

POZNÁMKA SEKRETARIÁTU: Tato norma vychází z dokumentu
TRADE/WP.7/GE.2/2003/8.
Obsahuje změny přijaté na 59. zasedání pracovní skupiny.

NORMA EHK OSN DDP-07
týkající se uvádění na trh a kontroly
obchodní jakosti

SUŠENÝCH ŠVESTEK

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro sušené švestky různých odrůd *Prunus domestica* L., považovaných za vhodné k sušení, které se spotřebiteli dodávají celé nebo odpeckované a které byly získané řízenou dehydratací.

Přidání umělých sladidel nebo cukru se nedovoluje.

Neplatí pro švestky, které prošly obvyklým zpracováním a byly speciálně upravené (švestky ve šťávě, sirupu, alkoholu, plněné atd.).

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

Účelem normy je stanovit požadavky na jakost sušených švestek 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 a k dovozeným odchylkám, musí být sušené švestky:

- připraveny z fyziologicky zralých plodů,
- celé nebo odpeckované, bez stopek,
- dužnaté, dužnina musí být pružná a ohebná,
- pokryté vrásčitou slupkou,
- zdravé; nedovolují se plody napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě
- čisté, v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- bez živého hmyzu a roztočů, a to bez ohledu na jejich fázi vývoje,
- bez viditelného poškození způsobeného hmyzem, roztoči a jinými škůdci,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí.

1 Přidané složky se nepovažují za cizorodé látky, pokud jejich použití nezakazují právní předpisy dovážející země.

Sušené švestky musí být v takovém stavu, aby:

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

ii) Obsah vody

Obsah vody² v sušených švestkách nesmí přesáhnout 35 %.

U sušených švestek s vysokým obsahem vody mohou být použity konzervační látky, pokud to dovolují předpisy platné v dovážející zemi.

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

B. Jakostní třídy

Podle způsobu dodávání na trh se sušené švestky zařazují do jedné nebo dvou níže uvedených jakostních tříd:

i) Celé sušené švestky se zařazují do jedné jakostní třídy zvané

„SUŠENÉ ŠVESTKY“ Třída I

Musí být typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní typ sušených švestek. Pokud nedojde k narušení celkového vzhledu produktu, jakosti, skladovatelnosti a úpravy balení, lze tolerovat mírné povrchové vady a vady zbarvení.

ii) Sušené švestky odpeckované se zařazují do dvou níže uvedených jakostních tříd:

- „Sušené švestky odpeckované“ – „Třída I“ Sušené švestky v této třídě musejí být odpeckované odpovídajícím postupem, který co nejvíce omezí poškození slupky, a při odpeckování sušených švestek smějí být provedeny nejvíce dva řezy.
- „Sušené švestky odpeckované tlakem“ – „Typ E“ „Třída II“: Sušené švestky v této třídě mohou být odpeckované pomocí tlaku. Počet řezů potřebných k odpeckování není omezen.

² Obsah vody se stanoví jednou z metod uvedených v příloze:
„Stanovení obsahu vody u sušených švestek“.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Bez ohledu na způsob balení musí být „sušené švestky“ a „sušené švestky odpeckované“ nejprve roztrženy podle velikosti, která se stanoví podle nejmenšího a největšího počtu sušených švestek na 500 g (nebo na 1 lb (435 g)), v poměru k obsahu vody uvedeném na obalu podle následující stupnice:

A. Evropské značení „SUŠENÉ ŠVESTKY“

Označení	Počet sušených švestek na 500 g	Počet sušených švestek na 453 g
Obří	Nejvíce 44 sušených švestek	Nejvíce 40 sušených švestek
Velmi velké	od 44 do 55	od 40 do 50
Velké	od 55 do 66	od 50 do 60
Střední	od 66 do 77	od 60 do 70
Malé	od 77 do 99	od 70 do 90
Velmi malé	více než 99“	více než 90“

B. Americké značení „SUŠENÉ ŠVESTKY“

Označení	Počet sušených švestek na 500 g	Počet sušených švestek na 453 g
Jumbo	Nejvíce 28 sušených švestek	Nejvíce 25 sušených švestek
Velmi velké	od 28 do 44	od 25 do 40
Velké	od 44 do 66	od 40 do 60
Střední	od 66 do 94	od 60 do 85
Malé	od 94 do 110	od 85 do 100

C. „Sušené švestky odpeckované – Třída I“

U „sušených švestek odpeckovaných“ se velikost stanoví podle jejich počtu před odstraněním pecek ze sušených švestek.

