

31987R1591

L 146/36

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

6.6.1987

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 1591/87

ze dne 5. června 1987,

kterým se stanoví normy jakosti pro zelí a kapustu, růžičkovou kapustu, celer řapíkatý, špenát a pro švestky

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

Článek 1

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 1035/72 ze dne 18. května 1972 o společné organizaci trhu s ovocem a zeleninou⁽¹⁾, naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 1351/86⁽²⁾, a zejména na čl. 2 odst. 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že nařízení Rady č. 41/66/EHS⁽³⁾ stanoví normy jakosti pro zelí a kapustu, růžičkovou kapustu a pro celer řapíkatý a že nařízení Komise (EHS) č. 75/74⁽⁴⁾ doplnilo toto nařízení stanovením III. jakosti pro růžičkovou kapustu;

vzhledem k tomu, že nařízení Komise č. 58⁽⁵⁾ naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 899/87⁽⁶⁾ stanoví v příloze I/1 normu jakosti pro špenát;

vzhledem k tomu, že nařízení Rady č. 23⁽⁷⁾ naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 1129/86⁽⁸⁾ stanoví v příloze II/8 normu jakosti pro švestky;

vzhledem k tomu, že se produkce těchto produktů i obchod s nimi vyvíjejí, zvláště pokud se týká požadavků maloobchodu a velkoobchodu; že je tedy třeba společné normy jakosti pozměnit v souladu s těmito novými požadavky;

vzhledem k tomu, že normy se vztahují na všechna stádia uvádění na trh; že doprava na dlouhé vzdálenosti, skladování po určitou dobu nebo různá manipulace, které jsou produkty podrobeny, mohou způsobit poškození vyplývající z biologického vývoje těchto produktů nebo jejich větší či menší náchylnosti k rychlé zkáze; že tato poškození je třeba vzít v úvahu při uplatňování norem ve stádiích uvádění na trh následujících po odeslání; že u produktů třídy jakosti Výběr, které musí být obzvláště pečlivě tříděny a baleny, musí být vzato v úvahu pouze snížení čerstvosti a vadnutí;

vzhledem k tomu, že z důvodů přehlednosti a právní jistoty a pro snadné používání by měly být pozměněné normy obsaženy v jediném textu;

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro ovoce a zeleninu,

Normy jakosti pro:

- zelí a kapustu z položek 07.01 B II a ex 07.01 B III,
- růžičkovou kapustu z položky ex 07.01 B III,
- celer řapíkatý z položky ex 07.01 T,
- špenát z položky 07.01 C,
- švestky z položky 08.07 D

společného celního sazebníku jsou uvedeny v přílohách I, II, III, IV a V tohoto nařízení.

Tyto normy se vztahují na všechna stádia uvádění na trh za podmínek stanovených v nařízení (EHS) č. 1035/72.

Ve stádiích následujících po odeslání mohou však produkty oproti ustanovením normy vykazovat:

- mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí,
- u produktů zařazených do jiné třídy jakosti než do třídy jakosti Výběr lehká poškození vyplývající z jejich vývoje a jejich větší či menší náchylnosti k rychlé zkáze.

Článek 2

Nařízení č. 41/66/EHS a nařízení (EHS) č. 75/74 se zrušují.

Článek 3

Nařízení č. 58 se mění takto:

- v článku 1 se zrušují výrazy „07.01 C“ a „špenát“,
- příloha I/1 se zrušuje.

Článek 4

Nařízení č. 23 se mění takto:

- v čl. 2 odst. 3 se zrušuje výraz „a pro švestky“,
- příloha II/8 se zrušuje.

Článek 5

Toto nařízení vstupuje v platnost prvním dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropských společenství.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 118, 20.5.1972, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 119, 8.5.1986, s. 46.

⁽³⁾ Úř. věst. č. 69, 19.4.1966, s. 1013/66.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.1974, s. 35.

⁽⁵⁾ Úř. věst. č. 56, 7.7.1962, s. 1607/62.

⁽⁶⁾ Úř. věst. L 88, 31.3.1987, s. 17.

⁽⁷⁾ Úř. věst. č. 30, 20.4.1962, s. 965/62.

⁽⁸⁾ Úř. věst. L 103, 29.4.1986, s. 22.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 5. června 1987.

