

Mango

Mangifera indica

1

7

14

20

27

34



Nákroj 34



1

7

14



Nákroj 14



Ideální podmínky skladování:

Teplota: 10-13°C

Vlhkost vzduchu: 85-95%

Země původu: Dominikánská republika

Odrůda: Kent

Skladování za
chladičkové teploty

Skladování za pokojové
teploty

Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
 - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
 - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
 - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
 - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
 - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
 - snést přepravu a manipulaci,
 - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

Vybrané odrůdy:

- Kent
- Keith
- Palmer
- Excel
- Julie
- Rapoza



Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

Odchytky

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

Broskev

Prunus persicae

1

4

8

12

16

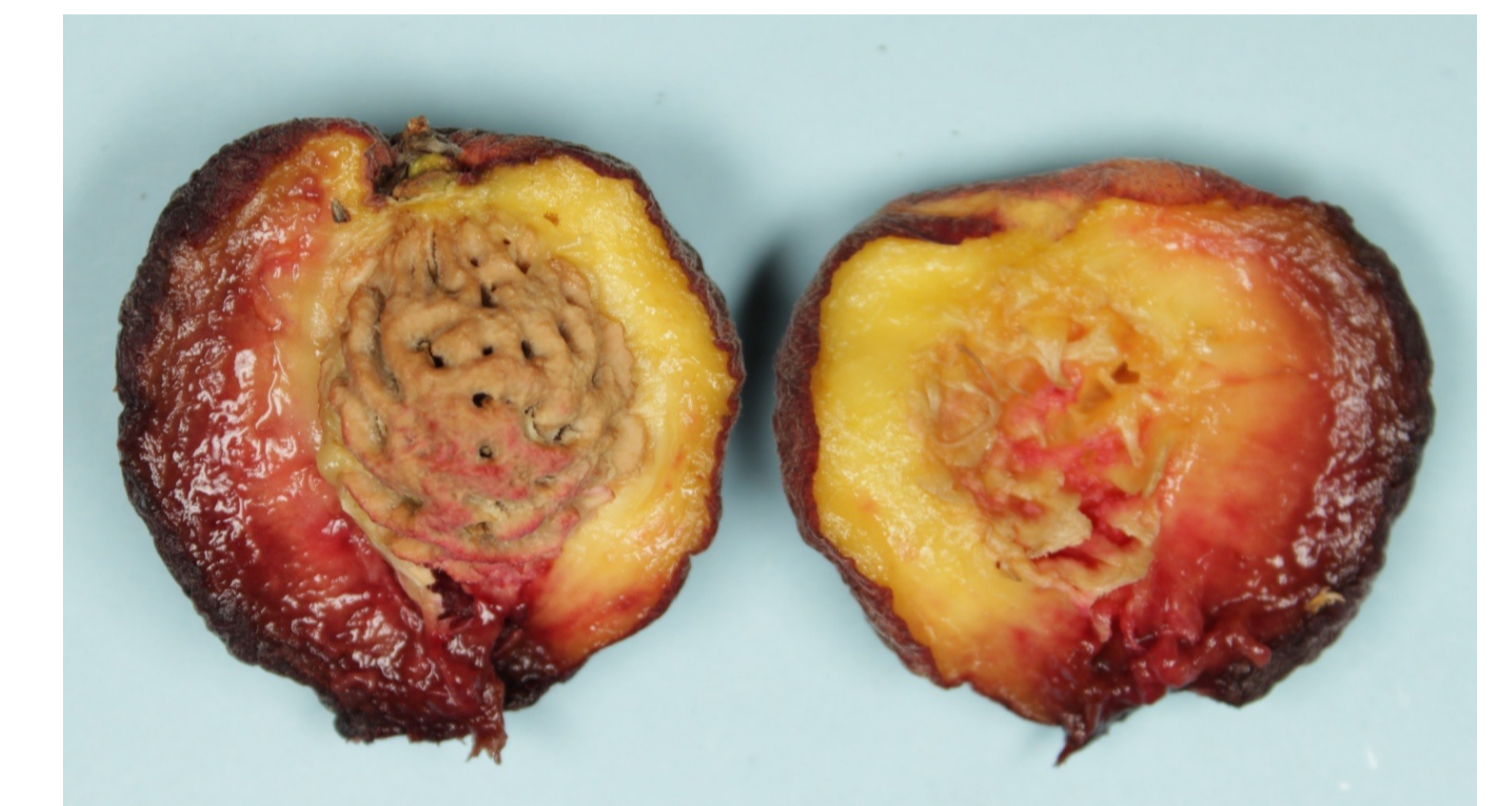
20



NákJroj 1



NákJroj 20



1

4

8



Ideální podmínky skladování:

Teplota: 0-4°C

Relativní vlhkost: 90-95%

Země původu: Řecko

Odrůda: Royal Glory

Skladování za
chladičkové teploty

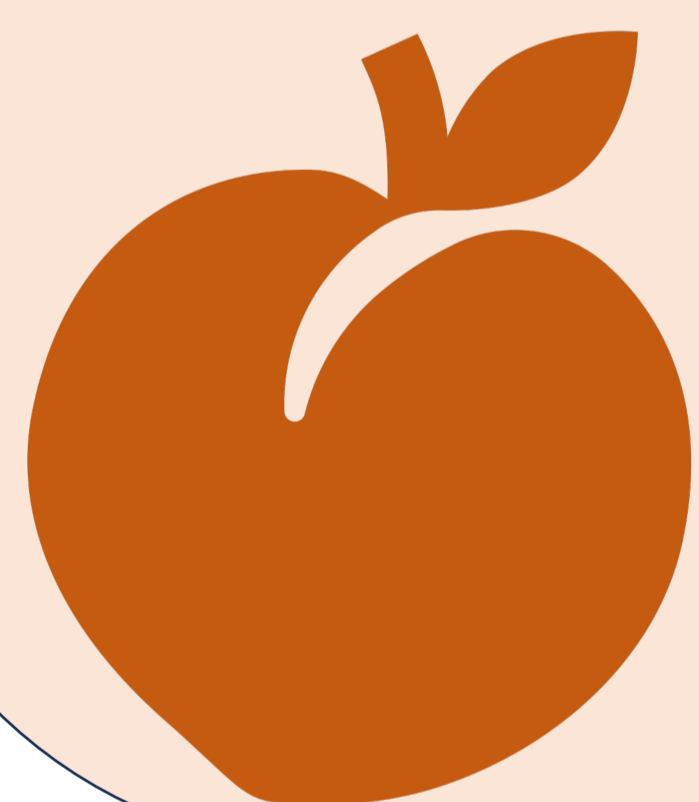
Skladování za pokojové
teploty

Třídy jakosti broskví a nektarinek

Podle Prováděcího NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 543/2011

Výběrová jakost

- Broskve a nektarinky zařazené do této třídy musí být **vynikající jakosti**.
- Musí vykazovat znaky typické pro odrůdu.
- Dužina musí být naprosto zdravá.
- Nedovolují se vady s výjimkou velmi lehkých povrchových poškození, pokud nezhoršují celkový vzhled, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v obalu.
- **Dovolené odchytky jakosti:**
 - Celková odchytka 5 % početních nebo hmotnostních broskví nebo nektarinek, které nesplňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro I. jakost.
 - V rámci této odchytky smí celkem nejvýše 0,5 % sestávat z produktů, které splňují požadavky II. jakosti.



I. jakost

- Broskve a nektarinky zařazené do této třídy musí **být dobré jakosti**.
- Musí vykazovat znaky typické pro odrůdu.
- Dužina musí být naprosto zdravá.
- Dovolují se však, pokud nezhoršují celkový vzhled, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v obalu, tyto lehké vady slupky:
 - lehké vady tvaru, vývoje nebo zbarvení,
 - lehké otlaky na povrchu nepřesahující 1 cm² celkového povrchu,
 - lehké vady slupky, které nepřesahují:
 - 1,5 cm na délku u vad podélného tvaru,
 - 1 cm² celkové plochy u ostatních poškození.
- **Dovolené odchytky jakosti:**
 - Celková odchytka 10 % početních nebo hmotnostních broskví nebo nektarinek, které nesplňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro II. jakost.
 - V rámci této odchytky smí celkem nejvýše 1 % sestávat z produktů, které nesplňují požadavky II. jakosti ani minimální požadavky, nebo z produktů postižených hnilobou.

II. jakost

- Do této jakosti se zařazují broskve a nektarinky, které **nelze zařadit do vyšších jakostí, které ale splňují minimální požadavky**.
- Dužina nesmí vykazovat vážné vady.
- Jsou povoleny tyto vady, pokud si broskve a nektarinky uchovávají své základní znaky, co se týče jakosti, uchovatelnosti a úpravy:
 - vady tvaru,
 - vady ve vývoji, včetně prasklých pecek, pokud jsou plody uzavřené a dužina zdravá,
 - vady zbarvení,
 - otláčeniny, které mohou být mírně zbarvené a které nepřesahují 2 cm² celkového povrchu,
 - vady slupky, které nepřesahují:
 - 2,5 cm na délku u vad podélného tvaru,
 - 2 cm² celkové plochy u ostatních poškození.
- **Dovolené odchytky jakosti:**
 - Je dovolena celková odchytka 10 % početních nebo hmotnostních broskví nebo nektarinek, které nesplňují požadavky této jakosti ani minimální požadavky. V rámci této odchytky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.

Minimální požadavky

- Broskve a nektarinky všech jakostí musí být:
 - celé, zdravé, nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
 - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
 - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujících dužinu,
 - neotevřené v prohlubni stopky,
 - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
 - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Broskve a nektarinky musí být v takovém stadiu vývoje a v takovém stavu, aby:
 - snesly přepravu a manipulaci a mohly být doručeny do místa určení v uspokojivém stavu.
- **Požadavky na zralost**
 - Plody musí být dostatečně vyvinuté a musí vykazovat uspokojivou zralost.
 - Minimální index lomu dužiny by měl minimálně 8° Brix.

Vybrané odrůdy:

- Kamila (Velmi rané)
- Redhaven (Středně rané)
- Krasava (Středně rané)
- Harko (Středně rané)
- Fairhaven (Pozdní)
- Regina (Pozdní)
- Suncrest (Velmi pozdní)
- Roztylská (Raná)
- Tena (Raná)
- Flavortop (Středně raná)

Rybíz bílý

Ribes niveum



Skladování za
chladičkové teploty

1



7



14



21



28



35



1



7



14



21



28



35



Skladování za pokojové
teploty



Ideální podmínky skladování:

Teplota: 0-4°C

Relativní vlhkost: 90-95%

Země původu: Česká republika

Odrůda: Blanka

Rybíz černý

Ribes nigrum

Skladování za
chladičkové teploty

1



7



14



21



28



35



Skladování za pokojové
teploty

1



7



14



21



28



35



Ideální podmínky skladování:

Teplota: 0-4°C

Relativní vlhkost: 90-95%

Země původu: Česká republika

Odrůda: Titania

Rybíz červený

Ribes rubrum



Skladování za
chladičkové teploty

1



7



14



21



28



35



1



7



14



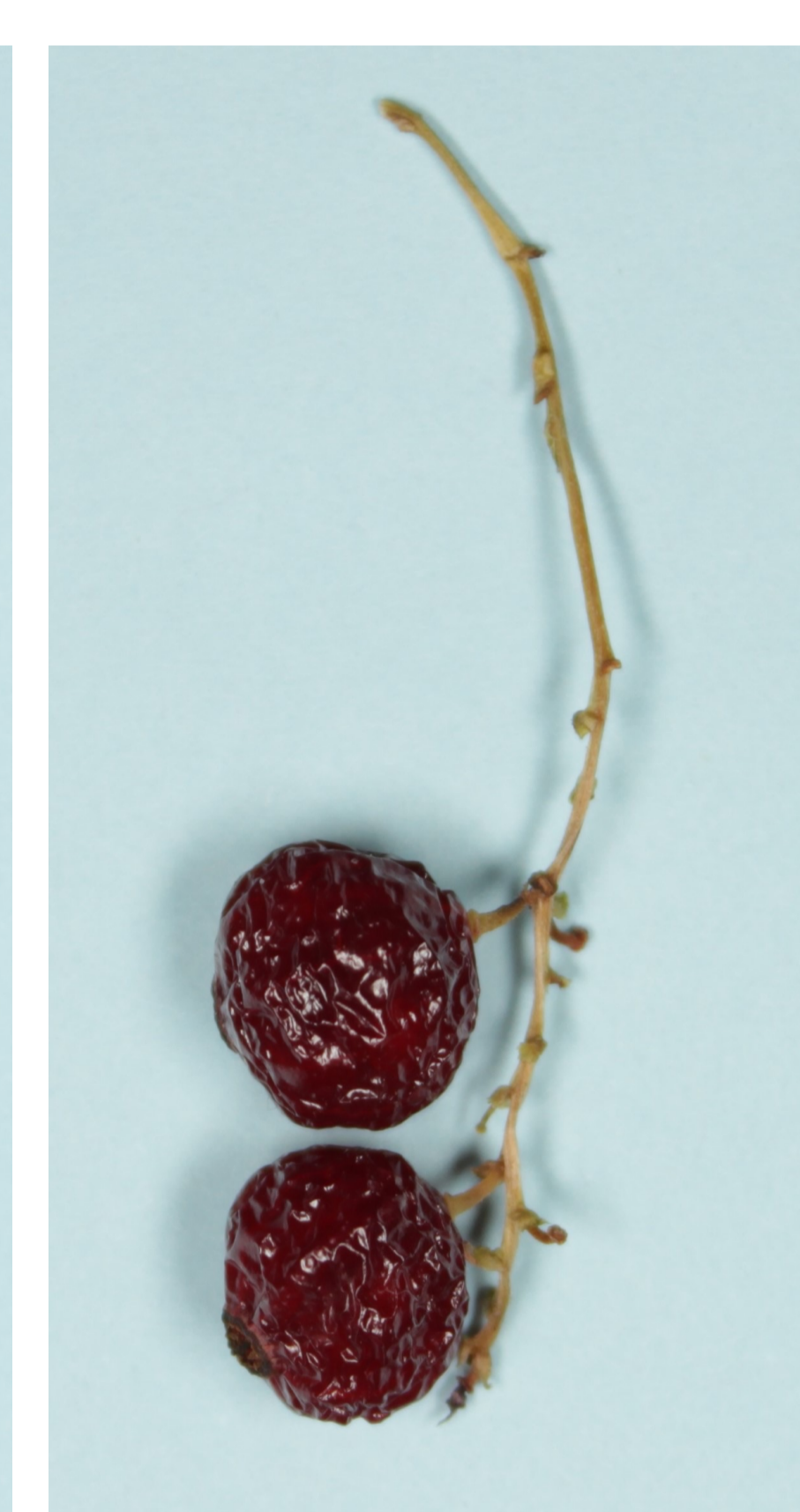
21



28



35



Skladování za pokojové
teploty



Ideální podmínky skladování:

Teplota: 0-4°C

Relativní vlhkost: 95%

Země původu: Česká republika

Odrůda: Detvan

Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
 - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
 - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
 - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
 - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
 - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
 - snést přepravu a manipulaci,
 - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

Vybrané odrůdy:

- Primus (bílý)
- Blanka (bílý)
- Tatiana (černý)
- Ben connan (černý)
- Detvan (červený)
- Losan (červený)



Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

Odchytky

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

Jahoda

Fragaria ananassa

1

4

8

12

16

20



nákroj 1



nákroj 20



Ideální podmínky skladování:

Teplota: 0-4°C

Relativní vlhkost: 90-95%

- volné balení či perforovaný plastový sáček, pro cirkulaci vzduchu
- před uskladněním odstranit poškozené/plesnivě plody,
- neumývat → nadměrná vlhkost podporuje růst plísní

1

4

8



Nákroj 8



Skladování za pokojové
teploty

Země původu: Česká republika
Odrůda: Harmony
Třída jakosti: I.
Kalibr: 25+



Skladování za
chladičkové teploty



Třídy jakosti jahod

Podle Prováděcího NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 543/2011

Výběrová jakost

- Jahody musí být vynikající jakosti a musí vykazovat znaky typické pro odrůdu.
- Musí být, s přihlédnutím k odrůdě, vynikajícího vzhledu.
- Musí být bez zeminy.
- Plody musí být prosté všech nedostatků s výjimkou velmi lehkých povrchových vad, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v balení.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
 - Je povolena celková odchylka 5 % početních nebo hmotnostních jahod, které nesplňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro I. jakost.
 - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 0,5 % sestávat z produktů, které splňují požadavky II. jakosti.

I. jakost

- Jahody musí být dobré jakosti a musí vykazovat znaky typické pro odrůdu.
- Jsou však povoleny tyto lehké vady, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v balení:
 - lehké vady tvaru,
 - bělavé zbarvení nepřesahující jednu desetinu celkového povrchu plodu,
 - lehké otlaky na povrchu.
 - Musí být v podstatě bez zeminy.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
 - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních jahod, které nesplňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro II. jakost.
 - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů, které nesplňují požadavky II. jakosti ani minimální požadavky, nebo z produktů postižených hnilobou.

II. jakost

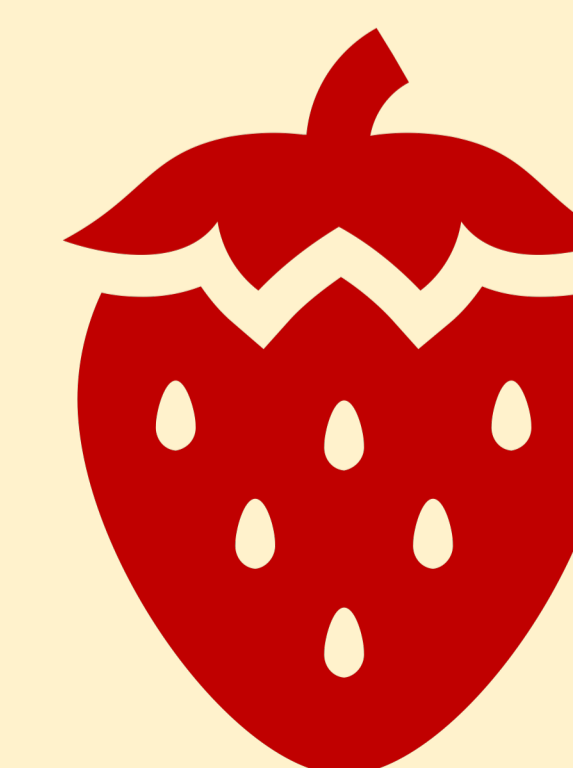
- Jahody, které nelze zařadit do vyšších jakostí, které ale splňují výše uvedené minimální požadavky.
- Jsou povoleny tyto vady, pokud si jahody uchovávají své základní vlastnosti, co se týče jakosti, uchovatelnosti a úpravy:
 - vady tvaru,
 - bělavé zbarvení nepřesahující jednu pětinu celkového povrchu plodu,
 - lehké otlaky, u nichž nehrozí, že se rozšíří,
 - lehké stopy zeminy.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
 - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních jahod, které nesplňují požadavky této jakosti ani minimální požadavky.
 - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.

Minimální požadavky

- S výhradou zvláštních ustanovení pro jednotlivé jakosti a povolených odchylek musí být jahody všech jakostí:
 - celé, nepoškozené,
 - zdravé, nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
 - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
 - čerstvé, avšak nemyté,
 - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci,
 - s kališními lístky (kromě lesních jahod); kališní lístky a stopka (pokud je přítomna) musí být čerstvé a zelené,
 - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
 - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Jahody musí být dostatečně vyvinuté a musí vykazovat uspokojivou zralost a musí být v takovém stadiu vývoje a v takovém stavu, aby snesly přepravu a manipulaci a mohly být doručeny do místa určení v uspokojivém stavu.


Vybrané odrůdy:

- Gariguette
- Alpské jahody
- Korona
- Charlotte
- Sonata
- Albion
- Delizzimo
- Rumba
- Honeoye
- Ozark Beauty



Jablko

Malus domestica

 Skladování za
chladičkové teploty

1

7

14

21

35



Nákroj 1



Nákroj 35



1

7

14

21

35



Skladování za pokojové
teploty 

Ideální podmínky skladování:

Teplota: 0-4°C

Relativní vlhkost: 90-95 %

Země původu: Česká republika

Odrůda: Braeburn

Třída jakosti: II.

Kalibr: 60 mm +

Třídy jakosti jablek

Podle Prováděcího NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 543/2011

Výběrová jakost

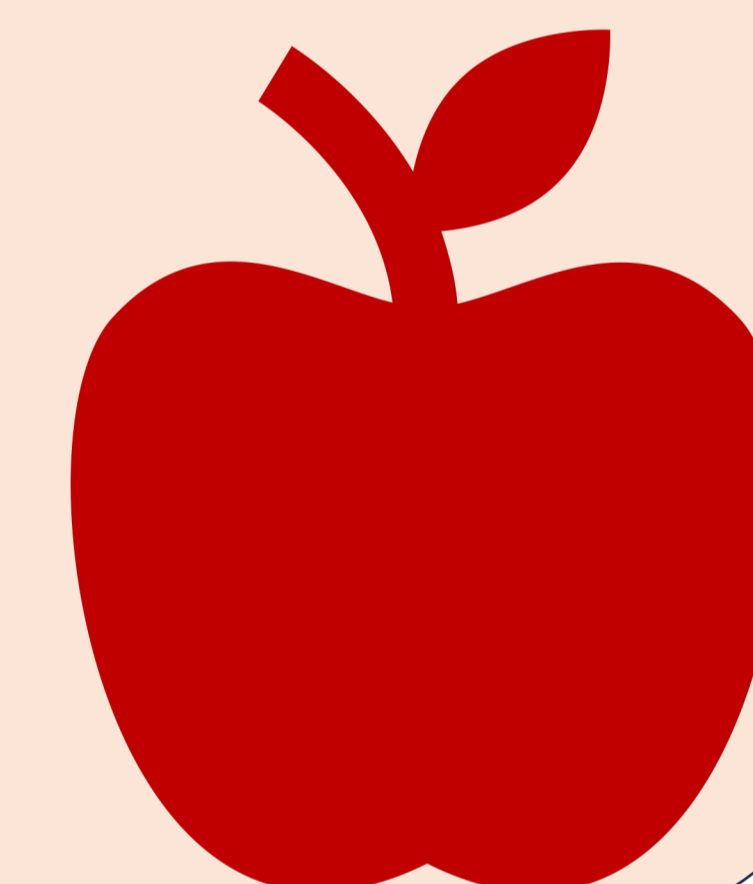
- Jablka musí být vynikající jakosti, typická pro svou odrůdu a musí mít neporušenou stopku.
- Podle odrůdy musí jablka vykazovat typické zbarvení na minimálním povrchu:
 - na 3/4 celkového povrchu plodu červené zbarvení u skupiny zbarvení A,
 - na 1/2 celkového povrchu plodu smíšené červené zbarvení u skupiny zbarvení B,
 - na 1/3 celkového povrchu plodu mírně červené, načervenalé zbarvení nebo žíhání u skupiny zbarvení C.
- Dužina musí být naprosto zdravá.
- Jablka musí být prostá všech nedostatků s výjimkou velmi malých povrchových vad, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v balení:
 - velmi malé vady slupky,
 - velmi mírná rzivost (např.: nahnědlé skvrny, které nesmějí být mimo prohlubeň stopky a nesmějí být hrubé, nebo lehké, ojedinělé stopy rzivosti)
- Dovolené odchylky jakosti:**
 - Je povolena celková odchylka 5 % početních nebo hmotnostních jablek, která nesplňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro I. jakost.
 - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 0,5 % sestávat z produktů, které splňují požadavky II. jakosti.

