



16. Zelenjadarske urice

Posvet Javne službe v vrtnarstvu

TRŽNI STANDARDI ZA PAPRIKO IN NAJPOGOSTEJŠE NAPAKE

Mojca Škof





Tržni standardi

Trženje svežega sadja in zelenjave poteka v skladu s predpisi EU, ki za vse države članice nalagajo obvezno uporabo pravil iz uredbe (EU) št. 1308/2013 o vzpostavitvi skupne ureditve kmetijskih trgov.

Glavna določila za uporabo Uredbe Sveta (ES) št. 1308/2013:

- **obveza, da se proizvodi v EU lahko tržijo le, če so v skladu s tržnimi standardi;**
- osnova za vzpostavitev enega ali več tržnih standardov;
- določitev zdravega, neoporečnega proizvoda tržne kakovosti z navedbo porekla;
- seznam sadja in zelenjave
- uporaba tržnih standardov v vseh fazah trženja;
- odgovornost imetnika proizvodov za izpolnjevanje standardov;
- obveza, da potrošnik mora prejeti pregledne informacije;
- pravila o kakovosti, razvrščanju v razrede, maso, velikost, pakiranju, predstavitvi, označevanju;
- upoštevanje priporočil, ki jih sprejmejo mednarodni organi (UNECE, OECD);
- posebnosti in dovoljena odstopanja od standardov;
- pregled skladnosti na podlagi analize tveganja;
- pregled proizvodov iz tretjih držav pred sprostitvijo v prost promet.



PAPRIKA – Tržni standard

- standarde kakovosti za kmetijske pridelke razvija in odobrava Ekonomska komisija Združenih narodov za Evropo prek svoje Delovne skupine za standarde kmetijske kakovosti.
- ti mednarodni standardi olajšujejo trgovino, spodbujajo visokokakovostno proizvodnjo, izboljšujejo dobičkonosnost in ščitijo interese potrošnikov. Uporabljajo jih vlade, proizvajalci, trgovci, uvozniki in izvozniki ter mednarodne organizacije.

STANDARD UNECE FFV-28

za trženje in nadzor nad tržno kakovostjo PAPRIKE
(Združeni narodi, 2009)

Uradno sprejet l. 2009, naknadne revizije l. 2020

3813. Pravilnik o kakovosti paprike, stran 10024 (Uradni list RS, št. 86/2000) z dne 26.9.2000

Ta pravilnik se uporablja za **sorte sveže sladke paprike** vrste *Capsicum annum* L.

- ta pravilnik se ne uporablja za papriko, namenjeno za industrijsko predelavo
- izključene iz tega standarda so pekoče oz. čili paprike



PAPRIKA – Tržni standard

Tržni standardi so **pravila, ki določajo minimalne zahteve glede kakovosti, razvrščanja, označevanja in predstavitve sveže zelenjave**, ki je namenjena prodaji na trgu.

Standard za sorte sladke paprike vzgojene iz rodu *Capsicum annum* L.:

I: Opredelitev proizvoda

II: Določbe o kakovosti

A: Minimalne zahteve

B: Razvrstitev v razrede

III: Določbe o velikosti

IV: Določbe o dovoljenih odstopanjih

V: Določbe o predstavitvi

VI: Določbe o označevanju





PAPRIKA – oblika



3 glavni tipi

ploščate (paradižnikova paprika)

kvadratne (babure)

podolgovate (špic paprika, kozji rog)



oblika vzdolžnega prereza plodov paprike:
ploščato okrogel, okrogel, široko prizmatičen,
ozko prizmatičen, trapezast, srčast,
koničast, ozko koničast, oblika roga)





PAPRIKA – barva

barva plodov v tehnološki zrelosti
belo rumena, zeleno rumena, zelena, vijolična

barva plodov v fiziološki zrelosti
rumena, oranžna, rdeča, rjava





PAPRIKA – A: Minimalne zahteve

plodovi morajo biti:

- **nepoškodovani**

(plodovi ne smejo imeti poškodb, tudi kožica mora biti nepoškodovana, tudi čaša mora biti nepoškodovana)

manjkajoča čaša
— ni dovoljeno



razpoke, ki razkrivajo
notranjost – niso dovoljene



razpoke kožice —
niso dovoljene



sončni ožigi —
niso dovoljeni



dovoljena odstopanja za razred I in II
(razpoke, rahlo poškodovana čaša...)



PAPRIKA – A: Minimalne zahteve

plodovi morajo biti:

- **zdravi**

(plodovi, ki gnijejo ali se kvarijo niso primerni in morajo biti izločeni)

zelo rahla gniloba (tudi če so znaki zelo blagi ali gnitje prizadene čašo ali pecelj)
— ni dovoljena



plesen na čaši in/ali peclju
— ni dovoljena



znaki pomanjkanja kalcija
— ni dovoljeno



dovoljena odstopanja za razred I in II
(rahle vdolbine, sončni ožigi, znaki pomanjkanja Ca...)