Za Komisi
Frans ANDRIESSEN
místopředseda

PŘÍLOHA I

NORMA JAKOSTI PRO ZELÍ HLÁVKOVÉ A KAPUSTU

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma se vztahuje na zelí hlávkové odrůd (kultivarů) *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. (vč. zelí červeného a špičatého) a kapustu kadeřavou odrůd (kultivarů) *Brassica oleracea* L. var. *bullata* DC var. *sabauda* L. určené k dodání v čerstvém stavu spotřebiteli, nevztahuje se na zelí a kapustu určené k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Norma stanoví vlastnosti, které musí zelí hlávkové a kapusta vykazovat po obalové úpravě a zabalení.

A. Minimální požadavky

Zelí hlávkové a kapusta všech tříd jakosti, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé třídy jakosti a k dovozeným odchylkám, musí být:

- neporušené,
- čerstvého vzhledu,
- neprasklé, nevyběhlé,
- zdravé; nedovolují se produkty napadené hnilobou, nebo s takovými vadami, které je činí nevhodnými pro spotřebu,
- bez otlaků a poškození,
- bez hmyzu nebo jiných škůdců,
- nepoškozené mrazem,
- čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizího pachy nebo chuti.

Košťál musí být odříznut těsně pod nasazením listů tak, aby listy neodpadly, řez musí být hladký.

Zelí hlávkové a kapusta musí být v takovém stavu, aby:

- snesly přepravu a manipulaci,
- mohly být do místa určení doručeny v odpovídající jakosti.

B. Třídy jakosti

Zelí hlávkové a kapusta se zařazují do dvou tříd jakosti:

i) I. jakost

Zelí hlávkové a kapusta zařazené do této třídy musí být dobré jakosti a musí vykazovat všechny znaky typické pro odrůdu. Musí být s přihlédnutím k odrůdě pevné.

Zelí hlávkové a kapusta s přihlédnutím k odrůdě musí být s listy pevně přiléhajícími. Pozdní odrůdy smějí být zbaveny několika krycích listů. Tzv. „zelené“ odrůdy kapusty, rané zelí hlávkové a raná kapusta musí být s přihlédnutím k odrůdě pečlivě odlistěné. V tomto případě se dovoluje několik obalových listů ponechaných jako ochrana.

U tzv. zelených odrůd kapusty se dovoluje lehké povrchové namrznutí.

Dovolují se:

- drobné praskliny na vnějších listech,
- lehká otlaky a lehká povrchová poškození vzniklá při ořezávání vnějších listů, pokud nezhoršují dobrý stav produktu.

ii) II. jakost

Do této třídy se zařazují zelí hlávkové a kapusta, které nemohou být zařazeny do I. jakosti, ale které odpovídají minimálním požadavkům uvedeným výše. Ve srovnání s I. jakostí smějí:

- vykazovat praskliny na vnějších listech,
- být silněji odlistěné,
- vykazovat větší otlaky a větší povrchová poškození vzniklá při ořezávání vnějších listů,
- mít hlávky méně pevné.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Zelí hlávkové a kapusta se třídí podle čisté hmotnosti. Hmotnost hlávky nesmí být nižší než 350 g.

Třídění podle velikosti je povinné u zelí hlávkového a kapusty dodávaných v obalech. V tom případě smí být v témže obalu nejtěžší hlávka nejvýše dvakrát těžší než hlávka nejlehčí. Při hmotnosti nejtěžší hlávky 2 kg a méně smí být rozdíl mezi nejtěžší a nejlehčí hlávkou v témže obalu nejvýše 1 kg.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty neodpovídající požadavkům dané třídy jakosti nebo u produktů volně ložených v každé partii jsou v každém obalu, dovoleny odchylky jakosti a velikosti.

A. Dovolené odchylky jakosti

i) I. jakost

10 % počtu nebo hmotnosti zelí hlávkového nebo kapusty neodpovídajících požadavkům této třídy jakosti, ale odpovídajících požadavkům stanoveným pro II. jakost nebo výjimečně dovoleným odchylkám II. jakosti.

ii) II. jakost

10 % počtu nebo hmotnosti zelí hlávkového nebo kapusty neodpovídajících požadavkům této třídy jakosti ani minimálním požadavkům, s výjimkou produktů napadených hnilobou nebo s jiným poškozením, které je činí nevhodnými pro spotřebu.

