



Oldalszám: 1 / 2

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ  
Étkezési paprika

Dátuma:  
Jóváhagyta:

### 1. MINŐSÉGI ELVÁRÁSOK:

Ép, tiszta, egységes színű, friss megjelenésű. A fajtára jellemző színű, gyakorlatilag foltmentes, szabályos formájú, ép csésze és kocsány, pattintva szedett.

Alakjuk alapján a paprikatípusokat négy kereskedelmi csoportba sorolhatjuk:

- hosszúkás és hegyes paprikák,
- szögletes, kúpos paprikák (ék alakúak),
- szögletes, tompa végű paprikák,
- lapos paprikák (paradicsompaprika),

**Minimum követelmények:** ép egészséges, tiszta, ne legyen károsodás a növény húsában, minden látható idegen anyagtól, kártevőktől gyakorlatilag mentes, általuk okozott károktól, idegen szagtól és íztől mentes, egységes színű, a színeltérés nem lehet nagyobb a felületi terület 10 %-nál, hegesedés maximum 1 cm<sup>2</sup>

**Elfogadhatatlan minőség:** földszennyeződés, fagykár, rovarkártevő jelenléte, puhaság, fonnyadás, idegen anyagok, növényvédő szer maradvány, penész, rothadás (0,5%-nál több)

A paprikának a fejlettség olyan szintjén és olyan állapotban kell lennie, hogy kibírja a szállítást és az árukezelést. Megfelelő állapotban érkezen meg a rendeltetési helyére.

#### **I. osztály**

Az ebbe az osztályba tartozó paprika legyen jó minőségű. Rendelkezzen a fajtára és/vagy kereskedelmi típusra az érettségi fok szerint jellemző fejlettséggel, alakkal és színnel. Továbbá legyen: kemény, gyakorlatilag foltmentes. A kocsány lehet enyhén sérült vagy levágott, a csészének azonban épek kell maradnia.

#### **II. osztály**

Ebbe az osztályba tartozik az-az étkezési paprika, amely nem felel meg az I. osztály követelményeinek. Viszont a korábban ismertetett minimumkövetelményeket kielégíti.

### 2. ÉRETTSÉGRE VONATKOZÓ MINIMUMKÖVETELMÉNYEK:

A növény húsa kemény, ropogós. Károsodástól és betegségektől mentes.

### 3. MÉRETRE VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK:

- hosszú, hegyes fajták esetében: legalább 20 mm
- szögletes, tompa, valamint szögletes, kúpos (ék alakú) paprikák esetében: legalább 40 mm



Oldalszám: 2 / 2

ZÖLDSÉG SPECIFIKÁCIÓ  
Étkezési paprika

Dátuma:  
Jóváhagyta:

- lapos, pl. paradicsompaprika esetében: legalább 55 mm legyen.

A II. osztályú paprika méret szerinti válogatása nem kötelező, de a legkisebb előírt méreteket be kell tartani.

#### 4. Tűréshatár:

A termék darabszámban vagy tömegben számított 5-10%-a, lehet olyan, ami nem felel meg a minimális követelményeknek.

**Megengedett méret eltérés:** A paprika darabszámának vagy tömegének 10 %-a térhet el legfeljebb  $\pm$  5 mm-rel a feltüntetett mérettől, ezen belül pedig legfeljebb 5 % lehet a mérethatár alatti bogyók aránya.

#### 5. JELÖLÉS, CSOMAGOLÁS:

A csomagoláson fel kell tüntetni a következőket:

- feladó / csomagoló nevét (Vitaricum), címét
- termék nevét pontosan fajtánként
- származási ország
- osztály / méret besorolás

A csomagolási egységen belül használt anyagok legyenek újak, tiszták, és olyan minőségűek, hogy a termékben semmilyen külső vagy belső károsodást ne okozhassanak.

**Javasolt tárolási hőmérséklet:** 7-10°C

---

A termelő vállalja, hogy a termék előállítás, kezelése, csomagolása, tárolása és szállítása, a szabványban meghatározott előírásnak megfelel.