

NORMA EHK OSN DDP-11
týkající se uvádění na trh a kontroly
obchodní jakosti

SUŠENÝCH VINNÝCH HROZNŮ

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro zpracované sušené vinné hrozny z bezsemenných a semena vytvářejících odrůd a korintek pěstovaných z *Vitis vinifera* L. ¹

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

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

A. Minimální požadavky

- i) Ve všech třídách musí být sušené vinné hrozny:
- celé,
 - zdravé; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s takovým poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
 - bez živého hmyzu či roztočů, a to bez ohledu na jejich fázi vývoje,
 - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
 - bez cizorodých zápachů a chutí (slabý pach po SO₂ a slabý pach a chuť po oleji se nepovažují za vadu),

a s výhradou dovořených odchylek:

- čisté, v podstatě bez jakékoli viditelné cizorodé látky,
- bez viditelného poškození způsobeného hmyzem, roztoči či jinými škůdci,
- bez plísní,
- bez nezralých a/nebo nedostatečně vyvinutých bobulí,
- bez kousků třapiny,
- bez stopek, s výjimkou sušených vinných hroznů typu Malaga Muscatel,
- bez poškozených bobulí (u odsemeněných sušených vinných hroznů se běžná mechanická poškození vzniklá při běžném způsobu odsemenění nepovažují za poškození),
- bez viditelných krystalů cukru,
- bez cizorodého rostlinného materiálu.

¹ Definice pojmů použitých v této normě jsou uvedeny v příloze I této normy.

Sušené vinné hrozny musí být v takovém stavu, aby:

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

ii) **Obsah vody**

Obsah vody v sušených vinných hroznech nesmí být nižší než 13 % a ne vyšší než: 31 % u typu Malaga Muscatel, 23 % u odrůd vytvářejících semena a 18 % u odrůd bezsemenných a korintek.²

iii) **Dovolené příměsi a potravinářská aditiva:**

Dovolené příměsi a potravinářská aditiva používaná při zpracování sušených vinných hroznů pro umožnění sypkosti a zajištění delší doby trvanlivosti budou v souladu s právními předpisy dovozní země.

B. Jakostní třídy

Sušené vinné hrozny se zařazují do tří níže uvedených tříd:

i) ***Výběrová třída***

Sušené vinné hrozny v této třídě musí:

- být nejvyšší jakosti,
- vykazovat podobné znaky typické pro odrůdu,
- vykazovat dobrou typickou chuť, konzistenci a vybarvení;
- být získány z dobře nebo přiměřeně zralých hroznů,
- být tříděny pomocí sít nebo měřidel,
- být v podstatě bez nedostatků, s výjimkou velmi malých povrchových vad, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost, skladovatelnost nebo jeho obchodní úpravu v balení.

ii) ***Třída I***

Tato třída zahrnuje sušené vinné hrozny, které nelze zařadit do vyšších tříd, ale které splňují minimální požadavky uvedené výše.

Sušené vinné hrozny v této třídě musí:

- být dobré jakosti,
- vykazovat podobné znaky typické pro odrůdu,
- vykazovat přiměřeně dobrou typickou chuť, konzistenci a vybarvení,
- být získány z dobře nebo dostatečně zralých hroznů,
- být tříděny pomocí sít nebo měřidel,
- nemít jiné než mírné vady v rámci mezí dovolených odchylek uvedených v ustanoveních o dovolených odchylkách, pokud vady nenarušují celkový vzhled produktu,

² *Výhrada Řecka ve prospěch obsahu vody ve výši 15 % pro sultánky či rozinky a 16 % pro korintky.*

jakost, skladovatelnost nebo úpravu v balení.

iii) ***Třída II***

Tato třída zahrnuje sušené vinné hrozny, které nelze zařadit do vyšších tříd, ale které splňují minimální požadavky uvedené výše.

Sušené vinné hrozny v této třídě musí:

- vykazovat podobné znaky typické pro odrůdu,
- vykazovat dosti dobrou chuť, konzistenci a vybarvení,
- být získány z dosti dobře zralých hroznů,
- být tříděny pomocí sít nebo měřidel,
- mohou mít vady v rámci mezi dovolených odchylek uvedených v ustanoveních o dovolených odchylkách, pokud si sušené vinné hrozny zachovají své základní vlastnosti, co se týče celkového vzhledu, jakosti, skladovatelnosti a obchodní úpravy.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

V každé jakostní třídě se případné třídění podle velikosti stanoví podle maximálního počtu bobulí na 100 g nebo podle minimálního průměru bobulí na základě prosévání.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty, které neodpovídají požadavkům uvedené jakostní třídy, jsou v každém balení dovoleny odchylky jakosti uvedené v následujících tabulkách:

