

# **PAPRYKA SŁODKA**

**Broszura interpretacyjna do normy handlowej dla  
papryki słodkiej zawartej w rozporządzeniu  
Komisji (WE) nr 1455/1999 z dnia 1 lipca 1999 r.**

## SPIS TREŚCI

1. Wstęp.....	3
2. Tekst normy z komentarzem .....	4
I. OKREŚLENIE PRODUKTU.....	4
II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI .....	6
A. Wymagania minimalne .....	6
B. Podział na klasy jakości.....	14
III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE WIELKOŚCI .....	24
IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI.....	24
A. Tolerancje dotyczące jakości.....	25
B. Tolerancje dotyczące wielkości .....	25
V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI .....	26
A. Jednolitość.....	26
B. Pakowanie .....	27
VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA.....	29
A. Cechy identyfikacyjne .....	29
B. Nazwa produktu.....	30
C. Pochodzenie produktu .....	30
D. Charakterystyka jakości handlowej.....	30
E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo) .....	31
3. Postanowienia normy – wersja skrócona .....	33

## **1. Wstęp**

W Unii Europejskiej wymagania jakościowe dla świeżych owoców i warzyw objętych wspólną organizacją rynku, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2200/96, zawarte są w normach handlowych. Normy te są wprowadzane rozporządzeniami Komisji (WE), a więc aktami prawnymi ogólnego zastosowania obowiązującymi w całości we wszystkich państwach członkowskich.

Niniejsza broszura zawiera tekst normy handlowej dla papryki słodkiej wprowadzonej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1455/1999 z dnia 1 lipca 1999 r. wraz ze zmianami do normy wprowadzonymi rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2706/2000, komentarz do normy oraz zdjęcia ilustrujące poszczególne wymagania normy.

## 2. Tekst normy z komentarzem

### I. OKREŚLENIE PRODUKTU

Przedmiotem normy jest papryka słodka odmian uprawnych *Capsicum annuum* L. var. *annuum*, dostarczana konsumentom w stanie świeżym. Norma nie obejmuje papryki przeznaczonej do przetwórstwa.

Ze względu na kształt paprykę dzieli się na cztery typy handlowe:

- **papryka wydłużona (ostro zakończona)**

Papryka wydłużona to papryka stosunkowo wąska i długa, zwężająca się ku końcowi, o ostro zakończonym końcu.

- **papryka w kształcie graniastosłupa (tępo zakończona)**

Papryka w kształcie graniastosłupa tępo zakończona to papryka stosunkowo szeroka o jednakowej szerokości na całej długości, o tępym zakończeniu.



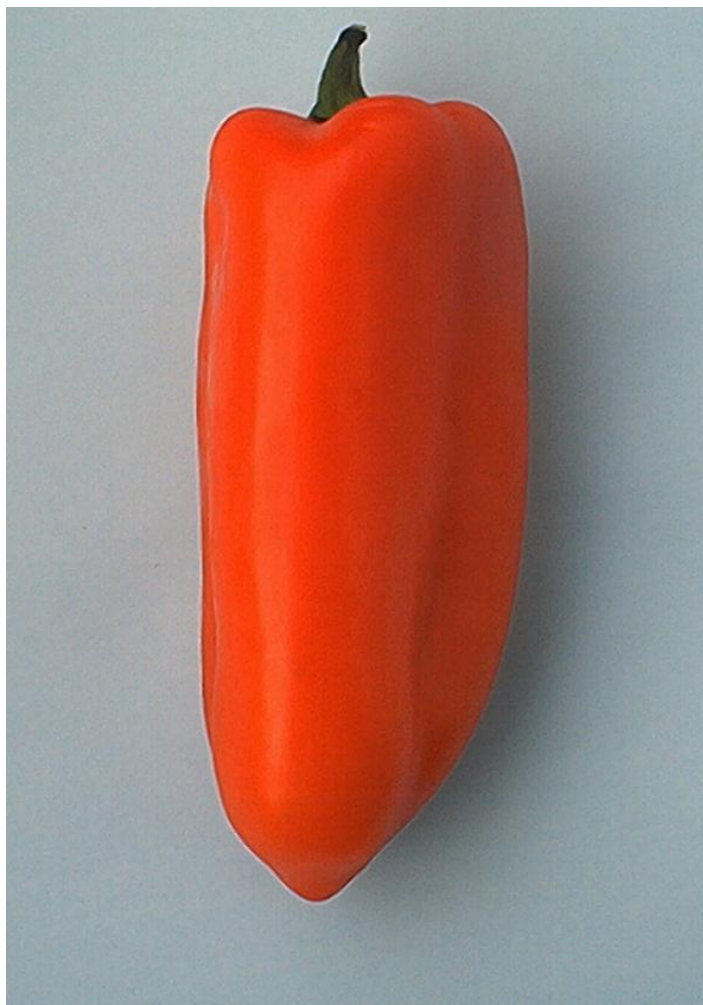
Zdjęcie nr 1 - papryka żółta o kształcie graniastosłupa tępo zakończona



