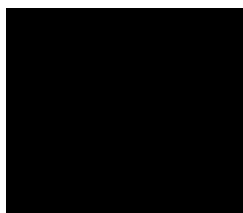


**EVROPSKÁ HOSPODÁŘSKÁ KOMISE ORGANIZACE SPOJENÝCH
NÁRODŮ**

NORMA EHK OSN DDP-19 týkající se uvádění na trh a
kontroly obchodní jakosti SUŠENÝCH RAJČAT

VYDÁNÍ 2007



ORGANIZACE SPOJENÝCH NÁRODŮ
New York, Ženeva 2007

NORMA EHK OSN DDP-19
týkající se uvádění na trh a kontroly obchodní jakosti

**SUŠENÝCH
RAJČAT**

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro sušená rajčata odrůd (kultivarů) pěstovaných z *Lycopersicon esculentum* Mill. a jejich hybridů, 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 sušená rajčata určená k průmyslovému zpracování.]

Sušená rajčata smí být dodávána:

- Celá:
- Půlená: rozkrojená podélně na dvě stejné poloviny
- Proužky „Julienne“: proužky přibližně 6-7 mm široké s délkou typickou pro sušená rajčata
- Krájená na kostky: různě veliké kousky v délce od 12 do 25 mm
- Krájená na kostičky: různě veliké kousky v délce od 6 do 12 mm
- Jemně krájená: různě veliké kousky v délce od 3 do 6 mm (nepravidelné kostky)
- Velmi jemně krájená: granulovaná forma sušených rajčat, 1,5 až 3 mm
- Jinak nakrájená: způsob nakrájení musí být definován

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

Účelem normy je stanovit požadavky na jakost sušených rajčat 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

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

- neporušená (jen u celých rajčat a půlek), kraje však mohou být mírně natržené, mírné povrchové poškození a mírné rýhy se nepovažují za vady,
- zdravá; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- čistá, v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- dostatečně vyvinutá,
- 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, nepostihujících 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,

Sušená rajčata musí být v takovém stavu, aby:

- vydržela přepravu a manipulaci,
- mohla být doručena do místa určení v uspokojivém stavu.

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>.

2 Mírný zápach oxidu siřičitého (SO₂) se nepovažuje za „neobvyklý“. Konzervační látky mohou být použity v souladu s předpisy dovážející země. Sušená rajčata mohou být ošetřena oxidem siřičitým za účelem zachování původního zbarvení.

B. Obsah vody 3

Obsah vody v sušených rajčatech se může lišit podle níže uvedených označení. Struktury sušených rajčat se liší podle uvedeného obsahu vody:

Obsah vody u sušených rajčat			
Označení obsahu vody	Nejméně (v %)	Nejvíce (v %)	Struktura
S vysokým obsahem vody	25	50	měkká a pružná
S běžným obsahem vody	18	25	pevná a pružná
S omezeným obsahem vody	12	18	velmi pevná
S nízkým obsahem vody	6	12	tvrdá a křehká

Obsah vody u sušených rajčat ošetřených konzervačními látkami nebo jiným způsobem ošetřených (např. pasterizací) se může pohybovat mezi 25 % a 50 %.

C. Jakostní třídy

Podle vad dovolených v oddílu „IV. Ustanovení o dovolených odchylkách“ se sušená rajčata 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.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Třídění sušených rajčat podle velikosti je u všech jakostních tříd nepovinné. Pokud se třídění podle velikosti provádí, měla by být metoda třídění uvedena.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

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

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.

A. Dovolené odchylky jakosti

neodpovídající minimálním požadavkům,

Dovolené vady	Dovolené odchylky (procento vadných sušených rajčat podle hmotnosti)		
	Výběrová třída	Třída I	Třída II
a) Dovolené odchylky pro sušená rajčata obsahující nejvýše:	5	10	15
- Zkvašené, nebo poškozené škůdci, plísní nebo jiným snížením jakosti, z nichž je však maximálně	1	2	3
- plísní	0,5	1	1
- zkvašených plodů	0,5	1	1
- mechanických poškození, trhlin, mozolovitosti a jizev u celých rajčat a půlek	2	3	5
- kazů, změn zabarvení u celých rajčat a půlek	4	6	9
- zznečištěných plodů	0	0,5	1
- měkkých plodů (u produktů s nízkým obsahem vody), s jizvami, puchýři a dalšími povrchovými vadami (s výjimkou odříznutí rajčete)	1	2	3
b) Dovolené odchylky velikosti	10	10	10
- pro produkty nevyhovující uvedené velikosti, pokud jsou tříděny podle velikosti			
c) Dovolené odchylky pro jiné vady	0,5	1	1,5
- cizorodé látky a zbytky rostlinného původu (listy, dřevo, větve a stonky)			
- živí škůdci	0	0	0

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

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

- Pro výběrovou třídu musí být sušená rajčata podobného tvaru a vzhledu a musí mít zřetelně stejnou barvu.
- V jakostní třídě I musí mít rajčata přiměřeně stejnorodou barvu.

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývajícím částem obsahu obalu.

B. Obalová úprava

Sušená rajčata musí být balena 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.

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

C. Obchodní úprava

Sušená rajčata musí být dodávána v pevných nebo pružných nádobách. Všechna maloobchodní balení v každém balení musí mít stejnou hmotnost.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal⁴ 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/PSČ a země, pokud se liší od země původu) nebo kódové označení úředně uznávané vnitrostátním orgánem⁵.

B. Druh produktu

- „Sušená rajčata“
- název odrůdy a/nebo obchodního typu/formy. „Sušená rajčata“, „Rajčata sušená na slunci“, „Rajčata sušená v tunelu“, nebo jiné odpovídající označení doplněné údajem „Celá“, „Půlky“, „Proužky Julienne“, „Krájená na kostky“, „Krájená na kostičky“, „Jemně krájená“, „Velmi jemně krájená“ nebo jiný způsob krájení.

⁴ 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.

⁵ 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.

C. Původ produktu

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

D. Obchodní údaje

- jakostní třída,
- velikost (pokud jsou tříděna podle velikosti); vyjádřená podle oddílu III,
- rok sklizně (nepovinně),
- obsah vody/označení (povinně u produktů s vysokým obsahem vody)
- „Minimální trvanlivost do“ s následným uvedením data (nepovinně).

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Přijato v r.
2007

* * * * *