publikované v troch oficiálnych jazykoch Európskej hospodárskej komisie Organizácie spojených národov. Pokiaľ by sa vyskytli nezrovnalosti medzi jednotlivými jazykovými verziami, alebo medzi verziami v iných, neoficiálnych jazykoch, je rozhodujúca anglická verzia. Pokiaľ je originálna verzia normy vo francúzskom alebo ruskom jazyku, v takom prípade je rozhodujúca verzia vo francúzskom alebo ruskom jazyku.

- mať stopky,
- nesmú mať nadmernú vonkajšiu vlhkosť,
- nesmú vykazovať cudzí zápach alebo chuť .

Vývin a stav sladkých papriek musí byť taký, aby im umožňoval:

- vydržať prepravu a manipuláciu, a
- dopravu na miesto určenia v dobrom stave.

## **B. Klasifikácia**

Sladké papriky sa klasifikujú do dvoch tried definovaných nasledujúco:

### **(i) Trieda I**

Sladké papriky tejto triedy musia vykazovať dobrú kvalitu. Musia byť charakteristické pre danú odrodu a/alebo obchodný druh, pokiaľ ide o rast, tvar a farbu vzhľadom na stupeň zrelosti.

Musia byť

- pevné
- prakticky bez škvrn.

Stopka môže byť mierne poškodená alebo odrezaná, pričom kalich musí byť neporušený.

### **(ii) Trieda II**

Táto trieda zahŕňa sladké papriky, ktoré nemôžu byť začlenené do triedy I, avšak vyhovujú vyššie špecifikovaným minimálnym požiadavkám.

Nasledujúce vady (kazy) môžu byť povolené za predpokladu, že papriky si zachovávajú svoje základné charakteristiky

- čo sa týka kvality, stálosti pri skladovaní a uchovávaní:
- kazy tvaru a vývojové kazy,
- spálenia spôsobené slnkom alebo čiastočne zacelené poškodenia, pričom poškodenia pozdĺžneho tvaru môžu mať maximálnu dĺžku 2 cm a celková plocha ostatných kazov môže byť maximálne 1 cm<sup>2</sup>,
- ľahké trhlinky na povrchu, ktorých celková dĺžka nie je väčšia ako 3 cm

Môžu byť menej pevné, nesmú však byť zvädnuté.

Stopka môže byť poškodená alebo odrezaná.

## **III. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA TRIEDENIA PODĽA VEĽKOSTI**

Veľkosť sa stanovuje podľa priemeru hornej časti (šírky) sladkých papriek. V prípade plochých sladkých papriek (rajčinových papriek) sa pod pojmom „šírka“ rozumie

najväčší priečny priemer.

V prípade sladkých papriek roztriedených podľa veľkosti nesmie byť rozdiel v priemere medzi najväčšou a najmenšou sladkou paprikou v tom istom obale väčší ako 20 mm.

Šírka sladkých papriek nesmie byť menšia ako:

- podlhovasté sladké papriky (zahrotené) : 20 mm
- štvorhranné sladké papriky (tupé) a štvorhranné kužeľovité sladké papriky ( v tvare mrkvy) : 40 mm
- ploché sladké papriky (rajčinové papriky) 55 mm

Triedenie podľa veľkosti nie je povinné pre triedu II, s výhradou minimálnych veľkostí.

Požiadavky na veľkosť sa nevzťahujú na miniatúrne papriky.

#### **IV. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA ODCHÝLOK**

Odchýlky - pokiaľ ide o kvalitu a veľkosť- budú povolené pre každý obal v prípade výrobku, ktorý nevyhovuje požiadavkám vyznačenej triedy.

##### **A. Kvalitatívne odchýlky**

###### **(i) Trieda I**

10% z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek nevyhovujúcich požiadavkám danej triedy, avšak spĺňajúcich požiadavky triedy II alebo výnimočne spadajúcich do odchýlok tejto triedy.

###### **(ii) Trieda II**

10% z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek nevyhovujúcich ani požiadavkám triedy a ani minimálnym požiadavkám, s výnimkou výrobku postihnutého hnilobou alebo iným zhoršením kvality, pre ktoré je nespôsobilý na spotrebu.