Zdjęcie nr 2 - papryka czerwona o kształcie graniastosłupa tępo zakończona

- **papryka w kształcie graniastosłupa (ze stożkowym zakończeniem)**

Papryka w kształcie graniastosłupa ze stożkowym zakończeniem to papryka stosunkowo szeroka, zwężająca się ku końcowi, o stożkowym zakończeniu.



Zdjęcie nr 3 - papryka o kształcie graniastosłupa stożkowo zakończona

- **papryka spłaszczona (papryka pomidorokształtna)**

Papryka spłaszczona to papryka szeroka i płaska.

## **II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI**

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla papryki, po jej przygotowaniu i zapakowaniu.

### **A. Wymagania minimalne**

We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, papryka powinna być:

- **cała**

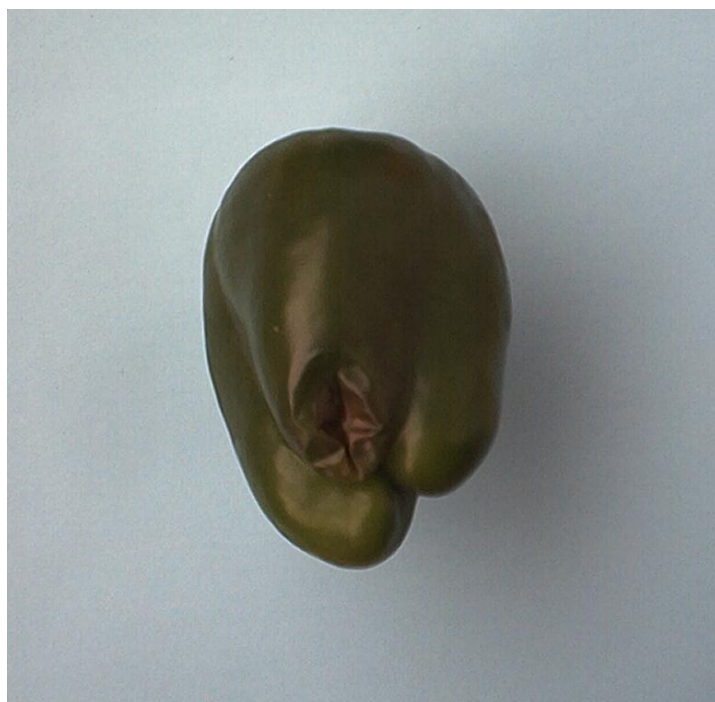
Oznacza to, że papryka nie może mieć żadnych uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem jej do sprzedaży.



Zdjęcie nr 4 - papryka uszkodzona - niedopuszczalna

- **zdrowa; nie dopuszcza się papryki z objawami gnicia lub innego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia**

Papryka powinna być całkowicie wolna od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian, które znacząco wpływają na jej wygląd, przydatność do spożycia oraz wartość handlową. Papryka jest niedopuszczalna nawet jeśli ślady chorób, gnicia lub innych zmian są niewielkie, ale mają tendencje do powiększania co spowoduje, że w momencie końcowej sprzedaży papryka będzie już nieprzydatna do spożycia.