B. Dovolené odchylky velikosti

Pro všechny třídy jakosti: 10 % počtu nebo hmotnosti zelí hlávkového nebo kapusty neodpovídajících požadavkům:

- na velikostní stejnorodosti,
- stanovené minimální velikosti.

Žádná hlávka však nesmí mít hmotnost menší než 300 g.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého obalu nebo dávky v případě volně ložených produktů musí být stejnorodý a obal nebo dávky musí obsahovat jen zelí hlávkové nebo kapustu téhož původu, téže odrůdy a třídy jakosti.

Zelí hlávkové a kapusta I. jakosti musí být i rovnoměrného tvaru a zabarvení.

Viditelná část obsahu obalu nebo dávka v případě volně ložených produktů musí odpovídat zbývajícimu obsahu obalu nebo dávky.

B. Obalová úprava

Zelí hlávkové a kapusta musí být baleny způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu. Smějí být dodávány v obalech nebo volně ložené.

Materiály použité uvnitř obalů musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější ani vnitřní poškození produktů. Použití materiálů, především papíru nebo nálepek s obchodními údaji se dovoluje, pokud je tisk nebo štítkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

V obalech nebo v dávkách v případě volně ložených produktů se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

1. U zelí hlávkového a kapusty dodávaných v obalech musí být každý obal označen na jedné straně následujícími údaji, které musí být uvedeny čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku:

A. Identifikace

Balírna a/nebo odesílatel	}	jméno a adresa nebo identifikační symbol úředně vydaný nebo uznáný.
---------------------------------	---	---

- B. **Druh produktu**
 - „Zelí hlávkové bílé“ atd., není-li obsah obalu zvenku viditelný.
 - C. **Původ produktu**
 - Země původu a popř. pěstitelská oblast nebo národní, krajové nebo místní označení původu.
 - D. **Obchodní údaje**
 - třída jakosti,
 - hmotnost nebo počet kusů.
 - E. **Úřední kontrolní značka** (není povinná)
2. U zelí hlávkového a kapusty dodávaných volně ložených (naložených přímo do dopravního prostředku) musí být výše uvedené údaje uvedeny v průvodním dokladu zboží nebo na návěsti upevněné na viditelném místě uvnitř dopravního prostředku.
-

PŘÍLOHA II

NORMA JAKOSTI PRO RŮŽIČKOVOU KAPUSTU

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma se vztahuje na růžičkovou kapustu, tj. pupeny (růžičky) vyrůstající v paždí listů na vzpřímené lodyze, odrůd (kultivarů) *Brassica oleracea* L. var. *bullata* L. subvar. *gemmifera* DC. určené k dodání v čerstvém stavu spotřebiteli, nevztahuje se na růžičkovou kapustu určenou k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Norma stanoví vlastnosti, které musí růžičková kapusta vykazovat po obalové úpravě a zabalení.

A. Minimální požadavky

Růžičky všech tříd jakosti, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé třídy jakosti a k dovozeným odchylkám, musí být:

- neporušené,
- zdravé; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s takovými vadami, které je činí nevhodnými pro lidskou spotřebu,
- čerstvého vzhledu,
- čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
- nezmrzlé,
- bez hmyzu nebo jiných škůdců,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizího pachu nebo chuti.

Košťálek upravených růžiček musí být odříznut těsně pod vnějšími listy růžičky, u neupravených oddělen na své bázi; řez nebo lom musí být hladký a na růžičkách nesmějí zůstat zbytky jiných částí rostliny.

Růžičková kapusta musí být v takovém stavu, aby:

- snesla přepravu a manipulaci,
- mohla být do místa určení doručena v odpovídající jakosti.

B. Třídy jakosti

Růžičková kapusta se zařazuje do tří tříd jakosti:

i) I. jakost

Růžičková kapusta zařazená do této třídy musí být dobré jakosti. Růžičky musí být:

- pevné,
- dobře zavinuté,
- zcela nepoškozené mrazem.

Upravené růžičky musí být dobře vybarvené. U neupravených růžiček se dovoluje slabá změna barvy na bázi vnějších listů. Pokud nezhoršují dobrý stav produktu, dovolují se rovněž lehká povrchová poškození způsobená při sklizni, třídění nebo balení.

ii) II. jakost

Do této třídy se zařazuje růžičková kapusta, která nemůže být zařazena do I. jakosti, ale která odpovídá minimálním požadavkům uvedeným výše.