A. Dovolené odchylky jakosti

Bezsemenné

Dovolené vady ³	Dovolené odchylky vadných plodů					
	% hmotnosti			podle počtu		
	Výběrová Třída	Třída I	Třída II	Výběrová třída	Třída I	Třída II
Kousky třapiny (na 1 kg)	-	-	-	1	2	2
Stopky (%)	-	-	-	4	5	5
Nezralé a/nebo nedostatečně vyvinuté bobule	2	3	4	-	-	-
Bobule se semeny v bezsemenných typech (%)	-	-	-	0.1	0.5	1.0
Napadené plísni ⁴	2	3	4	-	-	-
Napadené hmyzem ⁴	0.5	0.5	1	-	-	-
Poškozené	3	4	5	-	-	-
S krystaly cukru	8	12	15	-	-	-
Cizorodý rostlinný materiál	0.01	0.02	0.03	-	-	-
Minerální nečistoty	0.01	0.01	0.01	-	-	-

Se semeny

Dovolené vady ³	Dovolené odchylky vadných plodů					
	% hmotnosti			podle počtu		
	Výběrová třída	Třída I	Třída II	Výběrová třída	Třída I	třída II
Kousky třapiny (na 1 kg)	-	-	-	1	2	2
Stopky (%)	-	-	-	4	5	5
Nezralé a/nebo nedostatečně vyvinuté bobule	1	2	2	-	-	-
Napadené plísni ^{4 5}	2	3	4	-	-	-
Napadené hmyzem ⁴	0.5	0.5	1	-	-	-
Poškozené	3	4	5	-	-	-
S krystaly cukru	5	10	15	-	-	-
Cizorodý rostlinný materiál	0.01	0.02	0.03	-	-	-
Minerální nečistoty	0.01	0.01	0.01	-	-	-

³ Definice pojmů použitých v této normě jsou uvedeny v příloze I této normy.

⁴ Vnitrostátní právní předpisy Německa a Švýcarska nedovolují odchylky pro produkty napadené plísni nebo přítomnost mrtvého či živého hmyzu.

⁵ Polsko má za to, že dovolená odchylka pro viditelné plísně by měla činit 0,5 % ve všech třídách.

Korintky

Dovolené odchylky vadných plodů						
Dovolené vady ³	% hmotnosti			podle počtu		
	Výběrová třída	Třída I	Třída II	Výběrová třída	Třída I	Třída II
Kousky třapiny (na 1 kg)	-	-	-	1	1	1
Stopky (%)	-	-	-	2	3	3
Nezralé a/nebo nedostatečně vyvinuté bobule	0.1	0.7	1.5	-	-	-
Napadené plísní ^{4 5}	2	3	4	-	-	-
Napadené hmyzem ⁴	0.5	0.5	1	-	-	-
Poškozené	0.5	2	3	-	-	-
S krystaly cukru	5	10	15	-	-	-
Cizorodý rostlinný materiál	0.01	0.02	0.03	-	-	-
Minerální nečistoty	0.01	0.01	0.01	-	-	-

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého balení nebo šarže produktů dodávaných jako volně ložené musí být stejnorodý a musí sestávat pouze ze sušených vinných hroznů téhož původu, jakosti, velikosti a roku sklizně, kromě smíšených balení.

Viditelná část obsahu balení kromě muškatelek ve vrchní vrstvě musí odpovídat zbývajícím částem obsahu. Pro všechny třídy musí být produkt téže odrůdy, obchodního typu a roku sklizně.

B. Obalová úprava

V obalech se nesmějí vyskytovat žádné cizí příměsi.

Sušené vinné hrozny musí být baleny způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř obalu musí být nové, 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.

C. Obchodní úprava

Sušené vinné hrozny mohou být dodávány ve velkých nebo malých baleních podle požadavků dovozních zemí, produkt dodávaný jako volně ložený nesmí přesáhnout čistou hmotnost 15 kg v jedné dodávce.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal nebo vnitřně dělený obal musí být na jedné straně označen následujícími údaji uvedenými čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku (spotřebitelská balení mohou mít u níže uvedených odstavců A, B a C pouze čistou hmotnost:

A. Identifikace

Balírna jméno a adresa nebo a/nebo úředně
vydané a/nebo) uznávané kódové označení⁶
Odesílatel)

B. Druh produktu

Název pro sušené vinné hrozny zní:

1. Bezsemenné (lze použít slovo „rozinky“ nebo „sultánky“ podle toho, co je vhodné ve vývozní či dovozní zemi).
2. Vytvářející semena
 - odsemeněné.....(X).....
 - neodsemeněné.....(X).....
 -(X).....shluky

3. Korintky

X Lze uvést název odrůdy nebo kultivaru.

C. Původ produktu

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

D. Obchodní údaje

- jakostní třída,
- velikost (nepovinně),
- rok sklizně (nepovinně),
- čistá hmotnost a/nebo počet balení s jednotkovou hmotností pro přepravní obaly obsahující taková balení,
- případné konzervační a/nebo přídatné látky (nepovinně) (uvedení rostlinných olejů není povinné),
- „přirozeně“ sušené (nepovinné);

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Přijato v r. 1992

PŘÍLOHA I

⁶ *Vnitrostátní právní předpisy řady evropských zemí vyžadují výslovné uvedení jména a adresy.*

URČENÍ OBSAHU VODY V SUŠENÉM OVOCI

1. Definice

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

2. Příprava vzorku

Odeberte zhruba 100 g rozinek z laboratorního vzorku a dvakrát je rozemelte strojkem.