Zdjęcie nr 5 - papryka z objawami gnicia - niedopuszczalna



Zdjęcie nr 6 - papryka z objawami gnicia w miejscu po wyrwanej szypułce -  
niedopuszczalna





Zdjęcie nr 7 - papryka z objawami choroby i początkiem gnicia - niedopuszczalna



Zdjęcie nr 8 - papryka niezdrowa - niedopuszczalna

- czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych



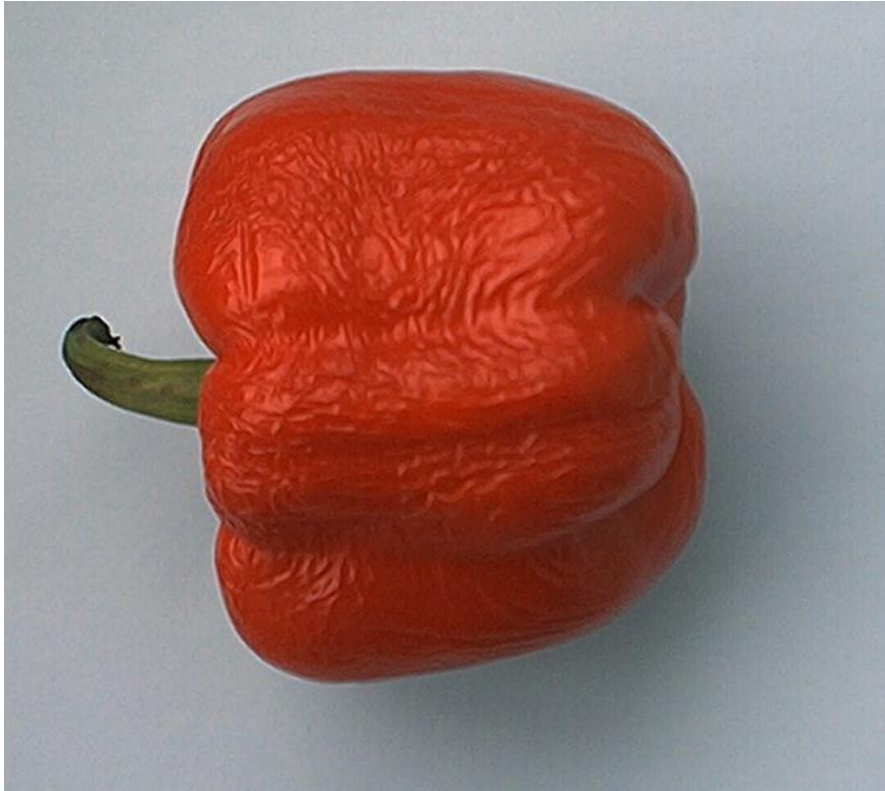
Zdjęcie nr 9 - papryka brudna - z pozostałością środków chemicznych - niedopuszczalna



Zdjęcie nr 10 - papryka brudna - niedopuszczalna

- **o świeżym wyglądzie**

Niedopuszczalna jest papryka z oznakami wędnięcia lub utraty świeżości.



Zdjęcie nr 11 - papryka zwiędnięta - niedopuszczalna

- **praktycznie wolna od szkodników**
- **praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki**
- **prawidłowo wykształcona**

Papryka powinna być prawidłowo wykształcona, o cechach charakterystycznych dla odmiany i uwzględnieniu warunków uprawy.



Zdjęcie nr 12 - papryka nieprawidłowo rozwinięta

- wolna od uszkodzeń mrozowych
- wolna od nie zabliznionych uszkodzeń



Zdjęcie nr 13 - niezabliznione pęknięcie - niedopuszczalne

- **bez oparzelin słonecznych (wyjątek - specyfikacja w punkcie B: klasyfikacja, punkt (ii))**
- **z szypułką**



Zdjęcie nr 14 - brak szypułki - niedopuszczalne

- **wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego**

W momencie wysyłki papryka nie powinna być nadmiernie wilgotna, co powoduje znaczne obniżenie trwałości i przydatności do transportu. Jednak natychmiast po wystawieniu z chłodni może wystąpić lekkie zawilgocenie, które nie jest uważane za nadmierne.