I. jakost

- Jablka musí být dobré jakosti a vykazovat znaky typické pro odrůdu.
- Podle odrůdy musí vykazovat typické zbarvení na minimálním povrchu:
 - na 1/2 celkového povrchu plodu červené zbarvení u skupiny zbarvení A,
 - na 1/3 celkového povrchu plodu smíšené červené zbarvení u skupiny zbarvení B,
 - na 1/10 celkového povrchu plodu mírně červené, načervenalé zbarvení nebo žíhání u skupiny zbarvení C.
- Dužina musí být naprosto zdravá.
- Jsou povoleny malé vady, které nenarušují celkový vzhled, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v balení:
 - lehké vady tvaru, vývinu, zbarvení,
 - malé, nezbarvené otláčeniny, které nepřesahují 1 cm² celkového povrchu,
 - lehké vady slupky, které nepřesahují:
 - 2 cm na délku u vad podélného tvaru,
 - 1 cm² celkového povrchu pro ostatní vady, s výjimkou strupů (*Venturia inaequalis*), které nesmějí přesahovat 0,25 cm² celkové plochy,
- Mírná rzivost (např.: nahnědlé skvrny, které mohou mírně vystupovat z prohlubní stopky nebo pestíku, ale nesmějí být hrubé, nebo jemně síťovitá rzivost nepřekračující 1/5 celkového povrchu plodu a výrazně nekонтрастující s obecným zbarvením plodu nebo — hustě síťovitá rzivost nepřekračující 1/20 celkového povrchu plodu, zatímco úhrn jemně síťovité rzivosti a hustě síťovité rzivosti nesmí překročit 1/5 celkového povrchu plodu. Stopka může chybět, je-li zlom čistý a přilehlá slupka není poškozena.
- Dovolené odchylky jakosti:**
 - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních jablek, která nesplňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro II. jakost.
 - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 1 % sestávat z produktů, které nesplňují požadavky II. jakosti ani minimální požadavky, nebo z produktů postižených hnilobou.

II. jakost

- Jablka, která nelze zařadit do vyšších jakostí, která ale splňují výše uvedené minimální požadavky.
- Dužina musí být prostá větších vad.
- Jsou povoleny tyto vady, pokud si jablka uchovávají své základní vlastnosti, co se týče jakosti, uchovatelnosti a úpravy:
 - vady tvaru, vývinu, zbarvení,
 - malé, mírně zbarvené otláčeniny, které nepřesahují 1,5 cm² povrchu,
 - vady slupky, které nepřesahují:
 - 4 cm na délku u vad podélného tvaru,
 - 2,5 cm² celkového povrchu pro ostatní vady, s výjimkou strupů (*Venturia inaequalis*), které nesmí přesahovat 1 cm² celkové plochy,
- Mírná rzivost (např.: nahnědlé skvrny, které mohou mírně vystupovat z prohlubní stopky nebo pestíku a mohou být mírně hrubé, nebo jemně síťovitá rzivost nepřekračující 1/2 celkového povrchu plodu a výrazně nekонтрастující s obecným zbarvením plodu nebo hustě síťovitá rzivost nepřekračující 1/3 celkového povrchu plodu, zatímco úhrn jemně síťovité rzivosti a hustě síťovité rzivosti nesmí překročit 1/2 celkového povrchu plodu).
- Dovolené odchylky jakosti:**
 - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních jablek, která nesplňují požadavky této jakosti ani minimální požadavky.
 - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.



Minimální požadavky

- S výhradou zvláštních ustanovení pro jednotlivé jakosti a povolených odchylek musí být jablka všech jakostí:
 - celá, zdravá, nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
 - čistá, v podstatě bez viditelných cizích látek,
 - v podstatě bez škůdců a poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
 - bez výrazné sklovitosti, s výjimkou odrůdy Fuji a jejích mutací,
 - bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez cizího pachu a/nebo chuti.
 - Jablka musí být v takovém stadiu vývoje a v takovém stavu, aby snesla přepravu a manipulaci a mohla být doručena do místa určení v uspokojivém stavu.
- Požadavky na zralost**
 - Musí být dostatečně vyvinuté a vykazovat uspokojivou zralost. Stav vývoje a zralosti jablek musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti požadovaného podle odrůdových vlastností.
 - Při ověřování minimálních požadavků na zralost lze posuzovat několik parametrů (např. morfologický aspekt, chuť, pevnost a index lomu).

Vybrané odrůdy:

- Gala (C)
- Golden delicious
- Jonagold (C)
- Idared (B)
- Braeburn (B)
- Rubin (C)
- Red delicious (A)
- Granny Smith
- Idared (B)
- Gloster (B)
- Cripps Pink (C)
- Rajka (B)
- Spartan (A)

Banán

Musa acuminata

1



4



7



10



14



20



Nákroj - 20



Ideální podmínky skladování:

Teplota: >12 °C , v lednici moučnatí, hnědnou, ztrácí chuť, v mikrotenovém sáčku vlhnu, riziko zplísňení
Vlhkost: 85-95 %

Bakterie hnědé hniloby brambor – *Ralstonia solanacearum*

1



4



7



10



14



20



Detail - 20



Nákroj - 20



Země původu: Ekvádor
Odrůda: Cavendish
Třída jakosti: II.
Kalibr: 20 cm +

Skladování za chladničkové
teploty

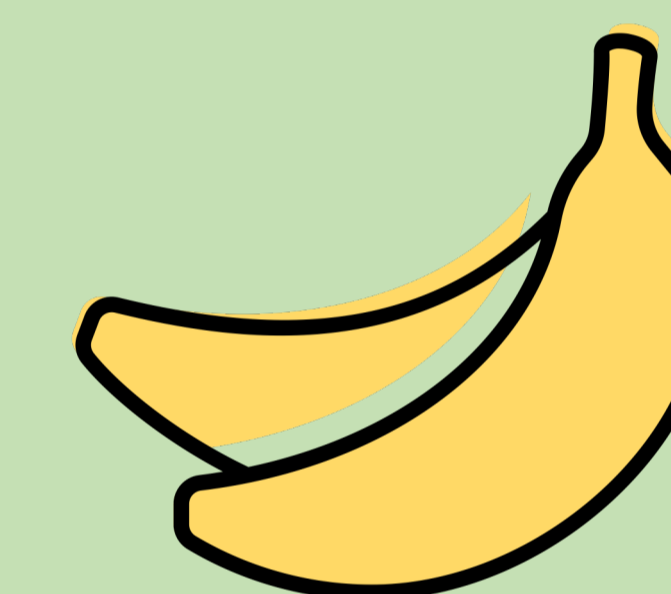


Skladování za pokojové
teploty



Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
 - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
 - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
 - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
 - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
 - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
 - snést přepravu a manipulaci,
 - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.



Druhy banánů:

- Žluté
- Červené
- Baby
- Plantain (na vaření)

Vybrané odrůdy:

- Cavendish (44 % produkce)
- Gros Michel
- Lady Finger

Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

Odchytky

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

Dříve dominantní odrůda Gros Michel nahrazena odrůdou Cavendish kvůli náchylnosti k tzv. panamské nemoci banánů, jenž způsobuje *Fusarium oxysporum*.

Třešně

Prunus avium

 Skladování za
chladičkové teploty

1

7

14

21

42




1

7

14

21



 Skladování za
pokožové teploty

Ideální podmínky skladování:

Teplota: 0-4°C

Vlhkost: 90-95 %

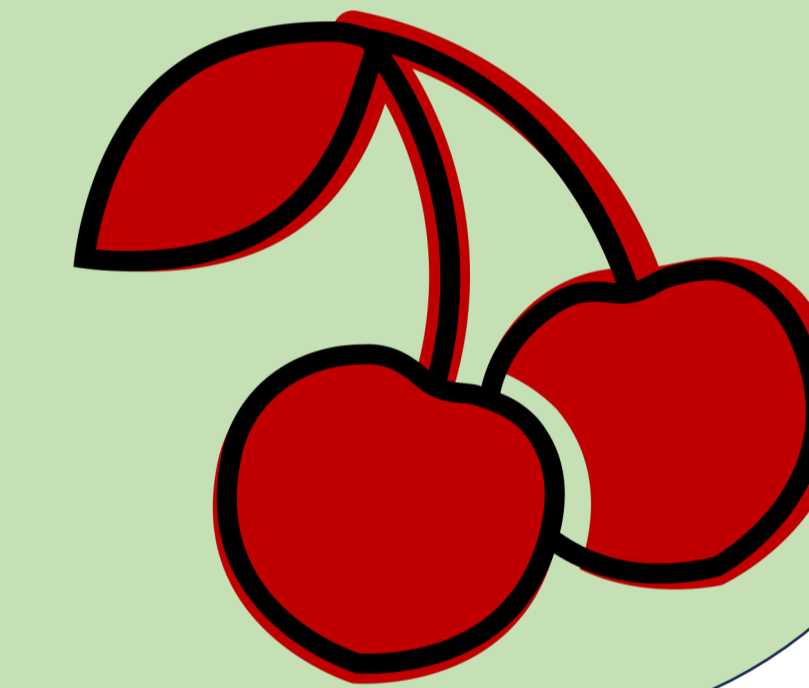
Země původu: Česká republika

Odrůda: Korvik

Kalibr: 24 mm+

Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
 - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
 - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
 - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
 - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
 - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
 - snést přepravu a manipulaci,
 - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.



Vybrané odrůdy:

- **slabě rostoucí:**
Sylvana
- **silně rostoucí:** Burlat, Rivan, Kordia, Karešova, Halka, Aranka
- **středně rostoucí:** Sam, Vanda, Van, Těchlovan, Napoleonova, Horka, Marta, Vilma

Minimální požadavky na zralost

- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

Odchytky

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

Angrešt – bílý/zelený

Ribes uva-crispa

1

4

8

12

16

20

24




1

4

8

12



 Skladování za
chladičkové teploty

teploty


Ideální podmínky skladování:
Teplota: 0-4°C
Vlhkost vzduchu: 90-95%

Země původu: Česká republika
Odrůda: Triumf

Angrešt – červený

Ribes uva-crispa

1

4

8

12

16

20

24

28



1

4

8

12

16



Ideální podmínky skladování:

Teplota: 0-4°C

Vlhkost vzduchu: 90-95%

Země původu: Česká republika

Odrůda: Hinnonmaki rot



Skladování za
chladičkové teploty

Skladování za pokojové
teploty



Minimální požadavky

- S výhradou povolených odchylek jsou produkty:
 - celé, zdravé; nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
 - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
 - v podstatě bez škůdců, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
 - bez nadměrné povrchové vlhkosti,
 - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Stav produktů musí být takový, aby umožňoval:
 - snést přepravu a manipulaci,
 - doručit do místa určení v uspokojivém stavu.

Vybrané odrůdy:

- Invicta (bílý)
- Rixanta (bílý)
- Rodnik (žlutý)
- Marlet (červený)
- Karaát (červený)
- Spine free (červený)



Minimální požadavky na zralost

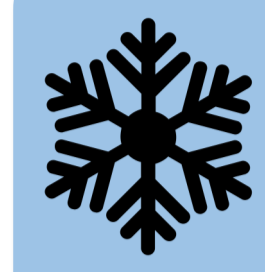
- Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.
- Stav vývoje a zralosti produktů musí být takový, aby jim dovolil pokračovat v procesu zrání a dosáhnout uspokojivého stupně zralosti.

Odchytky

- V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10 % početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost.
- V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.
- Ve fázích následujících po odeslání mohou produkty z hlediska požadavků normy vykazovat mírnou ztrátu čerstvosti a mírné vadnutí, lehké poškození vyplývající z jejich vývoje a náchylnosti ke zkáze.

