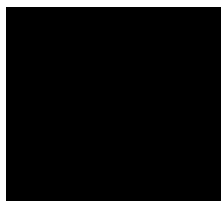


NORMA FFV-22
týkající se uvádění na trh a kontroly
obchodní jakosti

SALÁTU, ENDIVIE KADEŘAVÉ LETNÍ A ENDIVIE ZIMNÍ

VYDÁNÍ 2008



ORGANIZACE SPOJENÝCH NÁRODŮ
New York a Ženeva, 2008

NORMA FFV-22
týkající se uvádění na trh a
kontroly obchodní jakosti

**SALÁTU, ENDIVIE KADEŘAVÉ LETNÍ
A ENDIVIE ZIMNÍ**

I. DEFINICE PRODUKTU

Tato norma platí pro

- saláty odrůd (kultivarů) pěstovaných ze:
- *Lactuca sativa* L. odr. *capitata* L. (saláty hlávkové včetně křehkých a ledových typů),
- *Lactuca sativa* L. odr. *longifolia* Lam. (včetně lociky a salátu římského),
- *Lactuca sativa* L. odr. *crispa* L. (saláty listové),
- křížence těchto odrůd a
- endivii kadeřavou letní odrůd (kultivarů) pěstovaných ze *Cichorium endivia* L. odr. *crispa* Lam. a
- endivii zimní (lociku) odrůd (kultivarů) pěstovaných ze *Cichorium endivia* L. odr. *latifolium* Lam., které se spotřebiteli dodávají v čerstvém stavu.

Tato norma se nevztahuje na produkty určené k průmyslovému zpracování, produkty upravené jako jednotlivé listy nebo saláty v květináčích.

II. USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE JAKOSTI

Účelem normy je stanovit požadavky na jakost produktu 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,
- mírné snížení jakosti způsobené vývojem a náchylností k rozkladu.

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 produkt:

- celý,
- zdravý; nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s takovým poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě,
- čistý a ořezaný, tzn. prakticky bez zeminy nebo jiného substrátu, prakticky bez veškerých viditelných cizorodých látek,
- čerstvého vzhledu,
- v podstatě bez škůdců,
- v podstatě bez poškození způsobeného škůdci,
- nezavadlý,
- nevyhánějící do květu,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- bez cizorodých zápachů a/nebo chutí.

V případě salátu se dovoluje začervenalé zabarvení, způsobené nízkou teplotou při růstu, pokud tím není vážně narušen vzhled produktu.

Kořeny musí být odříznuty hladce pod spodními listy.

Produkt musí být normálně vyvinutý. Produkt musí být tak vyvinutý a v takovém stavu, aby:

- vydržel přepravu a manipulaci,
- mohl být doručen do místa určení v uspokojivém stavu.

B. Jakostní třídy

Produkt se zařazuje do dvou níže uvedených jakostních tříd:

i) Třída I

Produkty v této třídě musí být dobré jakosti. Musí být typické pro danou odrůdu nebo obchodní typ, zejména zbarvením.

Produkty musí rovněž být:

- dobře tvarované,
- pevné, s přihlédnutím ke způsobům pěstování a druhu produktu,
- bez vad či snížení jakosti zhoršujících jejich požitelnost,
- bez poškození mrazem.

Hlávkový salát musí mít jedno dobře vyvinuté srdíčko. Hlávkový salát pěstovaný v chráněném prostředí však může mít malé srdíčko.

Lociky musejí mít srdíčko, které může být malé.

Střed endivie kadeřavé letní nebo endivie zimní musí mít žlutou barvu.

ii) Třída II

Tato třída zahrnuje produkty, které nelze zařadit do jakostní třídy I, ale které splňují minimální požadavky uvedené výše.

Produkty musí být:

- přiměřeně dobře tvarované,
- bez vad a snížení jakosti, které by mohly zhoršovat jejich požitelnost,

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

- mírné vady zbarvení,
- mírné poškození způsobené škůdci.