- **bez obcych zapachów i/lub smaków**

Papryka nie może być przechowywana i transportowana w nieodpowiednich warunkach, w których mogłaby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów.

Stopień rozwoju i jakość papryki powinny być takie, aby mogła ona:

- wytrzymać transport i manipulacje, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.

## **B. Podział na klasy jakości**

Paprykę dzieli się na dwie niżej określone klasy jakości:

### **(i) Klasa I**

Papryka w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości.

Papryka klasy I powinna być dobrej jakości i powinna być starannie zaprezentowana.



Zdjęcie nr 15 - papryka klasy I



Zdjęcie nr 16 - prezentacja papryki klasy I

Papryka powinna być:

- **jęderna**
- **praktycznie bez wad skórki**



Zdjęcie nr 17 - niewielkie wady skórki - dopuszczalne



Zdjęcie nr 18 - wady skórki - dopuszczalny limit



Zdjęcie nr 19 - dopuszczalna wada skórki

Szypułka może być lekko uszkodzona lub ucięta bez uszkodzenia nasady kielicha.

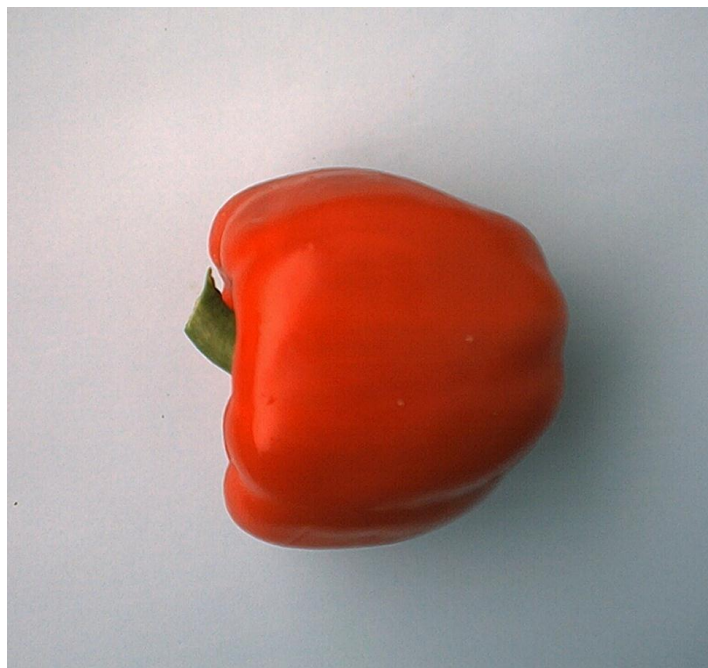




Zdjęcie nr 20 - szypułka uszkodzona - dopuszczalne



Zdjęcie nr 21 - szypułka uszkodzona - niedopuszczalne



Zdjęcie nr 22 - szypułka ucięta - dopuszczalne

**(i) Klasa II**

Do tej klasy zalicza się paprykę, która nie odpowiada wymaganiom klasy I, ale spełnia wyżej określone wymagania minimalne.

Papryka klasy II powinna mieć odpowiednią jakość handlową i powinna być odpowiednio zaprezentowana.



