NORMA EHK OSN FFV-38
týkající se uvádění na trh a kontroly
obchodní jakosti

ČEKANKY SALÁTOVÉ

v mezinárodním obchodu mezi členskými státy EHK OSN a určeného pro tyto státy

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro čekanku salátovou, tj. pro puky získané rychlením kořenů odrůd (kultivarů) pěstovaných z Cichorium intybus L. odr. foliosum Hegi, která se spotřebiteli dodává v čerstvém stavu, kromě rychlených puků čekanky salátové určených k průmyslovému zpracování.

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

Účelem normy je stanovit požadavky na jakost čekanky salátové 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 čekanka salátová:

- celá,
- zdravá; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- čistá, zejména zcela bez lístků pokrytých zeminou a v podstatě bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- čerstvého vzhledu,
- v podstatě bez škůdců,
- v podstatě bez poškození způsobených škůdci,
- bez načervenalého zbarvení, poškození mrazem nebo otlaků,
- bez rašících květních stvolů přesahujících tři čtvrtiny délky,
- světlá, tj. bílé nebo žlutobílé barvy,
- hladce seříznutá nebo ulomená na úrovni krčku,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizího pachu a/nebo chuti.

Čekanka salátová 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

Čekanka salátová se zařazuje do tří níže uvedených jakostních tříd:

i) Výběrová třída

Čekanka salátová zařazená do této třídy musí být nejvyšší jakosti.

Musí být:

- dobře tvarovaná,
- pevné konzistence,
- s uzavřenými hlávkami, tj. musí mít hlávky se špičatým, dobře uzavřeným koncem.

Navíc:

- musí mít vnější listy, které dosahují nejméně do tří čtvrtin délky čekanky,
- nesmí být nazelenalá nebo sklovitého vzhledu.

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

ii) Třída I

Čekanka salátová zařazená do této třídy musí být dobré jakosti.

Musí:

- být přiměřeně pevná,
- mít vnější listy, které dosahují nejméně do poloviny délky čekanky,
- nesmí být nazelenalá nebo sklovitého vzhledu.

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

Její tvar může být méně pravidelný a špičky nemusejí být tak pevně sevřené, pokud však příčný průměr rozevření nepřesáhne maximální příčný průměr čekanky o více než jednu pětinu.

iii) Třída II

Tato třída zahrnuje čekanku salátovou, kterou nelze zařadit do vyšších tříd, ale která splňuje minimální požadavky uvedené výše.

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

- lehce nepravidelný tvar,
- mírně nazelenalé špičky listů,
- otevřená špička, pokud průměr v rozevření nepřesáhne maximální příčný průměr čekanky o více než jednu třetinu.

Kromě toho tato třída může zahrnovat i čekanku salátovou nepravidelného tvaru, je-li dodávána odděleně ve stejnorodých baleních a splňuje-li všechny ostatní požadavky stanovené pro danou třídu.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Velikost se stanoví podle příčného průměru měřeného kolmo na podélnou osu v nejširším místě a podle délky.

Pro každou třídu jsou velikosti stanoveny takto (v cm):

	Výběrová třída	I	II
Minimální příčný průměr			
- čekanka salátová kratší než 14 cm	2.5	2.5	2.5
- čekanka salátová v délce 14 cm a větší	3	3	2.5
Maximální příčný průměr	6	8	-
Minimální délka	9	9	9 [1]
Maximální délka	17	20	24

Ve stejném balení:

i) činí maximální povolený rozdíl v příčném průměru mezi puky čekanky salátové 2,5 cm u výběrové třídy, 4 cm u jakostní třídy I a 5 cm u jakostní třídy II.

ii) činí maximální povolený rozdíl v délce mezi puky čekanky salátové 5 cm u výběrové třídy, 8 cm u jakostní třídy I a 10 cm u jakostní třídy II.

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 puků čekanky salátové, které neodpovídají požadavkům této jakostní třídy, avšak které odpovídají požadavkům stanoveným pro jakostní třídu I nebo výjimečně dovoleným odchylkám této třídy.

ii) Třída I

Je dovolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti puků čekanky salátové, které neodpovídají požadavkům této jakostní třídy, avšak které odpovídají požadavkům stanoveným pro jakostní třídu II nebo výjimečně dovoleným odchylkám této třídy.

iii) Třída II

Je dovolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti puků čekanky salátové neodpovídajících požadavkům této jakostní třídy ani minimálním požadavkům, s výjimkou produktů napadených hnilobou nebo s jiným poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě.

---

1 V jakostní třídě II je však dovoleno dodávat na trh čekanku salátovou v délce 6 cm až 12 cm , pokud jsou na obalu uvedeny údaje o maximální a minimální délce puků čekanky salátové v něm obsažené.

B. Dovolené odchylky velikosti

U všech jakostních tříd je dovolena celková odchylka 10 % počtu nebo hmotnosti čekanky salátové, které jsou co do délky nebo příčného průměru o 1 cm větší nebo menší, než odpovídá rozměrům/klasifikacím uvedeným v oddíle III. Nedovoluje se však žádná odchylka, pokud jde o minimální příčný průměr.

V. USTANOVENÍ O OBCHODNÍ ÚPRAVĚ

A. Stejnorodost

Obsah každého balení musí být stejnorodý a musí sestávat pouze z puků čekanky salátové téhož původu, odrůdy, jakosti a velikosti.

Viditelná část obsahu balení musí odpovídat zbývající části obsahu.

B. Obalová úprava

Puky čekanky salátové musí být baleny způsobem zajišťujícím náležitou ochranu produktu.

Pokud je čekanka salátová dodávána v dřevěných obalech, musí být ze všech stran oddělena ochranným materiálem.

Materiály použité uvnitř obalů musí být nové, čisté a nesmějí způsobovat vnější nebo vnitřní poškození produktu. 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.

C. Obchodní úprava

Čekanku salátovou lze dodávat:

- v pevných baleních, rovnoměrně rozloženou,
- v malých pružných obalech.

Čekanka salátová jakostní třídy II nepravidelného tvaru musí být dodávána v baleních o hmotnosti 7 kg nebo více.

VI. USTANOVENÍ O OZNAČOVÁNÍ

Každý obal2 musí být na jedné straně označen následujícími údaji uvedenými čitelně, nesmazatelně a tak, aby byly viditelné zvenku:

---

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.

A. Identifikace

Balírna	)	jméno a adresa nebo
a/nebo		úředně vydaný nebo
Odesilatel	)	uznávané kódové označení. 3

B. Druh produktu

- „Čekanka obecná“, „čekanka salátová“, nebo „čekanka štěrbák“, není-li obsah viditelný zvenku.

C. Původ produktu

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

D. Obchodní údaje

- Jakostní třída; v případě jakostní třídy II, slova „nepravidelný tvar“, pokud jsou v balení obsaženy puky nepravidelného tvaru, případně odpovídající popis v souladu s vnitrostátními předpisy.
- Maximální a minimální délka u jakostní třídy II týkající se čekanky v délce 6 až 12 cm.

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Zveřejněno
v r. 1962
Poslední revize
v r. 1992

Na základě této normy EHK OSN pro čekanku salátovou byla vydána vysvětlující brožura v rámci systému OECD

---

3 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)“