Hlávkový salát musí mít srdíčko, které může být malé. Hlávkový salát pěstovaný v chráněném prostředí však srdíčko mít nemusí.

Lociky nemusejí mít žádné srdíčko.

III. USTANOVENÍ O TŘÍDĚNÍ PODLE VELIKOSTI

Velikost se stanoví podle hmotnosti každého kusu.

A. Minimální hmotnost

Minimální hmotnost pro třídy I a II činí:

	Pěstovaný venku	Pěstovaný v chráněném prostředí
Salát hlávkový (s výjimkou salátu křehkého a ledového) a locika nebo salát římský (s výjimkou salátů druhu „Little gem“)	150 g	100 g
Salát křehký a ledový	300 g	200 g
Listový salát a salát typu „Little gem“	100 g	100 g
Endivie kadeřavá letní a endivie zimní	200 g	150 g

B. Stejnorodost

a) Saláty

Ve všech jakostních třídách nesmí být rozdíl mezi nejlehčími a nejtěžšími kusy v každém balení větší než:

- 40 g, pokud je hmotnost nejlehčího kusu menší než 150 g na kus,
- 100 g, pokud je hmotnost nejlehčího kusu od 150 g do 300 g na kus,
- 150 g, pokud je hmotnost nejlehčího kusu od 300 g do 450 g na kus,
- 300 g, pokud je hmotnost nejlehčího kusu větší než 450 g na kus.

b) Endivie kadeřavá letní a endivie zimní

Ve všech jakostních třídách nesmí být rozdíl mezi nejlehčími a nejtěžšími kusy v každém balení větší než 300g.

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) Třída I

Je dovolena celková odchylka 10 % počtu kusů, které neodpovídají požadavkům pro tuto jakostní třídu, avšak které odpovídají požadavkům 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.

ii) Třída II

Je dovolena celková odchylka 10 % počtu kusů neodpovídajících požadavkům pro tuto třídu ani minimálním požadavkům. Nedovolují se produkty napadené hnilobou nebo s jakýmkoli jiným poškozením, které je činí nevhodnými ke spotřebě.

B. Dovolené odchylky velikosti

U všech jakostních tříd: je dovolena celková odchylka 10 % počtu kusů, které neodpovídají požadavkům třídění podle velikosti, ale které váží pouze o 10 % více nebo méně, než je stanovená velikost.

3 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.

B. Druh produktu

- „Salát“, „salát Butterhead“, „Batávie, „Křehký salát (ledový)“, „Locika“, „Římský salát“, „Listový salát“ (nebo jde-li o tuto odrůdu, např. „Dubový list“, „Lollo bionda“, „Lollo rossa“), „Endivie kadeřavá letní“ nebo „Endivie zimní“ nebo jiné synonymum, není-li obsah obalu zvenku viditelný,
- „Little gem“, jde-li o tuto odrůdu, nebo jiné synonymum,
- údaj „pěstovaný v chráněném prostředí“, nebo jiný vhodný údaj, jde-li o tuto odrůdu,
- název odrůdy (nepovinně),
- v případě prodejních jednotek obsahujících směs produktu zřetelně odlišných barev, odrůd a/nebo obchodních typů označení „směs salátů“, nebo jiný odpovídající název, Pokud produkt není viditelný zvenku, musí být uvedeny barvy nebo obchodní typy v prodejní jednotce.

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 produktu různého původu musí být vedle názvu příslušné barvy, odrůdy a/nebo obchodního typu uvedeno označení každé země původu.

D. Obchodní údaje

- jakostní třída,
- velikost vyjádřená jako nejmenší hmotnost jednotky, nebo jako počet jednotek,
- čistá hmotnost (nepovinně).

E. Úřední kontrolní značka (nepovinně)

Zveřejněno
v r. 1961
Poslední revize
v r. 2008

V rámci režimu OECD pro uplatňování mezinárodních norem pro ovoce a zeleninu byla vydána vysvětlující ilustrovaná brožura o uplatňování této normy. Uvedená publikace je k dostání v knihkupectví OECD na adrese: www.oecdbookshop.org.