

POZNÁMKA SEKRETARIÁTU:

Text vychází z dokumentu TRADE/WP.7/GE.1/2004/25/Add.7.

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

CITRUSOVÝCH PLODŮ

I. DEFINICE PRODUKTU¹

Tato norma platí pro následující plody, označované jako „citrusové plody“, které se spotřebiteli dodávají v čerstvém stavu, kromě citrusových plodů určených k průmyslovému zpracování:

- citrony odrůd (kultivarů) pěstovaných z druhu *Citrus limon* (L.) Burm. f.,
- limety odrůd (kultivarů) pěstovaných z druhu *Citrus latifolia* (Yu. Tanaka) Tanaka, což je velkoplodá kyselá limeta známá také jako Bearss, Persian, Tahiti, a jejich hybridy,
- mandarinky (*Citrus reticulata* Blanco) včetně satsum (*Citrus unshiu* Marcow.), klementinky (*Citrus clementina* hort. ex Tanaka), obyčejné mandarinky (*Citrus deliciosa* Ten.) a tangerinky (*Citrus tangerina* hort. ex Tanaka) pěstované z těchto druhů a jejich hybridy,
- pomeranče odrůd (kultivarů) pěstovaných z druhu *Citrus sinensis* (L.) Osbeck,
- grapefruit odrůd (kultivarů) pěstovaných z druhu *Citrus paradisi* Macfad. a jeho hybridy,
- pomela nebo šedoky odrůd (kultivarů) pěstovaných z druhu *Citrus maxima* (Burm.) Merr. a jejich hybridy.

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

Účelem normy je stanovit požadavky na jakost citrusových plodů ve fázi vývozní kontroly po obalové úpravě a zabalení.

A. Minimální požadavky

Ve všech třídách, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé jakostní třídy a k dovoleným odchylkám, musí být citrusové plody:

- neporušené,
- bez otlaků a/nebo větších zacelených poranění,
- zdravé; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- čisté, v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- v podstatě bez škůdců,
- v podstatě bez poškození způsobených škůdci,

¹

Informace o botanických názvech byly převzaty z databáze GRIN. Viz www.ars-grin.gov.

- bez známek vnitřního vysychání,
- bez poškození způsobených nízkou teplotou nebo mrazem,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí.

Citrusové plody musí být pečlivě sklizeny a vykazovat přiměřený stupeň růstu a zralosti s ohledem na typické vlastnosti odrůdy, čas sklizně a pěstitelskou oblast.

Citrusové plody musí být tak zralé a v takovém stavu, aby:

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

Citrusové plody vyhovující tomuto požadavku zralosti mohou být uměle zbaveny zelené barvy. Tento postup je povolen pouze v případě, že ostatní přirozené organoleptické vlastnosti se nezmění.

B. Minimální požadavky na zralost

Zralost citrusových plodů se definuje pro níže uvedené druhy těmito parametry:²

1. minimální obsah šťávy;
2. minimální celkový obsah suspendovaných pevných látek (TSS), tzn. minimální obsah cukru
3. zbarvení.

Stupeň zbarvení je takový, že na konci normálního vývoje dosáhnou citrusové plody na místě určení barvy typické pro svoji odrůdu.

Citrony

<i>Minimální obsah šťávy</i>	
Citrony Verdelli a Primofiore	20%
Ostatní citrony	25%
<i>Zbarvení</i>	
Musí být typické pro danou odrůdu. Lze však tolerovat plody se zelenou (nikoli tmavě zelenou) barvou, pokud splňují minimální požadavky na obsah šťávy.	

² Výhrada Izraele: do normy by měl být zařazen parametr poměru cukru/kyselosti.

Limety

Minimální obsah	
šťávy	42%
Zbarvení	
Musí být typické pro danou odrůdu alespoň na dvou třetinách celkového povrchu plodu. Plod by měl být zelený, může však vykazovat změny zbarvení (žluté skvrny) nedosahující 30 % povrchu plodu.	

Satsumy, klementinky, ostatní odrůdy mandarinek a jejich hybridy

Minimální obsah šťávy	
Satsumy, ostatní odrůdy mandarinek a jejich hybridy	33%
Klementinky	40%
Zbarvení	
Musí být typické pro danou odrůdu alespoň na jedné třetině povrchu plodu.	