##### **B. Veľkostné odchýlky**

###### **(i) Trieda I**

10% z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek nevyhovujúcich stanoveným veľkostiam v rozpätí  $\pm 5$  mm vrátane nie viac ako 5 % sladkých papriek pod najmenšiu stanovenú veľkosť.

###### **(ii) Trieda II**

- Sladké papriky triedené podľa veľkosti

10% z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek nevyhovujúcich veľkostiam stanoveným v rozpätí  $\pm 5$  mm vrátane nie viac ako 5 % sladkých papriek pod minimálnu stanovenú veľkosť .

- Sladké papriky netriedené podľa veľkosti 5% z počtu alebo z hmotnosti sladkých papriek menších až o 5 mm ako je stanovená minimálna veľkosť

## **V. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OBCHODNEJ ÚPRAVY**

### **A. Jednotnosť**

obsah každého obalu musí byť jednotný a obsahovať iba sladké papriky toho istého pôvodu, odrody alebo obchodného druhu, kvality, veľkosti (pokiaľ sú podľa veľkosti triedené) a - v prípade triedy I - viditeľne rovnakého stupňa zrelosti a sfarbenia.

Zmes sladkých papriek rôznych farieb je však povolená pokiaľ pôvod, obchodný druh, kvalita a veľkosť (pokiaľ sú podľa veľkosti triedené) budú rovnorodé a pokiaľ počet sladkých papriek každej farby bude rovnaký.

V prípade obalov so sladkými paprikami s maximálnou hmotnosťou 1 kg sa rovnorodosť vyžaduje iba pokiaľ ide o pôvod a kvalitu. Ak sa predávajú na trhu sladké papriky rôznych farieb, tak rovnorodosť pôvodu sa nepožaduje.

V prípade výrobku triedeného podľa veľkosti musia byť podlhovasté sladké papriky dostatočne rovnorodé - pokiaľ sa jedná o dĺžku.

Viditeľná časť obsahu obalu musí byť reprezentatívna pre celý obsah.

### **B. Balenie**

Sladké papriky sa musia baliť tak, aby bol výrobok riadne chránený.

Materiály použité vo vnútri obalu musia byť nové, čisté a musia mať takú kvalitu, aby sa zabránilo akémukoľvek vonkajšiemu alebo vnútornému poškodeniu výrobku. Používanie materiálov - najmä papiera alebo pečiatok s obchodnými špecifikáciami je povolené - za predpokladu, že potlač alebo etiketovanie bolo vykonané pomocou netoxického atramentu alebo lepidla.

Obaly nesmú obsahovať žiadne cudzie látky.

## **VI. USTANOVENIA TÝKAJÚCE SA OZNAČOVANIA**

Na každom obale musia byť uvedené nasledujúce údaje, v písmenách zoskupených na tej istej strane, čitateľne a nezmazateľne vyznačené a viditeľné zvonku:

### **A. Identifikácia**

Balič a/alebo odosielateľ: názov a adresa alebo úradne vydaný, alebo uznaný symbol. Tam, kde sa používa kód (symbol), údaj „balič a/alebo odosielateľ“ (alebo podobná skratka) musí byť umiestnený v tesnej blízkosti tohto kódu (symbolu).

### **B. Druh plodiny**

Ak obsah nie je viditeľný zvonku:

- „Zeleninová paprika“,
- farba,
- obchodný typ („podlhovastá“, „hranatá s tupým hrotom“, „hranatá špicatá“, „plochá“) alebo názov odrody.

#### **C. Pôvod výrobku**

- krajina pôvodu a, nepovinne, oblasť pestovania alebo národné, regionálne alebo miestne označenie.

#### **D. Obchodné špecifikácie**

- trieda
- veľkosť (pokiaľ sú podľa veľkosti triedené) vyjadrená ako minimálny a maximálny priemer alebo označenie „netriedené podľa veľkosti“.
- netto hmotnosť alebo počty jednotiek (alternatívne).
- podľa potreby „Mini paprika“, „Baby paprika“ alebo iný vhodný výraz pre mini plodiny. Ak je v tom istom obale zmiešaných niekoľko druhov mini plodín, musia sa uviesť všetky plodiny a ich príslušný pôvod.“

#### **E. Úradná kontrolná značka (nepovinne)**

**Publikované 1969**

**Upravené 1996, 2000, 2001**

**OECD vydalo na základe normy pre sladké papriky brožúrku**