Růžičky ve srovnání s I. jakostí smějí být:

- méně pevné,
- méně zavinuté, ne však otevřené.
- Kromě toho smějí vykazovat i slabé stopy poškození mrazem.

iii) III. jakost ⁽¹⁾

Do této třídy se zařazuje růžičková kapusta, které nemůže být zařazena do vyšších tříd, ale která odpovídá požadavkům stanoveným pro II. jakost.

⁽¹⁾ Doplnková třída jakosti ve smyslu čl. 2 odst. 1 nařízení (EHS) č. 1035/72. Uplatnění této třídy jakosti nebo některých jejích znaků je podmíněno rozhodnutím, které se přijímá v souladu s čl. 4 odst. 1 uvedeného nařízení.

Dovolují se však:

- vady vybarvení, lehké otlaky a lehké stopy poškození škůdci a chorobami,
- stopy zeminy,
- stopy poškození mrazem.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Růžičková kapusta se třídí podle příčného průměru měřeného v nejširším místě růžičky.

Minimální příčný průměr je stanoven:

- 10 mm u růžiček upravených, zařazených do I. jakosti a II. jakosti a u růžiček upravených i neupravených, zařazených do III. jakosti,
- 15 mm u růžiček neupravených, zařazených do I. jakosti a II. jakosti.

U růžičkové kapusty I. jakosti nesmí rozdíl mezi příčným průměrem největší a nejmenší růžičky v témže obalu přesáhnout 20 mm.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty neodpovídající požadavkům dané třídy jakosti jsou v každém obalu dovoleny odchylky jakosti a velikosti.

A. Dovolené odchylky jakosti

i) I. jakost

10 % hmotnosti růžičkové kapusty neodpovídající požadavkům této třídy jakosti, ale odpovídající požadavkům stanoveným pro II. jakost nebo výjimečně dovoleným odchylkám II. jakosti.

ii) II. jakost

10 % hmotnosti růžičkové kapusty neodpovídající požadavkům této třídy jakosti ani minimálním požadavkům, s výjimkou produktů napadených hnilobou nebo s jiným poškozením, které je činí nevhodnými pro spotřebu.

iii) III. jakost

15 % hmotnosti růžičkové kapusty neodpovídající požadavkům této třídy jakosti ani minimálním požadavkům s výjimkou produktů napadených hnilobou nebo s jiným poškozením, které je činí nevhodnými pro spotřebu.

B. Dovolené odchylky velikosti

Pro všechny třídy jakosti: 10 % hmotnosti růžičkové kapusty neodpovídající stanoveným požadavkům na velikost.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého obalu musí být stejnorodý a obal musí obsahovat jen růžičkovou kapustu téhož původu, téže odrůdy, třídy jakosti a velikosti (pokud je třídění podle velikosti předepsáno).

Viditelná část obsahu obalu musí odpovídat celému obsahu obalu.

B. Obalová úprava

Růžičková kapusta musí být balena způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř obalů musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější ani vnitřní poškození produktů. Použití materiálů, především papíru nebo nálepek s obchodními údaji, se dovoluje, pokud je tisk nebo štítkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

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

A. Identifikace

Balírna
a/nebo
odesílatel } jméno a adresa nebo identifikační symbol úředně vydaný nebo uznáný.

B. Druh produktu

„Kapusta růžičková upravená“ nebo „Kapusta růžičková neupravená“, není-li obsah obalu zvenku viditelný.

C. Původ produktu

Země původu a popř. pěstitelská oblast nebo národní, krajové nebo místní označení původu.

D. Obchodní údaje

Třída jakosti, velikost (je-li produkt tříděn podle velikosti) vyjádřená nejmenším a největším příčným průměrem.

E. Úřední kontrolní značka (není povinná)

PŘÍLOHA III

NORMA JAKOSTI PRO CELER ŘAPÍKATÝ

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma se vztahuje na celer řapíkatý odrůd (kultivarů) *Apium graveolens* L.var. *dulce* Mill., určený k dodání v čerstvém stavu spotřebiteli, nevztahuje se na celer určený k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Norma stanoví vlastnosti, které musí celer řapíkatý vykazovat po obalové úpravě a zabalení.

