

POZNÁMKA SEKRETARIÁTU:

Tabulka dovolených odchylek byla upravena v souladu s původním rozhodnutím odborné sekce pro tuto normu (viz dokument AGRI/WP.1/GE.2/R.91/Rev.1).

NORMA EHK OSN DDP-14 týkající se uvádění na trh a kontroly obchodní jakosti

SUŠENÝCH FÍKŮ

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro fíky sušené ze zralých plodů kultivarů pěstovaných z *figus carica domestica* L., které jsou určeny k přímé spotřebě. Neplatí pro sušené fíky určené k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

Účelem normy je stanovit požadavky na jakost sušených fíků 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 fíky:

- neporušené, pouze stopky a ústí (ostiolum) fíku mohou být odříznuty a samotný plod může být proříznut, pokud to vyžaduje uvedení produktu na trh nebo manipulace s ním (tj. vrstvení)
- zdravé, nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí.¹
- bez živého hmyzu či roztočů, a to bez ohledu na jejich fázi vývoje, musí být fumigované nebo jinak odhmyzené,

s ohledem na stanovené odchylky musí rovněž být:

- bez poškození, bez spálení od slunce, plody musí být nerozlomené a neprotržené,
- čisté, prakticky bez veškerých viditelných cizorodých látek,²
- bez viditelného poškození způsobeného hmyzem, roztoči a jinými škůdci,
- bez plísní nebo zkvašení,
- bez tkání mrtvého hmyzu, larev, roztočů a jiných škůdců.

1 Mírný zápach oxidu siřičitého (SO₂) se nepovažuje za „neobvyklý“

2 Složky jako např. cukr nebo mouka se nepovažují za cizorodé látky a mohou být použity v souladu s právní úpravou dovážející země.
DDP-14: Sušené fíky

ii) Obsahu vody u sušených fíků nesmí přesahovat 26 %, pokud nejsou ošetřeny odpovídajícími konzervačními látkami v souladu s právními předpisy dovážející země, v tomto případě nesmí obsah vody přesáhnout 30 %. 3 4

Sušené figy musí být tak vyvinuté a v takovém stavu, aby:

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

iv) Ošetření figů konzervačními látkami nebo přípravky na odhmyzení podléhá právním předpisům dovážející země.

B. Jakostní třídy

Sušené figy včetně sušených figů ručně tvarovaných se zařazují do tří níže uvedených jakostních tříd:

i) Výběrová třída

Sušené figy zařazené do této třídy musí být nejvyšší jakosti. Musí být typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní typ. Musí mít stejnorodé zbarvení i velikost. V rámci povolených odchylek musí být v podstatě bez poškození. Pokud nedojde k narušení celkového vzhledu produktu, jakosti, skladovatelnosti nebo úpravy balení, mohou mít následující mírné vady: Musí mít velmi dobře vyvinutou cukrovitou tkáň a měkkou slupku odpovídající příslušnému období vývozu a příslušné odrůdě. Počet plodů na jeden kilogram nesmí přesáhnout 65.

ii) Třída I

Sušené figy zařazené do této třídy musí být dobré jakosti. Musí být typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní typ. Musí být sladké a musí mít v podstatě stejnorodé zbarvení. Musí mít dobře vyvinutou cukrovitou tkáň a měkkou slupku odpovídající příslušnému období vývozu a příslušné odrůdě. Počet plodů na jeden kilogram nesmí přesáhnout 120.

iii) Třída II

Tato třída zahrnuje sušené figy, které nelze zařadit do vyšších tříd, ale které splňují minimální požadavky na jakost uvedené výše. Jsou povolena poškození slupky, která nečiní sušené figy nevhodnými ke spotřebě.

3 Obsah vody se stanoví jednou z metod uvedených v příloze této normy:

4 S výhradou Řecka, které požaduje u neošetřených sušených figů 24 % (26 % u ošetřených sušených figů).

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Velikost se stanoví podle počtu jednotlivých plodů na kilogram. Počet plodů v každé velikostní skupině stanoví následující tabulka: 5

Číslo velikosti	Počet plodů na kilogram:
1	0 až 40
2	41 - 45
3	46 - 50
4	51 - 55
5	56 - 60
6	61 - 65
7	66 - 70
8	71 - 80
9	81 - 100
10	101 - 120
11	121 a více

