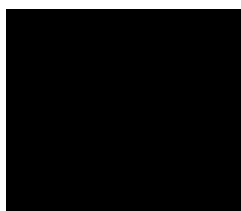


NORMA EHK OSN DDP-20 týkající se
uvádění na trh a kontroly obchodní
jakosti

SUŠENÝCH BROSKVÍ

VYDÁNÍ 2008



ORGANIZACE SPOJENÝCH NÁRODŮ
New York, Ženeva 2008

NORMA DDP-20
týkající se uvádění na
trh a kontroly
obchodní jakosti

**SUŠENÝCH
BROSKVÍ**

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro sušené a rehydratované broskve odrůd (kultivarů) pěstovaných z *Prunus persica* Sieb. a Zucc., určených k přímé spotřebě nebo pro potravinářské účely, mají-li být smíchány s ostatními produkty k přímé spotřebě bez dalšího zpracování. Tato norma neplatí pro sušené broskve, které se zpracovávají pomocí cukření, dochucování nebo určené k průmyslovému zpracování.

Sušené broskve smí být dodávány:

- Celé (odpeckované)
- Půlky (odpeckované broskve před sušením podélně rozkrojené na dvě stejné části),
- Plátky (převážně souběžně krájené proužky nepravidelné velikosti a tloušťky)
- Kousky (kousky zdravých odpeckovaných broskví nepravidelného tvaru, velikosti a tloušťky)

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

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

Pokud se norma použije ve fázích následujících po vývozu, je majitel nicméně odpovědný za dodržování požadavků normy. Majitel/prodejce produktů, které nejsou v souladu s touto normou, nesmí takové produkty vystavovat je nabízet k prodeji nebo dodávat či jakýmkoli jiným způsobem uvádět na trh.

A. Minimální požadavky 1

Sušené broskve všech jakostních tříd, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením pro jednotlivé jakostní třídy a k dovozeným odchylkám, musí vykazovat tyto vlastnosti:

- neporušené (jen u celých broskví a půlek), kraje však mohou být mírně natržené, mírné povrchové poškození a mírné rýhy se nepovažují za vady,
- zdravé; jsou vyloučeny produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými k lidské spotřebě,
- čisté, v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,

1 Definice pojmů a vad jsou uvedeny v příloze III standardní úpravy – Doporučené pojmy a definice vad v normách suchých (ořechy ve skořápce a jádra ořechů) a sušených produktů.

<http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf>.

- dostatečně vyvinuté,
- bez živých škůdců, a to bez ohledu na jejich fázi vývoje,
- bez poškození způsobeného škůdci včetně přítomnosti mrtvého hmyzu a/nebo roztočů, jejich mrtvých tkání či výměšků,
- bez kazů, změn zabarvení či rozsáhlých skvrn ve zřetelném protikladu se zbývajících částí produktu, postihujících celkem více než 5 % celkového povrchu produktu,
- bez plísňových vláken viditelných pouhým okem,
- bez zkvašení,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí, kromě chuti chloridu sodného a slabého zápachu konzervačních/přídavných látek²,

Sušené broskve musí být v takovém stavu, aby:

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

B. Obsah vody 3

Obsah vody u ošetřených sušených broskví nesmí přesahovat 20 %. Obsah vody u sušených broskví ošetřených konzervačními látkami nebo jiným způsobem ošetřených (např. pasterizací) se může pohybovat mezi 20 % a 37 %.

C. Jakostní třídy

Podle vad dovolených v oddílu „IV. Ustanovení o dovolených odchylkách“ se sušené broskve zařazují do těchto jakostních tříd:

výběrová třída, třída I a třída II.

Dovolené vady nesmí ovlivňovat celkový vzhled produktu, pokud jde o jeho jakost, skladovatelnost a obchodní úpravu v obalu.

Mírný zápach oxidu siřičitého (SO₂) se nepovažuje za „neobvyklý“. Konzervační látky mohou být použity v souladu s předpisy dovážející země. Sušené broskve mohou být ošetřeny oxidem siřičitým za účelem zachování původní zbarvení.

3 Obsah vody se stanoví jednou z metod uvedených v příloze II standardní úpravy – stanovení obsahu vody u suchých produktů

<http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf>.

V případě sporu se použije laboratorní referenční metoda.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Třídění sušených broskví podle velikosti je u všech jakostních tříd nepovinné. Pokud jsou však tříděny podle velikosti, velikost se stanoví:

- podle příčného průměru: největší příčný průměr sušeného plodu
- podle počtu: počet kusů (půlek) sušených plodů na 1 000 g nebo na 1 libru (453.5 g).

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty, které neodpovídají minimálním požadavkům uvedené jakostní třídy, jsou v každé šarži dovoleny odchylky jakosti a velikosti.