Zdjęcie nr 23 - prezentacja papryki klasy II

Dopuszcza się następujące wady, pod warunkiem, że papryka zachowuje swoje cechy charakterystyczne co do jakości, utrzymania jakości i prezentacji:

- **wady kształtu i rozwoju**



Zdjęcie nr 24 - dopuszczalna wada kształtu

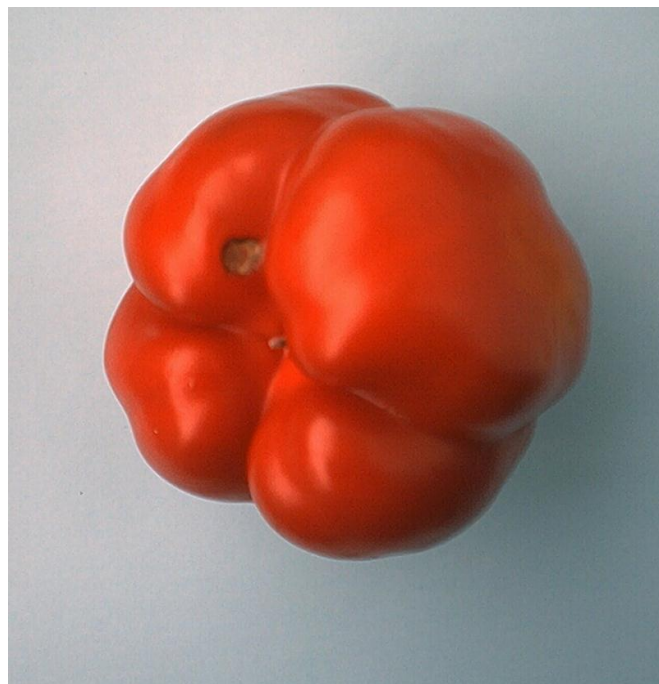


Zdjęcie nr 25 - dopuszczalna wada kształtu



Zdjęcie nr 26 - dopuszczalna wada kształtu

- oparzeliny słoneczne lub lekkie zabliznione uszkodzenia o długości nie większej niż 2 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie lub powierzchni całkowitej nie większej niż 1 cm<sup>2</sup> w przypadku pozostałych wad



Zdjęcie nr 27 - dopuszczalna wada skórki



Zdjęcie nr 28 - niewielkie zablżnione uszkodzenia - dopuszczalne

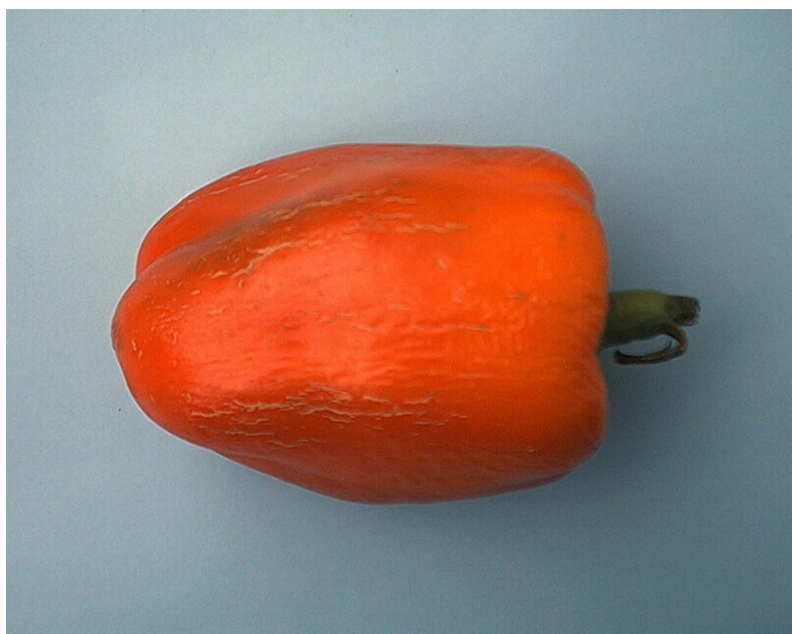
- **niewielkie suche powierzchniowe pęknięcia o łącznej długości nie większej niż 3 cm**



Zdjęcie nr 29 - dopuszczalna wada skórki



Zdjęcie nr 30 - dopuszczalny limit ordzawienia skórki



Zdjęcie nr 31 - zbyt duże ordzawienie skórki - niedopuszczalne

Papryka może być mniej jędrna ale bez oznak więdnienia.

Szypułka może być uszkodzona lub ucięta.