Pomeranč

Citrus sinensis



Skladování za
chladičkové teploty

1

7

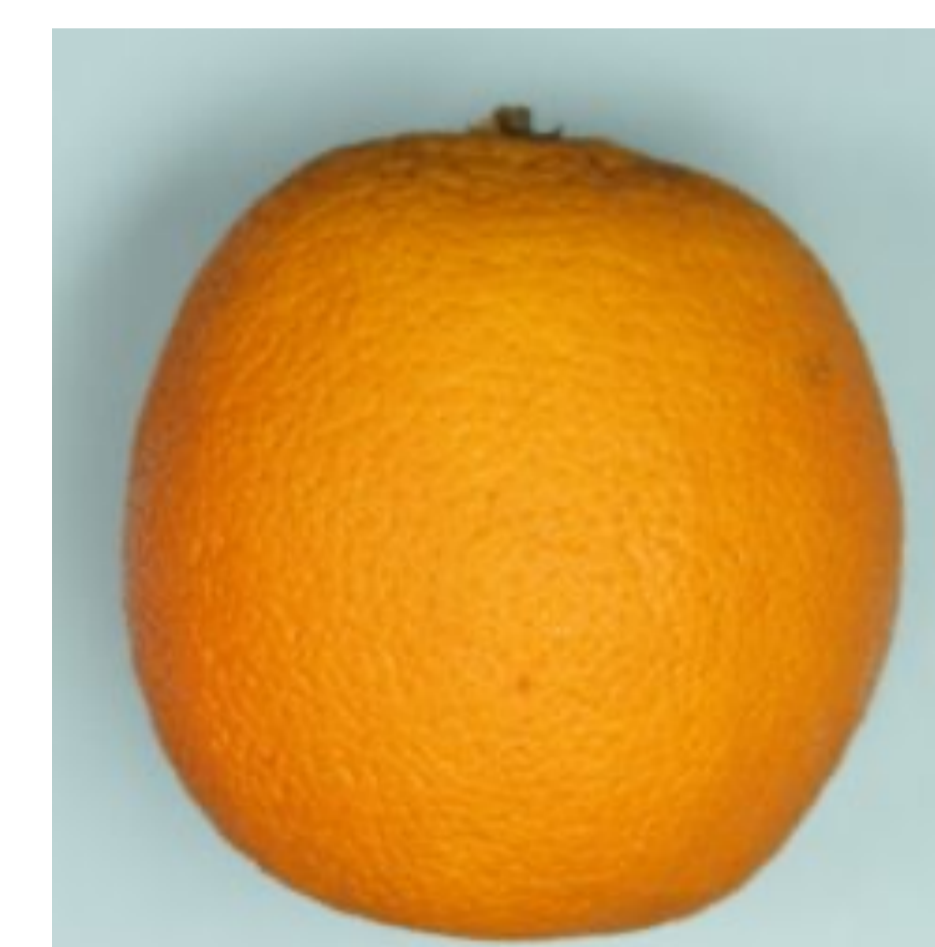
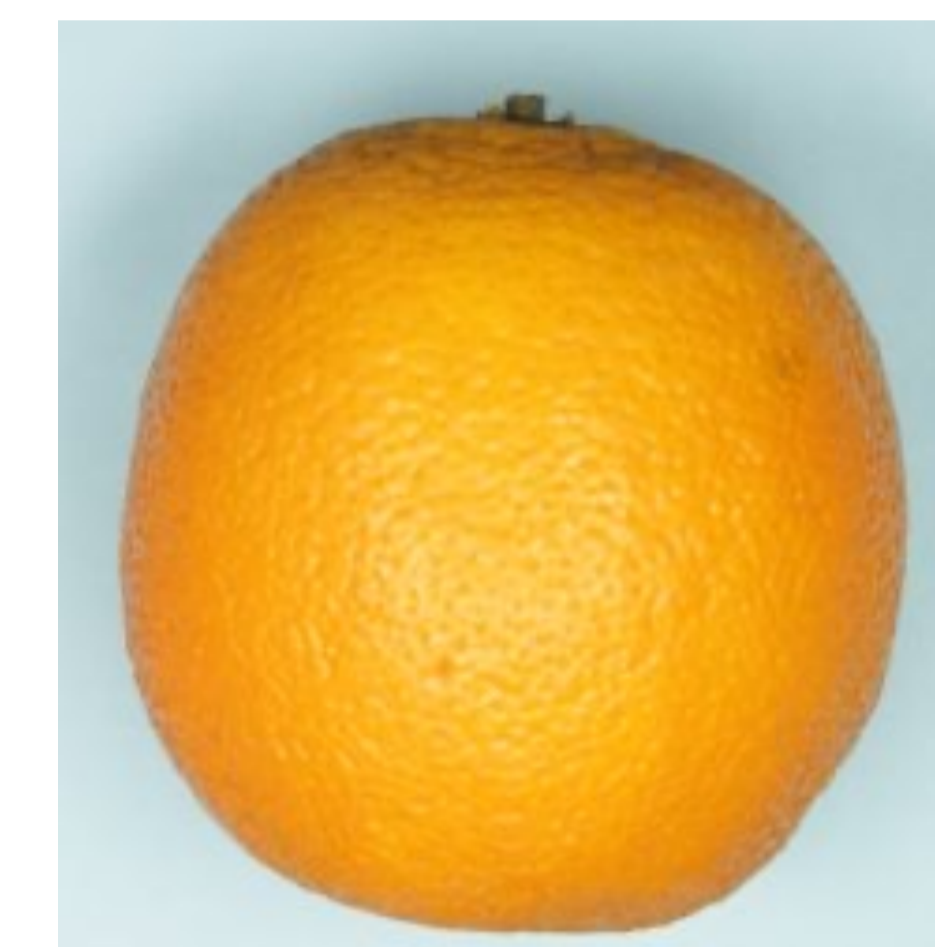
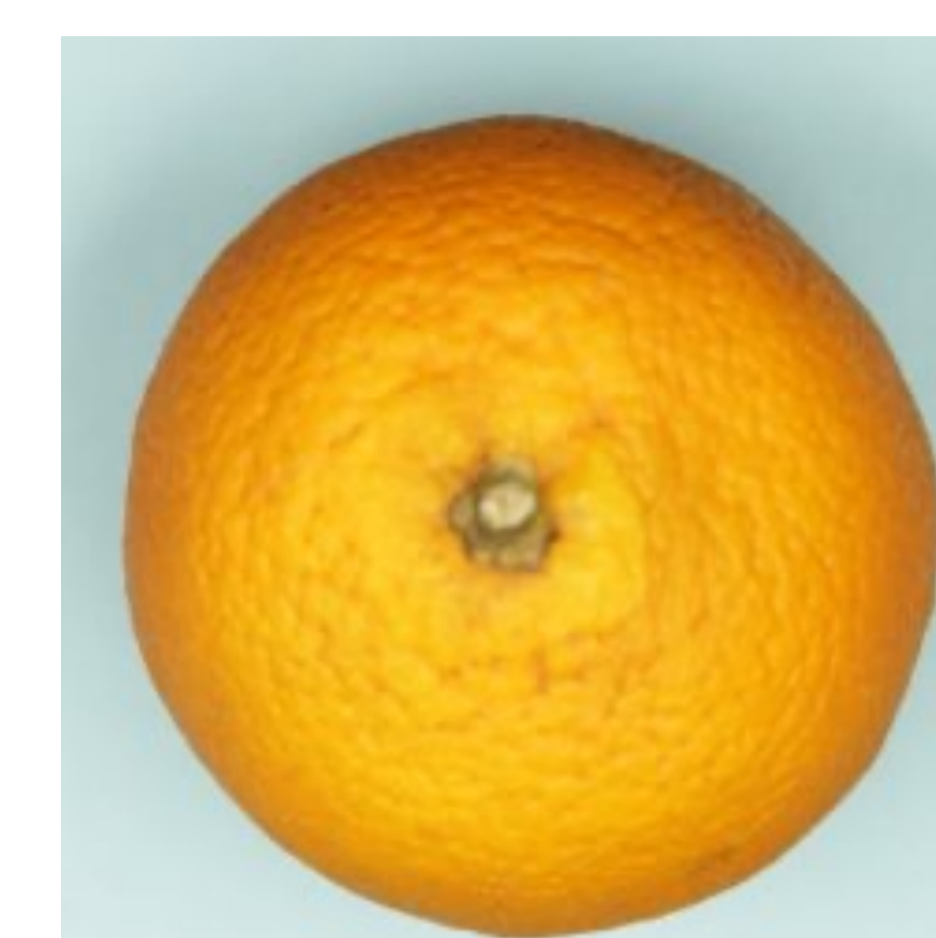
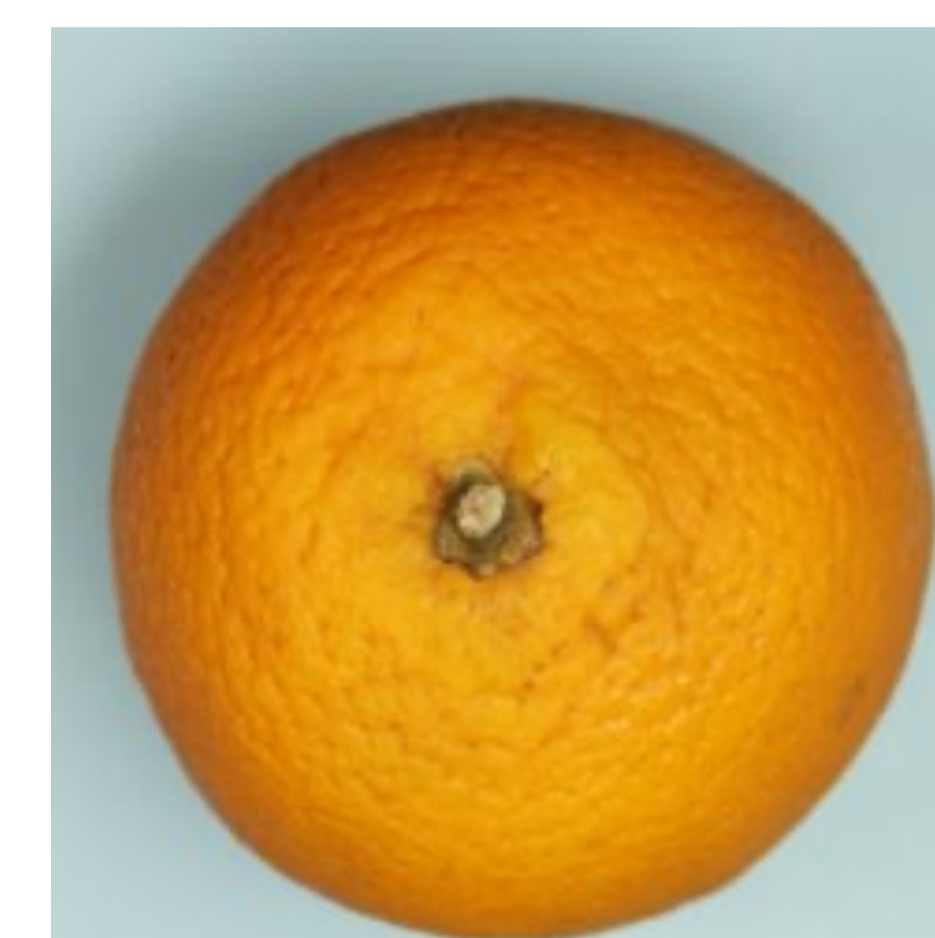
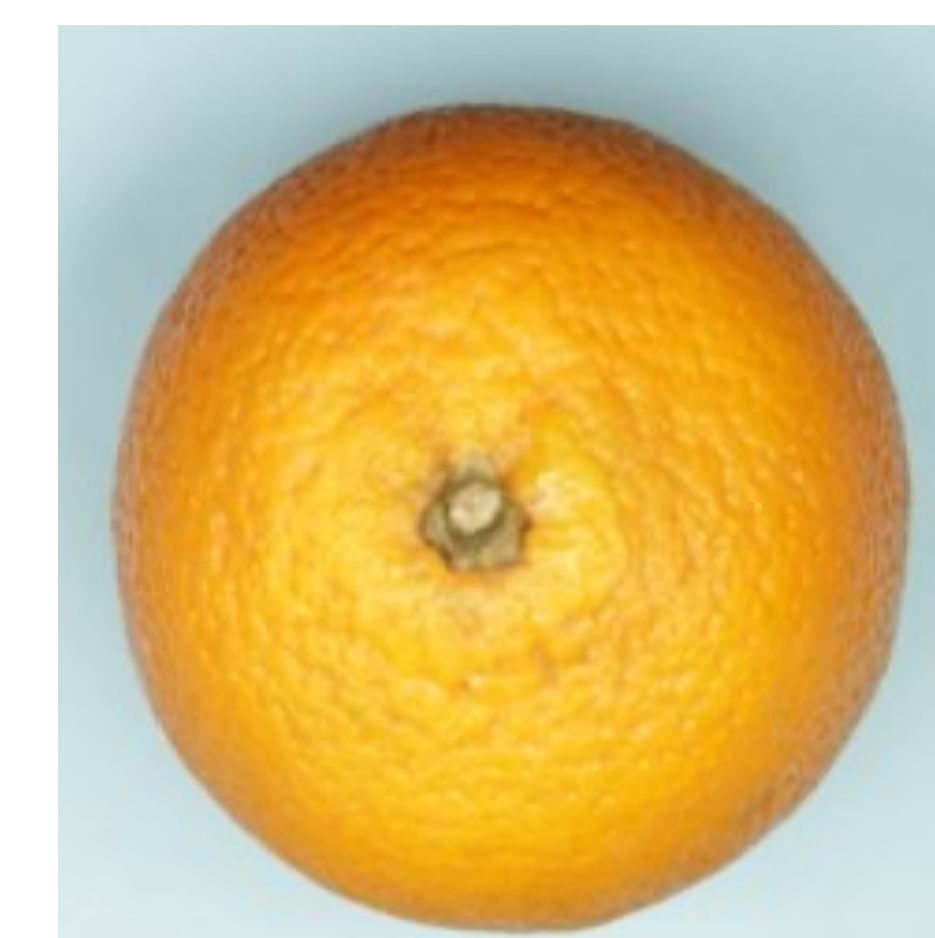
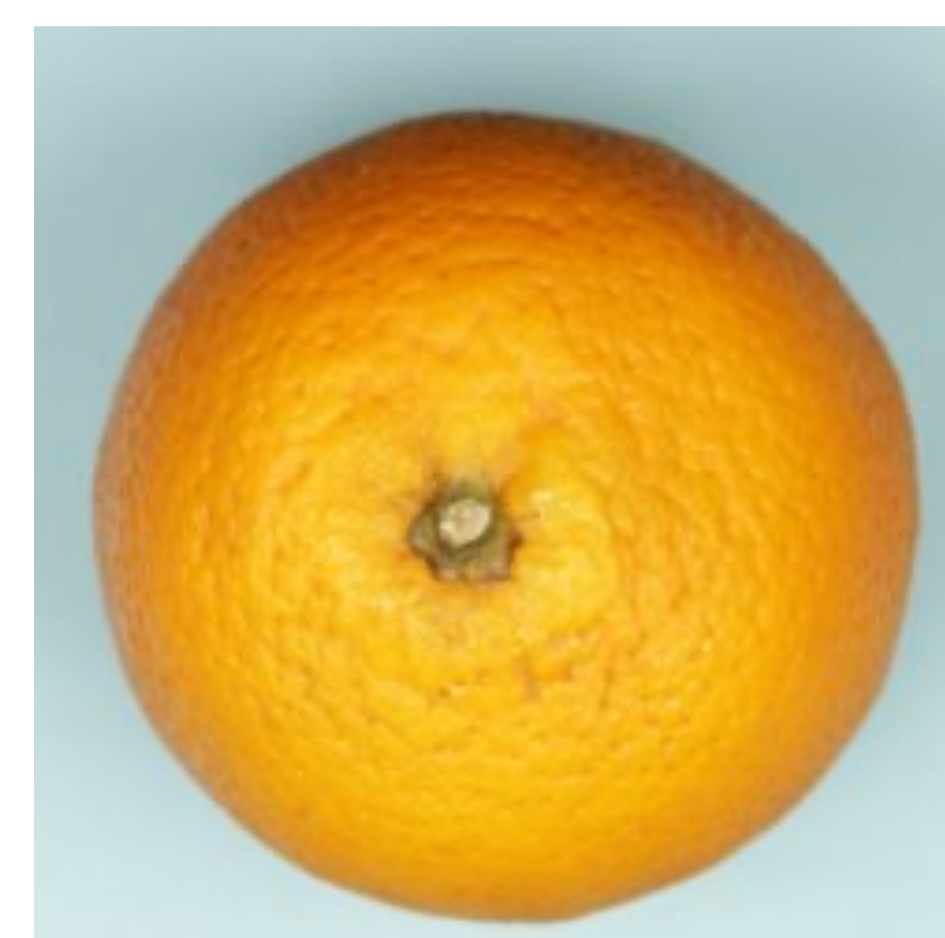
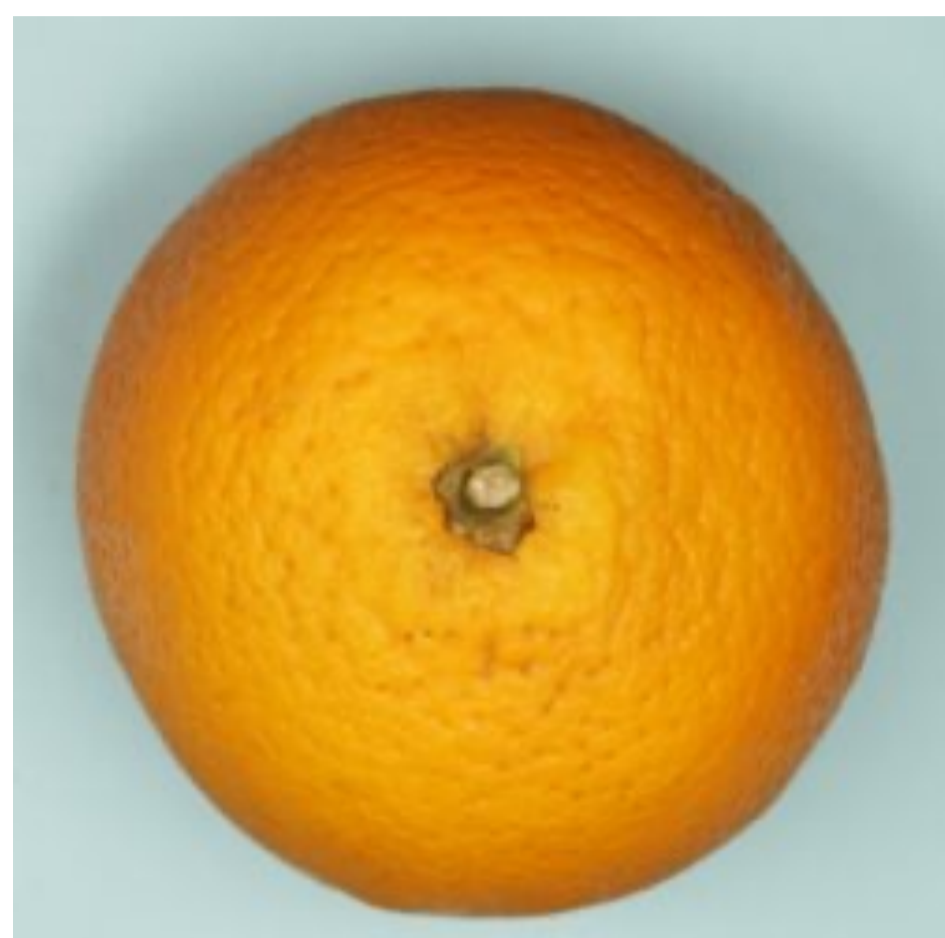
14

