

POZNÁMKA SEKRETARIÁTU: Tato norma vychází z dokumentu TRADE/WP.7/2001/9/Add.4 Obsahuje změny přijaté na 59. zasedání pracovní skupiny. (TRADE/WP.7/GE.1/2003/26/Add.3).

NORMA EHK OSN FFV-25
týkající se uvádění na trh a kontroly obchodní jakosti

CIBULE

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro cibuli kuchyňskou odrůd (kultivarů) pěstovaných z *Allium cepa* L., která se spotřebiteli dodává v čerstvém stavu, kromě cibule s natí a cibule určené k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

Účelem normy je stanovit požadavky na jakost cibule ve fázi vývozní kontroly po 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 cibule:

- neporušená,
- zdravá; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- čistá, v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- nepoškozená mrazem,
- dostatečně suchá pro předpokládané použití (u cibule určené ke skladování musí být alespoň dvě povrchové slupky a nat' úplně zaschlé),
- bez duté nebo ztvrdlé natě,
- v podstatě bez škůdců,
- v podstatě bez poškození způsobených škůdci,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí.

Kromě toho musí být nat' ukroucena nebo čistě seříznuta na délku nejvýše 6 cm (s výjimkou cibule dodávané v pletencích).

Cibule kuchyňská musí být tak vyvinutá a v takovém stavu, aby:

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

B. Jakostní třídy

Cibule kuchyňská se zařazuje do dvou níže uvedených jakostních tříd:

i) Třída I

Cibule kuchyňská v této třídě musí být dobré jakosti. Cibule kuchyňská musí vykazovat znaky typické pro danou odrůdu.

Cibule musí být:

pevná a kompaktní,
nenarašená (bez narašení viditelného zvenku),

bez zduřenin způsobených nepřírodným vývojem,
téměř bez kořínků; avšak u cibule sklizené před úplným dozráním
jsou kořínky přípustné.

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

mírné vady tvaru,
mírné vady zbarvení,
mírná skvrnitost, která nepostihuje poslední suchou slupku chránící
dužnatou část, pokud nepokrývá více než jednu pětinu povrchu cibule,
povrchové praskliny a povrchová slupka ne zcela pokrývající cibuli,
pokud je dužnatá část chráněna.

ii) Třída II

Tato třída zahrnuje cibule kuchyňské, které nelze zařadit do jakostní třídy I,
ale které splňují minimální požadavky uvedené výše. Tato cibule musí být
přiměřeně pevná.

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

vady tvaru,
vady zbarvení,
počátek rašení viditelný zvenku (nejvíce 10 % počtu nebo hmotnosti
v dodávaném balení)
stopy odření,
slabé stopy poškození škůdci nebo chorobami,
drobné zacelené praskliny,
drobné zacelené otlaky, které nepředstavují riziko zhoršení skladovatelnosti,

kořínky,
skvrny, které nepostihují poslední suchou slupku chránící dužnatou část,
pokud nepokrývají více než polovinu povrchu cibule,
praskliny ve vnějších slupkách a chybějící část vnějších slupek nejvýše
na jedné třetině povrchu cibule, pokud není poškozena dužnatá část.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Velikost se stanoví podle maximálního průměru středového řezu. Maximální rozdíl mezi
nejmenší a největší cibulí ve stejném balení nesmí přesahovat:

- 5 mm, pokud je příčný průměr nejmenší cibule 10 mm a více, avšak méně než 20 mm. Pokud je však příčný průměr cibule 15 mm a více, avšak méně než 25 mm, může rozdíl činit 10 mm,
- 15 mm, pokud je příčný průměr nejmenší cibule 20 mm a více, avšak méně než 40 mm,
- 20 mm, pokud je příčný průměr nejmenší cibule 40 mm a více, avšak méně než 70 mm,
- 30 mm, pokud je příčný průměr nejmenší cibule 70 mm a více.

Minimální velikost příčného průměru činí 10 mm.

IV. USTANOVENÍ O DOVOLENÝCH ODCHYLKÁCH

Pro produkty, které neodpovídají požadavkům uvedené jakostní třídy, jsou v každém balení (nebo šarži u cibule dodávané jako volně ložené) dovoleny odchylky jakosti a velikosti.