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

Dovolená vada	Dovolené odchylky (v procentech hmotnosti vadných plodů podle hmotnosti ve vzorku o minimální hmotnosti 1 000 g)		
	Výběrová třída	Třída I	Třída II
Celková odchylka	10	15	30
1) Poškození způsobené			
a) hmyzem	9	12	16
b) popálením od slunce	8	10	25
c) rozlomením nebo protržením			
d) přílišným vysušením			
e) jinými podobnými vadami			
2) plísňe nebo žluklost	3	4	5
3) cizí příměsi	0.5	0.5	0.5

Žádná odchylka se nedovoluje, pokud jde o živé parazity, larvy nebo jiné škůdce živočišného původu. Přítomnost včel (*Blastophaga psenes* L.), které mohou při opylování výjimečně uvíznout uvnitř figy, se nepovažuje za vadu. Definice vad je uvedena v příloze II této normy.

B. Minerální nečistoty:

Nesmí přesáhnout 1 g/kg hmotnosti.

5 Výhrada Řecka proti tabulce velikostních stupňů, kterou se podle řeckého stanoviska zavádí další rozdělování jakostní klasifikace.

B. Dovolené odchylky velikosti

Dovolené odchylky velikosti sušených fíků na minimálním vzorku 1 000 g.

Číslo	Velikostní rozpětí vyjádřené v gramech mezi	
	největšími a nejmenšími fíky	
	1 - 2	12
	3 - 6	10
	7 - 9	8
	10 - 11	6

Sušených fíků, které přesahují hmotnostní rozpětí uvedené výše, by se nemělo v minimálním vzorku 1 000 g nacházet více než 20 % podle hmotnosti.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ**A. Stejnorodost**

Obsah každého balení musí mít stejnorodé zbarvení a musí sestávat pouze z plodů téhož původu, odrůdy a jakostní třídy.

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývající části obsahu, zejména pokud jde o velikost a jakost sušených fíků a průměrný obsah balení.

B. Obalová úprava

Sušené fíky 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. Tištěné pokyny by měly být umístěny z vnější strany balení, aby se nedostaly do styku produktem. V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

C. Obchodní úprava

Sušené fíky se mohou dodávat ve velkých nebo malých balemích v souvislosti s požadavky na hmotnost stanovenými dovážející zemí.

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 6 odesílatel)

B. Druh produktu

- „Sušené fíky”, společně s obchodním názvem nebo typem, je-li to potřebné.

C. Původ produktu

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

D. Obchodní údaje

- jakostní třída,
- velikost nebo počet fíků na kg; 7
- rok sklizně (nepovinně),
- čistá hmotnost nebo počet spotřebitelských balení společně s čistou hmotností těchto spotřebitelských balení obsažených v obalu.
- konzervační látky (jsou-li použity),
- „přirozeně“ sušené (nepovinně),
- „minimální trvanlivost do uvedeného data“ (nepovinně).

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Přijato v r.
1996

Úprava tabulky odchylek provedena v r. 2004

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

7 Řecká delegace požaduje nepovinné označování velikosti a počtu plodů na kilogram.

PŘÍLOHA: METODA STANOVENÍ OBSAHU VODY U SUŠENÝCH FÍKŮ

Na základě přílohy I standardní úpravy

METODA 1 – LABORATORNÍ REFERENČNÍ METODA⁸

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 Misky s víky, z nerezového kovu o průměru zhruba 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.

⁸ 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 azbestu⁹ 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 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.

5. Výpočet a vyjádření výsledků

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

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

kde:

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

M₁: je hmotnost nádoby a víka, azbestu a zkušební 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 %.

⁹ 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: DEFINICE POJMŮ A VAD PRO SUŠENÉ ŘÍČKY

na základě přílohy III standardní úpravy

Poškození hmyzem	-	Škody způsobené hmyzem a živočišnými škůdci nebo přítomnost mrtvého hmyzu nebo zbytků hmyzích těl viditelné pouhým okem.
Napadení plísní	-	Pouhým okem viditelná plísňová vlákna.
Zkvašené plody	-	poškození způsobené zkvašením v míře, která významně ovlivňuje vzhled nebo příchut'.
Popálení způsobené sluncem Rozlomení nebo protržení vysušení bez chuti.	-	Postižení zasahuje více než jednu třetinu povrchu plodu. Postižení zasahuje více než jednu třetinu délky plodu. Nadměrné Plody mají tvrdou, gumovitou strukturu a jsou bez chuti.
Cizí příměsi:	-	jakákoli látka či materiál, které k produktu obvykle nepatří.