21

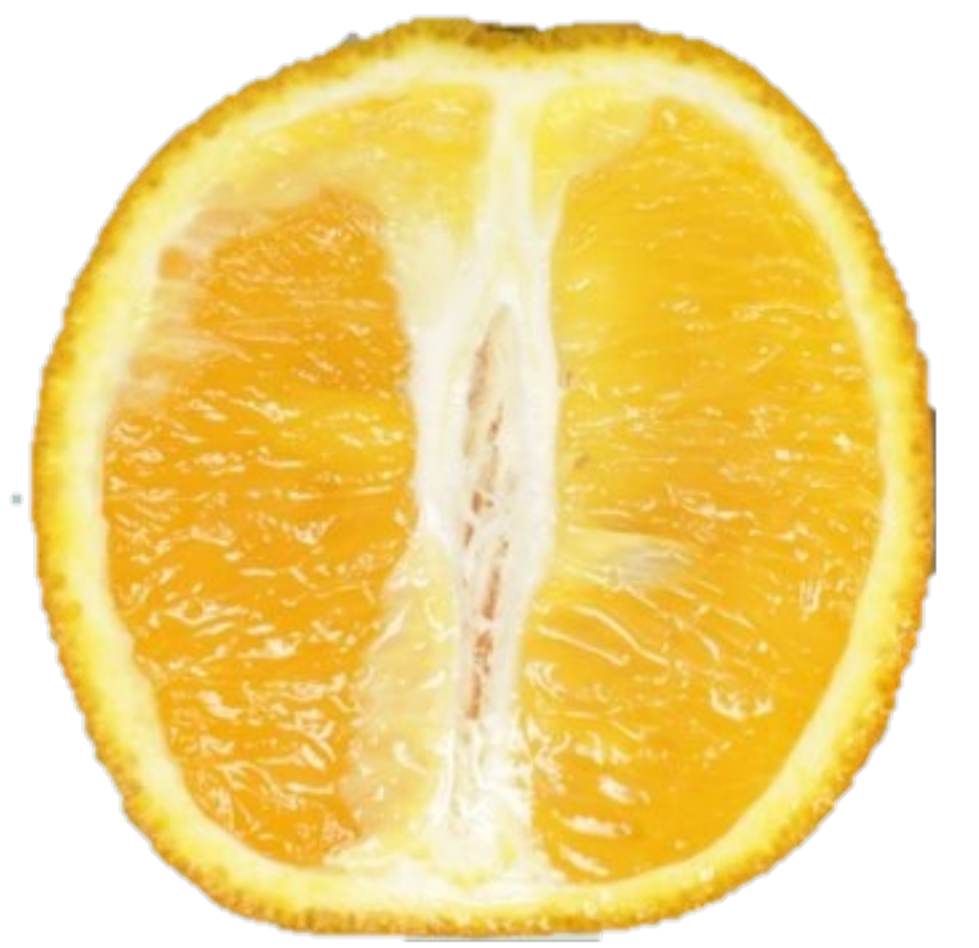
28

35

42



Nákroj 42



Nákroj 1



1

7

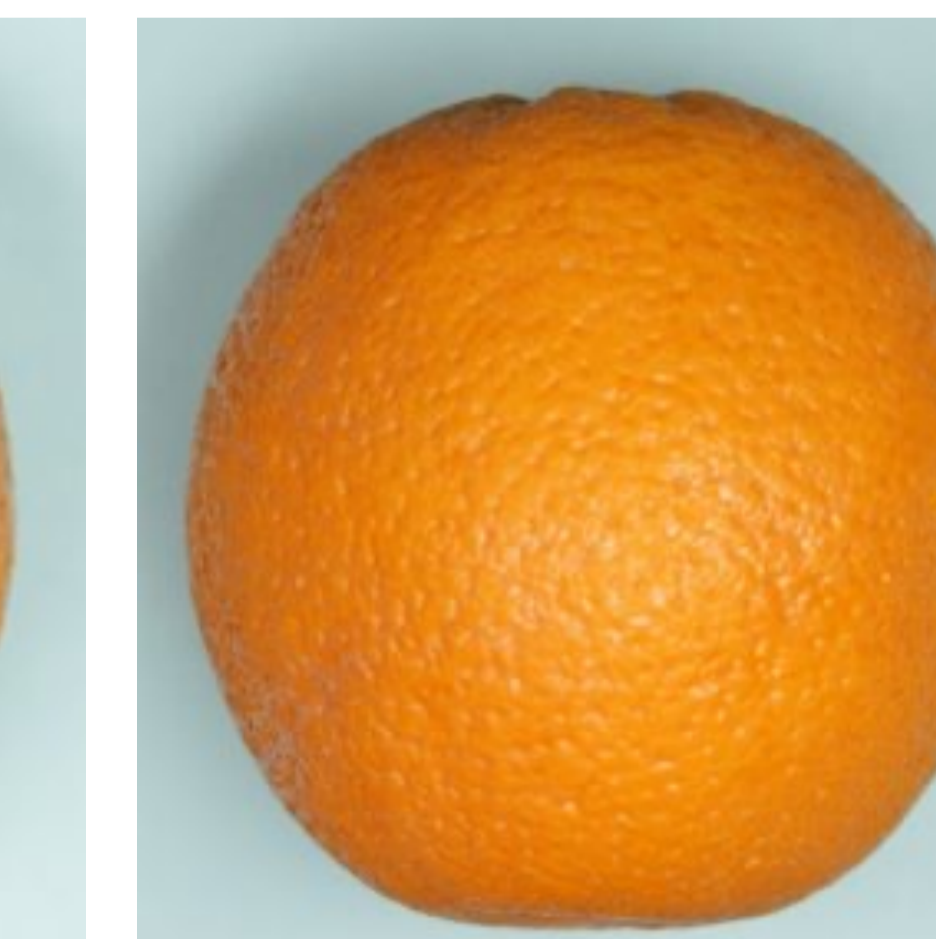
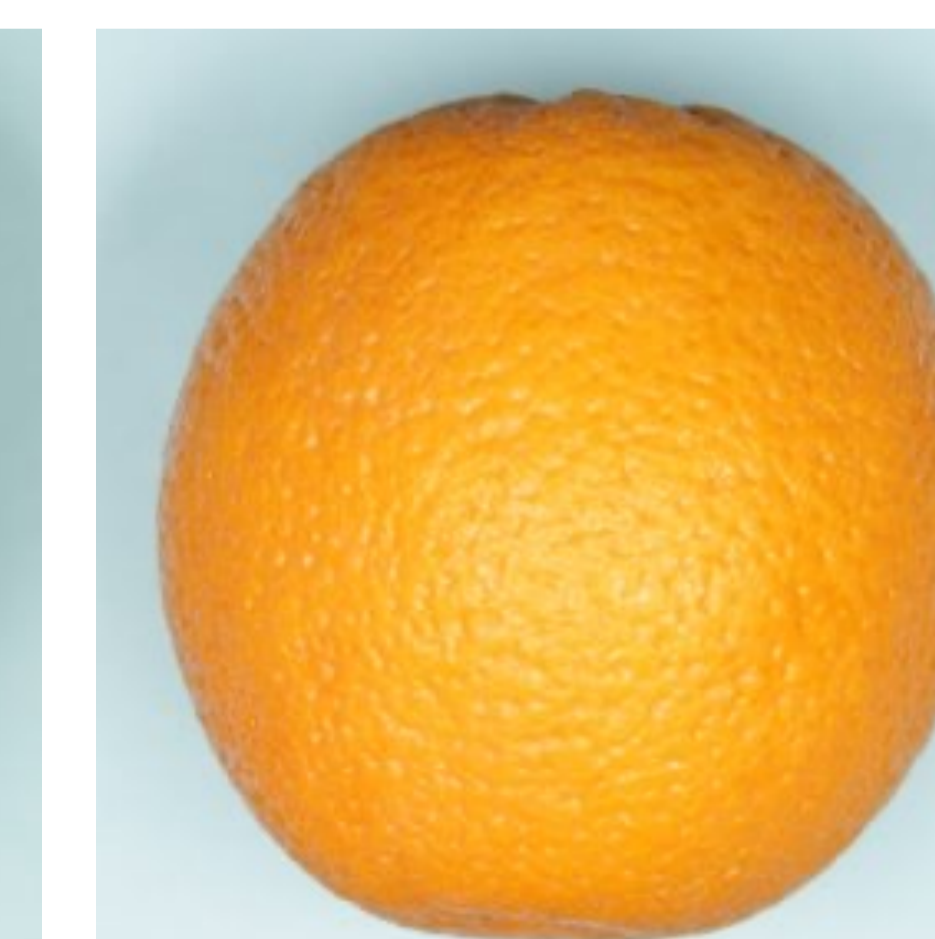