A. Minimální požadavky

Celer řapíkatý všech tříd jakosti, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé třídy jakosti a k dovozeným odchylkám, musí být:

- celý, horní část rostliny smí být odříznuta,
- čerstvého vzhledu,
- zdravý; nedovolují se produkty napadené hnilobou, nebo s takovými vadami, které je činí nevhodnými pro spotřebu,
- nepoškozený mrazem,
- bez dutých částí, kořenových výběžků a květních stvolů,
- čistý, v podstatě bez viditelných cizích látek,
- v podstatě nepoškozený škůdci,
- v podstatě bez škůdců,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti, tzn. po případném praní dostatečně osušený,
- bez cizího pachy nebo chuti.

Hlavní kořen musí být dobře očištěný a nejvýše 5 cm dlouhý.

Celer řapíkatý musí být s přihlédnutím k období pěstování normálně vyvinutý a v takovém stavu, aby:

- snesl přepravu a manipulaci,
- mohl být do místa určení doručen v odpovídající jakosti.

B. Třídy jakosti

Celer řapíkatý se zařazuje do dvou tříd jakosti:

i) I. jakost

Celer řapíkatý zařazený do této třídy musí být dobré jakosti, pravidelného tvaru, bez stop napadení chorobami na listech a řapících.

Nedovolují se řapíky polámané, vláknité, rozdrčené nebo prasklé.

Řapíky případně běleného celeru musí být nejméně do poloviny své délky bílé až žlutavě bílé nebo zelenavě bílé.

ii) II. jakost

Do této třídy se zařazuje celer řapíkatý, který nemůže být zařazen do I. jakosti, ale který odpovídá minimálním požadavkům uvedeným výše.

Celer řapíkatý zařazený do této třídy smí vykazovat slabé stopy rzivosti. Rovněž smí vykazovat lehkou deformaci, lehké otlaky a nejvýše dva řapíky polámané, rozdrčené nebo prasklé.

Řapíky případně běleného celeru musí být nejméně do jedné třetiny své délky bílé až žlutavě bílé nebo zelenavě bílé.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Celer řapíkatý se třídí podle čisté hmotnosti. Minimální hmotnost celeru řapíkatého je stanovena na 150 g.

Celer řapíkatý se třídí do tří skupin velikosti:

- i) velký: nad 800 g;
- ii) střední: od 500 g do 800 g;
- iii) malý: od 150 g do 500 g.

Rozdíl ve velikosti v témže obalu nesmí přesahovat v uvedených skupinách 200 g, 150 g a 100 g.

Třídění podle velikosti a velikostní stejnorodost jsou povinné pouze u I. jakosti.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty neodpovídající požadavkům dané třídy jakosti jsou v každém obalu dovoleny odchylky jakosti a velikosti.

A. Dovolené odchylky jakosti

i) I. jakost

10 % počtu celeru řapíkatého neodpovídajícího požadavkům této třídy jakosti, ale odpovídajícího požadavkům stanoveným pro II. jakost nebo výjimečně dovoleným odchylkám II. jakosti.

ii) II. jakost

10 % počtu celeru řapíkatého neodpovídajícího požadavkům této třídy jakosti ani minimálním požadavkům s výjimkou produktů napadených hnilobou nebo s jiným poškozením, které je činí nevhodnými pro spotřebu.

B. Dovolené odchylky velikosti

Pro všechny třídy jakosti: 10 % počtu celeru řapíkatého neodpovídajícího stanoveným požadavkům na velikost.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého obalu musí být stejnorodý a obal musí obsahovat jen celer řapíkatý téhož původu, téže třídy jakosti, téhož vybarvení, a téže velikosti (pokud je třídění podle velikosti předepsáno).

Viditelná část obsahu obalu musí odpovídat celému obsahu obalu.

B. Obchodní úprava

Celer řapíkatý smí být dodáván:

- buď v obalech vázaný do svazků,
- nebo v obalech rovnaný jednotlivě.

U celeru dodávaného ve svazcích musí každý svazek v témže obalu obsahovat stejný počet kusů.

C. Obalová úprava

Celer řapíkatý musí být balen způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř obalů musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější ani vnitřní poškození produktů. Použití materiálů, především papíru nebo nálepek s obchodními údaji, se dovoluje, pokud je tisk nebo štitkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

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

A. Identifikace

Balírna a/nebo odesílatel	}	jméno a adresa nebo identifikační symbol úředně vydaný nebo uznáný.
---------------------------------	---	---

B. Druh produktu

„Celer řapíkatý“ a poznámka „bělený“ nebo uvedení příslušného typu barvy, není-li obsah obalu zvenku viditelný.