Zdjęcie nr 32 - uszkodzenie szypułki - dopuszczalne



Zdjęcie nr 33 - szypułka ucięta - dopuszczalne

### **III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE WIELKOŚCI**

Wielkość papryki określana jest na podstawie szerokości. W przypadku papryki spłaszczonej (pomidorokształtnej) „szerokość” oznacza największą średnicę poprzeczną owocu.

Dla papryki sortowanej według wielkości, różnica średnic pomiędzy najmniejszą i największą papryką w opakowaniu nie może przekraczać 20 mm.

Szerokość papryki nie może być mniejsza niż:

- dla papryki wydłużonej (ostro zakończona) : 20 mm,
- dla papryki w kształcie graniastosłupa (tępo zakończona i ze stożkowym zakończeniem): 40 mm,
- dla papryki spłaszczonej (pomidorokształtnej): 55 mm.

Sortowanie według wielkości nie jest obowiązkowe dla papryki klasy II, ale musi ona spełniać wymagania co do wielkości minimalnej.

Wymagania co do wielkości nie są stosowane dla produktów miniaturowych<sup>1</sup>.

### **IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI**

Dla papryki, która nie spełnia wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się w każdym opakowaniu następujące tolerancje w zakresie jakości i wielkości:

Z uwagi na to, że podczas ręcznego lub mechanicznego sortowania mogą powstawać błędy, dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości i wielkości. Są one wyrażane liczbowo lub wagowo i dla obu klas wynoszą 10 %.

Tolerancje są określone po ocenie każdego opakowania (próby) wybranego do kontroli i ustaleniu średniej ze wszystkich ocenionych prób.

W żadnym wypadku podczas sortowania nie jest dopuszczalne celowe umieszczanie

---

<sup>1</sup> Produkt miniaturowy oznacza odmianę papryki otrzymaną poprzez nawożenie roślin i/lub specjalne techniki uprawy wyłączając paprykę odmian nieminiaturowych nie w pełni rozwiniętą lub o nieodpowiedniej wielkości. Wszystkie inne wymagania normy muszą być spełnione.



produktów niższej jakości tak aby mieściły się one jeszcze w dopuszczalnej tolerancji.

## **A. Tolerancje dotyczące jakości**

### **(i) Klasa I**

10 % liczbowo lub wagowo papryki nie spełniającej wymagań tej klasy, lecz zgodnej z wymaganiami dla klasy II, lub wyjątkowo mieszczącej się w tolerancjach dla klasy II.

### **(ii) Klasa II**

10 % liczbowo lub wagowo papryki nie spełniającej ani wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych. Nie dopuszcza się jednak papryki z objawami gnicia lub innego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia.

## **B. Tolerancje dotyczące wielkości**

### **(i) Klasa I**

10 % liczbowo lub wagowo papryki nie odpowiadającej deklarowanej wielkości z dopuszczalnym odchyleniem  $\pm 5$  mm, w tym nie więcej niż 5 % papryki poniżej wielkości minimalnej.

### **(ii) Klasa II**

- papryka sortowana według wielkości

10 % liczbowo lub wagowo papryki nie odpowiadającej deklarowanej wielkości z dopuszczalnym odchyleniem  $\pm 5$  mm, w tym nie więcej niż 5 % papryki poniżej wielkości minimalnej.

- papryka nie sortowana według wielkości

5 % liczbowo lub wagowo papryki o wielkości do 5 mm poniżej wielkości minimalnej.

## V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI

### A. Jednolitość

W każdym opakowaniu papryka powinna być jednolita pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości) oraz w przypadku klasy I także stopnia dojrzałości i barwy.



Zdjęcie nr 34 - papryka jednolita

Jednakże dopuszczalne jest pakowanie w jednym opakowaniu papryki o różnej barwie jeśli zachowana jest jednolitość pod względem pochodzenia, typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości) oraz w opakowaniu znajduje się taka sama liczba papryk każdej barwy.