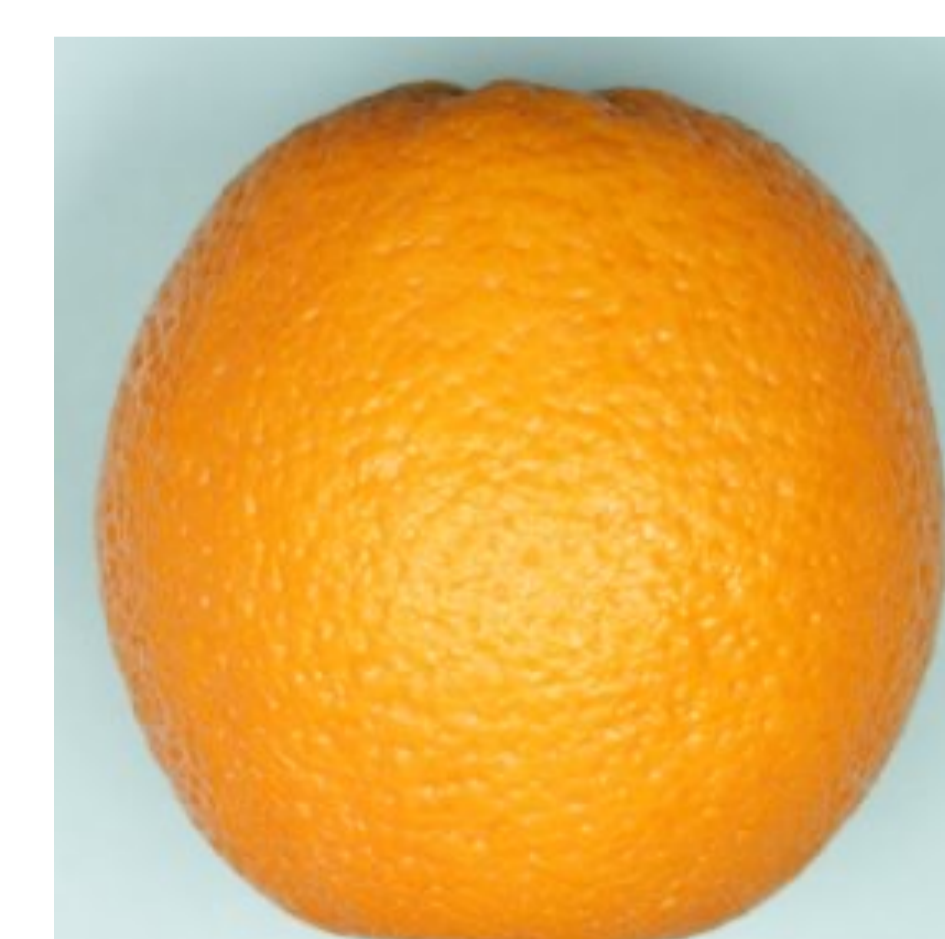
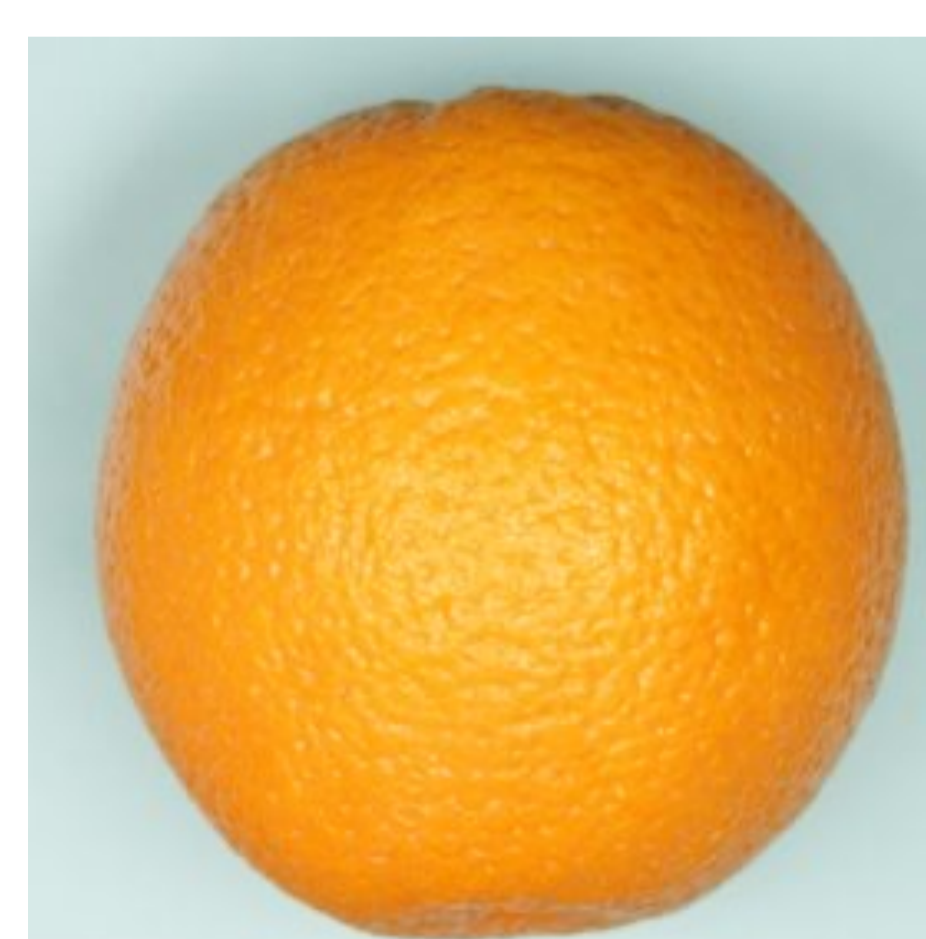
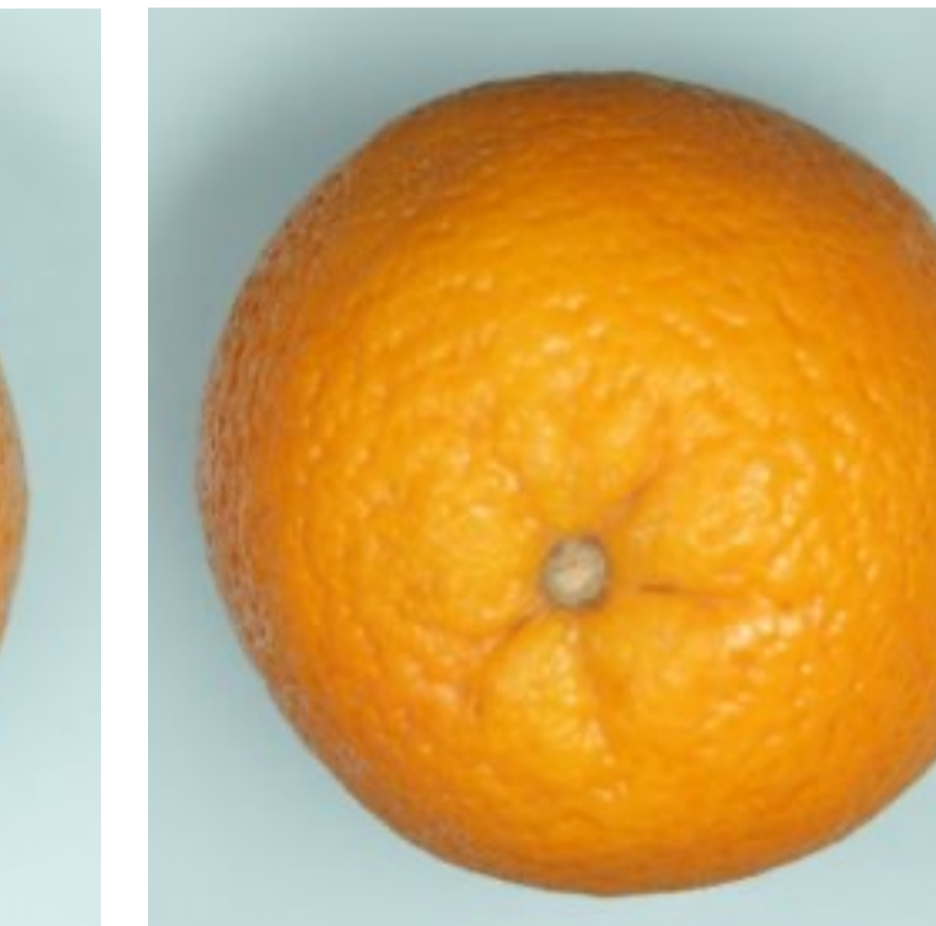
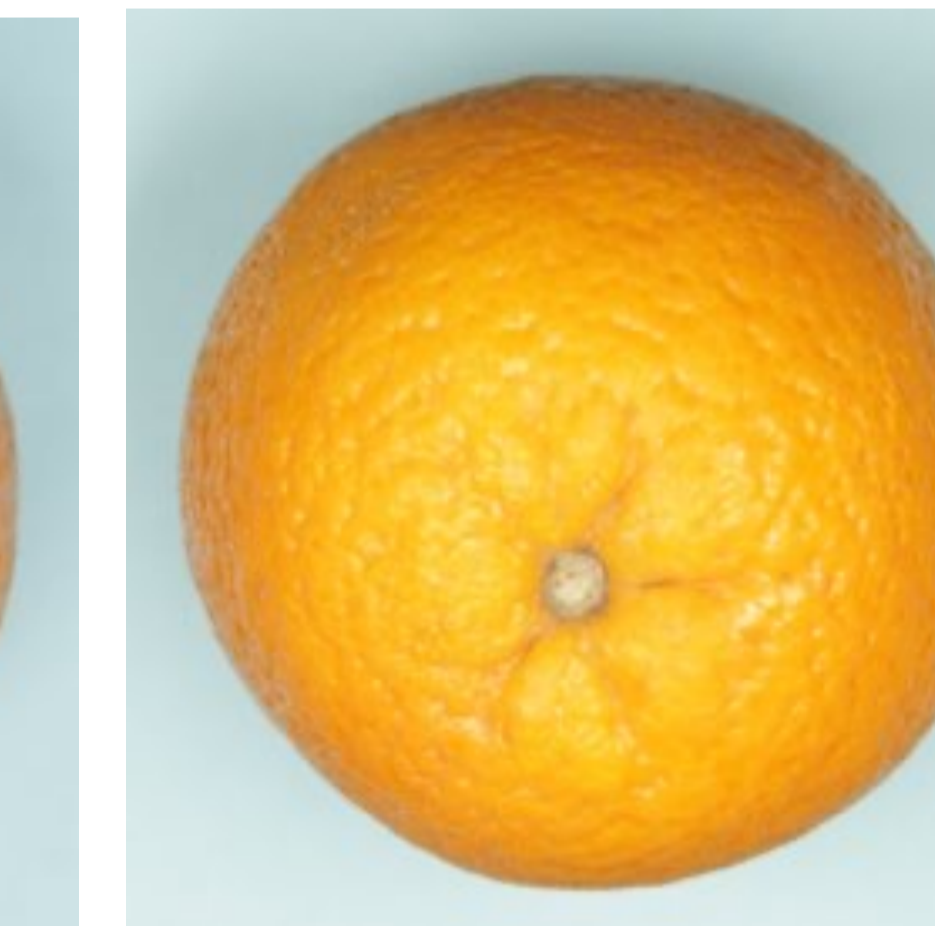
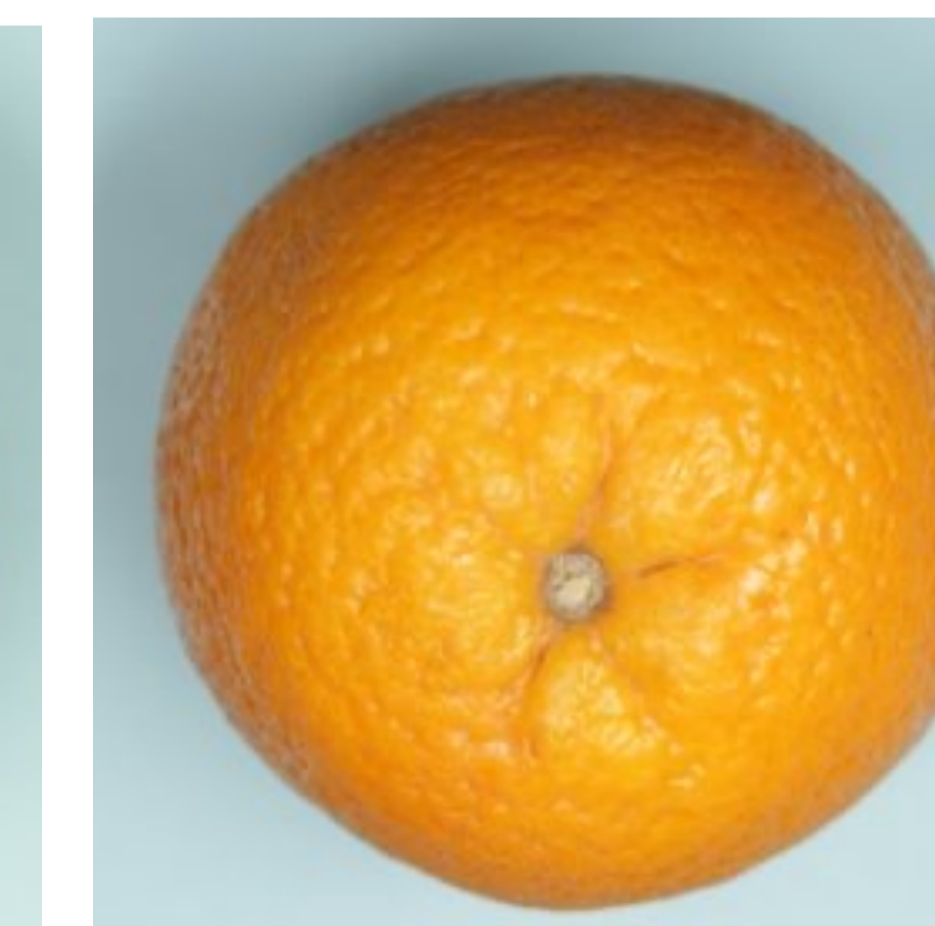
