

NORMA EHK OSN DDP-15
týkající se uvádění na trh a kontroly
obchodní jakosti

SUŠENÝCH MERUNĚK

v mezinárodním obchodu mezi členskými státy EHK OSN a určeného pro tyto státy

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro sušené meruňky (kultivarů) pěstovaných z *Armeniaca vulgaris* Lam (*Prunus armeniaca* L.), které jsou určeny k přímé spotřebě. Neplatí pro sušené meruňky určené k průmyslovému zpracování nebo k využití v potravinářském průmyslu, s výjimkou sušených meruněk dodávaných pro přímou spotřebu ve směsi s jinými výrobky, avšak bez další úpravy

Sušené meruňky mohou být dodávány:

- a) celé s peckou,
- b) celé odpeckované,
- c) půlky (před sušením podélně rozkrojené na dvě části),
- d) jako plátky z kousků zdravých meruněk barvy typické pro danou odrůdu, avšak nepravidelného tvaru, velikosti a tloušťky.

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

Účelem normy je stanovit požadavky na jakost sušených meruněk ve fázi vývozní kontroly po úpravě a zabalení.

A. Minimální požadavky

i) Ve všech třídách, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé jakostní třídy, musí být sušené meruňky:

- bez živého hmyzu či roztočů, a to bez ohledu na jejich fázi vývoje,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí. 1

s ohledem na stanovené odchylky musí rovněž být:

- celé, plody mohou být odpeckované nebo rozřezané (půlky nebo plátky) podle tržních požadavků,
- zdravé, nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- připraveny z dostatečně zralých plodů,
- čisté, v podstatě bez jakékoli viditelné cizorodé látky,

1 Mírný zápach oxidu siřičitého (S02) se nepovažuje za „neobvyklý“.

- dužnaté, s ohebnou či pružnou dužninou a velmi mírně vlhkou dužninou v peckové dutině,
- bez stop viditelného poškození způsobeného hmyzem, roztoči a jinými škůdci,
- bez zkvašení,
- bez plísní.

Sušené meruňky musí být v takovém stavu, aby:

- vydržely přepravu a manipulaci,
- mohly být doručeny do místa určení v uspokojivém stavu.

ii) Obsah vody

Obsah vody² sušených meruněk, s výjimkou sušených meruněk rehydratovaných,³ nesmí obecně překročit 22 %, respektive 25 %, při použití konzervačních látek.⁴

iii) Konzervační látky mohou být použity v souladu s předpisy dovážející země. Rehydratované sušené meruňky běžně obsahují konzervační látky.

B. Jakostní třídy

Sušené meruňky se zařazují do tří níže uvedených jakostních tříd:

i) Výběrová třída

Sušené meruňky zařazené do této třídy musí být nejvyšší jakosti. Musí být typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní typ a musí mít přiměřeně stejnorodou barvu.^{5 6}

Musí být v podstatě bez nedostatků, s výjimkou velmi malých povrchových vad, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost, skladovatelnost a úpravu balení.

² Obsah vody se stanoví jednou ze dvou metod uvedených v příloze I této normy. V případě sporu se použije laboratorní referenční metoda.

³ Obsah vody u rehydratovaných sušených meruněk může dosahovat až 37 %, pokud je u výrobku uveden údaj o rehydrataci.

⁴ Oxid siřičitý (SO₂) se považuje za konzervační látku.

⁵ Za obvyklé se považují tato zbarvení: světle žlutá, žlutá, žluto oranžová, oranžová a tmavě oranžová. U výběrové třídy jsou přípustná pouze tři po sobě následující zbarvení.

⁶ U sušených meruněk, které byly ošetřeny oxidem siřičitým, nebo u nichž je zbytkový obsah SO₂ menší než 500 ppm, se nepovažují tmavší stíny až tmavě hnědého zbarvení považovány za vadu.

ii) Třída I

Sušené meruňky zařazené do této třídy musí být dobré jakosti. Musí být typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní typ.

