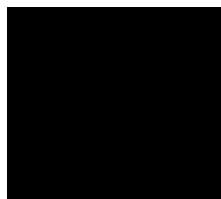


**NORMA FFV-36**  
týkající se uvádění na trh a kontroly  
obchodní jakosti RAJČAT

**VYDÁNÍ 2008**



**ORGANIZACE SPOJENÝCH NÁRODŮ**  
New York, Ženeva 2008

**NORMA FFV-36**  
týkající se uvádění  
na trh a kontroly  
obchodní jakosti

**RAJČAT**

**I. DEFINICE PRODUKTU**

Tato norma platí pro rajčata odrůd (kultivarů) pěstovaných z *Lycopersicum esculentum* Mill., které se spotřebiteli dodávají v čerstvém stavu, kromě rajčat určených k průmyslovému zpracování.

Rozlišují se čtyři tržní druhy rajčat:

- „kulatá“,
- „žebernatá“,
- „podlouhlá“ či „protáhlá“,
- „třešnovitá“ (včetně rajčat „koktejlových“).

**II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI**

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

Pokud je však norma použita ve fázích následujících po vývozu, mohou produkty ve vztahu k požadavkům normy vykazovat:

- mírné snížení čerstvosti a pružnosti,
- u produktů zařazených do jiných jakostních tříd, než je třída výběrová, mírné snížení jakosti s ohledem na jejich vývoj a náchylnost ke zkáze.

Majitel/prodejce produktů, které nejsou v souladu s touto normou, nesmí takové produkty vystavovat ani je nabízet k prodeji nebo dodávat či jakýmkoli jiným způsobem uvádět na trh. Majitel je za dodržování této normy odpovědný.

**A. Minimální požadavky**

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

- celá,
- zdravá, nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- čistá, v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- čerstvého vzhledu,
- v podstatě bez škůdců,
- bez poškození dužniny způsobeného škůdci,

- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí.

Pokud jsou rajčata prodávána v hroznech, musí být jejich zelené části svěží, zdravé, čisté a bez listů i bez jakýchkoli viditelných cizorodých látek.

Rajčata musí být tak vyvinutá a v takovém stavu, aby:

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

## **B. Jakostní třídy**

Rajčata se zařazují do tří níže uvedených tříd:

### **i) Výběrová třída**

Rajčata zařazená do této třídy musí být nejvyšší jakosti. Musí mít pevnou dužninu a tvar, vzhled a vývoj typické pro danou odrůdu.

Jejich zbarvení, v závislosti na stavu zralosti, musí být takové, aby umožňovalo splnění požadavků posledního pododstavce odstavce A výše.

Rajčata musí být bez zelených prstenců kolem stopečné jamky a bez nedostatků, s výjimkou velmi malých povrchových vad, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost, skladovatelnost a úpravu balení.

### **ii) Třída I**

Rajčata zařazená do této třídy musí být dobré jakosti. Musí být dostatečně pevná a musí mít znaky typické pro danou odrůdu.

Musí být bez prasklin a zelených prstenců kolem stopečné jamky. Pokud nedojde k narušení celkového vzhledu produktu, jakosti, skladovatelnosti a úpravy balení, lze nicméně tolerovat následující mírné vady:

- mírné vady tvaru,
- mírné vady zbarvení,
- mírné vady slupky,
- velmi mírné otlaky.

„Žebernatá“ rajčata mohou kromě toho mít:

- zhojené praskliny o délce nejvýše 1 cm,
- deformace, ne však příliš velké,
- malý nezkorkovatělý pupek,
- zkorkovatělé jizvy pupkovitého tvaru v místě po odpadlé blizně o celkové ploše nepřesahující 1 cm<sup>2</sup>,

- tenkou podlouhlou jizvu po odpadlé blizně (připomínající šev) o délce nepřesahující dvě třetiny příčného průměru měřeného v nejširším místě plodu.

### iii) **Třída II**

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

Musí být dostatečně pevná (ale mohou být méně pevná než plody jakostní třídy I) a bez nezhojených prasklin.

Lze povolit následující vady, pokud jsou u rajčat zachovány jejich základní vlastnosti týkající se jakosti, skladovatelnosti a obchodní úpravy:

- vady tvaru, vývoje a zbarvení,
- povrchové vady a otlaky, pokud vážně nepoškozuji plod,
- zhojené praskliny o délce nejvýše 3 cm u rajčat „kulatých“, „žebnatých“ nebo „podlouhlých“.

„Žebnatá“ rajčata mohou kromě toho mít:

- výraznější deformace než u plodů jakostní třídy I, ne však znetvoření,
- zkorkovatělé jizvy pupkovitého tvaru,
- zkorkovatělé jizvy pupkovitého tvaru v místě po odpadlé blizně o celkové ploše nepřesahující 2 cm<sup>2</sup>,
- tenkou podlouhlou jizvu po odpadlé blizně (připomínající šev).

## III. **USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI**

Velikost se stanoví podle maximálního průměru středového řezu, podle hmotnosti nebo počtu. Níže uvedená ustanovení se nevztahují na rajčata v hroznech a pro rajčata jakostní třídy II jsou nepovinná. Aby byla zajištěna jednotnost velikosti:

a) Maximální rozdíl v příčném průměru mezi rajčaty ve stejném balení musí být maximálně:

- 10 mm, pokud je příčný průměr nejmenšího plodu (podle údaje na balení) menší než 50 mm
- 15 mm, pokud je příčný průměr nejmenšího plodu (podle údaje na balení) alespoň 50 mm, avšak menší než 70 mm
- 20 mm, pokud je příčný průměr nejmenšího plodu (podle údaje na balení) alespoň 70 mm, avšak menší než 100 mm
- u plodů s příčným průměrem nejméně 100 mm se rozdíl v průměru neomezuje.