VELKÉ: maximálně 67 sušených švestek na 500 g (maximálně 60 na 453 g)

STŘEDNÍ: maximálně 67 sušených švestek na 500 g (maximálně 60 na 453 g)

D. „Sušené švestky odpeckované tlakem“ – „Typ E“ „Třída II“:

U sušených švestek odpeckovaných tlakem není stanovení velikosti povinné, pokud nejsou prodávány v malých spotřebitelských baleních.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty, které neodpovídají požadavkům uvedené jakostní třídy, jsou v každém balení dovoleny odchylky jakosti a velikosti.

A. Dovolené odchylky jakosti

Dovolené vady 3	ŠVESTKY	SUŠENÉ ŠVESTKY ODPECKOVANÉ	SUŠENÉ ŠVESTKY ODPECKOVANÉ TLAKEM
	(v procentech vadných produktů podle hmotnosti) Třída II	Třída I	Třída I
A. Celková odchylka	12	12	15
B. Jednotlivé vady Produkty mohou v rámci povolených odchylek obsahovat nejvýše:			
i) plodů bez typického zbarvení a struktury	12	12	15
ii) plodů s prasklinami na koncích	12	12	15
iii) plodů s poškozením slupky nebo dužniny, s mozoly, s poškozením vlivem tepla, s poškozením hmyzem	8	2	4
iv) zkvašených plodů	4	2	4
v) plodů s cizorodými látkami rostlinného původu	1	1	1
vi) plodů mírně zkažených, postižených plísní ^{4 5}	1	0.5	2
vii) plodů zamořených hmyzem nebo roztoči	0.5	0.5	0.5
C. U sušených švestek odpeckovaných			
viii) plodů s celými peckami	-	2	4
ix) plodů s úlomky pecek	2	2	4

Žádná odchylka se nedovoluje, pokud jde o živé parazity.

3 Standardní definice pojmů a poškození jsou uvedeny v příloze této normy.

4 Vnitrostátní právní úprava v Německu a ve Švýcarsku nepřipouští odchylky pro produkty napadené plísní nebo hnilobou či pro přítomnost mrtvého nebo živého hmyzu.

5 Polsko připouští maximální odchylku pro mírnou hnilobu nebo plíseň 0,5 % u všech jakostních tříd.

B. Minerální nečistoty

Maximálně 1 g/kg popela nerozpustného v kyselině .

C. Dovolené odchylky velikosti

Metoda stanovení stejnorodé velikosti je uvedena v příloze této normy.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého balení musí mít stejnorodé zbarvení a musí sestávat pouze ze sušených švestek téhož původu, stejné jakosti a velikosti. 6

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývajícím částem obsahu. Kromě toho sušené švestky v jakostní třídě I musí být stejné odrůdy a stejného obchodního typu.

B. Obalová úprava

Sušené švestky 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 švestky se dodávají:

- v malých baleních o hmotnosti 0,125 kg, 0,250 kg, 0,500 kg a 1 kg. Použití jiných hmotnostních jednotek je možné, pokud to dovolují předpisy platné v dovážející zemi
- nebo v baleních o hmotnosti 1,5 kg a více.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

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

6 Metoda stanovení stejnorodé velikosti je uvedena v příloze v oddíle Definice (B) této normy.

A. Identifikace

Balírna jméno a adresa nebo a/nebo kódové označení úředně uznávané vnitrostátním orgánem 7 odesílatel)

B. Druh produktu

- „Sušené švestky“, „Sušené švestky odpeckované“ nebo „Sušené švestky odpeckované tlakem“.
- U jakostní třídy I název odrůdy nebo obchodní označení přijaté v uznávané obchodní praxi .
- Obsah vody uveden jako:

„Obsah vody nejvíce 29 %“ a/nebo slovy „polosuché“, pokud je obsah vody mezi 24 % a 29 % včetně.

„Obsah vody nejvíce 35 %“ a/nebo slovy „určeno k přímé spotřebě“, pokud je obsah vody mezi 29 % a 35 % včetně.

Není nutné uvádět údaj o obsahu vody, jestliže činí 24 % nebo méně.

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 v souladu s označeními uvedenými v oddíle III
- „Ustanovení o třídění podle velikosti“

jako nejmenší a největší počet sušených švestek obsažený v 500 g (nebo v 453 g) – „X/Y sušených švestek na 500 g“, nebo odpovídajícím označením s uvedením největšího nejmenšího počtu sušených švestek na 500 g (nebo v 453 g),

- nebo podle čisté hmotnosti.