Pokud však nedojde k narušení celkového vzhledu produktu, jakosti, skladovatelnosti a úpravy balení, lze nicméně tolerovat následující mírné vady:

- mírné vady zbarvení, 5 6
- mírné vady slupky.

iii) Třída II

Tato třída zahrnuje sušené meruňky, které nelze zařadit do vyšších tříd, ale které splňují minimální požadavky na jakost uvedené výše.

Lze povolit následující vady, pokud jsou u sušených meruněk zachovány jejich základní vlastnosti týkající se celkové vzhledu, jakosti, skladovatelnosti a obchodní úpravy:

- vady zbarvení,
- mírné poškození slupky (praskliny a odřeniny).

Plátky mohou být zařazeny pouze do jakostní třídy II.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Velikost se stanoví podle počtu jednotlivých plodů na kilogram (1 000 g) podle následující stupnice.

Skupina	Počet celých plodů s peckami	Počet celých odpeckovaných plodů	počet půlek plodu
1	méně než 80	méně než 100	méně než 200
2	81 – 100	101 – 120	201 – 240
3	101 – 120	121 – 140	241 – 280
4	121 – 140	141 – 160	281 – 320
5	141 – 160	161 – 180	321 – 360
6	161 – 180	181 – 200	361 – 400
7	181 – 200	201 – 220	401 – 440
8	201 a více	221 a více	441 a více

Třídění podle velikosti se u sušených meruněk vyžaduje pouze u výběrové třídy a u jakostní třídy I.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty, které neodpovídají požadavkům uvedené jakostní třídy, jsou v každém balení dovoleny odchylky jakosti a velikosti. Povolené odchylky hmotnosti u minimálního vzorku 1 000 g jsou:

A. Dovolené odchylky jakosti

Dovolená vada ⁷	Dovolené odchylky (v procentech hmotnosti vadných plodů)		
	Výběrová třída	Třída II	Třída I
Celková odchylka	9	15	20
a) Jednotlivé vady (v rámci celkové odchylky)			
Závažné vady zbarvení nebo struktury a poškození teplem	5	8	10
Skvrnitý plod	3	5	10
Léze a mozolovitost	3	6	8
Hniloba	1	1	2
Poškození nebo znečištění způsobené hmyzem nebo přítomnost jiných mrtvých škůdců	1	2	4
Plesnivé plody	1	1	1
Zkvašené plody	2	4	5
Znečištěné plody	2	5	8
Cizorodé látky a zbytky rostlin (s výjimkou pecek u odpeckovaných plodů)	0.5	0.5	0.5
b) Maximální hodnoty, které se nezahrnují do povolených odchylek:			
Přítomnost pecek u odpeckovaných plodů	1	1	2
Přítomnost plátků u celých plodů a půlek	2	4	6

⁷ Definice vad je uvedena v příloze II této normy.

B. Minerální nečistoty

Maximálně 1 g/kg popela nerozpustného v kyselině .

C. Dovolené odchylky velikosti

U všech tříd je povolena odchylka 25 % sušených meruněk, které odpovídají požadavkům bezprostředně vyšší nebo nižší velikosti, a 20 % sušených meruněk převyšujících tento rozdíl.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého balení musí být stejnorodý a musí sestávat pouze ze sušených meruněk téhož původu, stejné jakosti a velikosti (pokud jsou roztrženy podle velikosti).

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývajícím částem obsahu. Plody, které tvoří výběrovou třídu a jakostní třídu I, musí být stejné odrůdy a/nebo obchodního typu.

B. Obalová úprava

Sušené meruňky musí být baleny způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř obalu musí být čisté a nesmějí způsobovat vnější ani vnitřní poškození produktů. Povoluje se použití materiálů, především papíru a nálepek s obchodními údaji, pokud je tisk a štítkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

C. Obchodní úprava

Sušené meruňky musí být dodávány v pevných obalech. Čistá hmotnost každého obalu nesmí přesáhnout 25 kg. Spotřebitelská balení v každém obalu musí mít stejnou hmotnost.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal nebo oddělené balení musí být označeny na jedné straně následujícími údaji, které musí být uvedeny čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku:

A. Identifikace

Balírna jméno a adresa nebo a/nebo kódové
označení úředně uznávané vnitrostátním orgánem 8
(odesílatel)

B. Druh produktu

- „Sušené meruňky“ s podrobnějšími údaji „celé s peckou“, „celé odpeckované“, „půlky“ či „oreillons“, nebo „kousky“, není-li obsah viditelný zvenku.
- „Rehydratované“ (jsou-li tímto způsobem upravené).

