

**Poznámka sekretariátu:**

Tento text vychází z dokumentu  
TRADE/WP.7/2003/6/Add.3 Redakční opravy ze dne 7.  
ledna 2004.

**NORMA EHK OSN FFV-49**  
týkající se uvádění na trh a kontroly  
obchodní jakosti

**ANANASŮ**

**I. DEFINICE PRODUKTU**

Tato norma platí pro ananasy odrůd (kultivarů) pěstovaných z *Ananas comosus* (L.), které se spotřebiteli dodávají v čerstvém stavu, kromě ananasů určených k průmyslovému zpracování.

**II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI**

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

**A. Minimální požadavky**

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

- celé, úplné s korunou, která může být zkrácena<sup>1</sup> a/nebo ořezána;
- čerstvého vzhledu, včetně koruny, jež musí být bez povadlých, suchých, uvolněných nebo poškozených listů;
- zdravé; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě;
- čisté, prakticky bez veškerých viditelných cizorodých látek;
- bez vnitřního zahnědnutí;
- v podstatě bez škůdců;
- v podstatě bez poškození způsobeného škůdci;
- bez zjevných skvrn, zejména nezhojených řezů, otlačenin, popálenin, děr nebo prasklin (ať zhojených či nikoli);
- bez poškození způsobeného chlazením nebo vysokou teplotou;
- bez nadměrné povrchové vlhkosti;
- bez veškerých cizorodých zápachů a/nebo chuti.

---

1 „zkrácením“ koruny se rozumí mechanické odstranění růstového hrotu v srdci koruny během období růstu přibližně v době dvou měsíců od sklizně plodu prostřednictvím dláta nebo podobného nástroje. Při správném provedení to na sklizeném plodu nezanechá viditelnou stopu a nevyžaduje se žádné další zvláštní zacházení.

2 „ořezáním“ se rozumí odstranění odumřelých, zvadlých nebo poškozených listů po sklizni, a to buď ručně nebo ostrou čepelí. Koruny lze zcela odstranit, pouze je-li tak výslovně stanoveno konkrétním obchodním odbytištěm.

U plodu se stopkou (stonkem), nesmí být stopka (stonek) delší než 2,0 cm<sup>3</sup> a řez musí být příčný, rovný a čistý.

Ananasy musí být tak vyvinuté a v takovém stavu, aby:

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

## **B. Požadavky na zralost**

Plody musí být fyziologicky zralé, tj. bez známek nezralosti (nejasné barvy, bez chuti, s nadměrně porézní<sup>4</sup> dužninou) nebo přezrálosti (nadměrně prosvítající či fermentovaná dužnina).

Na příčném řezu plodem nesmí být patrná příliš vláknitá<sup>4</sup> dužnina či dužnina s nedostatkem aroma.

„Oka“ musí být dobře vyplněná v závislosti na vlastnostech odrůdy.

Ananasy musí být opatrně sklizeny a musí dosahovat přiměřeného stupně zralosti v souladu s kritérii platnými pro příslušnou odrůdu a/nebo obchodní typ a pro oblast, v níž jsou pěstovány.

Celkový obsah rozpustných pevných látek dužniny plodu musí činit nejméně 120 Brix. Pro určení stupňů brix je nutné odebrat vzorek šťávy reprezentativní pro všechny plody.

## **C. Jakostní třídy**

Ananasy se zařazují do tří níže uvedených tříd:

### **(i) Výběrová třída**

Ananasy v této třídě musí být nejvyšší jakosti. Musí být typické pro svoji odrůdu a/nebo obchodní typ.

Musí být čerstvého vzhledu a pevné, s dobře vyvinutými oky.

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

Koruna musí být jednoduchá a rovná, bez postranních výhonků, a nesmí překročit 150 % délky plodu.

3 Na ananasy vyvážené s celým stonkem v důsledku zvláštní poptávky trhu se tento požadavek nevztahuje.

4 Odrůdy jako je „queen victoria“ mohou mít více porézní dužninu.

**(ii) Třída I**

Ananasy v této třídě musí být dobré jakosti. Musí být typické pro danou odrůdu a/nebo obchodní typ.

Musí být čerstvého vzhledu a pevné, s dobře vyvinutými oky.

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

- malé vady tvaru;
- mírné vady zbarvení, včetně popálenin od slunce;
- mírné vady slupky (tj. škrábance, šrámy, odřeniny a kazy) nepřekračující 4 % celkového povrchu.

Tyto vady nesmí v žádném případě zasahovat do dužniny plodu.

Koruna může být jednoduchá či dvojitá a rovná nebo lehce prohnutá, bez postranních výhonků, a nesmí překročit 150 % délky plodu. Maximální odchylka koruny od podélné osy plodu nesmí přesáhnout 300.