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Přijato v r.
1988

Revize
provedena
v roce 2003

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

PŘÍLOHA: METODA STANOVENÍ OBSAHU VODY U SUŠENÝCH ŠVESTEK

Na základě přílohy I standardní úpravy

Příprava vzorku

Na základě reprezentativního vzorku zásilky je odebráno přibližně 450 g sušených švestek. Odpeckované sušené švestky se podrtí v mlýnku na potraviny, přičemž otvory v řezacím kotouči nesmějí být větší než 4,76 mm (3/16 palce).

Tento úkon se provede co nejrychleji, aby se předešlo ztrátě vody.

I. Metoda sušení v sušárně (referenční metoda).

Ze vzorku připraveného výše uvedeným způsobem se odebere 2,5 g rozmělněné dužniny a co nejrovnoměrněji se rozprostře na dno kovové nádoby o průměru přibližně 8,5 cm, která je vybavena pevně přiléhavým víkem.

Nádoba se zváží a nechá se sušit 6 hodin v sušárně při teplotě 70 °C a při tlaku, který nepřesáhne 100 mm Hg. Tato kovová nádoba se nesmí dostat do přímého styku s kovovým roštem sušárny.

Víko se odstraní, vzorek se nechá zchladnout v exsikátoru a poté se zváží.

Během první sušící fáze může teplota v sušárně klesnout z důvodu rychlého odpařování vody.

II. Metoda elektrické vodivosti

Rovněž je možné použít přístroj fungující na principu metody měření elektrické vodivosti, který umožňuje získat velmi přesné údaje.

Tento přístroj musí projít kalibrací založenou na množství měření provedených na značném počtu vzorků, jejichž vlhkost byla stanovena výše uvedenou metodou.

V případě sporu lze brát v úvahu jen výsledky získané referenční metodou.

PŘÍLOHA: DEFINICE POJMŮ A VAD PRO SUŠENÉ ŠVESTKY
na základě přílohy III standardní úpravy

A. Definice vad

- a) Koncové praskliny
mozolovité praskliny vzniklé při vývoji plodu na koncích sušených švestek, jejichž celková délka může přesahovat 10 mm (25/64 palce), nesmí však být větší než 15 mm (38/64 palce).
- b) Poškození slupky nebo dužniny
 - 1) Mozolovité jizvy (s výjimkou koncových prasklin), které zabírají celkem více než 10 mm (25/64 palce).
 - 2) Praskliny, trhliny nebo otvory až k pece.
 - 3) Trhliny nebo otvory odkrývající podstatnou část dužniny a vážným způsobem narušující vzhled plodu.
- c) Kvašení:
Důkazem zkvašení je výrazná nakyslá chuť nebo zápach či ztmavnutí doprovázející kvašení nebo kyselost.
- d) Mozolovitost:
Mozolovitý povrch (s výjimkou prasklin) o ploše v příčném průměru 10 mm (25/64 palce) a praskliny s okrajem o ploše v příčném průměru 20 mm (50/64 palce).
- e) Tepelné poškození:
Poškození způsobené sluncem nebo nadměrnou teplotou během dehydratace, které podstatně narušuje vzhled, chuť či běžnou požitelnost sušených švestek.
- f) Poškození hmyzem:
Viditelné poškození způsobené hmyzem nebo jinými škůdci živočišného původu.
- g) Plody zamořené hmyzem a roztoči:
Plody zamořené mrtvým hmyzem nebo roztoči.
- h) Stopka:
Část stopky, která spojuje švestku s větví.
- i) Plíseň:
Pouhým okem viditelná plísňová vlákna.

j) Hniloba:

Rozklad způsobený bakteriemi nebo houbami, který činí dužninu sušených švestek nevhodnou ke spotřebě.

k) Cizorodé látky rostlinného původu:

Listy, stopky, větvičky, úlomky dřeva nebo podobné látky.

l) Minerální nečistoty:

Popel nerozpustný v kyselině.

B. Stejnorodá velikost

Sušené švestky balené v souladu s metodami pro stanovení velikosti této normy musí být přiměřeně stejné velikosti. V 5 kg vzorku odebraném z dané zásilky nesmí rozdíl v počtu nejmenších a největších sušených švestek na 500 g převyšovat:

a) 25 u zásilek sušených švestek o velikosti 44 až 55 sušených švestek na 500 g

b) 35 u zásilek sušených švestek o velikosti 55 až 77 sušených švestek na 500 g

c) 35 u zásilek sušených švestek obsahujících více než 77 sušených švestek na 500 g.

Rozdíl se stanoví porovnáním 10 % (hmotnosti) vzorku u nejmenších sušených švestek a 10 % (hmotnosti) u největších.