C. Původ produktu

- Země původu a případně pěstitelská oblast nebo národní, regionální či místní označení.

D. Obchodní údaje

- jakostní třída,
- velikost (pokud jsou produkty roztríděny podle velikosti),
- rok sklizně (nepovinně),
- čistá hmotnost nebo počet spotřebitelských balení společně s hmotností těchto spotřebitelských balení obsažených v obalu,
- konzervační látky (jsou-li použity),
- „přirozeně“ sušené (nepovinně, pokud se jedná o produkt, takto zpracovaný),
- „Minimální trvanlivost do“ s následným uvedením data (nepovinně).

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Přijato v r.
1996

8 Vnitrostátní právní předpisy řady evropských zemí vyžadují výslovné uvedení
jména a adresy.

PŘÍLOHA I

URČENÍ OBSAHU VODY V SUŠENÉM OVOCI

METODA 1 – LABORATORNÍ REFERENČNÍ METODA⁹

1. Definice

Obsah vody v sušeném ovoci se definuje jako ztráta hmotnosti stanovená za experimentálních podmínek popsaných v této příloze.

2. Princip

Princip této metody spočívá v zahřívání a vysušení zkušební vzorku sušeného ovoce při teplotě 70 °C ± 1 °C a při tlaku, který nepřesáhne 100 mm Hg.

3. Přístrojové vybavení

Kromě běžného laboratorního vybavení se použijí tyto přístroje:

- 3.1 Elektricky vyhřívaná sušárna s konstantní teplotou, umožňující nastavení na 70 °C a tlak 100 mm Hg.
- 3.2 Nádob s víkem vyrobená z nerezového kovu o průměru přibližně 8,5 cm.
- 3.3 Potravinářský mlýnek na ruční nebo elektrický pohon.
- 3.4 Exsikátor obsahující účinné sušidlo.
- 3.5 Laboratorní váhy.

4. Postup

4.1 Příprava vzorku

Odeberte přibližně 50 g sušeného ovoce z laboratorního vzorku a pomelte je dvakrát v mlýnku.

⁹ Tato metoda je totožná s metodou, kterou předepisuje organizace AOAC: Oficiální metody rozboru, 13. vydání, 1980, 22.013 Obsah vody v sušeném ovoci, rozhodčí metoda.

4.2 Zkušební vzorek

Vložte 2 g jemně rozvlákněného azbestu¹⁰ do misky, zvažte misku s víkem a předem vysušeným azbestem. Dovažte na nejbližších 0,01 g zhruba 5 g připraveného vzorku.

4.3 Stanovení

Vzorek a azbest důkladně zvlhčete několika mililitry horké vody. Smíchejte vzorek a azbest stěrkou. Omyjte stěrkou horkou vodou, abyste z ní odstranili zbytky vzorku, a zbytky i vodu zachyťte do misky.

Zahřejte nezakrytou misku v lázni vařící vody (vodní lázni) a nechte vodu odpařit. Pak umístěte misku s víkem položeným vedle do sušárny a pokračujte v sušení šest hodin při 70 °C a tlaku nepřesahujícím 100 mm Hg, po tuto dobu by sušárna neměla být otevírána. Během sušení vpouštějte do sušárny pomalý proud vzduchu (asi 2 bublinky za sekundu), přičemž vzduch bude vysušen průchodem přes H₂SO₄. Kovová miska musí být umístěna tak, aby se přímo dotýkala kovového roštu sušárny. Po vysušení vyjměte misku, okamžitě ji zakryjte víkem a umístěte do exsikátoru. Po ochlazení na teplotu okolí se uzavřená nádoba dováží na nejbližších 0,01 g.