3. Analytické metody

3.1 Rychlá nebo rutinní metoda

3.1.1 Princip

Rychlá metoda založená na principu elektrické vodivosti.

3.1.2 Přístrojové vybavení

Vlhkoměr pro sušené ovoce série A (DFA, Kalifornie).

3.1.3 Stanovení

Prsty vtlačte rozemletý vzorek do bakelitového válce vlhkoměru a ujistěte se, že je utěsněn okolo spodní elektrody. Válec zcela naplňte napěchovaným vzorkem a zarovnejte.

Sklopte vrchní elektrodu a vtlačte ji do vzorku, dokud nebude páčka horní elektrody na značce vypnutí. Vložte teploměr zhruba do poloviny vzdálenosti elektrod.

Odečtete kruhovou stupnici a potom odečtete teploměr. Zvolte správnou tabulku korelace vodivosti a teploty pro typ a stav zkoušeného ovoce a v tabulce najděte procento vody vzorku pomocí hodnot odečtených z kruhové stupnice a teploměru.

3.2 Laboratorní referenční metoda

3.2.1 Princip

Principem metody je zahřátí a vysušení vzorku sušeného ovoce při teplotě $70^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ a tlaku nepřesahujícím 100 mm Hg.

3.2.2 Přístrojové vybavení

3.2.2.1 Elektricky vyhřívaná sušárna s konstantní teplotou, umožňující nastavení na 70° C a tlak 100 mm Hg.

3.2.2.2 Misky s víky, z nerezového kovu o průměru zhruba 8,5 cm.

3.2.2.3 Exsikátor obsahující účinné sušidlo.

3.2.2.4 Analytické váhy.

Vložte 2 g jemně rozvlákněného azbestu 7 do misky, zvažte misku s víkem a předem vysušeným azbestem.

Dovažte na nejbližších 0,01 g zhruba 5 g připraveného vzorku.

Vzorek a azbest důkladně zvlhčete několika mililitry horké vody. Smíchejte vzorek a azbest stěrkou. Omyjte stěrku 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.

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

$$\text{Obsah vody} = \frac{(M_1 - M_2)}{(M_1 - M_0)} \times 100$$

⁷ 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.

kde:

M_0 je hmotnost prázdné nádoby a víka s obsahem azbestu v g. M_1 je

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

M_2 je hmotnost nádoby a víka po vysušení v g.

Výsledek se uvádí na jedno desetinné místo.

Duplikovaná měření by se měla shodovat na 0,2 % obsahu vody.

PŘÍLOHA II

DEFINICE VAD

Kousek třapiny

Jakákoli část větvičky nebo hlavního stonku réví, kromě stopky.

Stopka

Malý dřevnatý stonek přesahující 3 mm délky, kterým je bobule připevněna k třapině, přisedlý k sušenému vinnému hroznu či nikoli.

Nezralé nebo nedostatečně vyvinuté bobule

Bobule s mimořádně nízkou hmotností, bez cukernatých tkání, vykazující nedokončený vývoj, zcela seschlé a v podstatě bez dužiny, mohou být tvrdé.

Napadené plísní

Pouhým okem viditelná plísňová vlákna.

Škody způsobené hmyzem

Viditelné škody způsobené hmyzem a živočišnými škůdci nebo přítomnost mrtvého hmyzu nebo zbytků hmyzích těl.

Poškozené

Bobule postižené popálením od slunce, vrypy, mechanickým nebo jiným poškozením, které závažně narušuje vzhled, požitelnost, skladovatelnost nebo vhodnost k přepravě.

U odsemeněných typů se běžná mechanická poškození vzniklá při běžném způsobu odsemenění nepovažují za poškození.

U bezsemenných typů se běžná mechanická poškození vzniklá při odstraňování stopek nepovažují za poškození.

S krystaly cukru

Bobule se zjevnými vnějšími nebo vnitřními krystaly cukru, které jsou viditelné a závažně narušují vzhled sušeného vinného hroznů. Bobule potažené cukrem nebo bobule, k nimž byl cukr záměrně dodán, se nepovažují za bobule „s krystaly cukru“.

Cizorodý rostlinný materiál

Jakýkoli půdní a/nebo jiný materiál kromě sušených vinných hroznů.

Bělené

Sušené vinné hrozny bělené během nebo po sušení oxidem siřičitým.

Minerální nečistoty

popel nerozpustný v kyselině.

Nezpracované

připravené z vinných hroznů se semeny, která mohou nebo nemusí být při zpracování odstraněna.

Korintky

připravené z drobnoplodých vinných hroznů, černé korintky nebo korintky Zante, zejména bezsemenné a modročerné barvy.