Pokud jsou použity kódy velikosti, musí být dodrženy kódy a rozsahy v následující tabulce:

| Kód velikosti | Příčný průměr (v mm |
|---------------|---------------------|
| 0             | $\leq 20$           |
| 1             | $> 20 \leq 25$      |
| 2             | $> 25 \leq 30$      |
| 3             | $> 30 \leq 35$      |
| 4             | $> 35 \leq 40$      |
| 5             | $> 40 \leq 47$      |
| 6             | $> 47 \leq 57$      |
| 7             | $> 57 \leq 67$      |
| 8             | $> 67 \leq 82$      |
| 9             | $> 82 \leq 102$     |
| 10            | $> 102$             |

b) U rajčat, jejichž velikost se určuje podle hmotnosti nebo podle počtu, by měl rozdíl ve velikosti odpovídat ustanovením písmene a).

#### IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

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

##### A. Dovolené odchylky jakosti

##### i) Výběrová třída

Je dovolena celková odchylka 5 % počtu nebo hmotnosti rajčat, která neodpovídají požadavkům této jakostní třídy, avšak která odpovídají požadavkům stanoveným pro jakostní třídu I. V rámci této dovolené odchylky nesmí více než celkem 0,5 % tvořit produkty odpovídající požadavkům jakostní třídy II.

##### ii) Třída I

Je dovolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti rajčat, která neodpovídají požadavkům této jakostní třídy, avšak která odpovídají požadavkům stanoveným pro jakostní třídu II. V rámci této dovolené odchylky nesmí více než celkem 1 % tvořit produkty neodpovídající ani požadavkům jakostní třídy II ani minimálním požadavkům. Nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s jakýmkoli jiným poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě. U rajčat v hroznech 5 % počtu nebo hmotnosti rajčat odpadlých od stopky.

### iii) Třída II

Je dovolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti rajčat neodpovídajících požadavkům této jakostní třídy ani minimálním požadavkům. Nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s jakýmkoli jiným poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě. U rajčat v hroznech 10 % počtu nebo hmotnosti rajčat odpadlých od stopky.

#### B. Dovolené odchylky velikosti

U všech jakostních tříd: 10 % počtu nebo hmotnosti rajčat, která odpovídají bezprostředně vyšší nebo nižší skupině velikosti než je uvedena na balení.

## V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

### A. Stejnorodost

Obsah každého balení musí být stejnorodý a musí sestávat pouze z rajčat téhož původu, odrůdy nebo obchodního druhu, jakosti a velikosti (pokud jsou roztržena podle velikosti).

Rajčata zařazená do výběrové třídy a jakostní třídy I musí být v podstatě stejné zralosti a stejného zbarvení. Rajčata „podlouhlá“ musí být kromě toho i přibližně stejné délky.

V prodejní jednotce<sup>1</sup> však může být společně balena směs rajčat zřetelně odlišných barev, odrůd a/nebo odlišných obchodních typů, pokud jsou stejnorodé svou jakostí a u každé dotčené barvy, odrůdy a/nebo obchodního typu i svým původem.

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývajícím částem obsahu.

### B. Obalová úprava

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.

V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

---

<sup>1</sup> Prodejní jednotka by měla být připravena tak, aby ji bylo možné zakoupit jako celek.

## VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal<sup>2</sup> musí být na jedné straně označen následujícími údaji uvedenými čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku:

### A. Identifikace

Balírna jméno a fyzická adresa (např. ulice/město/region/PSČ a/nebo ) země, pokud se liší od země původu) nebo odesílatel/přepravce) kódové označení úředně uznávané vnitrostátním orgánem.<sup>3</sup>

### B. Druh produktu

- „Rajčata“ nebo „rajčata v hroznech“ a tržní druh, není-li obsah balení viditelný zvenku. Tyto údaje musí být v každém případě uvedeny u „třešňovitých“ (nebo „koktejlových“) rajčat v hroznech či dodávaných jako jednotlivé plody.
- „Směs rajčat“ nebo rovnocenné označení v případě prodejních jednotek obsahujících směs zřetelně odlišných barev, odrůd a/nebo tržních druhů rajčat. Pokud produkt není viditelný zvenku, musí být uvedeny barvy nebo obchodní typy v prodejní jednotce.
- název odrůdy (nepovinně).

### C. Původ produktu

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

V případě prodejních jednotek obsahujících směs zřetelně odlišných barev, odrůd a/nebo obchodních typů rajčat různého původu musí být vedle názvu příslušné barvy, odrůdy a/nebo obchodního typu uvedeno označení každé země původu.

### D. Obchodní údaje

- jakostní třída,
- velikost (pokud jsou tříděna podle velikosti) vyjádřená jako nejmenší a největší příčný průměr.

---

<sup>2</sup> Podle ženevského protokolu, poznámky pod čarou 2 „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.“

<sup>3</sup> 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)“ a před kódovým označením musí být uveden kód ISO 3166 (alfa) uznávající země/oblasti, pokud se nejedná o zemi původu.

**E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)**

Zveřejněno  
v r. 1961  
Poslední revize  
v r. 2008

Systém OECD pro uplatňování mezinárodních norem pro ovoce a zeleninu vydal vysvětlující ilustrovanou brožuru o uplatňování této normy. Uvedená publikace je k dostání v knihkupectví OECD na adrese: [www.oecdbookshop.org](http://www.oecdbookshop.org).