Pomeranče³

Minimální obsah šťávy	
Krvavé pomeranče	30%
Skupina sladkých pomerančů	33%
Ostatní odrůdy	35%
Zbarvení	
Musí být typické pro danou odrůdu. Lze však tolerovat plody se světle zelenou barvou, pokud nepřesahuje jednu pětinu celkového povrchu plodu, splňují-li plody výše uvedené minimální požadavky na obsah šťávy.	
Pomeranče pěstované v oblastech s vysokými teplotami vzduchu a v podmínkách vysoké relativní vlhkosti v průběhu období vývoje plodu mohou mít zelené zbarvení přesahující jednu pětinu celkového povrchu plodu, splňují-li minimální požadavek na obsah šťávy uvedený výše.	
Minimální obsah šťávy	
Mosambi, Sathgudi a Pacitan	33%
Ostatní odrůdy	45%

³ Výhrada Izraele: do normy by měl být zařazen parametr poměru cukru/kyselosti ve výši 6,0:1 pro pomeranče a 5,5:1 pro pigmentované pomeranče.

Grapefruit a jeho hybridy

Minimální obsah šťávy	
	33%
Minimální obsah cukru (TSS)	
Oroblanco	9%
Zbarvení	
Musí být typické pro danou odrůdu. Lze však tolerovat plody s nazelenalou (pro Oroblanco zelenou) barvou, splňují-li minimální požadavky na obsah šťávy.	

Pomela (šedoky) a jejich hybridy

Minimální obsah cukru (TSS)	
	8%
Zbarvení	
Musí být typické pro danou odrůdu alespoň na dvou třetinách povrchu plodu.	

C. Jakostní třídy

Citrusové plody se zařazují do tří níže uvedených tříd:

i) Výběrová třída

Citrusové plody v této třídě musí být nejvyšší jakosti. Tvarem, vnějším vzhledem, vývojem a zbarvením musí být typické pro svou odrůdu a/nebo obchodní typ.

Musí být bez nedostatků, s výjimkou velmi malých povrchových vad, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost, skladovatelnost a úpravu balení.

ii) Třída I

Citrusové plody v této třídě musí být dobré jakosti. Musí být typické pro svoji odrůdu a/nebo obchodní typ.

Pokud nedojde k narušení celkového vzhledu produktu, jakosti, skladovatelnosti a úpravy balení, lze nicméně tolerovat následující drobné vady:

- mírná vada tvaru,
- mírné vady zbarvení,
- mírné vady slupky vzniklé při růstu plodu, např. stříbrné šupinky, načervenalost atd.,
- mírná zhojená poranění vzniklá mechanicky, např. při krupobití, otěru, manipulaci atd.

iii) Třída II

Tato třída zahrnuje citrusové plody, které nelze zařadit do vyšších tříd, ale které splňují minimální požadavky uvedené výše.

Lze tolerovat níže uvedené vady, pokud si citrusové plody zachovávají své základní vlastnosti, co se týče jakosti, skladovatelnosti a obchodní úpravy.

- vada tvaru,
- vada zabarvení,
- vady slupky vzniklé při růstu plodu, např. stříbrné šupinky, načervenalost atd.,
- zhojená poranění vzniklá mechanicky, např. při krupobití, otěru, manipulaci atd.,
- zhojené povrchové změny slupky,
- hrubá slupka,
- mírné a částečné uvolnění slupky u pomerančů (je povoleno u satsum, klementinek a ostatních odrůd mandarinek a jejich hybridů).

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Velikost se stanoví podle maximálního průměru příčného řezu plodu.

A. Minimální velikost

Plody menší než tyto minimální velikosti se nedovolují:

Citrony	45 mm
Limety	42 mm
Satsumy ostatní odrůdy mandarinek a jejich hybridy	45 mm
Klementinky	35 mm
Pomeranče	53 mm
Grapefruit a jeho hybridy	70 mm
Pomela a jejich hybridy	100 mm

B. Tabulky velikostí

Citrony		Limety	
Kód velikosti		Průměr v mm	Kód velikosti Průměr v mm
0	79 - 90		
1	72 - 83	1	58 – 67
2	68 - 78	2	53 – 62
3	63 - 72	3	48 – 57
4	58 - 67	4	45 – 52
5	53 - 62	5	42 – 49
6	48 - 57		
7	45 - 52		

Satsumy klementinky a ostatní odrůdy mandarinek a jejich hybridy		Pomeranče	
Kód velikosti		Průměr v mm	Kód velikosti Průměr v mm
1 - XXX	78 a větší	0	92 – 110