C. Původ produktu

Země původu a popř. pěstitelská oblast nebo národní, krajové nebo místní označení původu.

D. Obchodní údaje

třída jakosti,

velikost (je-li produkt tříděn podle velikosti) vyjádřená označením „velký“, „střední“ nebo „malý“, počet kusů nebo přichází-li v úvahu počet svazků.

E. Úřední kontrolní značka (není povinná)

PŘÍLOHA IV

NORMA JAKOSTI PRO ŠPENÁT

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma se vztahuje na špenát odrůd (kultivarů) *Spinacia oleracea* L., určený k dodání v čerstvém stavu spotřebiteli, nevztahuje se na špenát určený k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Norma stanoví vlastnosti, které musí špenát vykazovat po obalové úpravě a zabalení.

A. Minimální požadavky

Špenát všech tříd jakosti, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé třídy jakosti a k dovořeným odchylkám, musí být:

- zdravý; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s takovými vadami, které je činí nevhodnými pro lidskou spotřebu,
- čerstvého vzhledu,
- čistý, v podstatě bez viditelných cizích látek,
- v podstatě bez škůdců,
- bez květního stvolu,
- bez cizího pachu nebo chuti.

Praný špenát musí být dostatečně oschlý.

U špenátu dodávaného jako listové růžice musí být kořenová část odříznuta těsně pod bází vnějších listů.

Špenát musí být dostatečně vyvinutý a musí být v takovém stavu, aby:

- snesl přepravu a manipulaci,
- mohl být do místa určení doručen v odpovídající jakosti.

B. Třídy jakosti

Špenát se zařazuje do dvou tříd jakosti:

i) I. jakost

Špenát dodávaný jako listy i špenát dodávaný jako listové růžice zařazený do této třídy musí být dobré jakosti.

Listy musí být:

- vybarvením a vzhledem odpovídající odrůdě a období sklizně,
- bez poškození způsobených mrazem, živočišnými škůdci a chorobami, zhoršujících jejich vzhled nebo požitelnost.

U špenátu dodávaného jako listy nesmí délka řapíků přesahovat 10 cm.

ii) II. jakost

Do této třídy se zařazuje špenát dodávaný jako listy nebo jako listové růžice, který nemůže být zařazen do I. jakosti, ale který odpovídá minimálním požadavkům uvedeným výše.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Třídění špenátu podle velikosti není předepsáno.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty neodpovídající požadavkům dané třídy jakosti jsou v každém obalu dovoleny odchylky jakosti.

i) I. jakost

10 % hmotnosti špenátu neodpovídajícího požadavkům této třídy jakosti, ale odpovídajícího požadavkům stanoveným pro II. jakost nebo výjimečně dovořeným odchylkám II. jakosti.

ii) II. jakost

10 % hmotnosti špenátu neodpovídajícího požadavkům této třídy jakosti ani minimálním požadavkům s výjimkou listů nebo listových růžic napadených hnilobou nebo s jiným poškozením, které je činí nevhodnými pro spotřebu. Kromě toho se u špenátu dodávaného jako listové růžice dovoluje 10 % hmotnosti listových růžic s kořínky nejvýše 1 cm dlouhými, měřeno od báze vnějších listů.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého obalu musí být stejnorodý a obal musí obsahovat jen špenát téhož původu, téže odrůdy a třídy jakosti.

Nedovoluje se míchat v témže obalu špenát dodávaný jako listy a špenát dodávaný jako listové růžice.

Viditelná část obsahu obalu musí odpovídat celému obsahu obalu.

B. Obalová úprava

Špenát musí být balen způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř obalů musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější ani vnitřní poškození produktů. Použití materiálů, především papíru nebo nálepek s obchodními údaji, se dovoluje, pokud je tisk nebo štítkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

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

A. Identifikace

Balírna a/nebo odesílatel	}	jméno a adresa nebo identifikační symbol úředně vydaný nebo uznaný.
---------------------------------	---	---

B. Druh produktu

„Špenát – listy“ nebo „Špenát – listové růžice“, není-li obsah obalu zvenku viditelný.

C. Původ produktu

Země původu a popř. pěstitelská oblast nebo národní, krajové nebo místní označení původu.

D. Obchodní údaje

Třída jakosti.