**(iii) Třída II**

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

Lze povolit následující vady, pokud jsou u ananasů zachovány jejich základní vlastnosti, co se týče jakosti, skladovatelnosti a obchodní úpravy:

- vady tvaru;
- vady zbarvení, včetně popálenin od slunce;
- vady slupky (tj. škrábance, šrámy, odřeniny, otlačeniny a kazy) nepřekračující 8 % celkového povrchu.

Tyto vady nesmí v žádném případě zasahovat do dužniny plodu.

Koruna může být jednoduchá či dvojitá a rovná nebo prohnutá, bez postranních výhonků.

**(iv) Třídy vnějšího zbarvení**

Kritéria pro zbarvení ovoce jsou:

- C0: zcela zelený povrch,
- C1: počáteční fáze žloutnutí / oranžovění na 1/4 povrchu plodu,
- C2: žluté / oranžové zbarvení na 1/2 povrchu plodu,
- C3: žluté / oranžové zbarvení na 2/3 povrchu plodu,
- C4: zcela žlutý / oranžový plod.

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

Velikost se stanoví podle hmotnosti.

Minimální hmotnost jednotlivého plodu činí 700 gramů<sup>5</sup>.

Hmotnost ananasů v rámci balení se může lišit nejvýše o 10 % od průměrné hmotnosti jednotlivých plodů v balení.

### **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 povolena celková odchylka 5 % počtu nebo hmotnosti ananasů, 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 povolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti ananasů, 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 povolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti ananasů neodpovídajících požadavkům této jakostní třídy ani minimálním požadavkům, s výjimkou produktů napadených hnilobou nebo s jakýmkoli jiným poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě.

#### **B. Dovolené odchylky velikosti**

U všech jakostních tříd je povolena maximální odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti ananasů, které neodpovídají požadavkům na velikost, ale bezprostředně odpovídají velikosti větší nebo menší, než je velikost uvedená na balení.

### **V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ**

#### **A. Stejnorodost**

Obsah každého balení musí být stejnorodý a musí sestávat pouze z ananasů téhož původu, odrůdy nebo obchodního typu, jakosti a velikosti.

---

<sup>5</sup> S výjimkou odrůdy „queen victoria“, jejíž minimální hmotnost může činit 250 g.

Kromě toho je u výběrové třídy vyžadována stejnorodost ve zbarvení a zralosti.

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývajícím částem obsahu obalu.

#### **B. Obalová úprava**

Ananasy musí být baleny způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř obalů musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější nebo vnitřní poškození produktu. Povoluje se použití materiálů, především papírů nebo nálepek s obchodními údaji, pokud je tisk nebo štítkování provedeno zdravotně nezávadnou barvou a lepidlem.

Nálepky individuálně připevňované na produkt musí být takové, aby při odstranění nezanechávaly viditelné stopy lepidla ani nezpůsobovaly vady slupky.

V obalech se nesmějí vyskytovat cizí příměsi.

#### **C. Obchodní úprava**

Ananasy lze dodávat:

- v horizontální poloze v balení,
- ve vertikální poloze v balení s korunou směřující vzhůru.

### **VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ**

Každý obal 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 uznávané
Odesílatel	)	kódové označení. <sup>6</sup>

#### **B. Druh produktu**

- „ananas“, není-li obsah viditelný zvenku,
- název odrůdy a/nebo obchodního typu (nepovinně),
- jasnou informaci, chybí-li koruna.

---

<sup>6</sup> Vnitrostátní právní předpisy některých 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)“.

**C. Původ produktu**

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

**D. Obchodní údaje**

- jakostní třída;
- počet plodů;
- rozpětí hmotnosti nebo uznávané označení velikosti<sup>7</sup> (nepovinně);
- kód zbarvení (nepovinně);
- hmotnost obalu (nepovinně);
- čistá hmotnost (nepovinně);
- informace „uchovávejte při teplotě 80 C“ (nepovinně).

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

Zveřejněno  
v r. 2003

---

7 Toto je příklad „uznávaného označení velikosti“, které je v současné době obchodně využíváno.

A5: ovoce o hmotnosti 2,101  
– 2,400 gramů

A6: - ovoce o hmotnosti  
1,801 – 2,100 gramů

A8: - ovoce o hmotnosti  
1,502 – 1,800 gramů

B9: - ovoce o hmotnosti  
1,301 – 1,500 gramů

B10: - ovoce o hmotnosti  
1,101 – 1,300 gramů

C12: - ovoce o hmotnosti 901  
– 1,100 gramů

D14: - ovoce o hmotnosti 701  
- 900 gramů