Satsumy klementinky a ostatní odrůdy mandarinek a jejich hybridy		Pomeranče	
1 - XX	67 - 78	1	87 – 100
1 nebo 1 - X		2	84 – 96
2	58 - 69	3	81 – 92
3	54 - 64	4	77 – 88
4	50 - 60	5	73 – 84
5	46 - 56	6	70 – 80
6 ⁴	43 - 52	7	67 – 76
7	41 - 48	8	64 – 73
8	39 - 46	9	62 – 70
9	37 - 44	10	60 – 68
10	35 - 42	11	58 – 66
		12	56 – 63
		13	53 – 60

Grapefruit a jeho hybridy		Pomela a jejich hybridy	
Kód velikosti		Průměr v mm	Kód velikosti Průměr v mm
0	>139	0	>170
1	109 – 139	1	156 – 170
2	100 – 119	2	148 – 162
3	93 – 110	3	140 – 154
4	88 – 102	4	132 – 146
5	84 – 97	5	123 – 138
6	81 – 93	6	116 – 129
7	77 – 89	7	100 – 118
8	73 – 85		
9	70 – 80		

Citrusové plody mohou být baleny podle počtu kusů. V tomto případě při dodržení stejnorodé velikosti podle normy nemusí být velikost plodů v balení jednoho kódu velikosti, ale plody mohou náležet ke dvěma sousedním kódům velikosti.

C. Stejnorodost

Stejnorodosti z hlediska velikosti je dosaženo na základě uvedených stupnic velikostí, kromě těchto případů:

i) u plodů balených v pravidelných vrstvách v balení včetně spotřebitelských balení nesmí největší rozdíl mezi nejmenším a největším plodem v rámci jednoho kódu velikosti nebo v případě citrusových plodů v kusovém balení v rámci dvou sousedních kódů velikosti překročit následující nejvyšší hodnoty:

	Kód velikosti	Největší rozdíl mezi plody v tomtéž balení (mm)
Citrony	0 – 7	7
Limety	1 – 5	7
Satsumy, klementinky, ostatní odrůdy mandarinek a jejich hybridy	1–XXX - 4 5 - 6 7 – 10	9 8 7
Pomeranče	0 - 2	11

⁴ Velikosti do 45 mm se týkají pouze klementinek.

	Kód velikosti	Největší rozdíl mezi plody v tomtéž balení (mm)
	3 - 6	9
	7 - 13	7

ii) u plodů, které nejsou baleny v pravidelných vrstvách v baleních a v pevných spotřebitelských baleních, nesmí rozdíl mezi nejmenším a největším plodem v tomtéž balení překročit rozsah příslušného kódu velikosti ve stupnici velikosti nebo, v případě citrusových plodů v kusovém balení, rozsah v mm jednoho ze dvou dotčených sousedních po sobě jdoucích kódů velikosti;

iii) u plodů ve velkoobjemových přepravkách a plodů v nepevných spotřebitelských baleních (sítkách, sáčcích atd.) nesmí rozdíl velikosti mezi nejmenším a největším plodem v tomtéž balení překročit celkový rozsah tří po sobě jdoucích kódů velikosti ve stupnici velikosti.

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

i) Výběrová třída

Je dovolena celková odchylka 5 % počtu nebo hmotnosti citrusových plodů, které neodpovídají požadavkům této jakostní třídy, avšak které odpovídají požadavkům stanoveným pro třídu I nebo, výjimečně, které splňují podmínky pro odchylku této třídy.

ii) Třída I

Je dovolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti citrusových plodů, které neodpovídají požadavkům této jakostní třídy, avšak které odpovídají požadavkům stanoveným pro třídu II nebo, výjimečně, které splňují podmínky pro odchylku této třídy.

iii) Třída II

Je dovolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti citrusových plodů, které neodpovídají požadavkům této jakostní třídy ani minimálním požadavkům, s výjimkou plodů napadených hnilobou nebo s jiným poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě. V rámci této dovolené odchylky je povoleno maximálně 5 % plodů s mírným povrchovým nezhojeným nebo zaschlým poraněním nebo plodů měkkých a seschlých.

B. Dovolené odchylky velikosti

U všech jakostních tříd a obchodních úprav: je povoleno 10 % počtu nebo hmotnosti citrusových plodů o velikosti bezprostředně menší a/nebo větší než velikost (nebo velikosti, v případě kombinace tří velikostí) uvedená (-é) na balení.

V každém případě platí tolerance 10 % pouze pro plody, které nejsou menší než tato minima:

Citrony	43 mm
Limety	40 mm

Satsumy ostatní odrůdy mandarinek a jejich hybridy	43 mm
Klementinky	34 mm
Pomeranče	50 mm
Grapefruit a jeho hybridy	67 mm
Pomela a jejich hybridy	98 mm

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého balení musí být stejnorodý a musí sestávat pouze z citrusových plodů stejného původu, odrůdy nebo obchodního typu, jakosti a velikosti a znatelně stejného stupně zralosti a vývoje.