5. Výpočet a vyjádření výsledků

Obsah vody u vzorku vyjádřený jako procentuální podíl hmotnosti se vypočte podle tohoto vzorce:

$$\text{Obsah vody} = \frac{(M1 - M2)}{(M1 - M0)} \times 100$$

kde:

M0: je hmotnost prázdné nádoby a víka s obsahem azbestu v g.

M1: je hmotnost nádoby a víka, azbestu a zkušebního vzorku před vysušením v g.

M2: je hmotnost nádoby a víka po vysušení v g.

Výsledek se uvádí na jedno desetinné místo.

Rozdíl mezi výsledky opakovaného měření se nesmí lišit o více než o 0,2 %.

¹⁰ Namísto azbestu lze použít suchý písek předem praný v kyselině solné a pak důkladně propláchnutý vodou. Analytici užívající tuto metodu by měli vzít na vědomí, že se metoda odchyluje od postupu AOAC, a měli by to uvést ve své zprávě.

METODA 2 – RYCHLÁ BĚŽNÁ METODA

1. Princip

Rychlá metoda založená na principu elektrické vodivosti.

2. Postup

Postupujte podle metody popsané v oficiálních metodách Asociace analytických chemiků (Association of Official Analytical Chemists = AOAC), 13. vyd. (1980), 22.014 – Zřízení na testování obsahu vody v sušeném ovoci (AOAC, Washington, D.C.)

PŘÍLOHA II

DEFINICE VAD

Hlavní vady zbarvení: Černání plodu postihující více než jednu třetinu jeho povrchu a neobvyklé zbarvení nebo výrazná změna barvy postihující více než jednu polovinu jeho povrchu. Výrazné zahnědnutí sušených meruněk, které nebyly ošetřeny oxidem siřičitým, se nepovažuje za vadu. Šedé, žlutošedé, rezavě červené nebo hnědočervené zbarvení se považuje za neobvyklé. (Neobvyklé zbarvení nebo nedostatek zbarvení může být důsledkem různých činitelů, jako například přezrálост, kvašení, nedostatečné množství SO₂, hniloba, nízký obsah vody, stáří či napadení hmyzem).

Hlavní vady struktury: Plody, jejichž části (z více než jedné čtvrtiny plodu) mají nedostatek dužniny (ztvrdlá, přesušená nebo dutá).

Teplné poškození: Poškození způsobené sluncem nebo nadměrnou teplotou během dehydratace, které podstatně narušuje vzhled, chuť či požitelnost sušených meruněk.

Skvrnitost: Načervenalé nebo černé skvrny v důsledku kryptogamických chorob (*Clasterosporium* či *Coryneum*, *Oidium* atd.) postihující více než 15 mm² slupky plodu. Skvrny malého poloměru (menší než 1 mm) se do celkové postižené plochy nezapočítávají, pouze v případě, že je poškozen celkový vzhled plodu.

Mozolovitost: Jizvy (po krupobití, otláčeniny atd.) a deformace v důsledku virových onemocnění.

Léze: Praskliny, trhliny nebo otvory zasahující podstatnou část dužniny.

Hniloba: Rozklad způsobený vlivem mikroorganismů.

Znečištění: Nečistoty ulpívající na plodu nebo pokrývající plod.

Poškození nebo kontaminace přítomností hmyzu: viditelné škody způsobené hmyzem a živočišnými škůdci nebo přítomnost mrtvého hmyzu nebo zbytků hmyzích těl či trusu.

Plíseň: Pouhým okem viditelná plísňová vlákna.

Zkvašení: poškození způsobené zkvašením v míře, která významně ovlivňuje vzhled, vůni nebo příchut'.

Cizí příměsi: Jakákoli látka či materiál, které k produktu obvykle nepatří.

Cizorodý rostlinný materiál: neškodný rostlinný materiál spojený s produktem.

Nezralé plody: Plody, jejichž povrch je nazelenalý nebo naředlý a jejich tkáň je ztuhlá a mají případně méně sladkou nebo natrpklou chuť.