W opakowaniach o masie do 1 kg papryka powinna być jednolita jedynie pod względem pochodzenia i jakości. Jeśli sprzedawana jest papryka o różnej barwie jednolitość pochodzenia nie jest wymagana.

Papryka o kształcie wydłużonym jeśli jest sortowana według wielkości powinna być wyrównana pod względem długości.

Papryki miniaturowe powinny być w miarę jednolite pod względem wielkości. Mogą być łączone z innymi produktami miniaturowymi innego typu i pochodzenia.

W opakowaniu widoczna część papryki powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

Szczególną uwagę należy zwrócić na ukrywanie wewnątrz opakowania papryki o niższej jakości i nieodpowiedniej wielkości niż ta, która została zadeklarowana.

## **B. Pakowanie**

Sposób pakowania powinien być taki, aby należycie chronił produkt przed uszkodzeniami.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub stempli ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych.

Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań. Opakowania powinny zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, pędy, ziemia, piasek.

## Sposoby prezentacji papryki



Zdjęcie nr 35



Zdjęcie nr 36 - papryka w opakowaniach detalicznych



Zdjęcie nr 37 - opakowanie detaliczne

## **VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA**

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwały oraz widoczny z zewnątrz:

Każde opakowanie powinno zawierać wymagane oznakowanie, zgrupowane na tej samej stronie, wykonane czytelnymi i trwałymi literami, widocznymi z zewnątrz.

Znakowanie może być bezpośrednio wydrukowane na opakowaniu lub może być wydrukowane na trwale przytwierdzonej etykiecie.

### **A. Cechy identyfikacyjne**

Pakujący i/lub wysyłający: nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub zaakceptowany kod firmowy. Jednakże w przypadku kiedy znak firmowy jest użyty, odnośnik „pakujący i/lub wysyłający” (lub odpowiedni skrót) muszą być zaznaczone w ścisłym powiązaniu ze znakiem firmowym.

Pakujący jest to osoba lub firma odpowiedzialna za pakowanie papryki. Nie oznacza to jednak personelu, który aktualnie realizuje prace i który jest odpowiedzialny tylko przed kierownictwem.

Kod firmowy nie jest znakiem handlowym, ale urzędowo kontrolowanym sposobem identyfikacji w celu uniknięcia pomyłek przy rozpoznawaniu odpowiedzialnej osoby lub firmy. Opakowanie powinno być tak oznakowane, aby umożliwić identyfikację firmy lub osoby odpowiedzialnej za pakowanie. Jednakże wysyłający dobrowolnie

może wziąć na siebie odpowiedzialność wobec służb kontrolnych i w takim wypadku identyfikacja pakującego na zasadach określonych powyżej nie jest konieczna.

## **B. Nazwa produktu**

- „papryka słodka” i barwa lub barwy, jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz

Podanie nazwy i barwy papryki jest obowiązkowe tylko w wypadku takiego opakowania, w którym nie jest ona widoczna z zewnątrz.

- typ handlowy („wydłużona”, „o kształcie graniastosłupa ostro zakończona”, „o kształcie graniastosłupa ze stożkowym zakończeniem”, „pomidorokształtna”) lub nazwa odmiany jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz.

Podanie nazwy typu handlowego jest obowiązkowe tylko jeśli papryka nie jest widoczna z zewnątrz.

## **C. Pochodzenie produktu**

- kraj pochodzenia lub, jeśli dotyczy, kraje pochodzenia i nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna

Znakowanie powinno uwzględniać kraj pochodzenia tzn. kraj, w którym papryka została wyprodukowana np. Polska, Hiszpania.

## **D. Charakterystyka jakości handlowej**

- klasa,
- wielkość (jeśli sortowano według wielkości), wyrażona minimalną i maksymalną średnicą lub oznakowanie „nie sortowana”

Podanie klasy i wielkości, jeśli papryka była sortowana według wielkości, jest obowiązkowe.