U výběrové třídy se navíc požaduje stejnorodost zabarvení.

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývajícím částem obsahu.

Prodejní balení o čisté hmotnosti nepřesahující 3 kilogramy mohou obsahovat směs citrusových plodů různých druhů, pokud jsou tyto plody stejnorodé svou jakostí a u každého dotčeného druhu stejnorodé svým původem, odrůdou nebo obchodním typem a velikostí a znatelně stejného stupně zralosti a vývoje.

B. Obalová úprava

Citrusové plody 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.

Nálepky individuálně připevňované na produkt musí být takové, aby při odstranění nezanechávaly viditelné stopy lepidla ani nevedly k vadám slupky.

Jsou-li plody jednotlivě baleny, papír musí být tenký, suchý, nový a bez zápachu⁵.

Je zakázáno použití látek, které mohou změnit přirozené vlastnosti citrusových plodů, zejména jejich chuť a vůni⁵.

V obalech se nesmějí vyskytovat žádné cizí příměsi. Je však povolena úprava, kde je s plodem spojena krátká stopka (nezdřevnatělá) s několika zelenými listy.

C. Obchodní úprava

Citrusové plody smí být dodávány:

- a) srovnané v pravidelných vrstvách v baleních;

⁵ Je povoleno použití konzervačních látek nebo jiných chemických látek, které mohou zanechat na slupce plodu cizí pach, pokud to vyhovuje předpisům dovozní země.

- b) nesrovnané v pravidelných vrstvách v baleních nebo ve velkoobjemových přepravkách. Tato úprava je povolena pouze pro jakostní třídy I a II;
- c) v samostatných baleních o hmotnosti menší než 5 kg pro přímý prodej spotřebiteli, upravených buď
 - podle počtu plodů nebo
 - podle celkové hmotnosti plodů.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal⁶ musí být na jedné straně označen následujícími údaji uvedenými čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku:

A. Identifikace

Balírna	)	jméno a adresa
nebo a/nebo	)	úředně vydané
nebo odesílatel	)	uznávané
kódové		označení

B. Druh produktu

- název druhu, není-li produkt viditelný z vnějšku, kromě satsum, klementinek, ostatních odrůd mandarinek a jejich hybridů, pro které je název druhu nebo odrůdy povinný,
- název odrůdy u pomerančů,
- označení typu:
 - u citronů: označení "Verdelli" případně "Primofiore",
 - u klementinek: označení „klementinky bez jader“, „klementinky“ (1 až 10 jader), případně „klementinky s jádry“ (více než 10 jader),
 - u grapefruitu a jeho hybridů: označení „růžový“ případně „červený“,
 - u pomel a jejich hybridů: označení „růžové“ případně „červené“.
- V případě prodejních jednotek obsahujících směs citrusových plodů různých druhů vedle výše uvedených údajů také názvy příslušných jednotlivých druhů.

C. Původ produktu

- země původu a případně pěstitelská oblast nebo národní, regionální či místní označení.
- v případě prodejních jednotek obsahujících směs citrusových plodů různých druhů nebo různého původu označení každé země původu u názvu příslušného druhu.

⁶ 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.

⁷ Vnitrostátní právní předpisy řady zemí vyžadují výslovné uvedení jména a adresy. Při použití kódového označení však musí být v bezprostřední souvislosti s kódovým označením uveden odkaz na „balírnu a/nebo odesílatele (nebo jejich odpovídající zkratky)“.

D. Obchodní údaje

- jakostní třída,
- kód velikosti (nebo u plodů v kusovém balení spadajících do dvou sousedních kódů kódy velikosti nebo nejmenší a největší průměr v mm) u plodů upravených v souladu se stupnicí velikostí nebo kód největší a nejmenší mezní velikosti u tří sousedních velikostí podle stupnice velikostí,
- kód velikosti (nebo u plodů v kusovém balení spadajících do dvou sousedních kódů kódy velikosti nebo nejmenší a největší průměr v mm) a počet plodů v případě plodů uspořádaných v balení ve vrstvách,
- případně uvedení použitých konzervačních látek nebo jiných chemických látek, je-li toto použití ve shodě s předpisy dovozní země.⁸

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Zveřejněno
v r. 1963
Revidováno v letech 1992,
2000, 2003 a 2004