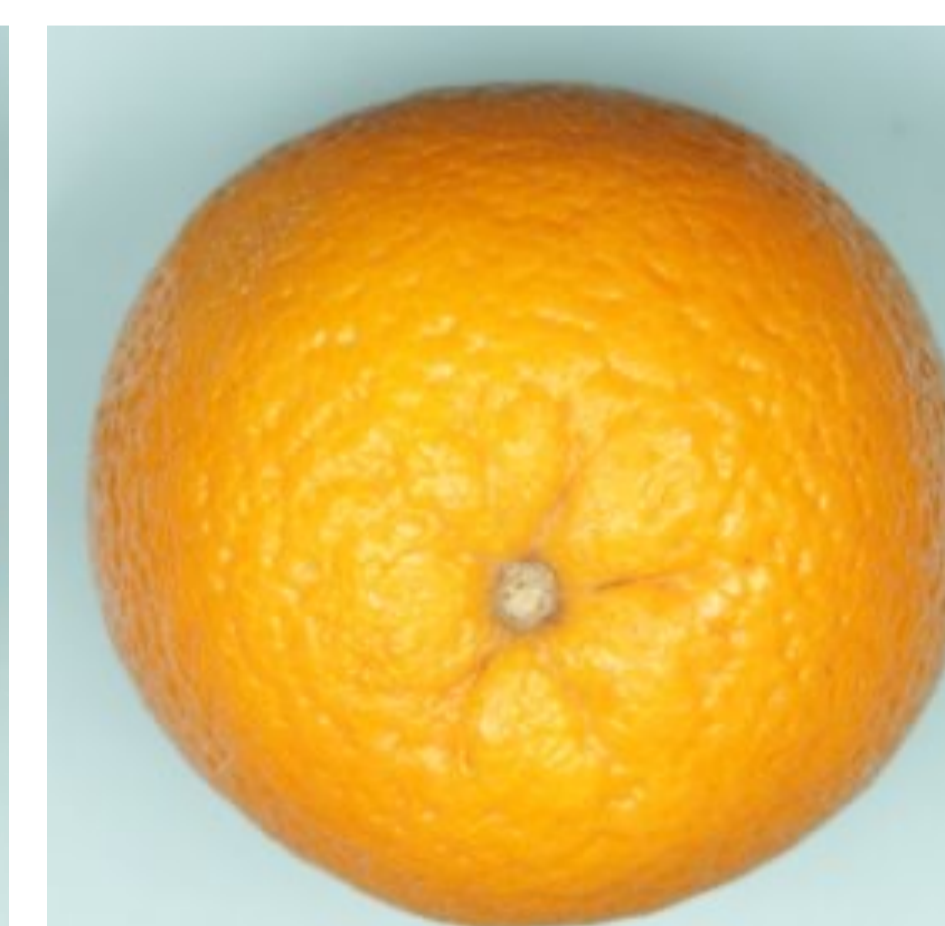
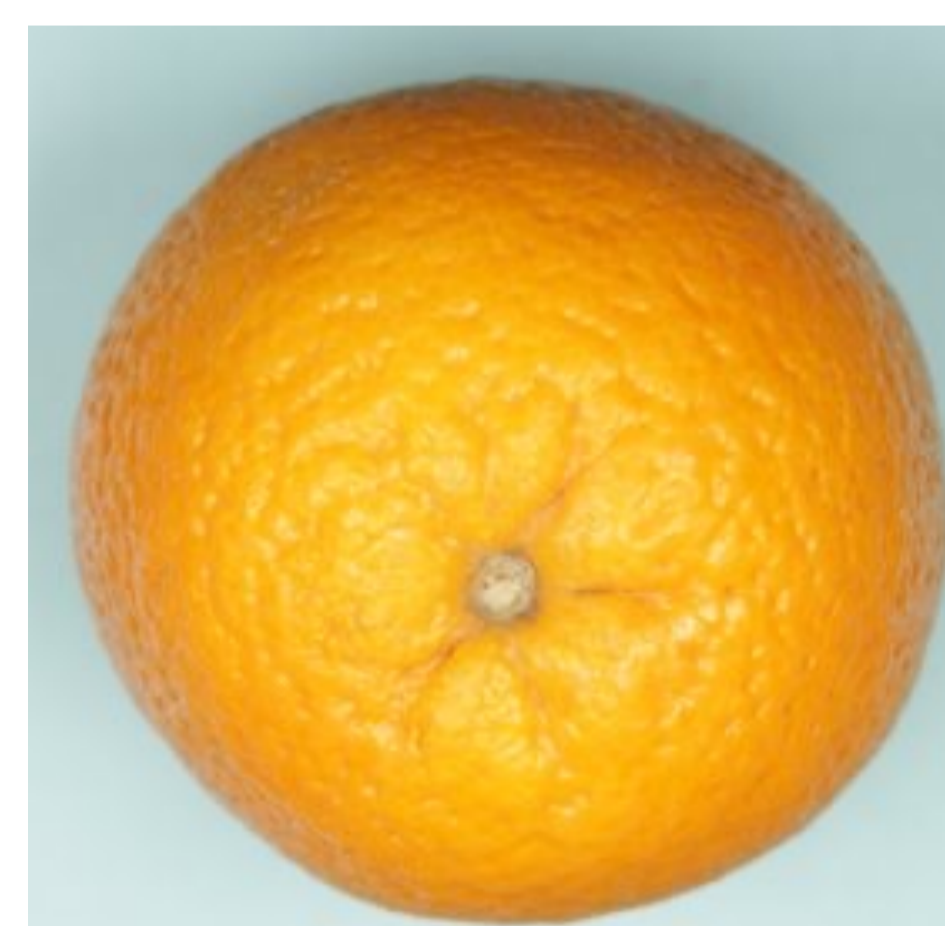
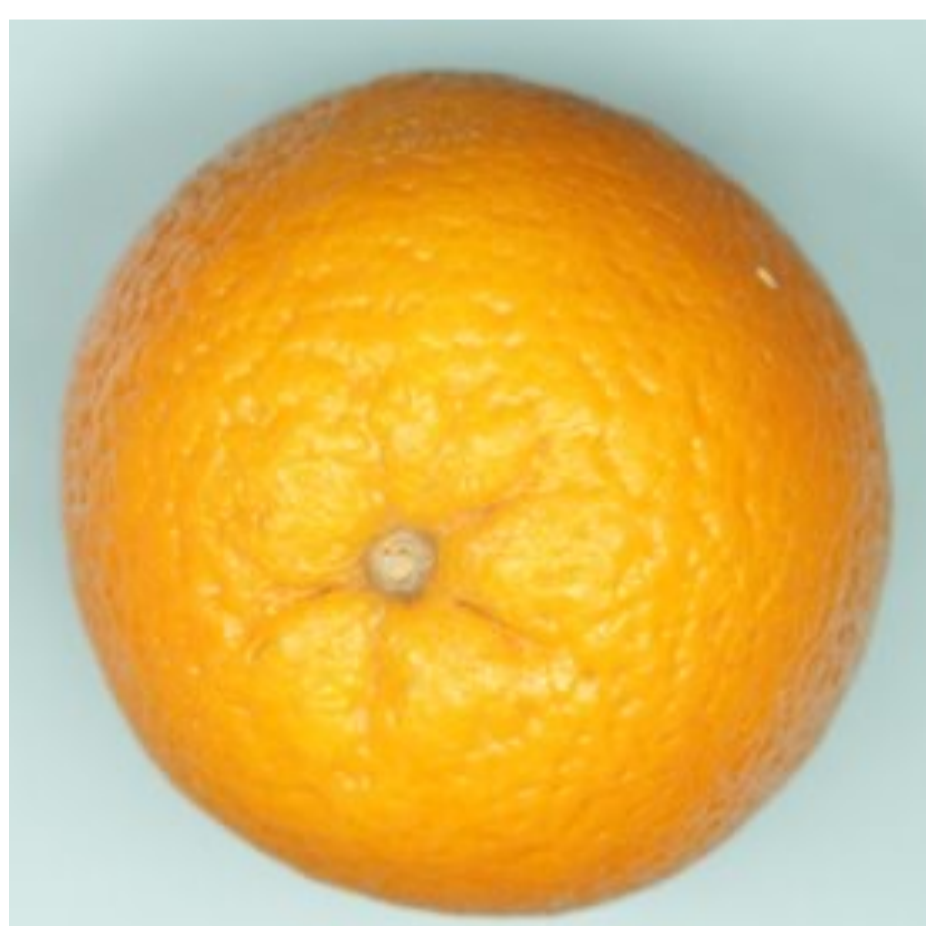
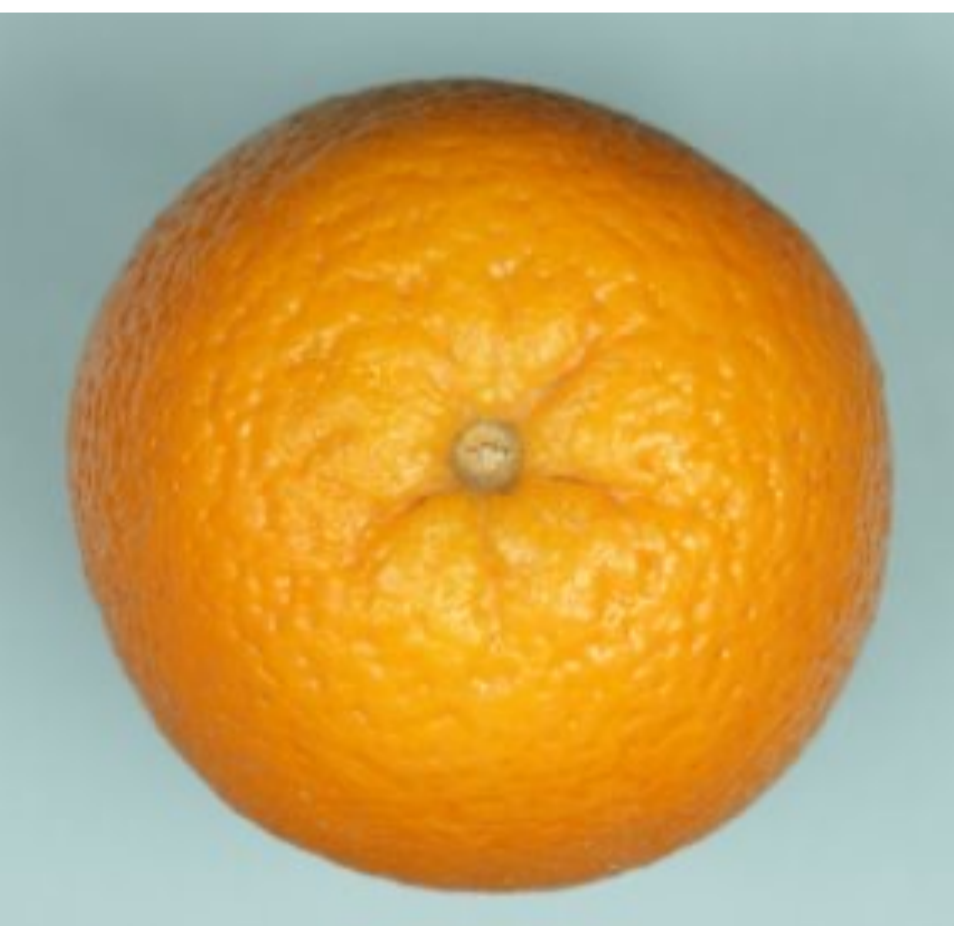
14