E. Úřední kontrolní značka (není povinná)

PŘÍLOHA V

NORMA JAKOSTI PRO ŠVESTKY

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma se vztahuje na švestky, slívy a blumy odrůd (kultivarů) *Prunus domestica* L., *Prunus insititia* L. a *Prunus salicina* Lindley (*Prunus triflora* Roxburgh), určené k dodání v čerstvém stavu spotřebiteli, nevztahuje se na švestky určené k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ O JAKOSTI

Norma stanoví vlastnosti, které musí švestky vykazovat po obalové úpravě a zabalení.

A. Minimální požadavky

Švestky všech tříd jakosti, s přihlédnutím ke zvláštním ustanovením uvedeným pro jednotlivé třídy jakosti a k dovozeným odchylkám, musí být:

- neporušené,
- zdravé; nedovolují se produkty napadené hnilobou, nebo s takovými vadami, které je činí nevhodnými pro spotřebu,
- v podstatě nepoškozené škůdci nebo chorobami,
- čisté a v podstatě bez viditelných cizích látek,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizího pachu nebo chuti.

Švestky musí být pečlivě sklizeny.

Musí být dostatečně vyvinuté a dostatečně zralé. Musí být v takovém stadiu vývoje a v takovém stavu, aby:

- snesly přepravu a manipulaci,
- mohly být do místa určení doručeny v odpovídající jakosti.

B. Třídy jakosti

Švestky se zařazují do tří tříd jakosti uvedených dále:

i) Výběr

Švestky zařazené do této třídy musí být vynikající jakosti. Musí vykazovat tvar, vývin a vybarvení typické pro odrůdu. Musí být:

- bez vad,
- s přihlédnutím k odrůdě v podstatě pokryté vlastním ojíněním,
- s pevnou dužninou.

ii) I. jakost

Švestky zařazené do této třídy musí být dobré jakosti. Musí vykazovat znaky typické pro odrůdu. Dovolují se však, pokud nezhoršují vnější vzhled a uchovatelnost produktu, tyto vady:

- lehká deformace,
- lehká vada vývinu,

- lehká vada vybarvení,
- vady slupky podlouhlého tvaru o délce nepřesahující jednu třetinu příčného průměru měřeného v nejširším místě plodu. Zejména se dovolují zacelené rozprasky u odrůd náležejících k „Zlatým renklódám“⁽¹⁾,
- ostatní poškození slupky o celkové ploše nepřesahující jednu šestnáctinu povrchu plodu.

Stopka smí být poškozená nebo smí chybět, pokud tím nevznikne nebezpečí poškození plodu.

iii) *II. jakost*

Do této třídy se zařazují švestky, které nemohou být zařazeny do vyšších tříd jakosti, ale které odpovídají minimálním požadavkům uvedeným výše.

Dovolují se, pokud zůstanou zachovány typické znaky švestek, vady tvaru, vývinu a vybarvení.

Dovolují se, pokud nezhoršují vnější vzhled a uchovatelnost, vady slupky nepřesahující jednu čtvrtinu celkového povrchu plodu.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Švestky se třídí podle příčného průměru měřeného v nejširším místě plodu.

Minimální velikost je stanovena takto:

	Výběr a I. jakost	II. jakost
velkoplodé odrůdy ⁽²⁾	35 mm	30 mm
ostatní odrůdy	28 mm	25 mm
mirabelky, damascény a slívy „Dro“	20 mm	17 mm

⁽²⁾ Viz seznam uvedený v této příloze.

U třídy jakosti Výběr se dovoluje rozdíl mezi příčnými průměry plodů v témže obalu 10 mm.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty neodpovídající požadavkům dané třídy jakosti jsou v každém obalu dovoleny odchylky jakosti a velikosti.

A. Dovolené odchylky jakosti

i) *Výběr*

5 % počtu nebo hmotnosti švestek neodpovídajících požadavkům této třídy jakosti, ale odpovídajících požadavkům stanoveným pro I. jakost nebo výjimečně dovoleným odchylkám I. jakosti.

ii) *I. jakost*

10 % počtu nebo hmotnosti švestek neodpovídajících požadavkům této třídy jakosti, ale odpovídajících požadavkům stanoveným pro II. jakost nebo výjimečně dovoleným odchylkám II. jakosti. V rámci této odchylky se dovolují nejvýše 2 % plodů popraskaných nebo červivých.

iii) *II. jakost*

10 % počtu nebo hmotnosti švestek neodpovídajících požadavkům této třídy jakosti, ani minimálním požadavkům, s výjimkou produktů napadených hnilobou, se silnými otlaky nebo s jiným poškozením, které je činí nevhodnými pro spotřebu. V rámci této odchylky se dovolují nejvýše 4 % plodů popraskaných nebo červivých.