PAPRIKA – A: Minimalne zahteve

plodovi morajo biti:

- **čisti**

(brez vidnih tujih snovi) – brez ostankov
zemlje, prahu ali pesticidov

tuje snovi
– niso dovoljene



sledi okužbe z listnimi ušmi –
ni dovoljeno



plodovi morajo biti:

- **svežega videza**
- **čvrsti**

zguban plod –
ni dovoljeno



dovoljena odstopanja za razred I in II
(poškodbe zaradi tripsov, ...)



PAPRIKA – A: Minimalne zahteve

plodovi morajo biti:

- **brez prisotnosti škodljivcev**
dovoljena rahla odstopanja
- **brez poškodb, ki jih povzročajo škodljivci na mesu**
(brez zunanjih in notranjih poškodb)



prisotnost škodljivcev—
ni dovoljeno

zunanja poškodba zaradi
škodljivcev— ni dovoljena



notranja poškodba
zaradi škodljivcev —
ni dovoljena



dovoljena rahla odstopanja – dovoljene so manjše poškodbe, ki jih povzročajo škodljivci na kožici znotraj posameznega razreda



PAPRIKA – A: Minimalne zahteve

plodovi morajo biti:

- **brez poškodb zaradi nizkih temperatur ali pozeb**

(temp skladiščenja pod 7⁰ C lahko povzročijo poškodbe zaradi zmrzali, kot so vdrte steklaste lise, ko plodove prenesemo na toplo se stanje poslabša)



poškodbe zaradi zmrzali –
niso dovoljene



dovoljeno odstopanje
do 10 % poškodb zaradi zmrzali v razredu II,
če to ne vpliva na užitnost



PAPRIKA – A: Minimalne zahteve

plodovi morajo biti:

- **s pecelji**

pecelj mora biti lepo odrezan, čaša cela in nedotaknjena. Pecelj mora biti prisoten, je pa lahko odrezan na ravni čaše. Čaša je lahko rahlo poškodovana, vendar mora biti večji del prisoten, meso ne sme biti poškodovano.

pritrjen pecelj in
čaša nedotaknjena



odrez pecelja –
dovoljeno



poškodovana čaša –
ni dovoljena



plodovi morajo biti:

- **brez odvečne zunanje vlage**
- **brez tujega vonja in okusa**

Razvitost paprike mora biti takšna, da
- prenese prevoz in rokovanje
- prispe v zadovoljivem stanju



PAPRIKA – B: Razvrstitev v razrede

Papriko razvrščamo v tri KAKOVOSTNE razrede

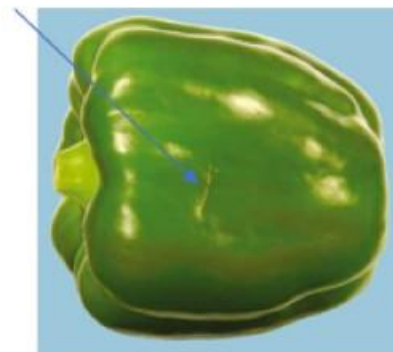
razred ekstra

razred I

razred II

Ekstra razred

- zelo dobre kakovosti
- značilne za sorto in/ali komercialni tip
- brez poškodb



Dovoljene pomankljivosti:

neznatne površinske poškodbe oz. napake, če te ne vplivajo na splošni videz in kakovost



PAPRIKA – B: Razvrstitev v razrede

Razred I

- dobre kakovosti
- značilne za sorto in/ali komercialni tip

Dovoljene pomankljivosti:

(ne smejo vplivati na splošni videz in kakovost)

- rahle pomankljivosti v obliki
- pomankljivosti v barvi - rahla posrebritve ali rahle poškodbe na do 1/3 celotne površine (lahko posledica pomanjkanja kalcija, napada tripsov, pršic)
- rahle poškodbe kože (praske, pikice, vdolbine, sončni ožigi, sledi odtisov, če ne prekrivajo več kot 2 cm za napake podolgovate oblike oz. 1 cm² za druge napake)
- suhe površinske poškodbe, ki ne prekrivajo več kot 1/8 celotne površine
- rahlo poškodovan pecelj



napaka v obliki -
pogojno dovoljeno



rahla posrebritve
(pomanjkanje Ca)
- pogojno dovoljeno



poškodbe tripsov -
pogojno dovoljeno



pike na kožici -
pogojno dovoljeno



površinske praske -
pogojno dovoljeno



rahli sončni ožigi -
pogojno dovoljeno



drobne površinske razpoke
- pogojno dovoljeno



poškodovan pecelj -
pogojno dovoljeno



PAPRIKA – B: Razvrstitev v razrede

Razred II

- paprika ki ne izpolnjuje zahtev za razred ekstra ali razred I, izpolnjuje pa minimalne zahteve

Dovoljene pomankljivosti:

- pomanjkljivosti v obliki (dovoljene so napake v obliki in razvoju, ki ne vplivajo na užitnost)
- pomanjkljivosti v barvi - posrebriti ali poškodbe, ki jih povzroča trips na do 2/3 celotne površine
- poškodovana pecelj in čaša, vendar brez poškodb mesa
- ovenelost (lahko pokriva do 1/3 ploda)
- poškodba cvetnega dela do 1 cm²



napake v obliki



posrebriti



poškodovana čaša in pecelj



ovenelost



poškodbe
cvetnega
dela



PAPRIKA – B: Razvrstitev v razrede

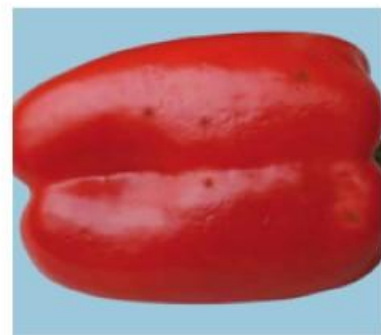
Razred II

- paprika ki ne izpolnjuje zahtev za razred ekstra ali razred I, izpolnjuje pa minimalne zahteve

Dovoljene pomankljivosti:

- poškodbe kože
- ☐ površinske pike, praske, vdolbine, odrgnine, sončni ožigi, zarasle poškodbe do 4 cm za napake podolgovate oblike oz. $2,5 \text{ cm}^2$ za druge napake
- ☐ suhe površinske poškodbe, ki ne prekrivajo več kot $1/4$ celotne površine

površinske poškodbe zaradi škodljivcev morajo biti zaceljene in suhe



pike na kožici- zgolj površinske



površinske praske



sončni ožigi



zarasle poškodbe



površinske poškodbe



površinske razpoke



PAPRIKA – določbe glede velikosti

Velikost se določi z največjim premerom ekvatorialnega dela ali z maso.

Za izenačenost po velikosti je dovoljena razlika v isti enoti pakiranja:

20 mm za paprike katerih velikost je izmerjena s premerom

za paprike katerih velikost je izmerjena s pomočjo mase

30 g, če najtežja paprika tehta do 180 g

80 g, če najlažja paprika tehta več kot 180 g in manj kot 260 g
ni omejitve, če najlažja paprika tehta več kot 260 g

Podolgovate paprike morajo biti dovolj izenačene po dolžini

Za razred II izenačenost po velikosti ni obvezna



PAPRIKA – določbe glede odstopanj

Dovoljena odstopanja glede kakovosti

- Razred ekstra : dovoljeno odstopanje **5 %** paprik po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev za ta razred, izpolnjujejo pa zahteve za razred I, v okviru tega je lahko največ 0,5% plodov, ki izpolnjujejo zahteve za razred II.
- Razred I: dovoljeno odstopanje **10 %** paprik po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev za ta razred, izpolnjujejo pa zahteve za razred II, v okviru tega je lahko največ 1 % plodov, ki ne izpolnjujejo zahtev za razred II niti minimalnih zahtev.
- Razred II: dovoljeno odstopanje **10 %** paprik po številu ali masi, ki ne izpolnjujejo zahtev za ta razred niti minimalnih zahtev, v okviru tega je lahko največ 2 % nagnitih plodov.

Dovoljena odstopanja glede velikosti

Za vse razrede dovoljeno odstopanje **10 % po številu ali masi**.



PAPRIKA – določbe glede predstavitve

Izenačenost

- Enota pakiranja **mora biti izenačena** in mora vsebovati le papriko **istega porekla, sorte ali tržnega tipa, kakovosti in velikosti** ter v primeru razreda ekstra in razreda I v večji meri **iste stopnje razvitosti in obarvanosti**.
- Izjema "Mešanica paprik," - (izenačene po kakovosti in za vsako barvo in/ali tip tudi po poreklu).
- Vidni del vsebine enote pakiranja **mora biti reprezentativen za celotno vsebino**



Embalaža

- Paprike morajo biti pakirane na način, da so **ustrezno zaščitene**.
- Notranji material pakiranja mora biti **čist in preprečevati poškodbe**.
- Dovoljena je uporaba papirja ali žigov z oznakami, **če se uporablja nestrupeno črnilo ali lepilo**.
- Nalepke, ki so posamično nalepljene po odstranitvi **ne smejo pustiti sledov lepila ali poškodb**.
- Enote pakiranja **ne smejo vsebovati tujih snovi**.



PAPRIKA – določbe glede označevanja

Vsaka embalaža mora vsebovat naslednje podatke:

(vsi podatki združeni na isti strani (npr. na etiketi), čitljivi, natisnjeni z netopnim črnilom, vidni od zunaj)

- **Identifikacija**

Pakira in/ali razpošilja - Ime in naslov ali kodna oznaka

- **Vrsta proizvoda**

„Paprike“ (če vsebina ni vidna od zunaj)

„Mešanica paprik“ če gre za mešanico paprik različnih tržnih tipov in/ali barv

- **Poreklo proizvoda**

Država porekla (obvezno), po potrebi območje pridelave (neobvezno)

- **Prodajne označbe**

Razred kakovosti

Velikost (najmanjši in največji premer ali najmanjšo in največjo maso)

Število enot (neobvezno)

Po potrebi še kakšna oznaka

- **Uradni kontrolni znak** (neobvezno)