A. Dovolené odchylky jakosti

Dovolené vady ⁴	Dovolené odchylky podíl vadných sušených broskví podle počtu nebo hmotnosti 5		
	Výběrová třída Třída II	Třída I	
a) a) Dovolené odchylky pro sušené broskve neodpovídající minimálním požadavkům, obsahující nejvýše:	10	15	20
- - zkvašené nebo poškozené škůdci, hnilobou nebo jiným snížením jakosti, z nichž je však maximálně	2	3	5
plesnivých ⁶ :	1	1	2
- Kazy, změny zbarvení a/nebo znečištěné plody	3	5	10
- Mechanická poškození, jizvy a mozoovitost	3	5	8
- Závažné vady struktury a poškození teplem	2	3	5
- Živí škůdci	0	0	0
b) Dovolené odchylky velikosti Pro produkty nevyhovující uvedené velikosti, pokud jsou tříděny podle velikosti			
- Pokud se velikost stanoví podle počtu (počet kusů na kg/libru), je dovolena odchylka od uvedených počtů nad nebo pod specifikované rozmezí nebo velikost síta.	2	2	2

4 Standardní definice vad jsou uvedeny v příloze III standardní úpravy norem pro suché a sušené produkty.

5 K provedení testu se vyžaduje vzorek o minimální hmotnosti 1 kg.

6 Výhrada Polska, podle něhož by dovolená odchylka pro plísň měla činit 0,5 % bez ohledu na třídu.

Dovolené vady ⁴	Dovolené odchylky podíl vadných sušených broskví podle počtu nebo hmotnosti ⁵		
	Výběrová třída Třída II	Třída I	
- Pokud se velikost stanoví podle příčného průměru, je dovolena odchylka v počtu kusů, které neodpovídají uvedené velikosti nebo velikost síta.			
c) Dovolené odchylky pro jiné vady	10	10	10
- Přítomnost půlek, plátků nebo kousků mezi celými broskvemi	1	2	3
- Přítomnost celých plodů, plátků nebo kousků mezi půlkami	1	2	3
- Cizorodé látky a zbytky rostlin	0.5	0.5	0.5
- Přítomnost celých pecek v celých sušených broskvích	0.25	0.5	0.75
- Přítomnost úlomků pecek v půlkách a kouscích	1	3	5
- Sušené broskve jiné odrůdy nebo obchodního typu než je uvedeno	10	10	10

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého balení musí být stejnorodý a musí sestávat pouze ze sušených broskví téhož původu, jakosti a velikosti (pokud jsou roztříděny podle velikosti). Pro výběrovou třídu musí být sušené broskve podobného tvaru a vzhledu a mít zřetelně stejnou barvu.⁷ Pro jakostní třídu I musí mít sušené broskve přiměřeně stejnorodou barvu.⁷

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývajícím částem obsahu obalu.

B. Obalová úprava

Sušené broskve 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 nebo nálepek s obchodními údaji, pokud je tisk nebo štítkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

⁷ Pro výběrovou třídu jsou přípustná tři po sobě následující zbarvení, pro jakostní třídu I je přípustných pět po sobě následujících zbarvení.

Obaly nesmějí obsahovat žádné cizí příměsi v souladu s tabulkou dovolených odchylek v části „IV. Ustanovení o dovolených odchylkách“.

C. Obchodní úprava

Sušené broskve musí být dodávány v sáčcích nebo pevných nádobách. Všechna maloobchodní balení v každém balení musí mít stejnou hmotnost.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal⁸ musí být na jedné straně označen následujícími údaji uvedenými čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku:

A. Identifikace

Balírna a/nebo odesílatel: jméno a fyzická adresa (např. ulice/město/region/PSC a země, pokud se liší od země původu) nebo kódové označení úředně uznávané vnitrostátním orgánem⁹.

B. Druh produktu

- „Sušené broskve“ doplněné údajem „Celé“, „Půlky“, „Plátky“ nebo „Kousky“
- „Rehydratované“ nebo obdobné označení, pokud se jedná o tyto produkty
- název odrůdy a/nebo obchodního typu (nepovinné).

C. Původ produktu

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

D. Obchodní údaje

- jakostní třída,
- velikost (pokud jsou tříděny podle velikosti); vyjádřená podle oddílu III,

⁸ Jednotlivá balení produktů předem připravená k přímému prodeji spotřebiteli nepodléhají těmto požadavkům na označování, musí však splňovat vnitrostátní požadavky. Uvedené označení se však v každém případě uvádí na přepravním balení obsahujícím tato jednotlivá balení.

⁹ Vnitrostátní právní předpisy řady zemí vyžadují výslovné uvedení jména a adresy. Při použití kódového označení však musí být v bezprostřední souvislosti uveden odkaz na „balírnu a/nebo odesílatele (nebo jejich odpovídající zkratky)“ a před kódovým označením musí být uveden kód ISO 3166 (alfa) uznávající země, pokud se nejedná o zemi původu.

- rok sklizně (nepovinně),
- obsah vody (nepovinně, avšak povinně u produktů s vysokým obsahem vody)
- „Minimální trvanlivost do“ s následným uvedením data (nepovinně).

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Přijato v r.
2008

* * * * *