⁽¹⁾ Definice:

Renklódy: (Green Apricots, Dauphines, Greengages) mají zelenou slupku s lehce nažloutlým nádechem.

B. Dovolené odchylky velikosti

Pro všechny třídy jakosti: 10 % počtu nebo hmotnosti švestek nejvýše o 3 mm menších než je stanovená minimální velikost nebo o 3 mm větších nebo menších než je velikost uvedená na obalu.

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

Obsah každého obalu musí být stejnorodý a obal musí obsahovat jen švestky téhož původu, téže odrůdy, třídy jakosti a velikosti (pokud je třídění podle velikosti požadováno) a u třídy jakosti Výběr i rovnoměrného vybarvení.

Viditelná část obsahu obalu musí odpovídat celému obsahu obalu.

B. Obchodní úprava

Švestky smějí být dodávány jedním z těchto způsobů:

1. ve spotřebitelských obalech,
2. rovnané v jedné nebo více od sebe oddělených vrstvách,
3. v obalech volně ložené, s výjimkou jakosti Výběr.

C. Obalová úprava

Švestky musí být baleny způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř obalů musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější ani vnitřní poškození produktů. Použití materiálů, především papíru nebo nálepek s obchodními údaji, se dovoluje, pokud je tisk nebo štitkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou nebo lepidlem.

V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

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

A. Identifikace

Balírna a/nebo odesílatel	} jméno a adresa nebo identifikační symbol úředně vydaný nebo uznaný.
---------------------------------	---

B. Druh produktu

- „Švestky“, není-li obsah obalu zvenku viditelný,
- název odrůdy.

C. Původ produktu

Země původu a popř. pěstitelská oblast nebo národní, krajové nebo místní označení původu.

D. Obchodní údaje

- třída jakosti,
- velikost (je-li produkt tříděn podle velikosti) vyjádřená nejmenším a největším příčným průměrem.

E. Úřední kontrolní značka (není povinná)

SEZNAM VELKOPLODÝCH ODRŮD

Andys Pride	Merton Gem
Ariel	Monarch
Aple	Morettina 355 (Coeur de Lion)
Beauty	Nubiana
Belle de Louvain (Bella di Lovanic)	Nueva Extremadura
Bernardina	Oneida
Bleu de Belgique	Ontario
Blue Free	Ozark Premier
Burmosa	Pond's Seedling
California Blue (Blu)	President
Calita	Prince Engelbert
Coe's Golden Drop	Prince of Wales (Prince de Galles)
De Fraile (Fraila)	Prof. Collumbien
Denniston Superb	Prune Martin
Early Orléans (Monsieur Hatif)	Queen Rosa
Edwards (Colbus)	Queen's Crown (Cox's Emperor)
Eldorado	Quetche blanche de Létrécourt
Emma Leppermann	Red Beaut
Empres	Redgold
Ersigner Frühzwetsche	Redroy
Formosa	Regina Claudia Mostruces
Friar	Regina d'Italia
Frontier	Reine Claude d'Althan (Falso)
Gaviota	Reine Claude d'Oullins (Oullin's Gage)
Giant (Burbank giant prune)	Rosar Premier
Goccia d'Oro	Royale de Montauban
Golden Japan	Royale de Tours
Grand Prix (Grant Prize)	Ruth Gerstetter
Grand Rosa	Sangue di Drago
Hackman	Santa Rosa
Hall	Satsuma improved
Harris Monarch	Seneca
Harry Pickstone	Simka
Heron	Songold
Imperial Epineuse	Starking Delicious
Jefferson (Jefferson's Gage)	Sultan
Jori's Plum	Swan Gage
June Blood	Tragedy
Kelsey	Utility (Laxton's utility)
Kirke's Plum (Kirke)	Valor
Laroda	Victoria
Late Santa Rosa	Vision
Magna Glauca	Washington
Manns Number One	Wickson
Marjorie's seedling	Yakima
Mariposa	Zimmers Frühzwetsche
Merton Gage (Merton)	