A. Dovolené odchylky jakosti

i) Třída I

Je povolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti cibule, která neodpovídá požadavkům pro tuto jakostní třídu, avšak která odpovídá požadavkům stanoveným pro třídu II, nebo, výjimečně, která splňuje podmínky pro odchylku této třídy.

ii) Třída II

Je povolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti cibule neodpovídající požadavkům této jakostní třídy ani minimálním požadavkům, s výjimkou produktů napadených hnilobou nebo s jiným poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě.

B. Dovolené odchylky velikosti

U všech jakostních tříd 10 % počtu nebo hmotnosti cibule, která neodpovídá stanovené velikosti, pokud je její příčný průměr nejvýše o 20 % menší nebo větší, než je tato velikost.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého balení (nebo šarže u produktů dodávaných jako volně ložené) musí být stejnorodý a musí sestávat pouze z cibule téhož původu, stejné odrůdy, jakosti a velikosti.

Avšak prodejní jednotky, jejichž čistá hmotnost nepřesahuje 3 kg, mohou obsahovat společně balenou směs cibulí zřetelně odlišných barev, pokud mají stejnou jakost a pokud je každá barevná skupina stejného původu, odrůdy a velikosti.

Viditelná část obsahu balení (nebo šarže u produktů dodávaných jako volně ložené) musí odpovídat zbývající části obsahu.

B. Obalová úprava

Cibule musí být baleny způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Materiály použité uvnitř balení 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.

V obalech se nesmějí vyskytovat žádné cizí příměsi.

C. Obchodní úprava

Cibule smí být dodávána:

urovnaná ve vrstvách,
nesvazkovaná v obalech (včetně velkoobjemových obalů),
přepravována jako volně ložená,
v pletencích:

bud' o stanoveném počtu cibulí, přičemž pletence musí obsahovat nejméně šest cibulí (se zcela zaschlou natí),
nebo o stanovené čisté hmotnosti.

U cibulí v pletencích musí být znaky pletenců v témže obalu (počet cibulí nebo čistá hmotnost) stejnorodé.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal¹ musí být na jedné straně označen následujícími údaji uvedenými čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku:

(Pro cibuli přepravovanou jako volně ložená (přímá nakládka na dopravní prostředek) musí být tyto údaje uvedeny v dokumentu doprovázejícím zboží a přiloženém na viditelném místě uvnitř dopravního prostředku.)

A. Identifikace

Balírna) jméno a adresa
nebo a/nebo) úředně vydané nebo
odesílatel) nebo kódové
označení úředně uznávané vnitrostátním
orgánem²

B. Druh produktu

- „Cibule kuchyňská“, není-li obsah viditelný zvenku,
- V prodejní jednotce obsahující společně balenou směs cibule zřetelně odlišných barev:
 - „směs cibule kuchyňské“, nebo jiné odpovídající označení.
 - Není-li obsah viditelný zvenku, uvedení všech barev cibule obsažených v balení a minimální počet kusů každé z barev.

C. Původ produktu

- Země původu a případně národní, regionální či místní označení.
- V případě maloobchodních balení obsahujících směs odrůd cibule kuchyňské zřetelně odlišných barev a různého původu musí být vedle každé z barev uvedeno označení každé země původu.

D. Obchodní údaje

jakostní třída,
velikost vyjádřená jako nejmenší a největší příčný průměr
nebo jako čistá hmotnost.

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

¹ 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.

² Vnitrostátní právní předpisy řady zemí vyžadují výslovné uvedení jména a adresy. Při použití kódového označení však musí být v bezprostřední souvislosti uveden odkaz na „balírnu a/nebo odesílatele (nebo jejich odpovídající zkratky)“

FFV-25: Cibule kuchyňská

Zveřejněno
v r. 1961

Revize provedena v letech 1988, 2001 a 2003
Na základě normy EHK OSN pro cibuli kuchyňskou
byla vydána vysvětlující brožura v rámci systému OECD