21

28

35

42



Nákroj 42



Ideální podmínky skladování:

Teplota: 0-4°C

Relativní vlhkost: 90-95 %

Země původu: Španělsko

Odrůda: Navel

Třída jakosti: II.

Kalibr: 73 mm +

Skladování za pokojové
teploty



Třídy jakosti citrusových plodů

Podle Prováděcího NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 543/2011

Výběrová jakost

- Citrusové plody musí být vynikající jakosti. Musí mít typické vlastnosti odrůdy a/nebo tržního druhu.
- Nedovolují se vady s výjimkou velmi lehkých povrchových poškození, pokud nezhoršují celkový vzhled, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v obalu.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
 - Je povolena celková odchylka 5 % početních nebo hmotnostních citrusových plodů, které nespĺňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro I. jakost.
 - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 0,5 % sestávat z produktů, které splňují požadavky II. jakosti.

Požadavky na zralost

- Musí vykazovat přiměřený stupeň vývoje a zralosti s ohledem na typické vlastnosti odrůdy, čas sklizně a pěstitelskou oblast.
- Zralost citrusových plodů se definuje parametry:
 - minimální obsah šťávy,
 - minimální celkový obsah rozpustné sušiny, tj. minimální obsah cukru,
 - minimální poměr cukru a kyseliny,
 - zbarvení.

Minimální požadavky

- S výhradou zvláštních ustanovení pro jednotlivé jakosti a povolených odchylek musí být citrusové plody všech jakostí:
 - celé, bez otláčenin a/nebo větších zacelených poranění, zdravé, nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě,
 - čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek, v podstatě bez škůdců a bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu,
 - bez znamení vysychání a dehydratace,
 - bez poškození nízkou teplotou nebo mrazem, bez nadměrné povrchové vlhkosti,
 - bez cizího pachu a/nebo chuti.
- Citrusový plod musí být v takovém stadiu vývoje a v takovém stavu, aby snesl přepravu a manipulaci a mohl být doručen do místa určení v uspokojivém stavu.

I. jakost

- Citrusové plody musí být dobré jakosti. Musí mít typické vlastnosti odrůdy a/nebo tržního druhu. J
- sou však povoleny tyto lehké vady, které nenarušují celkový vzhled produktu, jakost a uchovatelnost produktu a jeho obchodní úpravu v balení:
 - lehké vady tvaru, zbarvení, včetně lehkých popálenin způsobených sluncem,
 - málo rozvinuté vady slupky nepostihující dužinu,
 - lehké vady slupky vzniklé při růstu plodu, např. stříbrné šupinky, rzivost či poškození škůdci,
 - lehká zhojená poranění vzniklá mechanicky, např. při krupobití, odření nebo manipulaci,
 - lehké, částečné uvolnění slupky (nebo kůry) u všech plodů skupiny mandarinek.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
 - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních citrusových plodů, které nespĺňují požadavky této jakosti, ale splňují požadavky stanovené pro II. jakost.
 - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 1 % sestávat z produktů, které nespĺňují požadavky II. jakosti ani minimální požadavky, nebo z produktů postižených hnilobou.

Uvedeny požadavky pro: pomeranče, citrony, satsumy, klementinky, jiné odrůdy mandarinek a jejich hybridy.

II. jakost

- Citrusové plody, které nelze zařadit do vyšších jakostí, které ale splňují výše uvedené minimální požadavky.
- Jsou povoleny tyto vady, pokud si citrusové plody uchovávají své základní vlastnosti, co se týče jakosti, uchovatelnosti a obchodní úpravy:
 - vady tvaru, zbarvení, včetně popálenin způsobených sluncem,
 - rozvinuté vady slupky nepostihující dužinu,
 - vady slupky vzniklé při růstu plodu, např. stříbrné šupinky, rzivost či poškození škůdci,
 - zhojená poranění vzniklá mechanicky, např. při krupobití, odření nebo manipulaci,
 - zhojené povrchové změny slupky,
 - hrubá slupka,
 - lehké, částečné uvolnění slupky (nebo kůry) u pomerančů a částečné uvolnění slupky (nebo kůry) u všech plodů skupiny mandarinek.
- **Dovolené odchylky jakosti:**
 - Je povolena celková odchylka 10 % početních nebo hmotnostních citrusových plodů, které nespĺňují požadavky této jakosti ani minimální požadavky.
 - V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou.

Vybrané odrůdy:

- Pomeranče:
 - Navelina, Navel, Navelate, Valencia, Midnight, Fukomoto, Salustiana
- Mandarinky:
 - Satsumas, Ortanique, Satsuma, Clementine, Nadorcott, Iwasaki
- Citrony:
 - Verna, Verdelli, Fino