- „papryka mini” lub inny odpowiedni termin dla produktów miniaturowych. Jeśli kilka typów produktów miniaturowych jest pakowanych razem w tym samym opakowaniu, wszystkie produkty oraz ich pochodzenie muszą być wymienione

W przypadku papryki miniaturowej podanie określenia „papryka mini” lub innego równoważnego zawsze jest obowiązkowe.

- masa netto lub liczba sztuk (nieobowiązkowo).

**E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo)**

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
KLASA I	WIELKOŚĆ 80/100 mm
	Masa: 5 kg
PRODUKT POLSKI	

Przykład oznakowania opakowania – papryka klasy I widoczna z zewnątrz

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
PAPRYKA POMIDOROKSZTAŁTNA CZERWONA	
KLASA II	WIELKOŚĆ: niesortowana
	Masa: 5 kg
PRODUKT POLSKI	

Przykład oznakowania opakowania – papryka klasy II niewidoczna z zewnątrz



Zdjęcie nr 38 - przykład oznakowania papryki



### 3. Postanowienia normy – wersja skrócona

Wymagania	Klasa I	Klasa II
<b>Wymagania minimalne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cała,</li> <li>- zdrowa;</li> <li>- czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,</li> <li>- o świeżym wyglądzie,</li> <li>- praktycznie wolna od szkodników,</li> <li>- praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,</li> <li>- prawidłowo wykształcona,</li> <li>- wolna od uszkodzeń mrozowych,</li> <li>- wolna od nie zabliźnionych uszkodzeń,</li> <li>- bez oparzelin słonecznych,</li> <li>- z szypułką,</li> <li>- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,</li> <li>- bez obcych zapachów i/lub smaków.</li> </ul>	
<b>Wymagania jakościowe</b>  Papryka powinna być:  Dopuszczalne wady:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany jędra,</li> <li>- praktycznie bez wad skórki.</li> <li>- szypułka może być lekko uszkodzona lub ucięta bez uszkodzenia nasady kielicha</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- spełniać wymagania minimalne</li> <li>- wady kształtu i rozwoju</li> <li>- oparzeliny słoneczne lub lekkie zabliźnione uszkodzenia o długości nie większej niż 2 cm w przypadku wad o podłużnym kształcie lub powierzchni całkowitej nie większej niż 1 cm<sup>2</sup> w przypadku pozostałych wad</li> <li>- niewielkie suche powierzchniowe pęknięcia o łącznej długości nie większej niż 3 cm</li> <li>- papryka może być mniej jędra ale bez oznak więdnienia</li> <li>- szypułka może być uszkodzona lub ucięta.</li> </ul>
<b>Wielkość</b>	<p>Minimalna szerokość papryki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dla papryki wydłużonej (ostro zakończona) : <b>20 mm</b></li> <li>- dla papryki w kształcie graniastosłupa (tępo zakończona i ze stożkowym zakończeniem): <b>40 mm</b></li> <li>- dla papryki spłaszczonej (pomidorokształtnej): <b>55 mm</b>.</li> </ul> <p>Dla papryki sortowanej według wielkości, różnica średnic pomiędzy najmniejszą i największą papryką w opakowaniu nie może przekraczać 20 mm.</p> <p>Sortowanie według wielkości nie jest obowiązkowe dla papryki klasy II, ale musi ona spełniać wymagania co do wielkości minimalnej.</p> <p>Wymagania co do wielkości nie są stosowane dla produktów miniaturowych.</p>	
<b>Tolerancje</b>	<p>jakościowe</p> <p style="text-align: center;">10 %</p> <p>wielkościowe</p> <p style="text-align: center;">10 %</p> <p>z dopuszczalnym odchyleniem ± 5 mm, w tym nie więcej niż 5 % papryki poniżej wielkości minimalnej</p>	<p style="text-align: center;">10 %</p> <p style="text-align: center;">- sortowana - 10 %</p> <p>z dopuszczalnym odchyleniem ± 5 mm, w tym nie więcej niż 5 % papryki poniżej wielkości minimalnej.</p> <p style="text-align: center;">- niesortowana 5 %</p> <p>papryki o wielkości do 5 mm poniżej wielkości minimalnej</p>

